

Panasonic[®]



Automatic Bread Maker

OPERATING MANUAL AND RECIPES (Household Use)

Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)

Machine à pain automatique

MODE D'EMPLOI ET RECETTES (Usage Domestique)

Automatische Broodbakoven

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN (Voor huishoudelijk gebruik)

Automaattinen leipäkone

KÄYTTÖOPAS JA RESEPTIT (Kotitalouskäyttöön)

Automatisk bagemaskine

BRUGSANVISNING OG OPSKRIFTER (Husholdningsbrug)

Automatisk Bakmaskin

ANVÄNDARHANDBOK OCH RECEPT (Hushåll)

English

Deutsch

Français

Nederlands

Suomalainen

Dansk

Svenska

Model No. / Modell Nr. / Modèle n° / Modelnr. /
Mallinnumero / Modelnr. / Modelnr. **SD-ZX2522**



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

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2017



KXG

DZ50B2081
MX0417E0
Printed in China

Thank you for purchasing the Panasonic product.

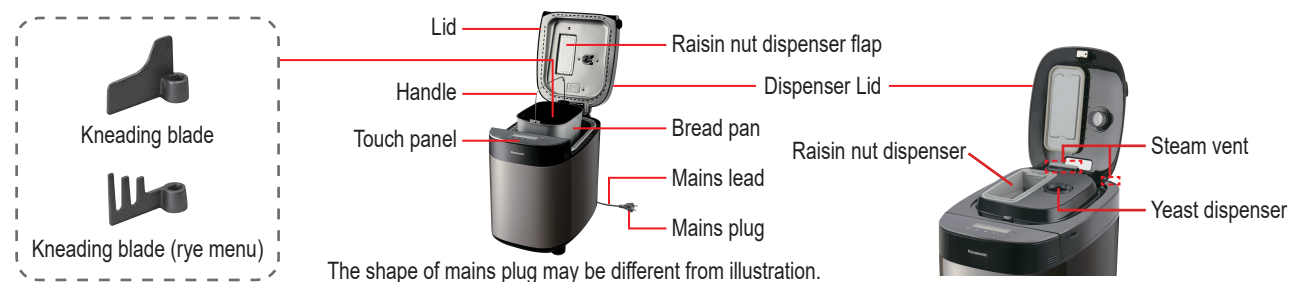
- For this product, there are 2 instructions. This is "OPERATING MANUAL AND RECIPES", the other one is "OPERATING INSTRUCTIONS" which includes content of Safety Precautions, Cleaning & Care and so on. Please read 2 instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to "Safety Precautions" and "Important Information" of "OPERATING INSTRUCTIONS". (P. GB3-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	GB2	• Gluten Free Pasta.....	GB10
Bread-making Ingredients	GB3	• Making Jam / Compote	GB10
Menu Charts and Baking Options	GB4	Recipes	GB11
Handling Instructions	GB6	• Baking Recipes	GB11
• Baking Bread	GB6	• Dough Recipes.....	GB12
• Making Dough	GB7	• Jam Recipes	GB13
• When Adding Additional Ingredients	GB7	• Compote Recipes	GB13
• Multigrain Rapid & Rustic Artisan	GB8	• Gluten Free Information and Recipes	GB14
• Rustic Sourdough	GB8	• AVEVE Recipes.....	GB15
• Baking Brioche / Making Brioche Dough	GB9	• AVEVE Charts.....	GB16
• Baking Rustic Scone / Gluten Free Cake	GB9	Troubleshooting	GB16
• Baking Cake.....	GB9		

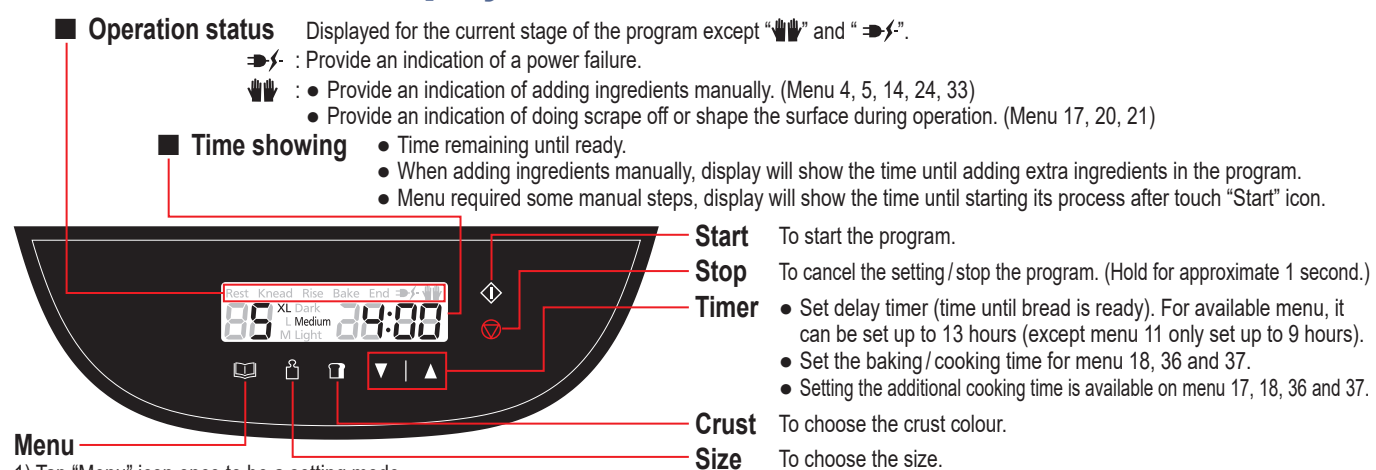
Parts Names

Main Unit



Touch Panel and Display

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



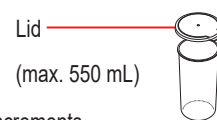
Menu
1) Tap "Menu" icon once to be a setting mode.
2) Tap the icon to change "Menu" number.
(To advance more quickly, hold the icon after step of 1.)
See P. GB4-GB5 for menu number.

* See P. GB7 in "OPERATING INSTRUCTIONS" for more details.

Accessories

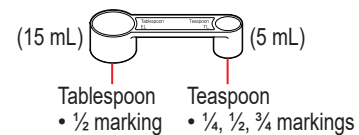
Sourdough cup × 2

To measure out liquids, make sourdough starter.



Measuring spoon

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



Sourdough starter spoon

To measure out sourdough starter yeast.



Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

- Should be measured with the sourdough cup or measuring spoon provided.

Dry ingredients

- Should be weighed on scales or measured with measuring spoon provided for the small amounts.

Flour

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

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

White flour

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

Whole wheat flour

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

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which are necessary for human's health, than white flour. But there isn't enough gluten.

Makes dense, heavy bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Spelt flour

In the wheat family but is a completely different species genetically. Makes loaves with a flat/slightly sunken crust. Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compared with spelt white flour bread.

We will recommend spelt white flour to be used more than the half of the entire flour.

- There is Spelt (*Triticum spelta*) suitable for baking bread and Einkorn wheat (*Triticum monococcum*: also it is called small spelt.) which is not suitable for baking bread are sold as spelt. Please use spelt on menu 15, 16, 34, or 35.

Dry yeast

Enables the bread to rise.

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

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 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, 4, 7, 9, 19, 21, 27 or 31.

When room temperature is high, use chilled water for menu 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 or 35.

Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise. The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

Fat

Adds flavour and softness to the bread. Use butter (unsalted), margarine or oil.

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

■ Eggs

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

■ Bran

Increases the bread's fibre content.
• Use max. 75 mL (5 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.
• Use max. 60 mL (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

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

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

- First place the bread mix in the bread pan, then the water. Then place the measured dry yeast in the yeast dispenser.
- Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
 - White flour, brown flour - menu 1
 - Multi-grain flour - menu 4
 - Whole wheat - menu 6
 - Rye flour - menu 9

■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 14 or 2, "Medium" size - "Light" crust colour.

Menu Charts and Baking Options

Function Availability and Time Required

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

Menu Number	Menu	Options			Processes						Method Page
		Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Bake	1	Basic	●	●	●	30–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min	P. GB6
	2	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	approx. 1 hr	35–40 min	1 hr 55 min–2 hr	P. GB6
	3	Basic Raisin	●	●*1	●	30–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hr	P. GB6
	4	Multigrain Rapid	—	—	—	—	15–30 min*4	40–60 min	55 min	2 hr 10 min	P. GB8
	5	Rustic Artisan	●	●	●	30–60 min	25–30 min*4	1 hr 45 min–2 hr 10 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min	P. GB8
	6	Whole Wheat	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. GB6
	7	Whole Wheat Rapid	●	—	—	15–25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 hr	P. GB6
	8	Whole Wheat Raisin	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. GB6
	9	Rye	—	—	●	45–60 min	approx. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 hr	3 hr 30 min	P. GB6
	10	French	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hr	P. GB6
	11	Rustic Sourdough	—	—	●*3	0–55 min	45–55 min*5	2 hr 25 min–3 hr 10 min	55 min	5 hr	P. GB8
	12	Italian	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min	P. GB6
	13	Sandwich	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. GB6
	14	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min	P. GB9
	15	Speciality	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	P. GB6
	16	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	P. GB6
	17	Rustic Scone	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 hr 15 min	P. GB9
	18	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min	P. GB9

*1 Only "Light" or "Medium" are available.

*2 Only "Medium" or "Dark" are available.

*3 Can be set up to 9 hours.

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

*5 There is a period of rest during the knead period.

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

Menu Number	Menu	Options			Processes						Method Page
		Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Gluten Free	19	Gluten Free Bread	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min	P. GB6
	20	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min*6	—	1 hr 30 min	1 hr 50 min	P. GB9
	21	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min*5 *6	—	—	15 min	P. GB10
Dough	22	Basic	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	P. GB7
	23	Basic Raisin	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	P. GB7
	24	Rustic Artisan	—	—	—	30–50 min	25–30 min*4	1 hr 5 min–1 hr 20 min	—	2 hr 20 min	P. GB8
	25	Whole Wheat	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min	P. GB7
	26	Whole Wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min	P. GB7
	27	Rye	—	—	—	45–60 min	approx. 10 min	—	—	2 hr	P. GB7
	28	French	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min	P. GB7
	29	Rustic Sourdough	—	—	—	0–40 min	45–55 min*5	1 hr 5 min–1 hr 35 min	—	2 hr 30 min	P. GB8
	30	Sourdough Starter	—	—	—	—	—	24 hr	—	24 hr	P. GB8
	31	Pasta	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	P. GB7
	32	Pizza	—	—	●	(Knead) 10–18 min	(Rise) 7–15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	P. GB7
	33	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 hr 50 min	P. GB9
	34	Speciality	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	P. GB7
	35	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	P. GB7
	36	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min–2 hr 30 min	P. GB10
	37	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 hr–1 hr 40 min	P. GB10

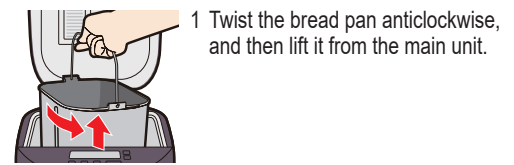
• Abbreviations used in this instructions: min = minute (s); hr = hour (s); approx. = approximate.

• The machine will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).

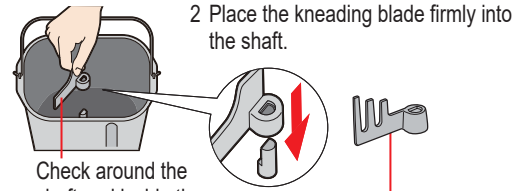
Handling Instructions

Baking Bread

1 Remove the bread pan and set the kneading blade



1 Twist the bread pan anticlockwise, and then lift it from the main unit.



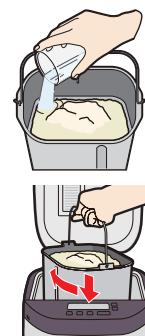
2 Place the kneading blade firmly into the shaft.

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

• Use for rye menu only.

• The kneading blade fits loosely into place, but it must touch the bottom of the shaft.

2 Place the measured ingredients except dry yeast in the bread pan



1 Place ingredients except dry yeast according to the order of recipes.

- Flour must be weighed on scales.
- Pour water and/or other liquids in the edge of bread pan's sidewall.

2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan.

3 Place the bread pan inside the main unit by turning it clockwise.

4 Close the lid.

3 Place the dry yeast in the yeast dispenser



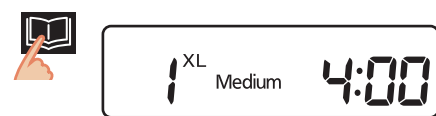
If the yeast dispenser is wet, absorb wetness with tissue etc. (Do not rub the yeast dispenser, otherwise the dry yeast will not drop into the bread pan due to static.)

• Add an additional ingredients in the raisin nut dispenser if you select the menu available to use it. (See P. GB7 in this instructions.)

4 Plug the machine into 230 V socket

Turn to P. GB11-GB12 for bread recipes.

5 Select a bake menu (The display shows when menu "1" is selected.)



■ To choose the size ■ To choose the crust colour



■ To set the timer
(See P. GB2 in this instructions or P. GB7 of "OPERATING INSTRUCTIONS".)
• Turn to P. GB4-GB5 for menu, available size and crust.

6 Touch "Start" icon to start the machine.



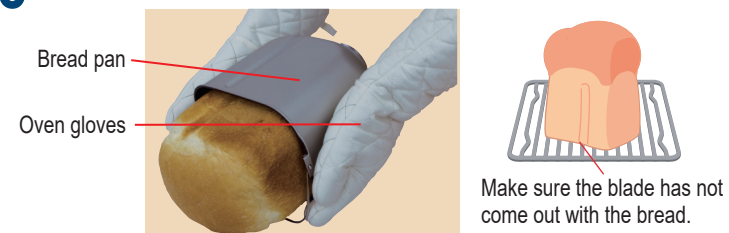
Estimated time until the selected program is complete.

- Add additional ingredients into the bread pan when the beep sounds if you select the certain menus. (See P. GB7) After adding, touch "Start" icon again.
 - Complete placing the additional ingredients while "Start" is flashing.
 - Kneading will continue after a certain time whatever with or without touching "Start" icon. After "Start" icon is touched, the display will indicate remaining time until completion of the program.
 - Do not add ingredients after display shows remaining time.
 - Remaining time is changed depending on the room temperature.
- The back light of display will go off to enter into power saving mode if "start" icon was touched and you do not have any other action after 10 seconds.
- Miss touching "Stop" icon, see P. GB19.

7 When the bread is ready (machine beeps 8 times and "End" flashes), touch "Stop" icon and unplug.



8 Remove the bread immediately



Use dry oven gloves to take out the bread, and cool it on a wire rack.

- Do not touch the bottom of bread pan. (Blade rotation may damage bread shape.)
- Make sure the blade is in the bread pan after bread is taken out, it may stay inside of the bottom of bread. The blade will be damaged if you cut the bread before removing it.

Making Dough

Turn to P. GB12-GB13 for dough recipes.

1 Remove the bread pan and set the kneading blade

2 Place the measured ingredients except dry yeast in the bread pan in the order listed in the recipe, and place the bread pan into the main unit.

3 Place the dry yeast in the yeast dispenser

- Skip this step if the recipe does not have the dry yeast.

4 Plug the machine into 230 V socket, then select a dough menu

5 Touch "Start" icon to start the machine

6 Touch "Stop" icon and remove dough when machine beeps 8 times and "End" flashes.

Bread Dough

7 Shape the finished dough and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

Pasta Dough

7 Wrap the dough in a plastic wrap and rest for 1 hour in the refrigerator.

8 Lightly floured on the surface of dough, and make to your desire shapes.

9 Boil them and enjoy it with your favorite sauce.

Pizza Dough

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

8 Cover them with towel and keep it for 10 minutes.

9 Roll out the dough and make holes on it with a fork.

10 Add your favorite sauce and ingredients, then bake it in oven.

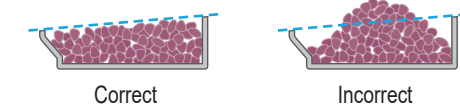
Tips: Timer is not available on dough menus except menu 32 (Pizza).

When Adding Additional Ingredients

To make your flavored bread, simply place additional ingredients in the raisin nut dispenser or bread pan on menu: 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 or 35.
• Follow the recipe / menu instructions for the quantities of each ingredients.

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

- Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine.
- Do not overfill the raisin nut dispenser.



Dried fruits

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

Nuts, seeds

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

Herbs

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

Bacon, salami, olive, dry tomato

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olive into ¼.
- Recommended to the course of Rustic Artisan.

Moist / viscous / soluble ingredients-Adding into the bread pan by hands-(Cannot be placed in the raisin nut dispenser)*

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

Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

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

Cheese, chocolate

- Chop chocolate finely.
- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Recommended to the course of Rustic Artisan.

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

Handling Instructions

Multigrain Rapid & Rustic Artisan

Preparations: See P. GB6 (Step 1-4)

1 Select the menu, then start the machine

Menu 4: Multigrain Rapid Bread
Menu 5: Rustic Artisan Bread
Menu 24: Rustic Artisan Dough

2 Add additional ingredients when the beep sounds, then touch "Start" icon again.

- Complete placing the additional ingredients while "Start" is flashing.
- Kneading will continue after 3 minutes for multigrain rapid, 2 minutes and 30 seconds for rustic artisan whatever with or without touching "Start" icon.

3 Touch "Stop" icon and remove bread / dough, when machine beeps 8 times and "End" flashes.

- Tips:**
- For additional ingredients, use max. 100 g as size-M, 125 g as size-L and 150 g as size-XL.
 - Do not add ingredients after display shows remaining time.



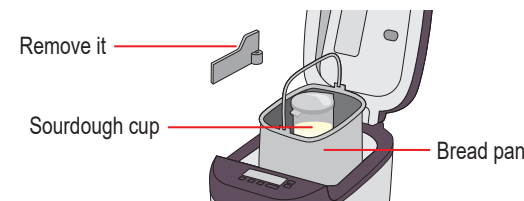
Turn to P. GB11 and GB12 for recipes.

Rustic Sourdough

STAGE 1 Making Sourdough Starter

Preparations:

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



Two sourdough cups can be set at a time.

1 Select menu 30, then start the machine

2 Touch "Stop" icon and remove the sourdough cup immediately when machine beeps 8 times and "End" flashes.

- When you make two cups of sourdough starter at the same time or not use it immediately, **store it in the refrigerator, but use up within 1 week.**

STAGE 2 Baking / Making Rustic Sourdough

Preparations:

- ① Set the kneading blade into the bread pan.
- ② Pour a cup of sourdough starter into the bread pan.
- ③ Place the ingredients in the bread pan according to the order of recipe.
- ④ Place the dry yeast in the yeast dispenser.
- ⑤ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select the menu, then start the machine

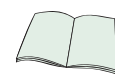
Menu 11: Rustic Sourdough Bread
Menu 29: Rustic Sourdough Dough

2 Touch "Stop" icon and remove bread / dough, when machine beeps 8 times and "End" flashes.

- Tips:**
- Timer is available for baking rustic sourdough (up to 9 hours).
 - Shape the finished dough and allow it to rise until doubled size, then bake in the oven. (Menu 29)

To make or storage sourdough starter without failure.

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



Turn to P. GB11 and GB13 for recipes.

Baking Brioche / Making Brioche Dough

Preparations: See P. GB6 (Step 1-4)

1 Select the menu, then start the machine

Menu 14: Brioche Bread
Menu 33: Brioche Dough

2 Add additional butter when the beep sounds, then touch "Start" icon again.

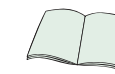
- Complete placing the additional cubed butter while "Start" is flashing.
- Kneading will continue after 5 minutes whatever with or without touching "Start" icon.

3 Touch "Stop" icon and remove bread / dough, when machine beeps 8 times and "End" flashes.

- Tips:**
- Timer is not available on these menus.
 - 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 2. (Use max. 150 g for ingredients)
 - Shape the finished dough and allow it to rise until doubled size, then bake in the oven. (Menu 33)

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 1.
- Skip step 2 process in this way. This Brioche is a little different than the other.



Turn to P. GB12-GB13 for recipes.

English

Baking Rustic Scone / Gluten Free Cake

Preparations: See P. GB6 (Step 1-4)

Tips: Place the ingredients in the bread pan according to the order of recipe.

1 Select the menu, then start the machine

Menu 17: Rustic Scone
Menu 20: Gluten Free Cake

2 After 3 minutes for rustic scone, 2 minutes for gluten free cake, the beep sounds, open the lid and scrape off the flour within 3 minutes, then touch "Start" icon.

After 1 minute, shape surface for rustic scone, for gluten free cake, after 12 minutes.

- Kneading will continue after 3 minutes without touching "Start" icon.
- Miss touching "Stop" icon, see P. GB19.



3 Touch "Stop" icon and remove the bread pan when machine beeps 8 times and "End" flashes.

- Tips:**
- The rustic scone is different from bread using dry yeast.
 - Timer is not available on these menus. It only sets the duration of the baking time for rustic scone.
 - Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
 - If you shake hard to remove scone or cake from the bread pan, it will lose shape.

Additional cooking for rustic scone

- If baking is not complete → Do the following ①-③.
① Select menu 17 ② Set the baking time ③ Start the machine (Additional cooking 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 touching "Timer" icon as required.)



Turn to P. GB12 for Rustic Scone, P. GB14 for Gluten Free Cake.

Baking Cake

Preparations:

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

1 Select menu 18

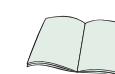
2 Set the baking time, then start the machine.

3 Touch "Stop" icon and remove the cake when machine beeps 8 times and "End" flashes.

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

Additional cooking

- If baking is not complete, repeat step 1-3. (Additional cooking 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 touching "Timer" icon as required.)



Turn to P. GB12 for recipes.

Handling Instructions

Gluten Free Pasta

STAGE 1 Making Gluten Free Pasta Dough

Preparations: See P. GB6 (Step 1-4)

- 1 Select menu 21, then start the machine
- 2 After 2 minutes, open the lid and scrape off the flour within 3 minutes when the beep sounds then touch "Start" icon again.
 - Kneading will continue after 3 minutes without touching "Start" icon.
 - Miss touching "Stop" icon, see P. GB19.
- 3 Touch "Stop" icon and remove dough when machine beeps 8 times and "End" flashes.

Tips:

- Timer is not available on this menu.
- Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.



STAGE 2 Making Gluten Free Pasta

- 1 Wrap the dough in a plastic wrap and rest for 1 hour in the refrigerator.
- 2 Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.
- 3 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.



Making Jam/Compote

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

Menu 36: Jam
Menu 37: Compote

2 Set the cooking time, then start the machine.

3 Touch "Stop" icon and remove Jam/Compote when machine beeps 8 times and "End" flashes.

Additional Cooking

- If the cooking is not complete → repeat step 1-3. (Additional cooking time can be made up to twice within 10-40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by touching "Timer" icon 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 overcook.
- 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.

Recipes

Example

Menu Name

Menu No. + Total process time + Timer mark

	M	L	XL
Flour	400 g	500 g	600 g
Sugar	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Eggs (L): beaten	1	1	2
Dry yeast	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Sunflower seeds	R 60 g	R 70 g	R 80 g
Cheese	H 70 g	H 85 g	H 100 g

- ⌚ timer can be used to set the delay time.
- ⌚ timer cannot be used to set the delay time.

- Bread size
- Flour = Strong white bread flour
- tsp = tea spoon; tbsp = table spoon
- Eggs (L) = Eggs in large size; Eggs (M) = Eggs in medium size.
- Yellow background means the dry yeast should be placed in the yeast dispenser.
- Blue background means the ingredients should be placed in the raisin nut dispenser. And it have a symbol "R" after ingredient name.
- Purple background means the ingredients should be placed in the bread pan during the process. And it have a symbol "H" after ingredient name.

Follow ingredients order.
Make sure to use the correct quantities of each ingredients which instructed under the selected size.

Baking Recipes

WHITE BREAD

Menu 1 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

Menu 2 (1 hr 55 min-2 hr) ⌚

	M	L	XL
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
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
(rapid option)	(2 tsp)	(2 tsp)	(2½ tsp)

RAISIN BREAD

Menu 3 (4 hr) ⌚

	M	L	XL
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
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Raisins	R 80 g	R 100 g	R 120 g

MULTIGRAIN (Walnut and Sesame Seed)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Flour		240 g
Strong whole wheat bread flour		80 g
Rye flour		80 g
Butter		20 g
Salt		1¼ tsp
Black sesame seeds		2 tbsp
Water		280 mL
Dry yeast		2 tsp
Walnuts	R	100 g

MULTIGRAIN (Cashew nuts and Seed)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Flour		280 g
Rye flour		120 g
Butter		20 g
Salt		1¼ tsp
Poppy seeds		2 tbsp
Water		280 mL
Dry yeast		2 tsp
Pumpkin seeds	R	60 g
Cashew nuts	R	40 g

MULTIGRAIN (Linseed and Quinoa)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Flour		240 g
Strong whole wheat bread flour		140 g
Graham flour		40 g
Butter		20 g
Salt		1¼ tsp
Linseeds		2 tbsp
Quinoa, wash with water		3 tbsp
Water		280 mL
Dry yeast		2 tsp
Sunflower seeds	R	60 g

RUSTIC ARTISAN (Bacon and Cheese)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Flour	400 g	500 g	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Cooked bacon	R 50 g	R 65 g	R 75 g
Cheese	H 50 g	H 60 g	H 75 g

RUSTIC ARTISAN (Mix Olive)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Flour	400 g	500 g	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Mix olives	R 80 g	R 100 g	R 120 g

RUSTIC ARTISAN (Dried Tomato, Cheese and Tomato Juice)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Flour	400 g	500 g	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	140 mL	175 mL	200 mL
Tomato juice	140 mL	175 mL	200 mL
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Dried tomatoes in oil, chopped	H 30 g	H 40 g	H 50 g
Cheese	H 70 g	H 85 g	H 100 g



WHOLE WHEAT BREAD

Menu 6 (5 hr) ⌚

Menu 7 (3 hr) ⌚

	M	L	XL
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
Dry yeast (rapid option)	1 tsp (1½ tsp)	1 tsp (1½ tsp)	1¼ tsp (2 tsp)

WHOLE WHEAT RAISIN BREAD

Menu 8 (5 hr) ⌚

	M	L	XL
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
Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Raisins	R 80 g	R 100 g	R 120 g

RYE AND WHITE

Menu 9 (3 hr 30 min) ⌚

Rye flour		250 g
Flour		250 g
Oil		2 tbsp
Sugar		2 tsp
Salt		2 tsp
Water		360 mL
Dry yeast		2 tsp

- Use the kneading blade for rye menu.

FRENCH BREAD

Menu 10 (6 hr) ⌚

Flour		300 g
Butter		20 g
Salt		1 tsp
Water		220 mL
Dry yeast		¾ tsp

RUSTIC SOURDOUGH

Stage 1 Sourdough Starter: Menu 30 (24 hr) ⌚

Turn to P. GB8, and P. GB13 for the recipes.

Stage 2 : Menu 11 (5 hr) ⌚

Flour		400 g
Salt		1 tsp
Water		150 mL
Dry yeast		¾ tsp

Recipes

Baking Recipes

ITALIAN BREAD

Menu 12 (4 hr 30 min) ☞

Flour	400 g
Olive oil	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	260 mL
Dry yeast	1 tsp

SANDWICH BREAD

Menu 13 (5 hr) ☞

Flour	380 g
Butter	30 g
Sugar	2 tbsp
Water	250 mL
Dry yeast	1 tsp

BASIC BRIOCHE

Menu 14 (3 hr 30 min) ☞

Flour	400 g
Butter *1	50 g
Sugar	4 tbsp
Dry milk	2 tbsp
Salt	1 tsp
Mixture / beat 2 eggs (M) + water	280 g
Dry yeast	1½ tsp
Butter *2	H 70 g

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

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

PANNETONE

Menu 14 (3 hr 30 min) ☞

Flour	400 g
Butter *1	50 g
Sugar	4½ tbsp
Salt	1 tsp
Mixture / beat 2 eggs (M) + milk	300 g
Dry yeast	1½ tsp
Butter *2	H 70 g
Orange peel, finely chopped	H 50 g
Brown sultanas	H 50 g
Dried black currants	H 50 g

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

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

Dough Recipes

BASIC DOUGH

Menu 22 (2 hr 20 min) ☞

Flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Dry yeast	1 tsp

BASIC RAISIN DOUGH

Menu 23 (2 hr 20 min) ☞

Flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Dry yeast	1 tsp
Raisins	R 100 g

SPELT WHITE BREAD

Menu 15 (4 hr 30 min) ☞

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

WHOLE SPELT BREAD

Menu 15 (4 hr 30 min) ☞

	M	L	XL
Spelt whole-grain flour	200 g	250 g	300 g
Spelt white flour	200 g	250 g	300 g
Oil	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	1¼ tsp	1½ tsp	1½ tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp

FRUITY SPELT

Menu 16 (4 hr 30 min) ☞

	M	L	XL
Spelt white flour	400 g	500 g	600 g
Butter	5 g	10 g	10 g
Sugar	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	1¼ tsp	1½ tsp	1½ tsp
Mixed spice	2 tsp	2½ tsp	1 tsp
Water	270 mL	350 mL	400 mL
Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Mixed dried fruits	R 100 g	125 g	150 g

RUSTIC ARTISAN DOUGH

Menu 24 (2 hr 20 min) ☞

Flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	350 mL
Dry yeast	1 tsp
Cooked bacon	R 65 g
Cheese	H 60 g

WHOLE WHEAT DOUGH

Menu 25 (3 hr 15 min) ☞

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

RUSTIC SCONE

Menu 17 (1 hr 15 min) ☞

Mixture / beat 2 eggs (M) + milk	160 g
Plain yogurt	60 g
Flour	360 g
Butter *	60 g
Sugar	40 g
Salt	½ tsp
Baking powder	10 g

* Cut into 1 cm cubes.

CHERRY & MARZIPAN CAKE

Menu 18 (1 hr) ☞

Golden caster sugar	50 g
Butter	175 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Self-raising flour	225 g
Glaze cherries, chopped	100 g
Marzipan, grated	75 g
Milk	60 mL
Flaked almonds, roasted	15 g

- 1 Cream the butter and sugar together in a bowl until soft, then beat in the eggs, one at a time.
- 2 Add the flour with cherries and marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.
- 3 Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with baking parchment.
- 4 Carefully place the mixture in the inside of the baking parchment of the bread pan.
- 5 Carefully sprinkle the almonds on the top of the mixture.
- 6 Select menu 18 and set 1 hour on the timer.
- 7 After baking is completed, use dry oven gloves to take the bread pan out of the main unit. Leave it for 5-10 minutes before removing bread to allow it to cool.

WHOLE WHEAT RAISIN DOUGH

Menu 26 (3 hr 15 min) ☞

Strong whole wheat bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	340 mL
Dry yeast	1½ tsp
Raisins	R 100 g

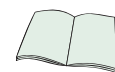
RYE AND WHITE DOUGH

Menu 27 (2 hr) ☞

Rye flour	250 g
Flour	250 g
Oil	2 tbsp
Sugar	2 tsp
Salt	2 tsp
Water	300 mL
Dry yeast	2 tsp



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



Turn to P. GB7-GB9 for handling instructions.

FRENCH DOUGH

Menu 28 (3 hr 35 min) ☞

Flour	300 g
Butter	20 g
Salt	1 tsp
Water	180 mL
Dry yeast	¾ tsp

RUSTIC SOURDOUGH DOUGH (Standard)

Stage 1 Sourdough Starter: Menu 30 (24 hr) ☞

Turn to P. GB8, and GB13 for the recipe.

Stage 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☞

Flour	400 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL
Dry yeast	¾ tsp

RUSTIC SOURDOUGH DOUGH (Rye)

Stage 1 Sourdough Starter: Menu 30 (24 hr) ☞

Turn to P. GB8, and GB13 for the recipe.

Stage 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☞

Flour	360 g
Rye flour	40 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL
Dry yeast	¾ tsp

SOURDOUGH STARTER

Menu 30 (24 hr) ☞

The amount for a sourdough cup

Rye flour	80 g
Salt	½ tsp
Plain yogurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Dry yeast *	1 (0.1 g)

* Use the sourdough starter spoon provided.

Jam Recipes Select menu 36

STRAWBERRY JAM

Timer: 1 hr 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.

FROZEN BERRY JAM

Timer: 1 hr 40 min

Frozen mixed berries	700 g
Sugar	400 g
Powdered pectin *	10 g

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

Compote Recipes Select menu 37

APPLE SAUCE

Timer: 1 hr 20 min

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

• Stir after cooking is completed.

MIXED BERRY COMPOTE

Timer: 1 hr

Mixed berries *	800 g
Sugar	75 g
Water	2 tsp

* e.g. strawberries, raspberries, blueberries

• Stir after cooking is completed.

PASTA DOUGH

Menu 31 (20 min) ☞

Durum wheat flour	450 g
Salt	1½ tsp
Mixture / beat 2 eggs (L) + water	250 g

PIZZA DOUGH

Menu 32 (45 min) ☞

Flour	450 g
Oil	4 tbsp
Salt	2 tsp
Water	240 mL
Dry yeast	1 tsp

SPELT TABLE ROLL

for 8 rolls

Menu 34 (2 hr 45 min) ☞

Spelt white flour	500 g
Butter	10 g
Sugar	1½ tsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Dry yeast	1¼ tsp

SPELT RAISIN

Menu 35 (2 hr 45 min) ☞

Spelt white flour	500 g
Butter	10 g
Sugar	1½ tsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Dry yeast	1¼ tsp
Raisins	R 100 g

BRIOCHE DOUGH

(Chocolate Chip Brioche Roll)

for 12 rolls

Menu 33 (1 hr 50 min) ☞

Flour	400 g
Butter *1	70 g
Sugar	4 tbsp
Salt	1 tsp
Mixture / beat 3 eggs (M) + milk	240 g
Rum (dark)	1 tbsp
Dry yeast	1½ tsp
Butter *2	H 50 g

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

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

Optional Ingredients

Chocolate chips	120 g
-----------------	-------

- 1 Press the dough lightly to remove the gas.
- 2 Shape it round and wrap it with plastic wrap, then rest it in the refrigerator for 20 minutes.
 - When you like to add chocolate chips, follow below instructions. (Optional)
 - Roll the dough to 25 cm x 30 cm
 - Sprinkle chocolate chips and fold the bottom one third up and the top one third down. Then fold it in half.
 - Rest the dough in the room temperature for 10 minutes again. (Do not dry it.)
- 3 Press the dough lightly to remove the gas again, and divide it into 12 rolls.
- 4 Rest the dough in the room temperature for 10-15 minutes. (Do not dry it out)
- 5 Shape the dough and place them on a greased baking tray and allow to prove at 35 °C for 30-40 minutes.
- 6 Glaze and bake in oven at 180 °C for 15-20 minutes.



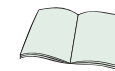
Turn to P. GB10 for handling instructions.

APPLE AND BLACKBERRY JAM

Timer: 1 hr 40 min

Apples, grated or finely chopped	300 g
Blackberries	400 g
Sugar	300 g
Powdered pectin *	6 g

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



Turn to P. GB10 for handling instructions.

PEACH IN VANILLA SYRUP

Timer: 1 hr

Peaches, stone removed and cut into ¼	1000 g
Sugar	100 g
Vanilla pod	½
Water	125 mL

• When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon. Carefully pour the syrup over the fruit. Leave to cool.

Recipes

Gluten Free Information and Recipes

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

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

• This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.

• When "gluten free" is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)

There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.

• The baking results and loaf's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a loaf may have some flour remaining on the side.

The wheat free mixes can produce more variable results.

• Wait for the loaf to cool before slicing it for the better performance.

• The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the loaf within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

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

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

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

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used.

Tips for Gluten Free Bread

- You cannot select the size for this program.
- Place water first, then add other ingredients according to the recipe.
- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix. Follow the recipe on the package of your gluten free bread mix.

GLUTEN FREE BREAD

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☒

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

GLUTEN AND WHEAT FREE BREAD

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☒

Mixture / beat 1 egg + 1 egg white + warm water	430 g
Butter, melted	60 mL
Cider vinegar	1 tsp
Brown rice flour	300 g
Potato starch	100 g
Skimmed milk powder	50 g
Xanthan gum	1 tbsp
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Dry yeast	1 tsp

• The milk powder may be omitted.

Add the following ingredients with the flour into your bread pan to make flavoured gluten free loaves.

SPICY FRUIT LOAF "Medium Crust"

Menu 19 (1 hr 50 min) ☒

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

GLUTEN FREE CHOCOLATE CAKE

Menu 20 (1 hr 50 min) ☒

Butter *	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

* Cut into 1 cm cubes.

GLUTEN FREE TEA CAKE

Menu 20 (1 hr 50 min) ☒

Butter *	80 g
Sugar	160 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	80 g
Tea leaves, chopped	2 tsp
Baking powder	10 g

* Cut into 1 cm cubes.

GLUTEN FREE BANANA CAKE

Menu 20 (1 hr 50 min) ☒

Butter *1	80 g
Sugar	120 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g
Ground almonds	50 g
Banana *2	80 g
Baking powder	10 g

*1: Cut into 1 cm cubes.

*2: Cut into 1-2 cm.

FIVE SEEDS LOAF "Dark Crust"

Menu 19 (1 hr 55 min) ☒

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

GLUTEN FREE PASTA

Menu 21 (15 min) ☒

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

1. Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.

2. Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

For customers in Belgium

The gluten free recipes below have been developed using commercially prepared gluten free bread mixes of AVEVE.

It is available from chemists, health food stores and occasionally large supermarkets.

For further more information, contact AVEVE on "servicedesk.retail@aveve.be".

GLUTEN FREE BREAD

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☒

Water	320 mL
Oil	1 tbsp
Gluten free flour	500 g
Dry yeast	2 tsp

GLUTEN FREE BREAD WITH EGG

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☒

Water	100 mL
Milk	180 mL
Eggs (M), beaten	2 (100 g)
Oil	1 tbsp
Gluten free flour	500 g
Dry yeast	2 tsp

AVEVE Recipes

These charts are relevant for customers in Belgium.

For further more information, contact AVEVE on "servicedesk.retail@aveve.be".

WHITE BREAD

Menu 1 (4 hr-4 hr 5 min) ☒

Menu 2 (1 hr 55 min-2 hr) ☒

	M	L	XL
AVEVE "Surfina" flour	400 g	500 g	600 g
Butter	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Sugar	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Dry yeast	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
(rapid option)	(1½ tsp)	(1¼ tsp)	(2 tsp)

Note: In this case, the bread will not rise as much and will be less soft.

RUSTIC ARTISAN (Bacon and Cheese)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ☒

	M	L	XL
AVEVE "Surfina" flour	400 g	500 g	600 g
Butter	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Sugar	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Dry yeast	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Cooked bacon R	50 g	65 g	75 g
Cheese H	50 g	60 g	75 g

WHOLE WHEAT BREAD

Menu 6 (5 hr) ☒

Menu 7 (3 hr) ☒

	M	L	XL
AVEVE fine whole wheat flour	300 g	400 g	450 g
AVEVE "Frans krokant" flour	100 g	100 g	150 g
Butter	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Sugar	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
(rapid option)	(1½ tsp)	(1¼ tsp)	(2 tsp)

• In this case, the bread will not rise as much and will be less soft. This program is more suitable for semi-whole wheat bread. A little white flour is always added in the recipe described above. If you don't want to do that, substitute the white flour with whole wheat flour, but the bread will be smaller and denser. If you add more white flour, use a little less water (since whole wheat flour absorbs more water than white flour).

FRENCH ROLLS

Menu 10 (6 hr) ☒

AVEVE "Frans krokant" flour	400 g
Butter	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	260 mL
Dry yeast	1 tsp

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

RUSTIC SOURDOUGH

Stage 1 Sourdough starter: Menu 30 (24 hr) ☒

Turn to P. GB8, and GB15 for the recipe.

Stage 2 : Menu 11 (5 hr) ☒

AVEVE "Surfina" flour	400 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL
Dry yeast	¾ tsp

ITALIAN BREAD

Menu 12 (4 hr 30 min) ☒

AVEVE "Frans krokant" flour	400 g
Olive oil	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	240 mL
Dry yeast	¾ tsp

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

BASIC SANDWICH

Menu 13 (5 hr) ☒

AVEVE "Surfina" flour	400 g
Butter	1 tbsp
Sugar	1 tsp
Salt	1 tsp
Water	250 mL
Dry yeast	¾ tsp

RUSTIC SCONE

Menu 17 (1 hr 15 min) ☒

Mixture / beat 2 egg (M) + milk	160 g
Plain yogurt	60 g
AVEVE "Surfina" flour	360 g
Butter *	60 g
Sugar	40 g
Salt	½ tsp
Baking powder	10 g

* Cut into 1 cm cubes.

RECIPE FOR CAKE

Menu 18 (1 hr 10 min) ☒

Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	3 tbsp
Soft butter	200 g
"ANCO CAKE MIX" pack	1

1 Mix all ingredients in a separate mixing bowl.

2 Follow "Baking Cake" instruction. (P. GB9 of this instructions)

TART DOUGH (Dough for 2 Tarts)

Menu 22 (2 hr 20 min) ☒

Pastry flour	500 g
Butter	100 g
Sugar	60 g
Salt	1½ tsp
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	100 mL
Dry yeast	2 tsp

RUSTIC ARTISAN DOUGH (Bacon and Cheese)

Menu 24 (2 hr 20 min) ☒

AVEVE "Surfina" flour	500 g
Butter	1 tbsp
Sugar	2 tsp
Salt	1½ tsp
Water	320 mL
Dry yeast	1 tsp
Cooked bacon	R 65 g
Cheese	H 60 g

WHOLE WHEAT DOUGH

Menu 25 (3 hr 15 min) ☒

AVEVE "Frans krokant" flour	250 g
AVEVE "Boerebruin" flour	250 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	280 mL
Dry yeast	2 tsp

1 Divide the dough into balls of around 50 g,

then allow the dough to rise under a linen cloth.

2 Bake for 15-20 minutes at 220 °C in a preheated oven.

RUSTIC SOURDOUGH DOUGH

Stage 1 Sourdough Starter: Menu 30 (24 hr) ☒

Turn to P. GB8, and GB15 for the recipe.

Stage 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☒

AVEVE "Surfina" flour	400 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL
Dry yeast	¾ tsp

SOURDOUGH STARTER

Menu 30 (24 hr) ☒

AVEVE rye flour	80 g
Salt	½ tsp
Plain yogurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Dry yeast *	1 (0.1 g)

* Use the sourdough starter spoon.

PIZZA DOUGH

Menu 32 (45 min) ☒

AVEVE "Frans krokant" flour	500 g
Butter	1½ tbsp
Salt	1 tsp
Water	290 mL
Dry yeast	2 tsp

1 Roll out the pizza dough and put it in a pizza mould.

2 Prick the dough with a fork.

3 Spread with tomato sauce and add desired toppings.

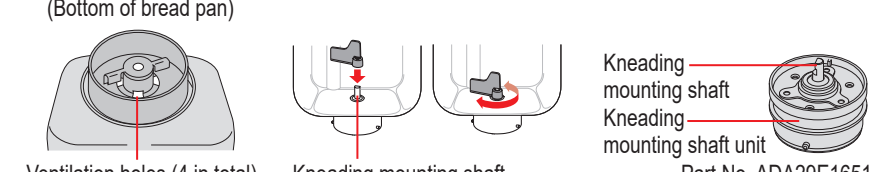
4 Bake for 20-25 minutes at 220 °C in a preheated oven.

Troubleshooting

In below information, different background colour indicates different sort:
During or after cooking -- blue, Puzzles -- purple, Display exception -- brown.

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
My gluten free pasta did not turn well.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
The jam has boiled over.	<ul style="list-style-type: none"> Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB13.
Jam is too runny and not firmly set.	<ul style="list-style-type: none"> The fruit was under or over ripe. Sugar was decreased too much. Cooking time was insufficient. Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.
The fruit has collapsed when making compote.	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
My bread has not been baked.	<ul style="list-style-type: none"> 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 breadmaking. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. There is not enough water and the motor protection device has 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 sourdough 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.)
Dry yeast does not drop into the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room temperature. Yeast dispenser is wet, or there may be a static build up. → Wipe with a damp cloth and dry naturally. Dry yeast is damped. → Use new dry yeast.
Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	<ul style="list-style-type: none"> Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. GB7) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	<ul style="list-style-type: none"> You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the sourdough cup provided for liquids.
The bread does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5-10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of the fruit 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.

Problem	Cause and Action
Can frozen fruits be used?	<ul style="list-style-type: none"> It can be used for only jam and compote.
What kinds of sugar can we use on jam?	<ul style="list-style-type: none"> White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	<ul style="list-style-type: none"> Do not use them. The quality is not satisfactory.
Machine has been stopped accidentally. Indication is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> The machine turn to in pause mode (indication is flashing) by touching "Stop" icon during operation. → The machine could back to the previous menu procedure if touching "Start" icon within approximately 10 minutes after stopping operation. But after that, the machine cannot back to the previous procedure.
The kneading blade rattles.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients may have been spilt on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) <div style="text-align: center;"> <p>(Bottom of bread pan)</p>  <p>Ventilation holes (4 in total) Kneading mounting shaft Kneading mounting shaft unit Part No. ADA29E1651</p> </div>
"⚡" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. → The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The machine will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
"1" appears on the display and operation has been stopped.	<ul style="list-style-type: none"> When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows "1" after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
"H01", "H02" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
"U50" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).
"U16" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The icon has been "long-press" mode. e.g. water drops or the ingredients on the touch panel surface, hold the icon more than a certain time. → Clean the touch panel with a dry cloth or tap the icon each time. After few seconds, the display will return to the last process.

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.

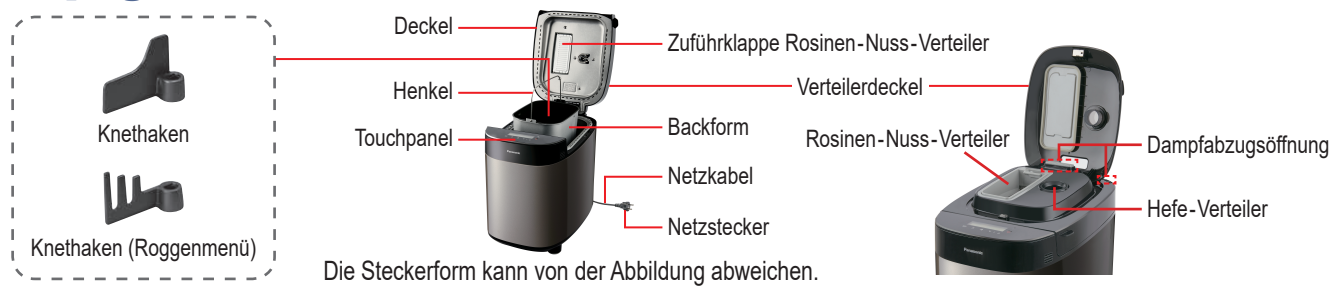
- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist „BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE“, das andere ist „BEDIENUNGSANLEITUNG“, wozu Sicherheitsvorkehrungen, Anweisungen zu Reinigung & Pflege usw. gehören. Bitte lesen Sie zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes aufmerksam beide Anleitungen.
- Beachten Sie vor Benutzung dieses Produktes unbedingt die Abschnitte „Sicherheitsvorkehrungen“ und „Wichtige Informationen“ der „BEDIENUNGSANLEITUNG“. (S. DE3-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

Teilbezeichnungen	DE2	• Glutenfreier Nudelteig	DE10
Zutaten der Brotherstellung	DE3	• Marmelade / Kompott herstellen	DE10
Tabelle mit Menüs und Backoptionen	DE4	Rezepte	DE11
Handhabungsanweisungen	DE6	• Backrezepte	DE11
• Brot backen	DE6	• Kuchenrezepte	DE14
• Teig zubereiten	DE7	• Aurora Brotbackmischungen Rezepte	DE14
• Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten	DE7	• Teig Rezepte	DE14
• Mehrkornbrot schnell & Pikantes Schlemmerbrot	DE8	• Marmeladenrezepte	DE16
• Sauerteigbrot	DE8	• Kompott Rezepte	DE16
• Brioche backen / Teig für Brioche zubereiten	DE9	• Informationen zu Glutenfreien Rezepten	DE17
• Schnelles Brot mit Backpulver / Glutenfreier Kuchenteig backen	DE9	Fehlerbehebung	DE18
• Kuchen backen	DE9		

Teilbezeichnungen

Hauptgerät



Die Steckerform kann von der Abbildung abweichen.

Touchpanel und Display

Dieses Bild zeigt alle verfügbaren Begriffe und Symbole. Während des Betriebs werden aber nur die Relevanten angezeigt.

Betriebszustand Zeigt die aktuelle Programmstufe mit Ausnahme von „“ und „“.
 : Zeigen einen Stromausfall.
 : • Zeigen das manuelle Zufügen von Zutaten. (Menü 4, 5, 14, 24, 33)
 : • Zeigen das Abkratzen oder Formen der Oberfläche während des Betriebs. (Menü 17, 20, 21)

Zeitanzeige
 • Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
 • Wenn Sie Zutaten manuell hinzugeben, zeigt die Anzeige die Zeit an, bis laut Programm die extra Zutaten beigefügt werden müssen.
 • Menü erfordert einige Prozesse. Das Display zeigt die Zeit bis zu Beginn des Prozesses nach Berührung des „Start“-Symbols.

Start Um das Programm zu starten.
Stop Zum Abbrechen der Einstellung / zum Stoppen des Programmes. (Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)
Zeitvorwahl
 • Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden (bei Menü 11 auf maximal 9 Stunden).
 • Stellen Sie die Back- / Garzeit für Menü 18, 36 und 37 ein.
 • Die Einstellung einer zusätzlichen Garzeit ist nur bei Menü 17, 18, 36 und 37 verfügbar.
Bräunung Zur Auswahl der Bräunung.
Größe Zur Auswahl der Größe.

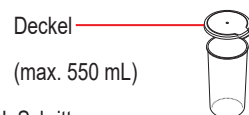
- Menü**
 1) Tippen Sie zum Aufrufen des Einstellungsmodus einmal auf das „Menü“-Symbol.
 2) Tippen Sie zum Ändern der „Menü“-Nummer auf das Symbol.
 (Halten Sie das Symbol nach Schritt 1 für einen schnelleren Vorlauf gedrückt.)
 Sie auf den Seiten DE4-DE5.

* Einzelheiten finden Sie auf S. DE7 in der „BEDIENUNGSANLEITUNG“.

Zubehör

Sauerteig-Becher x 2

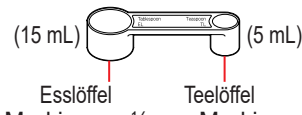
Zur Messung von Flüssigkeiten, machen Sie einen Sauerteig Starterkultur.



• 10 mL Schritte

Messlöffel

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



• Markierung 1/2 • Markierung 1/4, 1/2, 3/4

Sauerteig Starterkultur-Löffel

Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren.



ca. 0.1 g

Zutaten der Brotherstellung

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

Flüssige Zutaten

- Sollten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher oder Messlöffel abgemessen werden.

Trockene Zutaten

- Sollten mit Hilfe einer Küchenwaage abgewogen oder bei kleinen Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel abgemessen werden.

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 Mehl mit hohem Proteingehalt. Starkmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist.

Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

Helles Mehl

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

Vollwertmehl

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

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium als helles Mehl, wichtig für die Gesundheit. Es enthält jedoch nicht genügend Gluten. Macht das Brot sehr dicht und schwer. Nicht mehr als die angegebene Menge verwenden (kann den Motor überlasten).

Dinkelmehl

Gehört zur Weizenfamilie, ist jedoch genetisch eine andere Spezies. 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. Verwenden Sie bitte den echten Dinkel bei Menü 15, 16, 34 oder 35.

Trockenhefe

Ermöglicht dem Brot zu gären.

Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (verwenden Sie keine Frischhefe). Es wird Hefe mit der Aufschrift Trockenhefe empfohlen.

Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

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

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

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

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

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

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

Verwenden Sie bei niedriger Raumtemperatur lauwarmes Wasser für Menü 2, 4, 7, 9, 19, 21, 27 oder 31.

Verwenden Sie bei hoher Raumtemperatur gekühltes Wasser für Menü 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 oder 35.

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. 75 mL (5 EL).

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.
 • Verwenden Sie max. 60 mL (4 EL).

■ Gewürze, Kräuter

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

Verwendung einer Brotmischung...

■ Brotmischungen mit Hefe

- Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
 - Wählen Sie Menü 2 aus. Wählen Sie eine Größe aus, die dem Mischungsmenge entspricht, und starten Sie den Backvorgang.
 • 600 g – XL • 500 g – L
- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebutel

- Füllen Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und dann das Wasser. Füllen Sie dann die abgemessene Trockenhefe in den Hefe-Verteiler ein.
- Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlarart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
 • Weißes Mehl, Braunes Mehl - menü 1
 • Vielkornmehl - menü 4
 • Vollwertmehl - menü 6
 • Roggenmehl - menü 9

■ Brioche mit Briochemischung backen

Wählen Sie Menü 14 oder 2, „Medium“, Größe- „Light“ (Hell) aus Krustenbräunung.

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

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

Menü-nummer	Menü	Optionen			Prozesse					Method-enseite
		Größe	Bräu-nung	Zeitv-orwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt	
1	Normal	●	●	●	30–60 min.	15–30 min.*4	1 std. 50 min.– 2 std. 20 min.	50–55 min.	4 std.– 4 std. 5 min.	S. DE6
2	Normal schnell	●	●	—	—	15–20 min.	ca. 1 Stunde	35–40 min.	1 std. 55 min.– 2 std.	S. DE6
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
4	Mehrkornbrot schnell	—	—	—	—	15–30 min.*4	40–60 min.	55 min.	2 std. 10 min.	S. DE8
5	Pikantes 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. DE8
6	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
7	Vollkorn schnell	●	—	—	15–25 min.	15–25 min.*4	1 std. 30 min.– 1 std. 40 min.	45 min.	3 std.	S. DE6
8	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
9	Roggen	—	—	●	45–60 min.	ca. 10 min.	1 std. 20 min.– 1 std. 35 min.	1 std.	3 std. 30 min.	S. DE6
10	Französisch	—	—	●	40 min.– 2 std. 5 min.	10–20 min.	2 std. 45 min.– 4 std. 10 min.	55 min.	6 std.	S. DE6
11	Sauerteigbrot	—	—	●*3	0–55 min.	45–55 min.*5	2 std. 25 min.– 3 std. 10 min.	55 min.	5 std.	S. DE8
12	Italienisch	—	—	●	30 min.– 1 std.	10–15 min.	2 std. 25 min.– 3 std.	50 min.	4 std. 30 min.	S. DE6
13	Sandwich	—	—	●	1 std.– 1 std. 40 min.	15–25 min.*4	2 std. 10 min.– 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	S. DE6
14	Brioche	—	●*1	—	30 min.	25–45 min.*4	1 std. 25 min.	50 min.	3 std. 30 min.	S. DE9
15	Dinkelbrot	●	—	●	30 min.– 1 std. 15 min.	15–30 min.*4	1 std. 50 min.– 2 std. 45 min.	55 min.	4 std. 30 min.	S. DE6
16	Dinkelbrot Rosinen	●	—	●	30 min.– 1 std. 15 min.	15–30 min.*4	1 std. 50 min.– 2 std. 45 min.	55 min.	4 std. 30 min.	S. DE6
17	Schnelles Brot mit Backpulver	—	—	—	—	10 min.*6	—	65 min.	1 std. 15 min.	S. DE9
18	Nur Backen	—	—	—	—	—	—	30 min.– 1 std. 30 min.	30 min.– 1 std. 30 min.	S. DE9

*1 Nur „Light“ (Hell) oder „Medium“ verfügbar.

*2 Nur „Medium“ oder „Dark“ (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.

Menü-nummer	Menü	Optionen			Prozesse					Method-enseite	
		Größe	Bräu-nung	Zeitv-orwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt		
Glutenfrei	19	Glutenfreies Brot	—	●*2	—	—	15–20 min.	40–45 min.	50–55 min.	1 std. 50 min.– 1 std. 55 min.	S. DE6
	20	Glutenfreier Kuchenteig	—	—	—	—	20 min.*6	—	1 std. 30 min.	1 std. 50 min.	S. DE9
	21	Glutenfreier Nudelteig	—	—	—	—	15 min.*5*6	—	—	15 min.	S. DE10
Teig	22	Normal	—	—	—	30–50 min.	15–30 min.*4	1 std. 10 min.– 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	S. DE7
	23	Normal Rosinen	—	—	—	30–50 min.	15–30 min.*4	1 std. 10 min.– 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	S. DE7
	24	Pikantes Schlemmerbrot	—	—	—	30–50 min.	25–30 min.*4	1 std. 5 min.– 1 std. 20 min.	—	2 std. 20 min.	S. DE8
	25	Vollkorn	—	—	—	55 min.– 1 std. 25 min.	15–25 min.*4	1 std. 30 min.– 2 std.	—	3 std. 15 min.	S. DE7
	26	Vollkorn Rosinen	—	—	—	55 min.– 1 std. 25 min.	15–25 min.*4	1 std. 30 min.– 2 std.	—	3 std. 15 min.	S. DE7
	27	Roggen	—	—	—	45–60 min.	ca. 10 min.	—	—	2 std.	S. DE7
	28	Französisch	—	—	—	40 min.– 1 std. 45 min.	10–20 min.	1 std. 35 min.– 2 std. 40 min.	—	3 std. 35 min.	S. DE7
	29	Sauerteigbrot	—	—	—	0–40 min.	45–55 min.*5	1 std. 5 min.– 1 std. 35 min.	—	2 std. 30 min.	S. DE8
	30	Sauerteig Starterkultur	—	—	—	—	—	24 std.	—	24 std.	S. DE8
	31	Nudelteig	—	—	—	—	20 min.	—	—	20 min.	S. DE7
	32	Pizza	—	—	●	(Kneten) 10–18 min.	(Gären) 7–15 min.	(Kneten) ca. 10 min.	(Gären) ca. 10 min.	45 min.	S. DE7
	33	Brioche	—	—	—	30 min.	25–45 min.*4	35 min.	—	1 std. 50 min.	S. DE9
	34	Dinkelbrot	—	—	—	30 min.– 1 std. 5 min.	15–30 min.*4	1 std. 10 min.– 1 std. 55 min.	—	2 std. 45 min.	S. DE7
	35	Dinkelbrot Rosinen	—	—	—	30 min.– 1 std. 5 min.	15–30 min.*4	1 std. 10 min.– 1 std. 55 min.	—	2 std. 45 min.	S. DE7
	36	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 std. 30 min.– 2 std. 30 min.	S. DE10
	37	Kompott	—	—	—	—	—	—	—	1 std.– 1 std. 40 min.	S. DE10

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

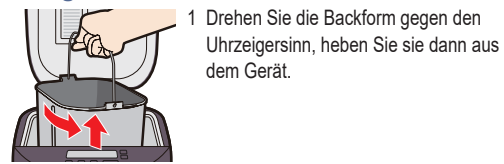
• Das Gerät arbeitet während des Aufgehens kurze Zeit (zur Gewährleistung einer optimalen Glutenentwicklung).

Deutsch

Handhabungsanweisungen

Brot backen

1 Nehmen Sie die Backform heraus und bringen den Knethaken an



1 Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie sie dann aus dem Gerät.



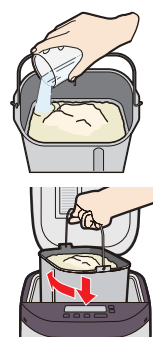
2 Stecken Sie den Knethaken fest auf den Schaft.

Überprüfen Sie den Schaft und die Innenseite des Knethakens auf Verschmutzung.

Nur beim Roggenmenü verwenden.

Der Knethaken sitzt locker, muss aber die Unterseite des Schafts berühren.

2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten mit Ausnahme der Trockenhefe in die Backform



1 Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Trockenhefe hinein. Halten Sie sich an die Reihenfolge des jeweiligen Rezepts.

- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.
- Gießen Sie Wasser und / oder andere Flüssigkeiten in den Rand der Backform-Seitenwand.

2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl rund um die Backform ab.

3 Geben Sie die Backform in das Gerät, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

4 Schließen Sie den Deckel.

3 Füllen Sie Trockenhefe in den Hefe-Verteiler ein



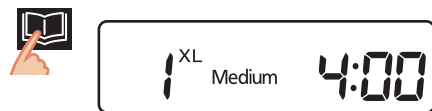
Wenn der Hefe-Verteiler feucht ist, nehmen Sie die Feuchtigkeit mit einem Tuch auf. (Reiben Sie nicht im Hefe-Verteiler, da sonst die Hefe aufgrund der statischen Aufladung nicht in die Backform fällt.)

Geben Sie bei Auswahl eines geeigneten Menüs weitere Zutaten in den Rosinen-/Nussspender. (Anweisungen finden Sie auf S. DE7.)

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

Brot rezepte finden Sie auf S. DE11–S. DE14.

5 Wählen Sie ein Backmenü aus (Das Display wird mit ausgewähltem Menü „1“ angezeigt.)



Größe wählen

Bräunungsgrad wählen

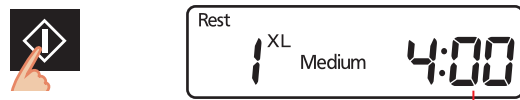


Einstellen der Zeitvorwahl

(Siehe S. DE2 in dieser Anleitung oder S. DE7 in den „BEDIENUNGSANWEISUNGEN“.)

Gehen Sie zu S. DE4-S. DE5, für Menü, Größenverfügbarkeit und Kruste.

6 Berühren Sie das „Start“-Symbol zum Starten des Gerätes.



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist.

Geben Sie bei Auswahl bestimmter Menüs weitere Zutaten in die Backform, sobald das Signal ertönt. (Siehe S. DE7)

Berühren Sie nach der Zugabe erneut das „Start“-Symbol.

Geben Sie die Zutaten vollständig hinein, während „Start“ blinkt.

Das Kneten wird nach einer bestimmten Dauer fortgesetzt, egal ob Sie das „Start“-Symbol berühren oder nicht. Nach Berührung des „Start“-Symbols zeigt das Display die Restzeit bis zum Abschluss des Programmes an.

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

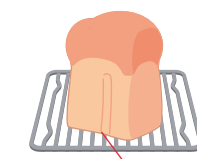
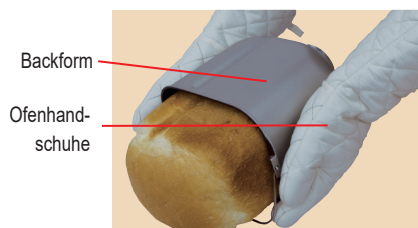
Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich bei Aufrufen des Energiesparmodus aus, wenn das „Start“-Symbol berührt wurde und Sie nach 10 Sekunden keine weitere Aktion durchgeführt haben.

Falls Sie verpasst haben das „Stop“-Symbol zu berühren, siehe S. DE20.

7 Sobald das Brot fertig ist (Gerät gibt 8 Signaltöne aus und „Ende“ blinkt), berühren Sie das „Stop“-Symbol und ziehen Sie den Netzstecker.



8 Entfernen Sie das Brot sofort



Stellen Sie sicher, dass der Haken nicht daran haftet.

Nehmen Sie das Brot mit trockenen Ofenhandschuhen heraus und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.

Berühren Sie nicht die Unterseite der Backform. (Hakendrehung kann Brotform schädigen.)

Stellen Sie sicher, dass sich der Haken in der Backform befindet, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Er könnte sich immer noch im unteren Bereich des Brots befinden. Der Haken wird beschädigt, wenn Sie das Brot schneiden, bevor Sie den Haken entfernen.

Teig zubereiten

Teig Rezepte finden Sie auf S. DE14–S. DE16.

1 Nehmen Sie die Backform heraus und bringen den Knethaken an

2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten mit Ausnahme der Trockenhefe entsprechend der Reihenfolge im Rezept in die Backform und platzieren Sie die Backform im Gerät.

3 Füllen Sie Trockenhefe in den Hefe-Verteiler ein

Überspringe Sie diesen Schritt, wenn das Rezept keine Trockenhefe vorsieht.

4 Schließen Sie das Gerät an eine 230 V-Steckdose an, wählen Sie dann ein Teigmenü

5 Berühren Sie das „Start“-Symbol zum Starten des Gerätes

6 „Stop“-Symbol berühren und Teig entfernen sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „Ende“ blinkt.

Brotteig

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

Nudelteig

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

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

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

Pizzateig

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

Decken Sie die Bälle mit einem Handtuch ab und lassen Sie sie 10 Minuten ruhen.

Rollen Sie den Teig aus und stechen Löcher mit einer Gabel hinein.

Ergänzen Sie die gewünschte Soße und weitere Zutaten, backen Sie das Gericht anschließend im Ofen.

Tipps: Timer ist bei Teigmenüs mit Ausnahme von Menü 32 (Pizza) nicht verfügbar.

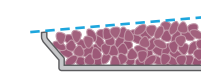
Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten

Wenn Sie gewürztes Brot zubereiten möchten, geben Sie einfach zusätzliche Zutaten in den Rosinen-/Nussspender oder die Backform. Möglich bei den Menüs 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 und 35.

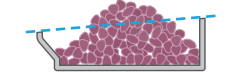
Befolgen Sie die Rezept- / Menüanweisungen bezüglich der Menge je Zutat.

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 nicht den Rosinen-Nuss-Verteiler zu voll.



Richtig



Falsch

Trockenfrüchte

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

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.
- Empfohlen für das Programm „Pikantes Schlemmerbrot“.

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.

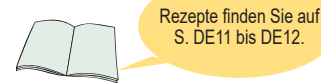
Käse, Schokolade

- Hacken Sie die Schokolade fein.
- Schneiden Sie den Käse in 1 cm Würfel.
- Empfohlen für das Programm „Pikantes Schlemmerbrot“.

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

Handhabungsanweisungen

Mehrkornbrot schnell & Pikantes Schlemmerbrot



Vorbereitung: Schlagen Sie auf S. DE6 nach. (Schritt 1-4)

1 Wählen Sie das Menü und starten Sie das Gerät

Menü 4: Mehrkornbrot Schnellbrot
Menü 5: Pikantes Schlemmerbrot
Menü 24: Teig für Pikantes Schlemmerbrot

2 Geben Sie zusätzliche Zutaten hinzu, wenn der Piepton ertönt und drücken Sie dann erneut auf „Start“.

- Geben Sie die Zutaten vollständig hinein, während „Start“ blinkt.
- Das Kneten wird bei Mehrkornbrot schnell nach 3 Minuten und bei Pikantes Schlemmerbrot nach 2 Minuten und 30 Sekunden fortgesetzt, unabhängig davon, ob Sie das „Start“-Symbol berührt haben.

3 Berühre as „Stop“-Symbol und entnehme den Brot/Teig, sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Tipps:**
- Verwenden Sie für die Zutaten max. 100 g für Größe M, 125 g für Größe L oder 150 g für Größe XL.
 - Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.

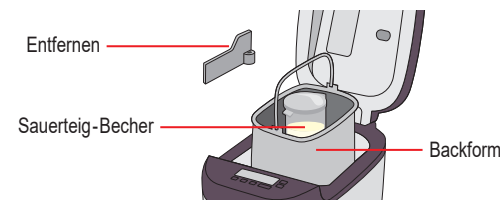
Sauerteigbrot



STUFE 1 Sauerteig Starterkultur zubereiten

Vorbereitung:

- ① Mischen Sie alle Zutaten gut im Sauerteig Becher. (Entfernen Sie den Kneithaken)
- ② Legen Sie den Deckel auf den 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.



Es können zwei Sauerteig Becher gleichzeitig angesetzt werden.

1 Wählen Sie das Menü 30 und starten Sie das Gerät

2 Berühre as „Stop“-Symbol und entferne Sie sofort den Sauerteig Becher sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Wenn Sie zwei Tassen Sauerteig Starterkultur gleichzeitig machen oder ihn nicht sofort verwenden, **bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf, aber verwenden Sie ihn innerhalb 1 Woche.**

STUFE 2 Sauerteigbrot backen / zubereiten

Vorbereitung:

- ① Bringen Sie den Kneithaken in der Backform an.
- ② Geben Sie einen Becher Sauerteig Starterkultur in die Backform.
- ③ Geben Sie die Zutaten entsprechend der Reihenfolge des Rezepts in die Backform.
- ④ Füllen Sie Trockenhefe in den Hefe-Verteiler ein.
- ⑤ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Menü und starten Sie das Gerät

Menü 11: Sauerteigbrot
Menü 29: Teig für Sauerteigbrot

2 Berühre as „Stop“-Symbol und entnehme den Brot/Teig, sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Tipps:**
- 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 29)

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.

Brioche backen / Teig für Brioche zubereiten



Vorbereitung: schlagen Sie auf S. DE6 nach. (Schritt 1-4)

1 Wählen Sie das Menü und starten Sie das Gerät

Menü 14: Brioche
Menü 33: Brioche-Teig

2 Geben Sie zusätzliche Butter hinzu, wenn der Piepton ertönt und berühren Sie dann erneut das „Start“-Symbol.

- Geben Sie die zusätzliche Butter gewürfelt hinzu, solange „Start“ blinkt.
- Das Kneten wird unabhängig davon, ob Sie das „Start“-Symbol berühren, nach 5 Minuten fortgesetzt.

3 Berühre as „Stop“-Symbol und entnehme den Brot/Teig, sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Tipps:**
- 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 2. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
 - Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen. Backen Sie ihn dann im Ofen. (Menü 33)

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 1.
- Überspringen Sie Schritt 2 bei dieser Variante. Diese Brioche unterscheidet sich etwas von der anderen.

Schnelles Brot mit Backpulver / Glutenfreier Kuchenteig backen



Vorbereitung: schlagen Sie auf S. DE6 nach. (Schritt 1-4)

Tipps: Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.

1 Wählen Sie das Menü und starten Sie das Gerät.

Menü 17: Schnelles Brot mit Backpulver
Menü 20: Glutenfreier Kuchenteig

2 Bei Schnelles Brot mit Backpulver nach 3 Minuten und bei Glutenfreier Kuchenteig nach 2 Minuten fortgesetzt, öffnen Sie den Deckel und kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab und berühren Sie erneut das „Start“-Symbol.

Formen Sie die Oberfläche bei Schnelles Brot mit Backpulver nach 1 Minute, bei Glutenfreier Kuchenteig nach 12 Minuten.

- Das Kneten wird ohne Berührung des „Start“-Symbols nach 3 Minuten fortgesetzt.
- Wenn Sie das Berühren des „Stop“-Symbols verpasst haben: siehe S. DE20.



3 Berühre as „Stop“-Symbol und entnehme Sie die Backform, sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Tipps:**
- Schnelles Brot mit Backpulver unterscheidet sich von einem Brot mit Trockenhefe.
 - Bei diesen Menüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Backzeit für Schnelles Brot mit Backpulver eingestellt.
 - Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
 - Wenn Sie versuchen, das Schnelles Brot mit Backpulver oder den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert es / er die Form.

Zusätzliches Backen für Schnelles Brot mit Backpulver

- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist → Befolgen Sie folgende Schritte ①-③.
① Wählen Sie Menü 17 ② Stellen Sie die Backzeit ein ③ Starten Sie die Maschine (Zusätzliche Garzeit kann bis zu zweimal innerhalb 20 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, wenn Sie das „Timer“-Symbol berühren.)

Kuchen backen



Vorbereitung:

- ① Vermischen Sie die Zutaten in einer Schüssel; halten Sie sich dabei an das Rezept.
- ② Nehmen Sie den Kneithaken heraus und kleiden Sie die Backform mit fettlichem Papier 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 18

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

3 Berühre as „Stop“-Symbol und entnehme den Kuchen. Sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

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

Zusätzliches Backen

- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist, wiederholen Sie Schritte 1 bis 3. (Zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, wenn Sie das „Timer“-Symbol berühren.)

Handhabungsanweisungen

Glutenfreier Nudelteig

STUFE 1 Glutenfreier Nudelteig herstellen

Vorbereitung: Schlagen Sie auf S. DE6 nach. (Schritt 1-4)

- 1 Wählen Sie das Menü 21 und starten das Gerät
- 2 Öffnen Sie den Deckel nach 2 Minuten und kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab. Berühren Sie erneut das „Start“-Symbol, sobald ein Signal ertönt.
 - Das Kneten wird ohne Berührung des „Start“-Symbols nach 3 Minuten fortgesetzt.
 - Wenn Sie das Berühren des „Stop“-Symbols verpasst haben: siehe S. DE20.
- 3 „Stop“-Symbol berühren und Teig entfernen sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

- Tipps:**
- Bei diesem Menü ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar
 - Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird.



STUFE 2 Glutenfreier Nudelteig herstellen

- 1 Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
- 2 Bestreuen Sie die Oberseite des Teigs mit etwas Mehl, bringen Sie ihn dann in die gewünschte Form.
- 3 Kochen Sie den Teig und genießen Sie das Gericht mit Ihrer bevorzugten Soße.



Marmelade / Kompott herstellen

Zubereitung von Marmelade-Vorbereitung

- 1 Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezepts vor.
- 2 Bringen Sie den Knetlappen 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 Rezepts vor. (Entnehmen Sie den Knetlappen.)
- 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 ein Menü

Menü 36: Marmelade
Menü 37: Kompott

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

3 „Stop“-Symbol berühren und Marmelade / Kompott entfernen sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und „End“ (Ende) blinkt.

Zusätzliches Kochen

- Wenn der Kochvorgang noch nicht abgeschlossen ist → 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, wenn Sie das „Timer“-Symbol berühren.)

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.

Rezepte

Beispiel

Menüname

Menü Nr. + Gesamte Verarbeitungszeit + Timer Symbol

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	600 g
Zucker	1 TL	1 TL	2 TL
Eier (L); geschlagen	1	1	2
Trockenhefe	¼ TL	1 TL	1 ½ TL
Sonnenblumenkerne	60 g	70 g	80 g
Käse	70 g	85 g	100 g

☺ Zeitvorwahl kann zur Einstellung der Verzögerungszeit genutzt werden.
☒ Zeitvorwahl kann nicht zur Einstellung der Verzögerungszeit genutzt werden.

Brotgröße

Mehl = Backstarkes Weizenmehl Typ 550

TL = Teelöffel; EL = Esslöffel

Eier (L) = große Eier; Eier (M) = mittlere Eier.

Ein gelber Hintergrund bedeutet, dass Trockenhefe in den Hefespender gegeben werden sollte.

Ein blauer Hintergrund bedeutet, dass die Zutaten in den Rosinen-/Nussverteiler gegeben werden sollten. Außerdem befindet sich hinter dem Namen der Zutat ein „R“-Symbol.

Ein lila Hintergrund bedeutet, dass Zutaten während der Zubereitung in die Backform gegeben werden sollten. Außerdem befindet sich hinter dem Namen der Zutat ein „H“-Symbol.

Beachten Sie die Reihenfolge der Zutaten.

Beachten Sie die Verwendung der richtigen Menge jeder Zutat entsprechend der ausgewählten Größe.

Backrezepte

WEISBROT

Menü 1 (4 std.-4 std. 5 min.) ☺

Menü 2 (1 std. 55 min.-2 std.) ☒

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL
(Schnell option)			
Trockenhefe	2 TL	2 TL	2 ½ TL

ZWIEBELBROT

Menü 1 (4 std.-4 std. 5 min.) ☺

	M	L	XL
Mehl	320 g	400 g	450 g
Dunkles Roggenmehl, typ 997	80 g	100 g	150 g
Öl	1 ½ EL	2 EL	2 ½ EL
Zucker	1 EL	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Röstzwiebeln	40 g	55 g	70 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL

MILCHSTUTEN

Menü 1 (4 std.-4 std. 5 min.) ☒

Menü 2 (1 std. 55 min.-2 std.) ☒

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 ½ TL
(Schnell option)			
Trockenhefe	2 TL	2 TL	2 ½ TL

ROSINENBROT

Menü 3 (4 Std.) ☺

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Rosinen	R 80 g	100 g	120 g

WEIHNACHTSBROT

Menü 3 (4 Std.) ☺

	M	L	XL
Mehl	350 g	450 g	550 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Honig	2 ½ EL	3 EL	3 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Spekulatiusgewürz	1 ½ EL	2 EL	2 ½ EL
Wasser	240 mL	300 mL	380 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Haselnüsse	R 20 g	30 g	40 g
Walnüsse	R 20 g	30 g	40 g
Mandel	R 20 g	30 g	40 g

MEHRKORNBROT (Walnüsse und Sesam)

Menü 4 (2 std. 10 min.) ☒

Mehl	240 g
Vollkornweizenmehl	80 g
Roggenmehl	80 g
Butter	20 g
Salz	1 ½ TL
Schwarze Sesamsamen	2 EL
Wasser	280 mL
Trockenhefe	2 TL
Walnüsse	R 100 g



MEHRKORNBROT (Cashewnüsse und Samen)

Menü 4 (2 std. 10 min.) ☒

Mehl	280 g
Roggenmehl	120 g
Butter	20 g
Salz	1 ½ TL
Mohnsamen	2 EL
Wasser	280 mL
Trockenhefe	2 TL
Kürbiskerne	R 60 g
Cashewnüsse	R 40 g

MEHRKORNBROT (Leinsamen und Quinoa)

Menü 4 (2 std. 10 min.) ☒

Mehl	240 g
Vollkornweizenmehl	140 g
Graham-Mehl	40 g
Butter	20 g
Salz	1 ½ TL
Leinsamen	2 EL
Quinoa, mit Wasser gewaschen	3 EL
Wasser	280 mL
Trockenhefe	2 TL
Sonnenblumenkerne	R 60 g

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Speck und Käse)

Menü 5 (4 Std.-4 Std. 5 Min.) ☺

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	400 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Gekochter Speck	R 50 g	65 g	75 g
Käse	H 50 g	60 g	75 g

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Oliven mischen)

Menü 5 (4 std.-4 std. 5 min.) ☺

	M	L	XL
Mehl	400 g	500 g	580 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	400 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Oliven mischen	R 80 g	100 g	120 g

Rezepte

Backrezepte

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Getrocknete Tomaten, Käse und Tomatensaft)

	M	L	XL
Mehl	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
Trockenhefe	1½ TL	1 TL	1½ TL
Gedroogte Tomaten in H	30 g	40 g	50 g
Olie, gehackt			
Käse	H 70 g	85 g	100 g

VOLLWERTBROT

	M	L	XL
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
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

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

WEIZENBROT

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	300 g	350 g	400 g
Mehl	100 g	150 g	180 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

KÜMMELBROT

	M	L	XL
Mehl	80 g	100 g	120 g
Dunkles Weizenmehl	320 g	400 g	480 g
Öl	2½ EL	3 EL	3½ EL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Kümmel, ganz	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL

WEIZENVOLLKORNBROT MIT HAFER

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

MÜSLI-BROT

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	190 g	250 g	300 g
Mehl	160 g	200 g	250 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Müslis	60 g	80 g	100 g
Vollmilch	300 mL	380 mL	460 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

KÄSEBROT

	M	L	XL
Mehl	280 g	350 g	420 g
Dunkles Roggenmehl, typ 997	120 g	150 g	180 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Emmentaler, gerieben	30 g	40 g	50 g
Parmesan, gerieben	30 g	40 g	50 g
Wasser	270 mL	340 mL	400 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

BUCHWEIZENBROT

	M	L	XL
Mehl	180 g	240 g	300 g
Vollkornweizenmehl	120 g	160 g	200 g
Buchweizengrütze	35 g	50 g	60 g
Buchweizenmehl	35 g	50 g	60 g
Butter	35 g	40 g	45 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Wasser	220 mL	290 mL	360 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

WEIZENMISCHBROT MIT ROGGENMEHL

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, typ 1050	280 g	350 g	420 g
Dunkles Roggenmehl, typ 997	120 g	150 g	180 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Flüssiger Sauerteig	40 g	50 g	60 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

WEIZENMISCHBROT MIT SCHROTANTEILEN

	M	L	XL
Mehl	280 g	350 g	420 g
Roggenvollkornschrot	120 g	150 g	180 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

BIER-BROT

	M	L	XL
Mehl	150 g	200 g	250 g
Weizenvollkornmehl	120 g	150 g	180 g
Roggenvollkornschrot	80 g	100 g	120 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 EL	1½ EL
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Bier (Pils)	120 mL	150 mL	180 mL
Vollmilch	120 mL	150 mL	180 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Schnell option) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL

SONNENBLUMENKERNBROT

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Sonnenblumenkerne	R 55 g	70 g	85 g



VITALBROT

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, typ 1050	120 g	150 g	190 g
Vollkornweizenmehl	230 g	300 g	360 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Leinsamen	10 g	20 g	30 g
Sesam	10 g	20 g	30 g
Hirse, ohne Einweichwasser	20 g	30 g	40 g
Wasser	240 mL	310 mL	380 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Sonnenblumenkerne	R 20 g	30 g	35 g

ADVENTSBROT

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, typ 1050	380 g	450 g	550 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Marzipanrohmasse, gewürfelt	60 g	80 g	100 g
Wasser	270 mL	310 mL	390 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Rosinen	R 25 g	30 g	40 g
Orangenat	R 30 g	30 g	40 g
Zitronat	R 30 g	30 g	40 g

ROGGENBROT

	M	L	XL
Roggenmehl, typ 1150			400 g
Roggenvollkornschrot			100 g
Vollkorn-Roggen			100 g
Butter			20 g
Zucker			1 EL
Salz			1½ TL
Flüssiger Sauerteig			75 g
Wasser			300 mL
Trockenhefe			1 TL

FRANZÖSISCHES BROT

	M	L	XL
Mehl			300 g
Butter			20 g
Salz			1 TL
Wasser			220 mL
Trockenhefe			¾ TL

SAUERTEIGBROT

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur : Menü 30 (24 std.) ☞
Gehen Sie zur S. DE8 und S. DE15 für das Rezept der Sauerteig- Starterkultur.

	M	L	XL
Mehl			400 g
Salz			1 TL
Wasser			150 mL
Trockenhefe			¾ TL

ITALIENISCHES BROT

	M	L	XL
Mehl			400 g
Olivenöl			1½ EL
Salz			1½ TL
Wasser			260 mL
Trockenhefe			1 TL

TOASTBROT

	M	L	XL
Mehl			380 g
Butter			30 g
Zucker			2 EL
Wasser			250 mL
Trockenhefe			1 TL

EINFACHES BRIOCHE

	M	L	XL
Mehl			400 g
Butter*1			50 g
Zucker			4 EL
Magermilch Pulver			2 EL
Salz			1 TL
Gemisch/schlagen 2 Ei(M) + Wasser			280 g
Trockenhefe			1½ TL
Butter*2			H 70 g

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

PANNETTONE

	M	L	XL
Mehl			400 g
Butter*1			50 g
Zucker			4 EL
Salz			1 TL
Gemisch/schlagen 2 Ei (M) + Milch			300 g
Trockenhefe			1½ TL
Butter*2			H 70 g
Orangenschale, fein gehackt			H 50 g
Braune Sultaninen			H 50 g
Getrocknete schwarze Johannisbeeren			H 50 g

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

DINKELVOLLKORNBROT

	M	L	XL
Vollkorndinkelmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1½ TL	2 TL	2 TL
Salz	1½ TL	1½ TL	1½ TL
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL
Trockenhefe	1 TL	1½ TL	1½ TL

LEINSAMEN-SESAM-BROT

	M	L	XL
Vollkorndinkelmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Sesam	20 g	30 g	40 g
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL
Trockenhefe	1 TL	1½ TL	1½ TL

ROGGEN- UND DINKELBROT

	M	L	XL
Vollkorndinkelmehl	240 g	300 g	360 g
Roggenvollkornschrot	80 g	100 g	120 g
Dunkles Roggenmehl, typ 1150	80 g	100 g	120 g
Butter	5 g	10 g	10 g
Zucker	1½ EL	2 EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	1½ TL
Naturjoghurt	120 g	150 g	180 g
Wasser	180 mL	230 mL	270 mL
Trockenhefe	1 TL	1½ TL	1½ TL

FRUCHTIGES DINKELBROT

	M	L	XL
Dinkelmehl, typ 630	400 g	500 g	600 g
Butter	5 g	10 g	10 g
Zucker	1½ EL	2 EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	1½ TL
Gewürzmischung	2 TL	2½ TL	3 TL
Wasser	270 mL	350 mL	400 mL
Trockenhefe	1 TL	1½ TL	1½ TL
Trockenobstmischung	R 100 g	125 g	150 g

Rezepte

Kuchenrezepte

Das Menü 18 ermöglicht Ihnen das Backen von kleinen, kompakten Kuchen im Maschine. Halten Sie sich dabei unbedingt an die unten angegebenen Rezepte. Durch die starke Hitzeeinwirkung an den Backformseiten (in Höhe der Heizschlange) sind diese Kuchen an den Seiten sehr dunkel gebräunt. Für die Zubereitung von lockeren Rührkuchen und Biskuit empfehlen wir das herkömmliche Backen in Ihrem Backofen.

FRÜCHTE-RUM-KUCHEN

Menü 18 (50 min.)	
Getrocknete Früchte, z.B. Aprikosen, Apfelfringe	100 g
Rum	50-70 mL
Butter	80 g
Zucker	80 g
Eier (L)	3
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung:
Getrocknete Früchte würfeln und in Rum ca. 1/2 Stunde einweichen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver sowie Rumfrüchte mit Flüssigkeit untermengen.
Den Knetbaken aus der Backform nehmen und den Teig in die Form füllen. Die Backform in den Maschine stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 50 Min. backen.
TIP: Anschließend nach Belieben mit Zuckerglasur bestreichen.

ORANGENKUCHEN

Menü 18 (60 min.)	
Butter	150 g
Puderzucker	150 g
Vanillezucker	1 P.
Eier (L)	2
Weizenmehl, Typ 405	150 g
Backpulver	1 TL
Abgeriebene Schale und Saft Einer Orange	

Zubereitung:
Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Orangenschale und -saft untermengen.
Den Knetbaken aus der Backform nehmen und Teig in die Form füllen. Die Backform in den Maschine stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 60 Min. backen.
TIP: Anschließend nach Belieben mit Orangenzuckerglasur bestreichen.



Aurora Brotbackmischungen Rezepte

ELSÄSSER LANDBROT

Menü 1 (4 std. -4 std. 5 min.)			
Menü 2 (1 std. 55 min. -2 std.)			
	M	L	XL
Elsässer Landbrot	400 g	500 g	600 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
(Schnell option) Trockenhefe	2 TL	2 TL	4 TL

SCHWARZWALD-LAIB

Menü 6 (5 Std.)			
Menü 7 (3 Std.)			
	M	L	XL
Schwarzwald-Laib	400 g	500 g	600 g
Wasser	260 mL	330 mL	400 mL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL
(Schnell option) Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL	2 TL

FRANZÖSISCHES WEISSBROT

Menü 10 (6 Std.)	
Mehl	300 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Wasser	220 mL
Trockenhefe	3/4 TL

FRANZÖSISCHES WEIZENBROT

Menü 10 (6 Std.)	
Dunkles Weizenmehl, typ 1050	350 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Wasser	250 mL
Trockenhefe	1 TL

BUTTER-TOASTBROT

Menü 13 (5 Std.)	
Mehl	400 g
Butter	50 g
Zucker	2 EL
Wasser	240 mL
Trockenhefe	1 TL

DUNKLES WEIZENMEHL TOASTBROT

Menü 13 (5 Std.)	
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Butter	40 g
Zucker	2 EL
Wasser	210 mL
Trockenhefe	1 TL

VOLLKORN-BUTTER-TOASTBROT

Menü 13 (5 Std.)	
Vollkornweizenmehl	400 g
Butter	40 g
Zucker	2 EL
Wasser	240 mL
Trockenhefe	1 TL

VOLLWERT TOASTBROT

Menü 13 (5 Std.)	
Vollkornweizenmehl	400 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Wasser	250 mL
Trockenhefe	1 TL



Teig Rezepte

NORMAL TEIG

Menü 22 (2 std. 20 min.)	
Mehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	1 1/2 EL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	310 mL
Trockenhefe	1 TL

BREZEL

6 Stück Menü 22 (2 std. 20 min.)	
Mehl	150 g
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Butter	20 g
Zucker	1/2 EL
Salz	1 TL
Wasser	180 mL
Trockenhefe	1 TL

Optionale Zutaten	
Etwas Öl	Richtige Menge
Grobes Salz	1 TL

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teigstücken jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und Brezeln daraus formen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Brezeln mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. backen.

HEFEZOPF

Menü 22 (2 std. 20 min.)	
Weizenmehl, Typ 405	500 g
Butter	50 g
Zucker	70 g
Vanillezucker	1 P.
Salz	1/2 TL
Ei (L)	1 (60 g)
Wasser	200 mL
Trockenhefe	1 1/2 TL

Optionale Zutaten	
Butter zum Bestreichen	Richtige Menge
Hagelzucker	30 g

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Daraus jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Hefezopf mit Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit den Hefezopf mit Alufolie abdecken.

NORMAL ROSINEN TEIG

Menü 23 (2 std. 20 min.)	
Mehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	1 1/2 EL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	310 mL
Trockenhefe	1 TL
Rosinen	R 100 g

TEIG FÜR PIKANTES SCHLEMMERBROT

Menü 24 (2 std. 20 min.)	
Mehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	1 1/2 EL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	350 mL
Trockenhefe	1 TL
Gekochter Speck	R 65 g
Käse	H 60 g

VOLLWERT TEIG

Menü 25 (3 std. 15 min.)	
Vollkornweizenmehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	1 1/2 EL
Salz	2 TL
Wasser	340 mL
Trockenhefe	1 1/2 TL

KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Menü 25 (3 std. 15 min.)	
Vollkornweizenmehl	450 g
Butter	30 g
Zucker	1 EL
Salz	1/2 TL
Kürbiskerne	3 EL
Wasser	290 mL
Trockenhefe	1 TL

Optionale Zutaten	
Wasser zum Bestreichen	Richtige Menge
Kürbiskerne	3 EL

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen. Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen. Brötchen mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Min. backen.

VOLLKORN ROSINEN TEIG

Menü 26 (3 std. 15 min.)	
Vollkornweizenmehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	1 1/2 EL
Salz	2 TL
Wasser	340 mL
Trockenhefe	1 1/2 TL
Rosinen	R 100 g

ROGGEN- UND WEISSTEIG

Menü 27 (2 std.)	
Roggenmehl	250 g
Mehl	250 g
Öl	2 EL
Zucker	2 TL
Salz	2 TL
Wasser	300 mL
Trockenhefe	2 TL

FRANZÖSISCHER TEIG

Menü 28 (3 std. 35 min.)	
Mehl	300 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Wasser	180 mL
Trockenhefe	3/4 TL



TEIG FÜR SAUERTEIGBROT (Standard)

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur: Menü 30 (24 std.)	
Gehen Sie zur S. DE8 und S. DE15 für das Rezept der Sauerteig-Starterkultur.	
Stufe 2 : Menü 29 (2 std. 30 min.)	
Mehl	400 g
Salz	1 TL
Wasser	150 mL
Trockenhefe	3/4 TL

TEIG FÜR SAUERTEIGBROT (Roggen)

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur: Menü 30 (24 std.)	
Gehen Sie zur S. DE8 und S. DE15 für das Rezept der Sauerteig-Starterkultur.	
Stufe 2 : Menü 29 (2 std. 30 min.)	
Mehl	360 g
Roggenmehl	40 g
Salz	1 TL
Wasser	150 mL
Trockenhefe	3/4 TL

SAUERTEIG STARTERKULTUR

Menü 30 (24 std.)	
Die Menge für einen Sauerteig Becher	
Roggenmehl, Typ1150	80 g
Salz	1/2 TL
Naturjoghurt	60 g
Wasser (20 °C)	80 mL
Trockenhefe *	1 (0,1 g)

* Verwenden Sie den Sauerteig-Vorteig-Löffel.

NUDELTEIG

Menü 31 (20 min.)	
Hartweizenmehl	450 g
Salz	1 1/2 TL
Gemisch/schlagen 2 Ei (L) + Wasser	250 g

PIZZA TEIG

Menü 32 (45 min.)	
Mehl	450 g
Öl	4 EL
Salz	2 TL
Wasser	240 mL
Trockenhefe	1 TL

VOLLKORN-PIZZATEIG

Menü 32 (45 min.)	
Vollkornweizenmehl	400 g
Zucker	1 TL
Salz	2 TL
Wasser	280 mL
Olivenöl	3 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL

Optionale Zutaten	
Belag nach Belieben	Richtige Menge

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.
Den Pizzateig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen und nach Belieben belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 25-30 Min. backen.

Rezepte

Teig Rezepte

BRIOCHE-TEIG (Brioche-Brötchen Mit Schokosplittern) für 12 Brötchen

Menü 33 (1 std. 50 min.)	
Mehl	400 g
Butter *1	70 g
Zucker	4 EL
Salz	1½ TL
Gemisch/schlagen 3 Ei (M) + Milch	240 g
Rum (dunkel)	1 EL
Trockenhefe	1½ TL
Butter *2	H 50 g

*1: Gewürfelt, 2-3 cm, im Kühlschrank aufbewahren.
*2: Gewürfelt, 1-2 cm, im Kühlschrank aufbewahren.

Optionale Zutaten

Schokosplitter	120 g
----------------	-------

- 1 Drücken Sie den Teig leicht, damit die Luft entweicht.
- 2 Bringen Sie ihn in eine runde Form und wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein. Lassen Sie ihn 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

- Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie Schokoladestückchen zugeben möchten. (Optional)
 - Rollen Sie den Teig auf eine Größe 25 cm x 30 cm aus.
 - Bestreuen Sie ihn mit den Schokoladestückchen und klappen Sie die Unterseite um ein Drittel nach oben und die Oberseite um ein Drittel nach unten. Klappen Sie ihn dann in der Mitte zusammen.
 - Lassen Sie den Teig erneut 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. (Trocknen Sie ihn nicht.)
- 3 Drücken Sie den Teig leicht, damit die Luft entweicht und teilen Sie ihn in 12 Rollen.
 - 4 Lassen Sie den Teig 10 bis 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. (Achten Sie darauf, dass er nicht austrocknet.)
 - 5 Formen Sie den Teig und geben Sie ihn auf ein eingefettetes Backblech. Lassen Sie ihn 30 bis 40 Minuten bei 35 °C gehen.
 - 6 Glasieren Sie ihn und backen Sie ihn bei 180 °C 15 bis 20 Minuten lang.



DINKELTEIG

Menü 34 (2 std. 45 min.)	
Dinkel Vollkornmehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	2 TL
Salz	1½ TL
Wasser	310 mL
Trockenhefe	1½ TL

DINKEL-ROSINEN-TEIG

Menü 35 (2 std. 45 min.)	
Dinkel Vollkornmehl	500 g
Butter	30 g
Zucker	2 TL
Salz	1½ TL
Wasser	310 mL
Trockenhefe	1½ TL
Rosinen	R 100 g



BLAUBEERMARLEADE

Zeitvorwahl: 1 std. 50 min.	
Blaubeeren	700 g
Zucker	400 g



APFELMUS

Zeitvorwahl: 1 std. 20 min.	
Bramley-Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1000 g
Zucker	2 EL
Wasser	

- Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Marmeladenrezepte Wählen Sie Menü 36

ERDBEERMARLEADE

Zeitvorwahl: 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.

PFLAUMENMARLEADE

Zeitvorwahl: 1 std. 40 min.	
Pflaumen, fein gehackt	700 g
Zucker	350 g
Pektinpulver *	6 g

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

APRIKOSENMARLEADE

Zeitvorwahl: 1 std. 30 min.	
Aprikosen, fein gehackt	500 g
Zucker	250 g
Pektinpulver *	6 g

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

Kompott Rezepte Wählen Sie Menü 37

KOMPOTT AUS ROTEN FRÜCHTEN

Zeitvorwahl: 1 std.	
Pflaumen, entsteint und halbiert	300 g
Kirschen, entsteint	250 g
Erdbeeren, ohne Blütenansatz	250 g
Zucker	75 g
Wasser	75 mL
Himbeeren (nach dem Kochen hinzufügen)	200 g

- Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist. Fügen Sie Himbeeren hinzu.

RHABARBER-INGWER-KOMPOTT

Zeitvorwahl: 1 std. 40 min.	
Rhabarber, in Stücken von 2 cm	700 g
Orangensaft	2 EL
Kristallisierter Ingwer, fein gehackt	20 g
Zucker	100 g
Wasser	100 mL

- Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Informationen zu Glutenfreien Rezepten

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

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Wenn „glutenfrei“ gewählt ist, müssen die unten stehenden Angaben für jedes Rezept genau befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.) Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit „niedrigem Glutengehalt“ und Backmischungen, die „glutenfrei“ sind und nicht aus Weizenmehl bestehen. Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die 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.

Tipps für glutenfreies Brot

- Sie können die Größe für dieses Programm nicht wählen.
- Geben Sie erst Wasser hinein, fügen Sie dann weitere Zutaten entsprechend dem Rezept hinzu.
- Das Ergebnis variiert je nach Rezept und Art der Brotmischung. Befolgen Sie das Rezept auf der Verpackung Ihrer glutenfreien Brotmischung.

GLUTENFREIES WEISSBROT

Menü 19 (1 std. 50-55 min.)	
Wasser	430 mL
Öl	1 EL
Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
Trockenhefe	2 TL

GLUTEN UND WEIZENFREIES BROT

Menü 19 (1 std. 50-55 min.)	
Gemisch/Schlage 1 Ei + Schlage 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
Trockenhefe	1 TL

- Das Milchpulver kann weggelassen werden.

GLUTENFREIER SCHOKOLADENKUCHEN

Menü 20 (1 std. 50 min.)	
Butter *	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

* In 1 cm große Würfel schneiden.

GLUTENFREIER TEEKUCHEN

Menü 20 (1 std. 50 min.)	
Butter *	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

* In 1 cm große Würfel schneiden.

GLUTENFREIER BANANENKUCHEN

Menü 20 (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

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

GLUTENFREIER NUDELTEIG

Menü 21 (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

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

Fügen Sie die folgenden Zutaten mit dem Mehl in Ihre Backform, um herzhaftes glutenfreie Brote zu backen.

WÜRZIGES FRÜCHTEBROT "Mittlere Kruste"

Menü 19 (1 std. 50 min.)	
Würzige Früchte	100 g
Zimt	2 TL

- Das Milchpulver kann weggelassen werden.

FÜNF-KORN BROT "Dunkle Kruste"

Menü 19 (1 std. 55 min.)	
Leinsamen	1 EL
Sesamsamen	2 EL
Kürbiskerne	1 EL
Mohnsamen	1 EL
Sonnenblumenkerne	1 EL

Fehlerbehebung

In den nachstehenden Informationen zeigen verschiedene Hintergrundfarben unterschiedliche Kategorien:
Während oder nach dem Backen – blau, Weitere Probleme – lila, ungewöhnliche Anzeige – braun.

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. 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) → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. → Proteinreiches Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10–20 mL Wasser zusätzlich hinzu. Sie verwenden nicht die richtige Hefe. → Verwenden Sie Hefe aus einer Tüte mit der Aufschrift „Instant Hefe“. Diese Art erfordert keine Vorgärung. Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (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. <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. → Der Anteil des Dinkelmehls sollte bis zu 60 % der gesamten Mehlmenge betragen, wenn Sie mehr als zwei andere Mehlsorten verwenden. Der Anteil von Roggen- und Reismehl sollte bis zu 40 % der gesamten Mehlmenge und Buchweizen bis zu 20 % der gesamten Mehlmenge betragen.
	<p>Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen. Mein Brot ist blass und klebrig.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie haben keine Trockenhefe verwendet. → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in den Hefe-Verteiler. 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. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
	<p>Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröselig.</p> <ul style="list-style-type: none"> Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
	<p>Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich.</p> <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.
	<p>Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet. → 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. → 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. → 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.
	<p>Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. → Versuchen Sie eine andere Mehlmarke. Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10–20 mL weniger Wasser.
	<p>Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht.</p> <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.
	<p>Wie bleibt meine Kruste knusprig?</p> <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.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	<p>Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.</p> <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. DE7) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
	<p>Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 14 oder 33 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. DE6) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotmischung ab.
	<p>Warum ist mein Brot nicht gut gemischt?</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist. Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.
	<p>Weitere Zutaten wurden nicht richtig mit dem Mehrkornbrot schnell oder Pikantes Schlemmerbrot.</p> <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.
	<p>Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.</p> <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.
	<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>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. DE15 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>Die Früchte sind beim Kochen zusammengefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif.
	<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.)

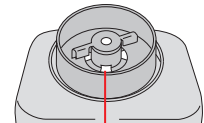
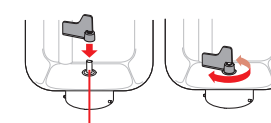
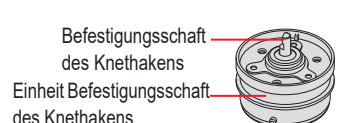
Fehlerbehebung

In den nachstehenden Informationen zeigen verschiedene Hintergrundfarben unterschiedliche Kategorien:
Während oder nach dem Backen – blau, Weitere Probleme – lila, ungewöhnliche Anzeige – braun.

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Trockenhefe fällt nicht in die Backform.	<ul style="list-style-type: none"> Der Zeitpunkt der Aktivierung des Hefe-Verteilers unterscheidet sich je nach Menüprogramm und Raumtemperatur. Der Hefe-Verteiler ist feucht oder statisch aufgeladen. → Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab und lassen Sie ihn trocknen. Die Trockenhefe ist feucht geworden. → Verwenden Sie neue Trockenhefe.
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. DE7) 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 Messbecher ab.
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	<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.)
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme	<ul style="list-style-type: none"> Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10–20 mL mehr Wasser. Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	<ul style="list-style-type: none"> Die Fruchtmenge war zu gering oder die Zuckermenge zu hoch. → Stellen Sie die Backform in die Spüle und füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Backform einweichen, bis sich die angebrannte Mischung oder der Knethaken lösen lässt. Wenn das Angebrannte gelöst ist, waschen Sie es mit einem weichen Schwamm ab.
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> Können nur für Marmelade und Kompott genutzt werden.
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.
Können zum Kochen von Marmelade eingelegte Früchte verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> Eingelegte Früchte sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Gerät wurde versehentlich gestoppt. Anzeige blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wurde durch Berührung des „Stop“-Symbols während des Betriebs in den Pausemodus versetzt (Anzeige blinkt). → Das Gerät kann zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie innerhalb von ca. 10 Minuten nach dem Stopp das „Start“-Symbol berühren. Anschließend kann es nicht zum vorherigen Vorgang zurückkehren.

Während oder nach dem Backen

Problem	Ursache und Maßnahme
Der Teighaken rattert.	<ul style="list-style-type: none"> Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Diest ist kein Fehler.)
Während des Backens riecht es verbrannt. Rauch kommt aus der Entlüftung.	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. → Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie nach dem Backen und nach dem Abkühlen des Maschine das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus dem Maschine heraus, um Zutaten zuzugeben.
Teig tritt aus dem Boden der Backform aus.	<ul style="list-style-type: none"> Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht. → Wenn sich der Befestigungsschaft für den Knethaken bei aufgesetztem Knethaken nicht dreht, muss die Befestigungsschafteinheit ausgetauscht werden. (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Lüftungslöcher (4 Stück)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Befestigungsschaft des Knethakens</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Befestigungsschaft des Knethakens Einheit Befestigungsschaft des Knethakens Teilnr. ADA29E1651</p> </div> </div>
„-“ erscheint auf dem Anzeigefeld.	<ul style="list-style-type: none"> Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung ist aufgetreten. → Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Maschine arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität des Ergebnisses könnte beeinträchtigt werden.
„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) → 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. → 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. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40 °C abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).
„U16“ erscheint am Display.	<ul style="list-style-type: none"> Das Symbol hat einen „Tippen und Halten“-Modus, d. h. wenn sich Wassertropfen oder Zutaten auf die Touchpanel-Oberfläche befinden, müssen Sie das Symbol einige Zeit gedrückt halten. → Reinigen Sie das Touchpanel mit einem trockenen Tuch oder tippen Sie jedes Mal auf das Symbol. Nach einigen Sekunden kehrt das Display zum letzten Vorgang zurück.

Weitere Probleme

Ungewöhnliche Anzeige

Deutsch

Merci d'avoir acheté le produit Panasonic.

- Pour ce produit, il y a 2 notices. Ceci est le "MODE D'EMPLOI ET RECETTES", l'autre est le "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" du "NOTICE D'UTILISATION". (P. FR3-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.

Table des matières

Nom des pièces.....	FR2	• Pâte sans gluten.....	FR10
Ingrédients pour la fabrication du pain.....	FR3	• Faire de la confiture / compote.....	FR10
Graphiques de menus et options de cuisson.....	FR4	Recettes.....	FR11
Instructions d'utilisation.....	FR6	• Recettes de cuisson.....	FR11
• Cuisson du pain.....	FR6	• Recettes de pâtes.....	FR12
• Préparation de pâte.....	FR7	• Recettes de confitures.....	FR13
• Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage.....	FR7	• Recettes de compotes.....	FR13
• Pain multigrain-rapide & Pain morceaux entiers.....	FR8	• Informations et recettes sans gluten.....	FR14
• Pain au levain.....	FR8	• AVEVE Recettes.....	FR15
• Cuisson de brioche / Préparation de pâte briochée.....	FR9	• Graphique AVEVE.....	FR16
• Faire cuire un pain rapide sans levure / un gâteau sans gluten.....	FR9	Problèmes et solutions.....	FR16
• Cuisson de gâteau.....	FR9		

Nom des pièces

Unité principale



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

Écran et panneau tactile

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

Message d'état de la machine Affiché pour la phase en cours du programme sauf "Marche" et "Arrêt".

- Fournit une indication de panne de courant.
- Fournit une indication d'ajout manuel d'ingrédients. (Menu 4, 5, 14, 24, 33)
- Fournit une indication d'action de raclage ou de façonnage de la surface pendant le fonctionnement. (Menu 17, 20, 21)

Affichage de la durée

- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Quand des ingrédients doivent être ajoutés manuellement, l'affichage indique le moment auquel le faire dans le programme.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera la durée avant le démarrage du processus après avoir appuyé sur l'icône "Marche".

Marche Pour démarrer le programme.

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

Départ différé

- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour le menu disponible, il peut être réglé sur 13 h (sauf le menu 11 qui ne peut être réglé que sur 9 h).
- Réglez le temps de cuisson pour le menu 18, 36 et 37.
- Définir la durée de cuisson supplémentaire est disponible sur le menu 17, 18, 36 et 37.

Croûte Taille Pour choisir la couleur de la croûte. Pour choisir la taille.

Menu

- 1) Appuyez une fois sur l'icône "Menu" pour passer en mode réglage.
- 2) Appuyez sur l'icône pour changer de numéro de "Menu". (Pour avancer plus rapidement, maintenez l'icône après un pas de 1.)

Voir P. FR4-FR5 pour les numéros de menus.

* Voir P. FR7 dans "INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT" pour plus de détails.

Accessoires

Gobelet à levain × 2
Pour mesurer les liquides, faire du levain.

Couvercle (maxi 550 mL)

• Graduations de 10 mL

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

(15 mL) (5 mL)

Cuillère à soupe • Marque ½
Cuillère à café • Marques ¼, ½, ¾

Cuillère à levain
Permet de mesurer le levain.

env. 0,1 g

Ingrédients pour la fabrication du pain

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

Ingrédients liquides

- Doivent être mesurés avec le gobelet à levain ou la cuillère de mesure fournie.

Ingrédients secs

- Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la cuillère de mesure prévue pour les petites quantités.

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 forte. La farine forte est obtenue par la mouture du blé et présente une haute teneur en protéines, nécessaire au développement du gluten. Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

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

Farine complète

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

Farine de seigle

Obtenu par mouture de grains de seigle. Elle contient plus de fer, de magnésium et de potassium, éléments nécessaires à la santé, que la farine blanche. Mais elle contient peu de gluten. Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Farine d'épeautre

Appartient à la famille du blé mais est une espèce complètement différente génétiquement. Fait des pains avec une croûte plate / légèrement creuse. Le pain de farine grain entier d'épeautre aura une petite taille et dense comparé au pain de farine blanche d'épeautre. Nous recommandons d'utiliser la farine blanche d'épeautre pour plus de la moitié de toute la farine. • Il y a l'épeautre (Triticum spelta) approprié pour la cuisson au four du pain et l'engrain (Triticum monococcum : également appelé petit épeautre.) qui est inapproprié pour la cuisson au four du pain, sont vendus comme épeautre. Veuillez utiliser de l'épeautre les menus 15, 16, 34 ou 35.

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain. Veuillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (n'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation). Nous vous conseillons d'utiliser de la levure portant l'indication "levure instantanée" ou "Superactive" ou "Express" sur l'emballage. Si vous utilisez de la levure en sachet, veuillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation et réfrigéré. (Respectez la date de péremption)

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, 4, 7, 9, 19, 21, 27 ou 31. Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau fraîche pour le menu 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 ou 35. Mesurez toujours les liquides à l'aide du gobelet à levain fourni.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain. Le pain pourrait perdre de son volume / goût si le dosage est incorrect.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain. Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

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

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 la recette à l'œuf. (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 75 mL (5 c. à s.).

Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette. • N'utilisez pas plus de 60 mL (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 pain (aussi appelées Mix)

Préparations pour pain contenant de la levure

- 1) Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
 - 2) Sélectionnez le menu 2, choisissez une taille selon le volume du mélange, et commencez la cuisson au four.
 - 600 g - XL
 - 500 g - L
- Caines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

Préparations pour pain avec sachet de levure séparé

- 1) Placez d'abord la préparation de pain dans le moule à pain, puis l'eau. Placez ensuite la levure mesurée dans le distributeur de levure.
- 2) Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
 - Farine blanche, farine bise - menu 1
 - Farine multigrain - menu 4
 - Pain complet - menu 6
 - Farine de seigle - menu 9

Cuisson de la brioche à partir d'une préparation pour brioche

Sélectionnez le menu 14 ou 2 "Medium" (Moyen) taille "Light" (Clair) couleur de croûte.

Graphiques de menus et options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

• La durée des programmes varie selon la température ambiante.

Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Page Méthode
		Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total	
1	Basique	●	●	●	30–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min	P. FR6
2	Basique-rapide	●	●	—	—	15–20 min	env. 1 hr	35–40 min	1 hr 55 min–2 hr	P. FR6
3	Basique raisins secs	●	●*1	●	30–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hr	P. FR6
4	Pain multigrain-rapide	—	—	—	—	15–30 min*4	40–60 min	55 min	2 hr 10 min	P. FR8
5	Pain morceaux entiers	●	●	●	30–60 min	25–30 min*4	1 hr 45 min–2 hr 10 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min	P. FR8
6	Pain complet	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. FR6
7	Pain complet-rapide	●	—	—	15–25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 hr	P. FR6
8	Pain complet raisins secs	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. FR6
9	Seigle	—	—	●	45–60 min	env. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 hr	3 hr 30 min	P. FR6
10	Pain crouste	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hr	P. FR6
11	Pain au levain	—	—	●*3	0–55 min	45–55 min*5	2 hr 25 min–3 hr 10 min	55 min	5 hr	P. FR8
12	Pain italien	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min	P. FR6
13	Sandwich	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hr	P. FR6
14	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min	P. FR9
15	Specialite	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	P. FR6
16	Specialite aux raisins	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	P. FR6
17	Pain rapide sans levure	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 hr 15 min	P. FR9
18	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min	P. FR9

*1 Seules les options "Light" (Clair) ou "Medium" (Moyen) sont disponibles.
 *2 Seules les options "Medium" (Moyen) ou "Dark" (Sombre) sont disponibles.
 *3 Peut être réglé jusqu'à 9 heures.
 *4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
 *5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.
 *6 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.

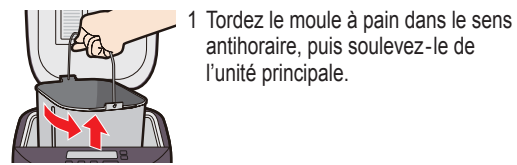
Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Page Méthode
		Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total	
19	Pain sans Gluten	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min	P. FR6
20	Gateau sans gluten	—	—	—	—	20 min*6	—	1 hr 30 min	1 hr 50 min	P. FR9
21	Pâte sans gluten	—	—	—	—	15 min*5 *6	—	—	15 min	P. FR10
22	Basique	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	P. FR7
23	Basique raisins secs	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	P. FR7
24	Pain morceaux entiers	—	—	—	30–50 min	25–30 min*4	1 hr 5 min–1 hr 20 min	—	2 hr 20 min	P. FR8
25	Pain complet	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min	P. FR7
26	Pain complet raisins secs	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min	P. FR7
27	Seigle	—	—	—	45–60 min	env. 10 min	—	—	2 hr	P. FR7
28	Pain crouste	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min	P. FR7
29	Pain au levain	—	—	—	0–40 min	45–55 min*5	1 hr 5 min–1 hr 35 min	—	2 hr 30 min	P. FR8
30	Levain	—	—	—	—	—	24 hr	—	24 hr	P. FR8
31	Pâte	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	P. FR7
32	Pizza	—	—	●	(Pétrissage) 10–18 min	(Levee) 7–15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Levee) env. 10 min	45 min	P. FR7
33	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 hr 50 min	P. FR9
34	Specialite	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	P. FR7
35	Specialite aux raisins	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	P. FR7
36	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min–2 hr 30 min	P. FR10
37	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 hr–1 hr 40 min	P. FR10

• Abréviations utilisées dans le présent mode d'emploi : min = minute (s); hr = heure (s); env. = environ.
 • La machine fonctionne pendant un court laps de temps au cours de la levée (pour assurer le développement optimal du gluten).

Instructions d'utilisation

Cuisson du pain

1 Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur



1 Tordez le moule à pain dans le sens antihoraire, puis soulevez-le de l'unité principale.



2 Placez le bras pétrisseur fermement sur l'axe.

Contrôlez l'axe et l'intérieur du bras pour vous assurer qu'ils sont bien propres. (P. FR8 dans le "MODE D'EMPLOI")

Utilisez pour le menu de seigle uniquement.

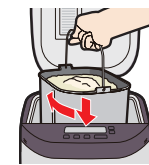
La lame de pétrissage est enclenchée de manière lâche, mais elle doit toucher la partie inférieure de l'axe.

2 Placez les ingrédients mesurés sauf la levure sèche dans le moule à pain



1 Placez les ingrédients, sauf la levure sèche selon l'ordre des recettes.

- La farine doit être pesée avec une balance.
- Versez l'eau et/ou les autres liquides dans le bord de la paroi latérale du moule à pain.



2 Essuyez l'humidité et la farine autour du moule à pain.

3 Placez le moule à pain à l'intérieur de l'unité principale en tournant dans le sens horaire.

4 Fermez le couvercle.

3 Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure



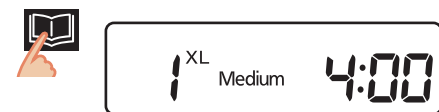
Si le distributeur de levure est humide, absorbez l'humidité avec un tissu etc. (Ne frottez pas le distributeur de levure, autrement la levure ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.)

Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix si vous sélectionnez le menu disponible pour l'utiliser. (Voir P. FR7 de ces instructions.)

4 Branchez la machine dans une prise 230 V

5 Choisissez un menu de cuisson

(L'affichage montre quand le menu "1" est choisi.)



■ Pour choisir la taille ■ Pour choisir la couleur de la croûte



■ Régler le départ différé (facultatif)
(Voir P. FR2 dans le présent mode d'emploi ou P. FR7 du "MODE D'EMPLOI").

- Aller à la P. FR4 - FR5 pour le menu, la disponibilité de taille et la croûte.

6 Touchez sur l'icône "Marche" pour démarrer la machine.



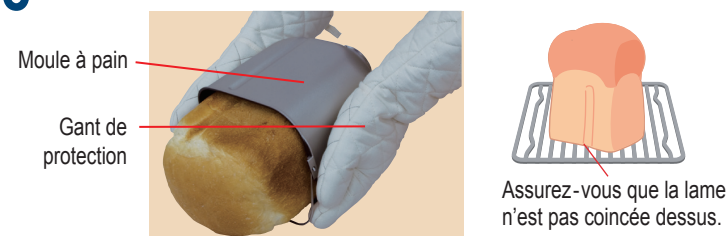
Durée prévue avant la fin du programme sélectionné.

- Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le moule à pain lorsque le bip retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR7) Après l'ajout, appuyez à nouveau sur l'icône "Marche".
- Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que "🔊" clignote.
- Le pétrissage continue après une certaine durée, en appuyant ou non sur l'icône "Marche". Après avoir appuyé sur l'icône "Marche", l'écran indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- N'ajoutez plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.
- Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.
- Le rétroéclairage de l'écran s'éteint pour passer en mode économie d'énergie en cas d'appui sur l'icône "Marche" et si vous n'avez pas effectué d'autre action dans les 10 secondes.
- Appui sur l'icône "Arrêt" non effectué, voir P. FR19.

7 Lorsque le pain est prêt (la machine bip 8 fois et "Fin" clignote), touchez sur l'icône "Arrêt" et débranchez.



8 Enlevez le pain immédiatement



Utilisez des gants de cuisine secs pour sortir le pain, et laissez-le refroidir sur une grille.

- Ne touchez pas le fond du moule à pain. (La rotation de la lame peut altérer la forme du pain.)
- Assurez-vous que la lame est dans le moule à pain une fois le pain sorti, il pourrait rester à l'intérieur du bas du pain. La lame serait endommagée si vous coupiez le pain avant de la retirer.

Voir P. FR11-FR12 pour les recettes de pain.

Préparation de pâte

1 Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur

2 Placez les ingrédients mesurés à l'exception de la levure sèche dans le moule à pain dans l'ordre indiqué par la recette, et placez le moule à pain dans l'unité principale.

3 Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure

- Passez cette étape si la recette ne comprend pas de levure sèche.

4 Branchez la machine sur la prise 230 V, puis sélectionnez un menu de pâte

5 Touchez sur l'icône "Marche" pour démarrer la machine

6 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez la pâte lorsque la machine bip 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

Voir P. FR12-FR13 pour les recettes de pâtes.

Pâte à pain

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

Pâtes alimentaires

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

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

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

Pâte à pizza

7 Diviser la pâte avec le racleur et façonnez en boules.

8 Couvrez-les avec une serviette et réservez pendant 10 minutes.

9 Étalez la pâte et piquez-la avec une fourchette.

10 Ajoutez votre sauce préférée et les ingrédients, puis faites cuire au four.

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible sur les menus des pâtes sauf le menu 32 (Pizza).

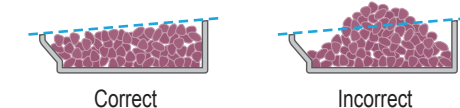
Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage

Pour faire votre pain parfumé, placez simplement des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix ou le moule à pain sur le menu : 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 ou 35.

Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.

Ingrédients secs / insolubles - Utiliser le distributeur de raisins secs et de noix - (Ajout automatique)

- Placez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.
- Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.



Fruits secs

- Découpez en cubes d'environ 5 mm.
- Les ingrédients enrobés de sucre risquent d'adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.

Noisettes, graines

- Broyez finement.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- Sachez que l'utilisation de graines longues et dures (tournesol, courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.

Fines herbes

- N'ajoutez pas plus d'une à deux cuillérées à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

Lardons, salami, olive, tomate séchée

- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.
- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm.
- Coupez l'olive en 4.
- Recommandé dans le cours de pain morceaux entiers.

Ingrédients humides / visqueux / solubles - Ajouter dans le moule à pain manuellement - (Ne peuvent pas être placés dans le distributeur de raisins secs et de noix)*

Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

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

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

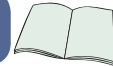
Fromage, chocolat

- Coupez le chocolat finement.
- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Recommandé dans le cours de pain morceaux entiers.

* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs / graines car ils risqueraient en fondant d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

Instructions d'utilisation

Pain multigrain-rapide & Pain morceaux entiers



Consultez les P. FR11 et FR12 pour des recettes.

Préparations : Voir P. FR6 (Étape 1-4)

1 Sélectionnez le menu, puis démarrez la machine

Menu 4 : Pain Multigrain-Rapide
Menu 5 : Pain Morceaux Entiers
Menu 24 : Pâte Pour Pain Morceaux Entiers

2 Ajoutez les ingrédients supplémentaires lorsque le signal sonore retentit, puis touchez de nouveau sur le "Marche".

- Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que "Marche" clignote.
- Le pétrissage continue après 3 minutes pour Pain multigrain-rapide, 2 minutes et 30 secondes pour Pain morceaux entiers, en cas d'appui sur l'icône "Marche" ou non.

3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez le pain / la pâte, lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

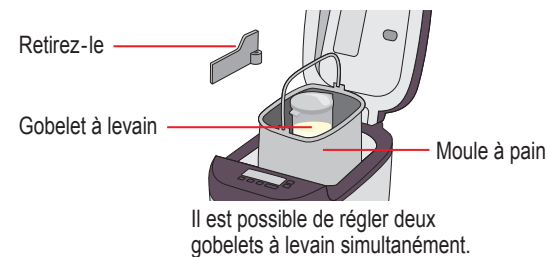
- Conseils :
- Pour les ingrédients, utilisez maximum 100 g pour la taille M, 125 g pour la taille L ou 150 g pour la taille XL.
 - N'ajoutez plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

Pain au levain

ÉTAPE 1 Préparation du levain

Préparations :

- ① Mélangez bien tous les ingrédients dans le gobelet à levain. (Enlevez le bras pétrisseur)
- ② Mettez le couvercle sur le gobelet à levain.
- ③ Placez le gobelet à levain dans le moule à pain.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.



1 Sélectionnez le menu 30, puis démarrez la machine

2 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez le gobelet à levain immédiatement lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

- Lorsque vous faites deux coupelles de démarreur de levain en même temps ou ne l'utilisez pas immédiatement, stockez dans le réfrigérateur, mais utilisez sous 1 semaine.

ÉTAPE 2 Faire cuire/Fabriquer du pain au levain

Préparations :

- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ② Versez une tasse de levain dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette.
- ④ Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure.
- ⑤ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu, puis démarrez la machine

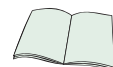
Menu 11 : Pain Au Levain
Menu 29 : Pâte Pour Pain Au Levain

2 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez le pain / la pâte, lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

- Conseils :
- La minuterie est disponible pour la cuisson du pain au levain (jusqu'à 9 heures).
 - Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez au four. (Menu 29)

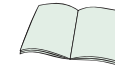
Pour faire ou stocker du levain sans problème.

- Ne choisissez pas le mauvais menu.
- Ne sortez pas le gobelet à levain avant la fin du programme.
- Ne mélangez pas le nouveau levain avec l'ancien.
- Si le levain est bien préparé, il a une odeur aigre comme de l'alcool.
- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, le levain fonctionne mal, et le pain n'est pas réussi.



Consultez les P. FR11 et FR13 pour des recettes.

Cuisson de brioche / Préparation de pâte briochée



Consultez les P. FR12-FR13 pour des recettes.

Préparations : Voir P. FR6 (Étape 1-4)

1 Sélectionnez le menu, puis démarrez la machine

Menu 14 : Pain Brioché
Menu 33 : Pâte Briochée

2 Ajoutez le beurre supplémentaire quand le signal sonore retentit, puis touchez de nouveau sur l'icône "Marche".

- Finissez de placer le beurre en cube supplémentaire pendant que "Marche" clignote.
- Le pétrissage continue après 5 minutes que ce soit avec ou sans appuyer sur l'icône "Marche".

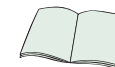
3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez le pain / la pâte, lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

- 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 2. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)
 - Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez au four. (Menu 33)

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 1.
- Passez à l'étape 2 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

Faire cuire un pain rapide sans levure/un gâteau sans gluten



Consultez la P. FR12 pour le scone rustique, P. FR14 pour le gâteau sans gluten.

Préparations : Voir P. FR6 (Étape 1-4)

Conseils : Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.

1 Sélectionnez le menu, puis démarrez la machine

Menu 17 : Pain Rapide Sans Levure
Menu 20 : Gâteau Sans Gluten

2 Après 3 minutes pour pain rapide sans levure, 2 minutes pour gâteau sans gluten, ouvrez le couvercle et raclez la farine dans les 3 minutes une fois que le bip retentit puis touchez de nouveau sur l'icône "Marche".

Façonnez la surface après 1 minute pour les Pain rapide sans levure, et après 12 minutes pour les gâteaux sans gluten.

- Le pétrissage continue après 3 minutes sans appuyer sur l'icône "Marche".
- Appui sur l'icône "Arrêt" non effectué, voir P. FR19.



3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et enlevez le moule à pain lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

- Conseils :
- Le pain rapide sans levure est différent d'une miché de pain utilisant de la levure sèche.
 - La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit uniquement la durée de cuisson pour les scones rustiques.
 - 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 scone ou le gâteau du moule à pain, il se déforme.

Cuisson supplémentaire pour le pain rapide sans levure

- Si la cuisson n'est pas terminée → Suivez les étapes ①-③.
① Sélectionnez le menu 17
② Affichez le temps de cuisson
③ Démarrez la machine
(Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 20 minutes pendant que la machine est encore chaude. Le minuteur redémarre à partir d'1 minute en appuyant sur l'icône "Départ différé" si nécessaire.)

Cuisson de gâteau



Consultez les P. FR12 pour des recettes.

Préparations :

- ① Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.
- ② Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- ③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 18

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

3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et enlevez le gâteau lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

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

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 50 minutes pendant que la machine est encore chaude. Le minuteur redémarre à partir d'1 minute en appuyant sur l'icône "Départ différé" si nécessaire.)

Instructions d'utilisation

Pâte sans gluten

ÉTAPE 1 Faire des pâtes pâte sans gluten

Préparations : Voir P. FR6 (Étape 1-4)

1 Sélectionnez le menu 21, puis démarrez la machine

2 Après 2 minutes, ouvrez le couvercle et raclez la farine dans les 3 minutes une fois que le bip retentit puis touchez à nouveau sur l'icône "Marche".

- Le pétrissage continue après 3 minutes sans appuyer sur l'icône "Marche".
- Appuyez sur l'icône "Arrêt" non effectué, voir P. FR19.

3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez la pâte lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

- Conseils :**
- La minuterie n'est pas disponible sur ce menu.
 - Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Faire de la confiture / compote

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

Menu 36 : Confiture
Menu 37 : Compote

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

3 Touchez sur l'icône "Arrêt" et retirez la confiture / compote lorsque la machine bipe 8 fois et que "End" (Fin) clignote.

ÉTAPE 2 Faire des pâte sans gluten

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

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

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

Cuisson supplémentaire

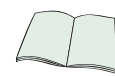
- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 - 40 minutes pendant que la machine est encore chaud. Le minuteur redémarre à partir d'1 minute en appuyant sur l'icône "Départ différé" si nécessaire.)

Conseils :

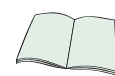
- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Dans le cas contraire, la confiture n'a pas une consistance ferme, à cuire ou à dessécher, de même que la compote.

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.



Consultez la P. FR14 pour des recettes.



Consultez les P. FR13 pour des recettes.

Recettes

Exemple

Nom du menu

Numéro du menu + durée totale du processus + marquage du minuteur

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	600 g
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.	2 c. à c.
Œufs (L) battu	1	1	2
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.
Graines de tournesol	60 g	70 g	80 g
Fromage	70 g	85 g	100 g

⌚ la minuterie peut être utilisée pour régler le délai.
⌚ la minuterie ne peut pas être utilisée pour régler le délai.

Taille du pain

Farine = Farine blanche à pain (type T55)

c. à c. = cuillère à café; c. à s. = cuillère à soupe

Œufs (L) = Œufs en grande taille; Œufs (M) = Œufs en taille moyenne.

Jaune le fond signifie que la levure sèche doit être placée dans le distributeur de levure.

Bleu le fond signifie que les ingrédients doivent être placés dans le distributeur de raisins secs et de noix. Et un symbole "R" apparaît après le nom de l'ingrédient.

Violet le fond signifie que les ingrédients doivent être placés dans le moule à pain pendant le processus. Et un symbole "H" apparaît après le nom de l'ingrédient.

Suivez l'ordre des ingrédients.

Assurez-vous d'utiliser les bonnes quantités de chacun des ingrédients comme indiqué dans la taille sélectionnée.

Recettes de cuisson

PAIN BLANC

Menu 1 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

Menu 2 (1 hr 55 min-2 hr) ⌚

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Levure sèche (option rapide)	1 c. à c. (2 c. à c.)	1 c. à c. (2 c. à c.)	1 ½ c. à c. (2 ½ c. à c.)

PAIN AUX RAISINS

Menu 3 (4 hr) ⌚

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ½ c. à c.
Raisins secs R	80 g	100 g	120 g

MULTIGRAIN

(Noix et graine de sésame)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Farine		240 g
Farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	80 g	
Farine de seigle	80 g	
Beurre	20 g	
Sel	1 ½ c. à c.	
Graines de sésame noir	2 c. à s.	
Eau	280 mL	
Levure sèche	2 c. à c.	
Noix R	100 g	

MULTIGRAIN

(Noix de cajou et graines)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Farine		280 g
Farine de seigle	120 g	
Beurre	20 g	
Sel	1 ½ c. à c.	
Graine de pavot	2 c. à s.	
Eau	280 mL	
Levure sèche	2 c. à c.	
Graines de citrouille R	60 g	
Noix de cajou R	40 g	

MULTIGRAIN

(Graines de lin et quinoa)

Menu 4 (2 hr 10 min) ⌚

Farine		240 g
Farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	140 g	
Farine Graham	40 g	
Beurre	20 g	
Sel	1 ½ c. à c.	
Graines de lin	2 c. à s.	
Quinoa, laver à l'eau	3 c. à s.	
Eau	280 mL	
Levure sèche	2 c. à c.	
Graines de tournesol R	60 g	

PAIN MORCEAUX ENTIERS

(Lardon et fromage)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	580 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	400 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.
Lardon cuit R	50 g	65 g	75 g
Fromage H	50 g	60 g	75 g

PAIN MORCEAUX ENTIERS

(Mélange d'olives)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	580 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	400 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.
Mélange d'olives R	80 g	100 g	120 g

PAIN MORCEAUX ENTIERS

(To mate séchée, fromage, jus de tomates)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ⌚

	M	L	XL
Farine	400 g	500 g	580 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	140 mL	175 mL	200 mL
Jus de tomates	140 mL	175 mL	200 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.
Tomates séchées à l'huile, haché H	30 g	40 g	50 g
Fromage H	70 g	85 g	100 g

PAIN COMPLET

Menu 6 (5 hr) ⌚

Menu 7 (3 hr) ⌚

	M	L	XL
Farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Levure sèche (option rapide)	1 c. à c. (1 ½ c. à c.)	1 c. à c. (1 ½ c. à c.)	1 ¼ c. à c. (2 c. à c.)

PAIN COMPLET RAISINS SECS

Menu 8 (5 hr) ⌚

	M	L	XL
Farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1 ½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.	1 ½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.
Raisins secs R	80 g	100 g	120 g

SEIGLE ET BLANC

Menu 9 (3 hr 30 min) ⌚

Farine de seigle		250 g
Farine		250 g
Huile		2 c. à s.
Sucre		2 c. à c.
Sel		2 c. à c.
Eau		360 mL
Levure sèche		2 c. à c.

- Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

PAIN CROÛTÉ

Menu 10 (6 hr) ⌚

Farine		300 g
Beurre		20 g
Sel		1 c. à c.
Eau		220 mL
Levure sèche		¾ c. à c.

PAIN AU LEVAIN

Étape 1 Levain : Menu 30 (24 hr) ⌚

Consultez les P. FR8 et P. FR13 pour des recettes.

Étape 2 : Menu 11 (5 hr) ⌚

Farine		400 g
Sel		1 c. à c.
Eau		150 mL
Levure sèche		¾ c. à c.

Recettes

Recettes de cuisson

PAIN ITALIEN

Menu 12 (4 hr 30 min) ☹

Farine	400 g
Huile d'olive	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	260 mL
Levure sèche	1 c. à c.

PAIN POUR SANDWICH

Menu 13 (5 hr) ☹

Farine	380 g
Beurre	30 g
Sucre	2 c. à s.
Eau	250 mL
Levure sèche	1 c. à c.

BRIOCHE BASIQUE

Menu 14 (3 hr 30 min) ☹

Farine	400 g
Beurre *1	50 g
Sucre	4 c. à s.
Lait en poudre	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Mélanger / battre 2 œufs (M) + eau	280 g
Levure sèche	1½ c. à c.
Beurre *2	H 70 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.

PANETTONE

Menu 14 (3 hr 30 min) ☹

Farine	400 g
Beurre *1	50 g
Sucre	4½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Mélanger / battre 2 œufs (M) + lait	300 g
Levure sèche	1½ c. à c.
Beurre *2	H 70 g
Orange épluchée, finement hachées	H 50 g
Raisins secs bruns	H 50 g
Cassis séché	H 50 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.

Recettes de pâtes

PÂTE POUR BASIQUE

Menu 22 (2 hr 20 min) ☹

Farine	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL
Levure sèche	1 c. à c.

PÂTE POUR BASIQUE RAISINS SECS

Menu 23 (2 hr 20 min) ☹

Farine	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL
Levure sèche	1 c. à c.
Raisins secs	R 100 g

PAIN BLANC À L'ÉPEAUTRE

Menu 15 (4 hr 30 min) ☹

	M	L	XL
Farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
Beurre	5 g	10 g	10 g
Sucre	1½ c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.
Eau	260 mL	340 mL	400 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.

PAIN À L'ÉPEAUTRE COMPLET

Menu 15 (4 hr 30 min) ☹

	M	L	XL
Farine grain entier d'épeautre	200 g	250 g	300 g
Farine blanche d'épeautre	200 g	250 g	300 g
Huile	2 c. à s.	3 c. à s.	3 c. à s.
Sucre	1½ c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.
Eau	250 mL	320 mL	380 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.

ÉPEAUTRE FRUITÉ

Menu 16 (4 hr 30 min) ☹

	M	L	XL
Farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
Beurre	5 g	10 g	10 g
Sucre	1½ c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.
Épices mélangées	2 c. à c.	2½ c. à c.	1 c. à s.
Eau	270 mL	350 mL	400 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.
Fruits secs mélangés	R 100 g	125 g	150 g

PAIN RAPIDE SANS LEVURE

Menu 17 (1 hr 15 min) ☹

Mélanger / battre 2 œufs (M) + lait	160 g
Yaourt nature	60 g
Farine	360 g
Beurre *	60 g
Sucre	40 g
Sel	½ c. à c.
Poudre à lever	10 g

* Coupé en cubes de 1 cm.

GÂTEAU AUX CERISES ET À LA PÂTE D'AMANDES

Menu 18 (1 hr) ☹

Sucre roux en poudre	50 g
Beurre	175 g
Œufs (M), battu	3 (150 g)
Farine avec levure incorporée	225 g
Cerises confites, haché	100 g
Pâte d'amandes, émietée	75 g
Lait	60 mL
Amandes grillées, torréfiées	15 g

- Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramollissement, puis battez les œufs, un à la fois.
- Ajoutez la farine avec les cerises et la pâte d'amandes, mélangez bien avec le lait pour avoir une consistance molle.
- Retirez la lame du moule à pain et tapissez le fond et les côtés avec du papier sulfurisé.
- Placez délicatement le mélange à l'intérieur du papier sulfurisé du moule à pain.
- Saupoudrez délicatement les amandes sur le dessus du mélange.
- Sélectionnez le menu 18 et réglez la minuterie sur 1 heure.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de four secs pour sortir le moule à pain de l'unité principale. Laissez le pain pendant 5-10 minutes avant de le retirer pour lui permettre de refroidir.

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

Consultez les P. FR7-FR9 pour des instructions de manipulation.

PÂTE POUR PAIN MORCEAUX ENTIERS

Menu 24 (2 hr 20 min) ☹

Farine	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	350 mL
Levure sèche	1 c. à c.
Lardon cuit	R 65 g
Fromage	H 60 g

SEIGLE ET PÂTE BLANCHE

Menu 27 (2 hr) ☹

Farine de seigle	250 g
Farine	250 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	2 c. à c.
Eau	300 mL
Levure sèche	2 c. à c.

PÂTE POUR PAIN CROÛTÉ

Menu 28 (3 hr 35 min) ☹

Farine	300 g
Beurre	20 g
Sel	1 c. à c.
Eau	180 mL
Levure sèche	¼ c. à c.

PÂTE POUR PAIN AU LEVAIN (Standard)

Étape 1 Levain : Menu 30 (24 hr) ☹

Consultez les P. FR8 et FR13 pour des recettes.

Étape 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☹

Farine	400 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL
Levure sèche	¼ c. à c.

PÂTE POUR PAIN AU LEVAIN (Seigle)

Étape 1 Levain : Menu 30 (24 hr) ☹

Consultez les P. FR8 et FR13 pour des recettes.

Étape 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☹

Farine	360 g
Farine de seigle	40 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL
Levure sèche	¼ c. à c.

LEVAIN

Menu 30 (24 hr) ☹

Quantité pour un gobelet à levain

Farine de seigle	80 g
Sel	½ c. à c.
Yaourt nature	60 g
Eau (20 °C)	80 mL
Levure sèche *	1 (0,1 g)

* Utilisez la cuillère à démarreur de levain fournie.

Recettes de confitures Sélectionnez le menu 36

CONFITURE À LA FRAISE

Départ différé : 1 hr 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.

CONFITURE AUX PETITS FRUITS SURGELÉS

Départ différé : 1 hr 40 min

Baies surgelées mélangées	700 g
Sucre	400 g
Pectine en poudre *	10 g

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

PÂTES ALIMENTAIRES

Menu 31 (20 min) ☹

Farine de blé durum	450 g
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 œufs (L) + eau	250 g

PÂTE À PIZZA

Menu 32 (45 min) ☹

Farine	450 g
Huile	4 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	240 mL
Levure sèche	1 c. à c.

PETIT PAIN D'ÉPEAUTRE DE TABLE

Menu 34 (2 hr 45 min) ☹

Farine blanche d'épeautre	500 g
Beurre	10 g
Sucre	1½ c. à c.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL
Levure sèche	1½ c. à c.

ÉPEAUTRE RAISIN SEC

Menu 35 (2 hr 45 min) ☹

Farine blanche d'épeautre	500 g
Beurre	10 g
Sucre	1½ c. à c.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL
Levure sèche	1½ c. à c.
Raisins secs	R 100 g

PÂTE BRIOCHÉE

(Rouleau Brioché Aux Pépites De Chocolat)

pour 12 rouleaux

Menu 33 (1 hr 50 min) ☹

Farine	400 g
Beurre *1	70 g
Sucre	4 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Mélanger / battre 3 œufs (M) + lait	240 g
Rhum (brun)	1 c. à s.
Levure sèche	1½ c. à c.
Beurre *2	H 50 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.

Ingrédients facultatifs

Copeaux de chocolat	120 g
---------------------	-------

- Appuyez légèrement sur la pâte pour enlever le gaz.
- Façonnez en rond et enveloppez d'un film plastique, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 20 min.
 - Lorsque vous souhaitez ajouter des pépites de chocolat, suivez les instructions suivantes. (Facultatif)
 - Roulez la pâte en 25 cm x 30 cm
 - Saupoudrez les pépites de chocolat et repliez la partie inférieure d'un tiers vers le haut et la partie supérieure d'un tiers vers le bas. Puis pliez en deux.
 - Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 10 min de plus. (Ne pas dessécher.)
- Appuyez légèrement sur la pâte pour enlever à nouveau le gaz, et divisez en 12 rouleaux.
- Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 10 à 15 min. (Ne pas dessécher.)
- Façonnez la pâte, placez sur une plaque de cuisson huilée et laissez de monter à 35 °C pendant 30-40 min.
- Glacez et cuisez au four à 180 °C pendant 15-20 min.

Consultez la P. FR10 pour des instructions de manipulation.

CONFITURE AUX POMMES ET AUX MÛRES

Départ différé : 1 hr 40 min

Pommes, râpées ou finement hachées	300 g
Mûres	400 g
Sucre	300 g
Pectine en poudre *	6 g

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

Recettes de compotes Sélectionnez le menu 37

SAUCE AUX POMMES

Départ différé : 1 hr 20 min

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

• Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE AUX PETITS FRUITS

Départ différé : 1 hr

Baies mélangées *	800 g
Sucre	75 g
Eau	2 c. à s.

* p. ex. fraises, framboises, myrtilles

• Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Départ différé : 1 hr 20 min

Pommes, épluchées, évidées et découpées	1000 g
Bâton de cannelle	1
Clous de girofle	2
Citron, zeste seulement	1
Jus de citron	2 c. à s.
Sucre	100 g
Eau	75 mL

• Remuez une fois la cuisson terminée.

PÊCHE AU SIROP DE VANILLE

Départ différé : 1 hr

Pêches, dénoyautées et coupées en ¼	1000 g
Sucre	100 g
Cosse de vanille	½
Eau	125 mL

• Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

Consultez la P. FR10 pour des instructions de manipulation.

Recettes

Informations et recettes sans gluten

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

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé :
Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.
Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultant d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.
 Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

Conseils pour le pain sans gluten

- Vous ne pouvez pas sélectionner la taille pour ce programme.
- Mettez d'abord l'eau, puis ajoutez les autres ingrédients selon la recette.
- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain. Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour pain sans gluten.

PAIN SANS GLUTEN

Menu 19 (1 hr 50-55 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 19 (1 hr 50-55 min) ☞	
Mélanger / battre 1 œuf + 1 blanc d'œuf + eau chaude	430 g
Beurre, fondu	60 mL
Vinaigre de cidre	1 c. à c.
Farine de riz brun	300 g
Fécule de pomme de terre	100 g
Lait écrémé en poudre	50 g
Gomme de xanthane	1 c. à s.
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche	1 c. à c.

- Le lait en poudre peut être omis.

Ajoutez les ingrédients suivants avec la farine dans votre moule à pain pour faire des miches de pain parfumées sans gluten.

PAIN AUX FRUITS ÉPICÉS

"Croûte à point"	
Menu 19 (1 hr 50 min) ☞	
Fruits mélangés	100 g
Cannelle	2 c. à c.

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

Menu 20 (1 hr 50 min) ☞	
Beurre *	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

* Coupé en cubes de 1 cm.

GÂTEAU AU THÉ SANS GLUTEN

Menu 20 (1 hr 50 min) ☞	
Beurre *	80 g
Sucre	160 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g
Poudre d'amandes	80 g
Feuilles de thé, haché	2 c. à c.
Poudre à lever	10 g

* Coupé en cubes de 1 cm.

GÂTEAU À LA BANANE SANS GLUTEN

Menu 20 (1 hr 50 min) ☞	
Beurre *1	80 g
Sucre	120 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g
Poudre d'amandes	50 g
Banane *2	80 g
Poudre à lever	10 g

*1 : Coupé en cubes de 1 cm.
 *2 : Coupé en de 1-2 cm.

PAIN AUX CINQ CÉRÉALES

"Croûte foncée"	
Menu 19 (1 hr 55 min) ☞	
Graines de lin	1 c. à s.
Graine 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.

PÂTE SANS GLUTEN

Menu 21 (15 min) ☞	
Mélanger / battre 2 œufs (M) + eau	260 g
Farine de riz blanc	220 g
Fécule de pomme de terre	80 g
Fécule de maïs	100 g
Gomme de xanthane	1½ c. à s.
Huile	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.

- Assurez-vous de fouetter les œufs 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.

Pour les clients en Belgique

Les recettes sans gluten ci-dessous ont été développées en utilisant des préparations pour pain sans gluten vendues dans le commerce par AVEVE. Elles sont disponibles chez les pharmaciens, les magasins de produits diététiques et dans certains hypermarchés. Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au "servicedesk.retail@aveve.be".

PAIN SANS GLUTEN

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☞	
Eau	320 mL
Huile	1 c. à s.
Farine exempte de gluten	500 g
Levure sèche	2 c. à c.

PAIN SANS GLUTEN AUX ŒUFS

Menu 19 (1 hr 50-55 min) ☞	
Eau	100 mL
Lait	180 mL
Œufs (M), battu	2 (100 g)
Huile	1 c. à s.
Farine exempte de gluten	500 g
Levure sèche	2 c. à c.

AVEVE Recettes

Ces tableaux concernent les consommateurs en Belgique. Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au "servicedesk.retail@aveve.be".

PAIN BLANC

Menu 1 (4 hr-4 hr 5 min) ☞

Menu 2 (1 hr 55 min-2 hr) ☞

	M	L	XL
De farine "Surfina" (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
Beurre	1 c. à s.	1 c. à s.	1½ c. à s.
Sucre	1 c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	250 mL	320 mL	380 mL
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
(option rapide)	(1½ c. à c.)	(1¼ c. à c.)	(2 c. à c.)

Remarque : Dans ce cas, Le pain est alors moins levé et moins aéré.

PAIN MORCEAUX ENTIERS (Lardon et Fromage)

Menu 5 (4 hr-4 hr 5 min) ☞

	M	L	XL
De farine "Surfina" (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
Beurre	1 c. à s.	1 c. à s.	1½ c. à s.
Sucre	1 c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	250 mL	320 mL	380 mL
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Lardon cuit R	50 g	65 g	75 g
Fromage H	50 g	60 g	75 g

PAIN COMPLET

Menu 6 (5 hr) ☞

Menu 7 (3 hr) ☞

	M	L	XL
De farine intégrale fine (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
De farine "Crousty Français" (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
Beurre	1 c. à s.	1 c. à s.	2 c. à s.
Sucre	1 c. à c.	2 c. à c.	2 c. à c.
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	2 c. à c.
Eau	250 mL	320 mL	380 mL
Levure sèche	1 c. à c.	1¼ c. à c.	1½ c. à c.
(option rapide)	(1½ c. à c.)	(1¼ c. à c.)	(2 c. à c.)

- Dans ce cas, Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris. Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme. Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

ROULEAUX DE PAIN CROÛTÉ

Menu 10 (6 hr) ☞

De farine "Crousty Français" (AVEVE)	400 g
Beurre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	260 mL
Levure sèche	1 c. à c.

- Ce programme ne permet pas de déterminer la taille et la couleur de la croûte du pain. Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

PAIN AU LEVAIN

Étape 1 Levain : Menu 30 (24 hr) ☞

Consultez les P. FR8 et FR15 pour des recettes.

Étape 2 : Menu 11 (5 hr) ☞

De farine "Surfina" (AVEVE)	400 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL
Levure sèche	¾ c. à c.

PAIN ITALIEN

Menu 12 (4 hr 30 min) ☞

De farine "Crousty Français" (AVEVE)	400 g
Huile d'olive	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	240 mL
Levure sèche	¾ c. à c.

- Ce programme ne permet pas de déterminer la taille et la couleur de la croûte du pain. Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

SANDWICH BASIQUE

Menu 13 (5 hr) ☞

De farine "Surfina" (AVEVE)	400 g
Beurre	1 c. à s.
Sucre	1 c. à c.
Sel	1 c. à c.
Eau	250 mL
Levure sèche	¾ c. à c.

PAIN RAPIDE SANS LEVURE

Menu 17 (1 hr 15 min) ☞

Mélanger / battre 2 œufs (M) + lait	160 g
Yaourt nature	60 g
De farine "Surfina" (AVEVE)	360 g
Beurre *	60 g
Sucre	40 g
Sel	½ c. à c.
Poudre à lever	10 g

*1 : Coupé en cubes de 1 cm.

RECETTES POUR GÂTEAUX

Menu 18 (1 hr 10 min) ☞

Œufs (M), battu	3 (150 g)
Lait	3 c. à s.
De beurre ramolli	200 g
Paquet "ANCO CAKE MIX"	1

- Mélangez tous les ingrédients dans un bol mélangeur séparé.
- Suivez les instructions dans "Faire cuire un gâteau". (P. FR9 de ces instructions)

PÂTE À TARTE (Pâte pour 2 tartes)

Menu 22 (2 hr 20 min) ☞

De farine patissière	500 g
Beurre	100 g
Sucre	60 g
Sel	1½ c. à c.
Œufs (M), battu	3 (150 g)
Lait	100 mL
Levure sèche	2 c. à c.

PÂTE POUR PAIN MORCEAUX ENTIERS (Lardons et Fromage)

Menu 24 (2 hr 20 min) ☞

De farine "Surfina" (AVEVE)	500 g
Beurre	1 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	1½ c. à c.
Eau	320 mL
Levure sèche	1 c. à c.
Lardon cuit R	65 g
Fromage H	60 g

PÂTE POUR PAIN COMPLET

Menu 25 (3 hr 15 min) ☞

De farine "Crousty Français" (AVEVE)	250 g
De farine "Gris Fermier" (AVEVE)	250 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	280 mL
Levure sèche	2 c. à c.

- Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes, les laisser ensuite lever sous un linge.
- Faites cuire pendant 15-20 minutes à 220 °C dans un four préchauffé.

PÂTE POUR PAIN AU LEVAIN

Étape 1 Levain : Menu 30 (24 hr) ☞

Consultez les P. FR8 et FR15 pour des recettes.

Étape 2 : Menu 29 (2 hr 30 min) ☞

De farine "Surfina" (AVEVE)	400 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL
Levure sèche	¾ c. à c.

LEVAIN

Menu 30 (24 hr) ☞

Farine de seigle AVEVE	80 g
Sel	½ c. à c.
Yaourt nature	60 g
Eau (20 °C)	80 mL
Levure sèche *	1 (0,1 g)

* Utilisez la cuillère à levain.

PÂTE À PIZZA

Menu 32 (45 min) ☞

De farine "Crousty Français" (AVEVE)	500 g
Beurre	1½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	290 mL
Levure sèche	2 c. à c.

- Étalez la pâte à pizza et mettez-la dans un moule à pizza.
- Piquez la pâte avec une fourchette.
- Versez la sauce tomate et ajoutez la garniture souhaitée.
- Faites cuire pendant 20-25 minutes à 220 °C dans un four préchauffé.

Recettes

Graphique AVEVE

Ces tableaux concernent les consommateurs en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au "servicedesk.retail@aveve.be".

Les tableaux suivants indiquent les programmes adaptés pour le mélange de farine AVEVE. Pour plus de détails, veuillez consulter la recette écrite sur le paquet de farine AVEVE.

Surfina		Mix pour pain de seigle		Mix pour pain blanc paysan		All-in pain complet	
Menu 1	Basique	Menu 4	Pain multigrain-rapide	Menu 1	Basique	Menu 6	Pain complet
Menu 2	Basique-rapide	Menu 9	Seigle	Menu 3	Basique raisins secs	Menu 8	Pain complet raisins secs
Menu 3	Basique raisins secs	Menu 27	Seigle	Menu 14	Brioche	Menu 25	Pain complet
Menu 4	Pain multigrain-rapide	Menu 30	Levain	Menu 22	Basique	Menu 26	Pain complet raisins secs
Menu 5	Pain morceaux entiers			Menu 23	Basique raisins secs		
Menu 11	Pain au levain			Menu 33	Brioche		
Menu 13	Sandwich						
Menu 17	Pain rapide sans levure						
Menu 22	Basique						
Menu 23	Basique raisins secs						
Menu 24	Pain morceaux entiers						
Menu 29	Pain au levain						
Menu 32	Pizza						

Suprima-Plus		Mix pour pain bis d'épeautre		All-in pain d'épeautre		All-in pain chasseur	
Menu 1	Basique	Menu 5	Pain morceaux entiers	Menu 1	Basique	Menu 4	Pain multigrain-rapide
Menu 10	Pain croûte	Menu 7	Pain complet-rapide	Menu 7	Pain complet-rapide	Menu 7	Pain complet-rapide
Menu 11	Pain au levain	Menu 24	Pain morceaux entiers	Menu 15	Specialite		
Menu 12	Pain italien			Menu 22	Basique		
Menu 17	Pain rapide sans levure						
Menu 22	Basique						
Menu 28	Pain croûte						
Menu 29	Pain au levain						
Menu 31	Pâte						

Intégrale de froment fine		Mix pour pain aux graines		All-in pain gris		All-in pain blanc	
Menu 6	Pain complet	Menu 7	Pain complet-rapide	Menu 2	Basique-rapide	Menu 1	Basique
Menu 7	Pain complet-rapide			Menu 6	Pain complet	Menu 2	Basique-rapide
Menu 25	Pain complet			Menu 7	Pain complet-rapide	Menu 22	Basique
				Menu 25	Pain complet		

Crousty-Plus		Mix pour pain blanc d'épeautre		All-in pain brioché		All-in pain Sesanut	
Menu 6	Pain complet	Menu 1	Basique	Menu 2	Basique-rapide	Menu 4	Pain multigrain-rapide
Menu 7	Pain complet-rapide	Menu 5	Pain morceaux entiers *	Menu 3	Basique raisins secs		
Menu 10	Pain croûte	Menu 15	Specialite *	Menu 14	Brioche		
Menu 12	Pain italien	Menu 22	Basique	Menu 23	Basique raisins secs		
Menu 25	Pain complet	Menu 34	Pain morceaux entiers	Menu 33	Brioche		
Menu 28	Pain croûte	Menu 24	Specialite				

No-Risk pain blanc-sans gluten		No-Risk pain multigrain-sans gluten	
Menu 19	Pain sans Gluten	Menu 19	Pain sans Gluten
Menu 20	Gateau sans gluten	Menu 20	Gateau sans gluten

All-in pain oméga 3		All-in pain aux graines	
Menu 2	Basique-rapide	Menu 4	Pain multigrain-rapide

* Il est conseillé d'utiliser 500 g.

Problèmes et solutions

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

Dans les informations ci-dessous, les différentes couleurs de fond indiquent des types différents : Pendant ou après la cuisson--bleu, Inconnu--violet, Exception d'affichage--marron.

Problème	Cause et action
<p>Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.</p>	<p>[Tous les pains]</p> <ul style="list-style-type: none"> La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10-20 mL en plus d'eau. Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure déshydratée en sachet portant l'indication "levure instantanée ou superactive ou Express". Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR6) Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre. <p>[Spécialité de pain]</p> <ul style="list-style-type: none"> Du blé d'engrain a été utilisé pour la cuisson de la spécialité de pain et / ou beaucoup de farine autre que la farine d'épeautre ont été utilisées. → La farine doit être composée de 60% de farine d'épeautre maximum lorsque vous utilisez plus de deux sortes de farines autres que l'épeautre. Le seigle et la farine de riz devraient composer jusqu'à 40% de toute la farine et la farine de sarrasin devrait composer jusqu'à 20% de toute la farine.

Problème	Cause et action
<p>Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité correcte de levure sèche dans le distributeur de levure. Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
<p>Le pain est collant et ne se découpe pas bien.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
<p>La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10-20 mL en moins d'eau.
<p>Le pain a trop levé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure) / du gobelet à levain (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
<p>La mie est pleine de gros trous.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
<p>Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
<p>Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
<p>Comment peut-on garder une croûte croustillante?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pourriez employer l'option de couleur de croûte "Dark" (Sombre), ou bien faites-le cuire au four à 200 °C / marque de gaz 6 pour 5-10 minutes supplémentaires.
<p>Il y a un résidu huileux au bas de la brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR9) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.
<p>Ma brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menus 14 ou 33. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez la levure en poudre (en cas d'ajout de levure séparé) dans le distributeur de levure, et les ingrédients secs et le beurre dans le moule à pain. Ajoutez ensuite l'eau. Si vous utilisez des ingrédients supplémentaires, ajoutez-les plus tard. (P. FR9) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
<p>Hvorfor er mit brød ikke ordenligt blandet?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. 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 peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
<p>Les ingrédients supplémentaires ne sont pas mélangés correctement en mode Pain multigrain-rapide ou Pain morceaux entiers.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou dans le moule à pain pendant que "👤" clignote? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou mis dans le moule à pain pendant que le "👤" clignote à l'écran.
<p>De ekstra ingredienser bliver ikke ordenligt blandet, når jeg laver brioche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que "👤" clignote sur l'écran. Selon la préparation, il arrive que les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients supplémentaires de moitié.

Français

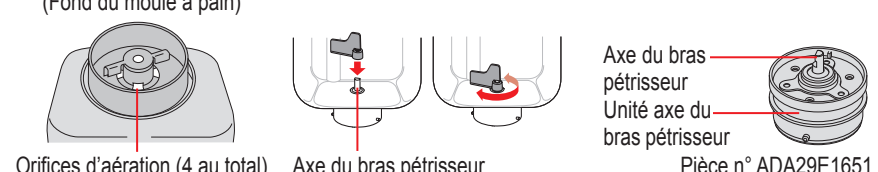
Problèmes et solutions

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

Dans les informations ci-dessous, les différentes couleurs de fond indiquent des types différents : Pendant ou après la cuisson--bleu, Inconnu--violet, Exception d'affichage--marron.

Problème	Cause et action
Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies.	<ul style="list-style-type: none"> ● Votre pâte était trop molle. <ul style="list-style-type: none"> → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane. ● Votre pâte était trop dure. <ul style="list-style-type: none"> → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau.
La confiture a débordé.	<ul style="list-style-type: none"> ● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR13.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le fruit était trop mûr ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. <ul style="list-style-type: none"> → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.
Le fruit s'est cassé en faisant du compote.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
Le pain n'a pas été cuit.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le menu pâte a été sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargée et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. <ul style="list-style-type: none"> → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du gobelet à levain fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer le remplaçant. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
La levure en poudre ne tombera pas dans le moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le moment d'activation du distributeur de levure est différent selon le programme de menu et la température ambiante. ● Le distributeur de levure est humide ou il peut y avoir une accumulation de charge statique. <ul style="list-style-type: none"> → Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement. ● La levure en poudre est humide. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez une nouvelle levure en poudre.
Les ingrédients supplémentaires ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines.	<ul style="list-style-type: none"> ● La surface des ingrédients supplémentaires dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? <ul style="list-style-type: none"> → Disposez les ingrédients supplémentaires de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR7) ● La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. <ul style="list-style-type: none"> → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet à levain fourni pour les liquides.
Le pain ne sort pas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laissez refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouer alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● La pâte est un peu trop dense. <ul style="list-style-type: none"> → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10-20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	<ul style="list-style-type: none"> ● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. <ul style="list-style-type: none"> → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.

Pendant ou après la cuisson

Problème	Cause et action
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	<ul style="list-style-type: none"> ● Il ne peut être utilisé que pour les confitures et les compotes.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	<ul style="list-style-type: none"> ● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
En faisant une confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont mariné dans l'alcool?	<ul style="list-style-type: none"> ● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
La machine a été arrêtée par accident. l'indication clignote.	<ul style="list-style-type: none"> ● La machine passe en mode pause (l'indication clignote) en cas d'appui sur l'icône "Arrêt" pendant le fonctionnement. <ul style="list-style-type: none"> → L'appareil peut retourner à la précédente procédure de menu en touchant l'icône "Marche" environ 10 minutes après avoir arrêté le fonctionnement. Mais après cela, la machine ne peut pas revenir à la procédure précédente.
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serré à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> ● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. <ul style="list-style-type: none"> → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essayez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) <p>(Fond du moule à pain)</p> 
"E" apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. <ul style="list-style-type: none"> → Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. La machine fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
"1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) <ul style="list-style-type: none"> → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
"H01", "H02" apparaît sur l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. <ul style="list-style-type: none"> → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
"U50" apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. <ul style="list-style-type: none"> → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).
"U16" apparaît sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'icône a été en mode "appui-long", par ex à cause de gouttes d'eau ou d'ingrédients sur la surface du panneau tactile, maintenant l'icône actionnée pendant plus d'un certain temps. <ul style="list-style-type: none"> → Nettoyez le panneau tactile avec linge sec ou appuyez sur l'icône à chaque fois. Après quelques secondes, l'affichage revient au dernier processus.

Pendant ou après la cuisson

Puzzles

Exception d'affichage

Français

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. NL3-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

Namen van onderdelen.....	NL2	• Glutenvrije pasta.....	NL10
Ingrediënten voor het maken van brood.....	NL3	• Confituur/compote maken.....	NL10
Menudiagrammen en bakopties.....	NL4	Recepten	NL11
Bediening instructies.....	NL6	• Bakrecepten.....	NL11
• Brood bakken.....	NL6	• Deeg Recepten.....	NL12
• Deeg maken.....	NL7	• Confituur Recepten.....	NL13
• Extra ingrediënten toevoegen.....	NL7	• Compote Recepten.....	NL13
• Meergranen-snel & Gevuld brood.....	NL8	• Glutenvrij informatie en recepten.....	NL14
• Zuurdesembrood.....	NL8	• AVEVE Recepten.....	NL15
• Brioche bakken/Briochedeeg maken.....	NL9	• AVEVE-diagram.....	NL16
• Sodabrood/glutenvrije cake bakken.....	NL9	Problemen oplossen	NL16
• Cake bakken.....	NL9		

Namen van onderdelen Hoofdgedeelte



De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.

Aanraakpaneel en display

Op deze afbeelding worden alle termen en symbolen weergegeven maar tijdens het gebruik van de machine worden alleen de relevante termen en symbolen weergegeven.

Gebruiksstatus Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve "■" en "→".

- : Geeft een indicatie van een stroomstoring.
- : Geeft een indicatie van handmatig toevoegen van ingrediënten. (Menu 4, 5, 14, 24, 33)
- : Geeft een indicatie van afschrapen of het oppervlak vormen tijdens werking. (Menu 17, 20, 21)

Tijd weergegeven

- Resterende tijd totdat het product gereed is.
- Als ingrediënten manueel worden bijgevoegd, zal de display de tijd tonen tot de extra ingrediënten in het programma zijn bijgevoegd.
- Het menu heeft verwerkingstijd nodig, het scherm toont de tijd tot het starten van dit proces nadat het pictogram "Start" is aangeraakt.

Start Het programma starten.

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

Timer

- Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur (behalve menu 11, alleen ingesteld tot 9 uur).
- Stel de bak- / kooktijd voor menu 18, 36 en 37 in.
- Instellen van extra kooktijd is beschikbaar voor menu 17, 18, 36 en 37.

Korst De kleur van de korst kiezen.

Formaat De grootte kiezen.

Menu

- 1) Tik eenmaal op het pictogram "Menu" voor een instellingsmodus.
- 2) Tik op het pictogram voor het wijzigen van "Menu"-nummer.

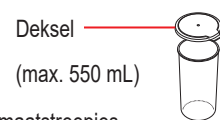
(Om sneller verder te gaan, houd u het pictogram ingedrukt na stap 1.) Zie pag. NL4-NL5 voor het menunummer.

* Zie p. NL7 in "GEBRUIKSAANWIJZING" voor meer informatie.

Accessoires

Zuurdesem maatbeker × 2

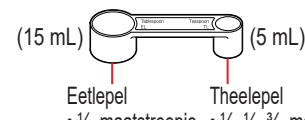
Om vloeistoffen te meten, zuurdesem starter te maken.



- 10 mL -maatstreepjes

Maatlepelkje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



- ½-maatstreepje
- ¼, ½, ¾-maatstreepjes

Zuurdesem starterlepelkje

Voor het afmeten van de zuurdesem startergist.



Ingrediënten voor het maken van brood

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

Vloeibare ingrediënten

- Moeten worden afgemeten met de meegeleverde zuurdesembeker of maatlepel.

Droge ingrediënten

- Moeten worden gewogen op een weegschaal of worden afgemeten met de meegeleverde maatlepel voor de kleine hoeveelheden.

Bloem

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

Gebruik harde bloem. Harde bloem wordt gemalen uit 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 bloemsorten.

Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels. Bevat in vergelijking met witte bloem meer ijzer, magnesium en kalium, stoffen die een mens nodig heeft om gezond blijven. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen. Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).

Speltbloem

Komt uit de tarwefamilie maar is genetisch gezien een totaal andere soort. Brood maken met een platte/licht ingedrukte korst. Een volkorenbrood van spelt wordt klein en compact in vergelijking met witbrood van spelt.

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

- Er bestaat Spelt (Triticum spelta) dat geschikt is voor broodbakken en er is een korentarw (Triticum monococcum: wordt ook wel "kleine spelt" genoemd), dat niet geschikt is voor broodbakken; beide worden als spelt verkocht. Gebruik spelt voor menu 15, 16, 34 of 35.

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten (gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten). Aanbevolen wordt gist te gebruiken waarop staat "kant-en-klare gist". Als u gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikant aangegeven uiterste datum)

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, 4, 7, 9, 19, 21, 27 of 31.

Bij een hoge kamertemperatuur gebruikt u gekoeld water voor menu 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 of 35.

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

Zout

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

Vet

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

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

■ Eieren

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

■ Zemelen

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 75 mL (5 el).

■ Tarwekiemen

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 60 mL (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 2, kies een formaat die past bij de inhoud van de mix en start het bakproces.
 - 600 g - XL
 - 500 g - L
- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

■ Broodmix met een apart zakje gist

- 1) Doe eerst de broodmix in de broodpan en vervolgens het water. Doe dan de afgemeten gist in de giststrooier.
- 2) Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.
 - Witte bloem, bruine bloem - menu 1
 - Meergranen bloem - menu 4
 - Volkoren - menu 6
 - Roggebloem - menu 9

■ Brioche's bakken met een brioche-mix

Selecteer het menu 14 of 2 "Medium" formaat - "Light" (Lichtbruin) korstkleur.

Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

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

Menunummer	Menu	Opties			Processen					Pagina Methode
		Formaat	Korst	Timer	Rust	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal	
1	Basis	●	●	●	30–60 min	15–30 min*4	1 u 50 min– 2 u 20 min	50–55 min	4 u– 4 u 5 min	P. NL6
2	Basis-snel	●	●	—	—	15–20 min	ca. 1 u	35–40 min	1 u 55 min– 2 u	P. NL6
3	Basis met rozijnen	●	●*1	●	30–60 min	15–30 min*4	1 u 50 min– 2 u 20 min	50 min	4 u	P. NL6
4	Meergranen-snel	—	—	—	—	15–30 min*4	40–60 min	55 min	2 u 10 min	P. NL8
5	Gevuld brood	●	●	●	30–60 min	25–30 min*4	1 u 45 min– 2 u 10 min	50–55 min	4 u– 4 u 5 min	P. NL8
6	Volkoren	●	—	●	1 u– 1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min– 2 u 50 min	50 min	5 u	P. NL6
7	Volkoren-snel	●	—	—	15–25 min	15–25 min*4	1 u 30 min– 1 u 40 min	45 min	3 u	P. NL6
8	Volkoren met rozijnen	●	—	●	1 u– 1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min– 2 u 50 min	50 min	5 u	P. NL6
9	Rogge	—	—	●	45–60 min	ca. 10 min	1 u 20 min– 1 u 35 min	1 u	3 u 30 min	P. NL6
10	Frans	—	—	●	40 min– 2 u 5 min	10–20 min	2 u 45 min– 4 u 10 min	55 min	6 u	P. NL6
11	Zuurdesembrood	—	—	●*3	0–55 min	45–55 min*5	2 u 25 min– 3 u 10 min	55 min	5 u	P. NL8
12	Italiaans	—	—	●	30 min– 1 u	10–15 min	2 u 25 min– 3 u	50 min	4 u 30 min	P. NL6
13	Sandwich	—	—	●	1 u– 1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min– 2 u 50 min	50 min	5 u	P. NL6
14	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 u 25 min	50 min	3 u 30 min	P. NL9
15	Speciaal	●	—	●	30 min– 1 u 15 min	15–30 min*4	1 u 50 min– 2 u 45 min	55 min	4 u 30 min	P. NL6
16	Speciaal met rozijnen	●	—	●	30 min– 1 u 15 min	15–30 min*4	1 u 50 min– 2 u 45 min	55 min	4 u 30 min	P. NL6
17	Sodabrood	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 u 15 min	P. NL9
18	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 u 30 min	30 min– 1 u 30 min	P. NL9

*1 Alleen "Light" (Lichtbruin) of "Medium" beschikbaar.

*2 Alleen "Medium" of "Dark" (Donker) beschikbaar.

*3 Kan worden ingesteld tot 9 uur.

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

*5 In de kneedtijd is er een rusttijd voorzien.

*6 Er is een periode van schrapen of vormen tijdens de kneedperiode.

Menunummer	Menu	Opties			Processen					Pagina Methode
		Formaat	Korst	Timer	Rust	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal	
19	Glutenvrij brood	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 u 50 min– 1 u 55 min	P. NL6
20	Glutenvrije cake	—	—	—	—	20 min*6	—	1 u 30 min	1 u 50 min	P. NL9
21	Glutenvrije pasta	—	—	—	—	15 min*5 *6	—	—	15 min	P. NL10
22	Basis	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 u 10 min– 1 u 30 min	—	2 u 20 min	P. NL7
23	Basis met rozijnen	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 u 10 min– 1 u 30 min	—	2 u 20 min	P. NL7
24	Gevuld brood	—	—	—	30–50 min	25–30 min*4	1 u 5 min– 1 u 20 min	—	2 u 20 min	P. NL8
25	Volkoren	—	—	—	55 min– 1 u 25 min	15–25 min*4	1 u 30 min– 2 u	—	3 u 15 min	P. NL7
26	Volkoren met rozijnen	—	—	—	55 min– 1 u 25 min	15–25 min*4	1 u 30 min– 2 u	—	3 u 15 min	P. NL7
27	Rogge	—	—	—	45–60 min	ca. 10 min	—	—	2 u	P. NL7
28	Frans	—	—	—	40 min– 1 u 45 min	10–20 min	1 u 35 min– 2 u 40 min	—	3 u 35 min	P. NL7
29	Zuurdesembrood	—	—	—	0–40 min	45–55 min*5	1 u 5 min– 1 u 35 min	—	2 u 30 min	P. NL8
30	Zuurdesem starter	—	—	—	—	—	24 u	—	24 u	P. NL8
31	Pasta	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	P. NL7
32	Pizza	—	—	●	(Kneden) 10–18 min	(Rijzen) 7–15 min	(Kneden) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min	P. NL7
33	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 u 50 min	P. NL9
34	Speciaal	—	—	—	30 min– 1 u 5 min	15–30 min*4	1 u 10 min– 1 u 55 min	—	2 u 45 min	P. NL7
35	Speciaal met rozijnen	—	—	—	30 min– 1 u 5 min	15–30 min*4	1 u 10 min– 1 u 55 min	—	2 u 45 min	P. NL7
36	Confituur	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min– 2 u 30 min	P. NL10
37	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 u– 1 u 40 min	P. NL10

• Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies: min = minuut(s); u = uur(s); ca. = circa.

• De machine werkt een korte tijd gedurende de periode van rijzen (om te zorgen voor een optimale ontwikkeling van gluten).

Nederlands

Bediening instructies

Brood bakken

1 Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes



1 Draai de broodvorm tegen de klok in en til het vervolgens uit de hoofdeenheid.



2 Plaats het kneedmes stevig op de houder.

Controleer of het gedeelte rondom de houder en de binnenkant van het kneedmes schoon zijn. (P. NL8 in "BEDIENINGSINSTRUCTIES".)

• Alleen gebruiken voor roggemenu.

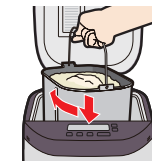
• Het kneedmes zit los op zijn plaats maar moet de onderkant van de as raken.

2 Plaats de afgemeten ingrediënten, behalve de droge gist, in de broodvorm



1 Plaats de ingrediënten, behalve de droge gist, overeenkomstig de volgorde van recepten.

- Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.
- Giet water en/of andere vloeistoffen in de rand van de zijwand van de broodvorm.



2 Veeg al het vocht en bloem rond de broodvorm af.

3 Plaats de broodvorm in de hoofdeenheid door het met de klok mee te draaien.

4 Sluit het deksel.

3 Plaats de droge gist in de gistdispenser



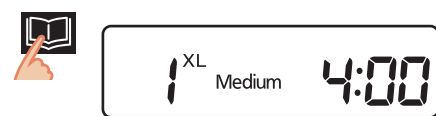
Maak de gistdispenser droog met bijvoorbeeld een doekje als deze nat is. (Wrijf niet lang over de gistdispenser, anders valt de gist niet in het bakblik vanwege statische elektriciteit.)

• Voeg extra ingrediënten toe in de rozijnnoothouder als u het menu kiest om deze te gebruiken. (Zie p. NL7 in deze handleiding.)

4 Sluit de machine aan op een stopcontact van 230 V

Ga naar pag. NL11-NL12 voor brood recepten.

5 Selecteer een bakmenu (Het display geeft aan wanneer het menu "1" is geselecteerd.)



■ De grootte kiezen ■ De kleur van de korst kiezen



■ Om de timer in te stellen (Zie P. NL2 in deze instructies of P. NL7 van "BEDIENINGSINSTRUCTIES".)

• Ga naar pag. NL4-NL5 voor menu, beschikbaarheid van grootte en korst.

6 Raak het pictogram "Start" aan om de machine te starten.



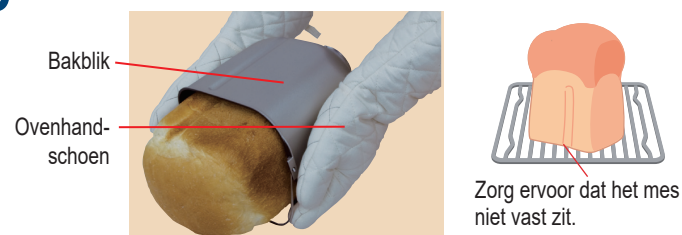
Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid.

- Voeg extra ingrediënten toe aan de broodbak als de pieper klinkt wanneer u de betreffende menu's kiest. (Zie p. NL7)
- Tik na het toevoegen nogmaals op het pictogram "Start".
- Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl "Start" knippert.
- Het kneden gaat na een bepaalde tijd door, ongeacht of op "Start" is gedrukt. Nadat het pictogram "Start" wordt aangeraakt, geeft de display de resterende tijd aan tot afronding van het programma.
- Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.
- De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.
- De achtergrondverlichting van de display gaat uit om naar de energiebesparingsmodus te gaan als het pictogram "Start" werd aangeraakt en u na 10 seconden geen andere actie hebt.
- Niet op pictogram "Stop" getikt, zie p. NL19.

7 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een piepton en "End" (Einde) knippert), raak u het pictogram "Stop" aan en trekt u de stekker uit het stopcontact.



8 Neem het brood onmiddellijk uit de machine



Gebruik droge ovenhandschoenen om het brood eruit te halen en laat het afkoelen op een rooster.

- Raak de onderkant van de broodvorm niet aan. (mesrotatie kan de broodvorm beschadigen.)
- Zorg ervoor dat het mes zich in de broodvorm bevindt nadat het brood eruit is gehaald, het kan in de onderkant van het brood blijven zitten. Het mes zal beschadigd raken als u het brood snijdt voordat u het verwijderd.

Deeg maken

Ga naar pag. NL12-NL13 voor deeg recepten.

1 Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes

2 Plaats de afgemeten ingrediënten, behalve de droge gist, in de broodvorm in de in het recept vermelde volgorde, en plaats de broodvorm in de hoofdeenheid.

3 Plaats de droge gist in de gistdispenser

- Sla deze stap over als het recept geen droge gist bevat.

4 Steek de stekker van de machine in een contact van 230 V en selecteer vervolgens een deegmenu

5 Raak het pictogram "Start" aan om de machine te starten.

6 Raak het pictogram "Stop" en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een piepton geeft en "End" (Einde) knippert.

Brooddeeg

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

Pastadeeg

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

8 Breng een beetje bloem aan op het oppervlak van het deeg en maak uw gewenste vormen.

9 Kook ze en geniet ervan met uw favoriete saus.

Pizzadeeg

7 Verdeel het deeg met een schraapmes en maak er balletjes van.

8 Dek ze af met een handdoek en laat het 10 minuten staan.

9 Rol het deeg uit en maak er met een vork gaten in.

10 Voeg uw favoriete saus en ingrediënten toe en bak het vervolgens in de oven.

Tips: De timer is niet beschikbaar bij deegmenu's behalve bij menu 32 (pizza).

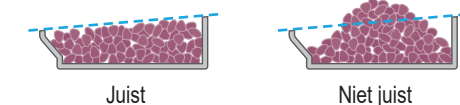
Extra ingrediënten toevoegen

Om geurig brood te maken, voegt u extra ingrediënten toe aan de rozijnnoothouder of broodbak in menu 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 of 35.

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

Droge/onoplosbare ingrediënten-gebruik de rozijnnoothouder-(automatisch toevoegen)

- Plaats de extra ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier en stel de machine in.
- Doe de rozijnen-notenstrooier niet te vol.



Juist

Niet juist

Gedroogde vruchten

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

Noten, zaden

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

Kruiden

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

Bacon, salami, olijven, droge tomaat

- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in ¼.
- Aanbevolen bij de bereiding van gevuld brood.

Vochtige/visceuze/oplosbare ingrediënten-handmatig in de broodbak toevoegen (kan niet in de rozijnnoothouder worden gestopt)*

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

Verse vruchten, ingemaakte vruchten, groente

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

Kaas, chocolade

- Hak de chocolade in kleine stukjes.
- Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- Aanbevolen bij de bereiding van gevuld brood.

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

Bediening instructies

Meergranen-snel & Gevuld brood

Vorbereitung: Zie P. NL6 (Stap 1-4)

1 Selecteer het menu en start vervolgens de machine

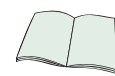
Menu 4: Meergranen-snel Brood
Menu 5: Gevuld Brood
Menu 24: Gevuld Brooddeeg

2 Voeg extra ingrediënten toe als de pieptoon klinkt en raak dan nogmaals het pictogram "Start".

- Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl "Start" knippert.
- Kneden gaat verder na 3 minuten voor Meergranen-snel, 2 minuten en 30 seconden voor Gevuld brood met of zonder het aanraken van het pictogram "Start".

3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder brood/deeg, wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

- Tips:
- Gebruik voor de ingrediënten max. 100 g voor M-grootte, 125 g voor L-grootte of 150 g voor XL-grootte.
 - Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.



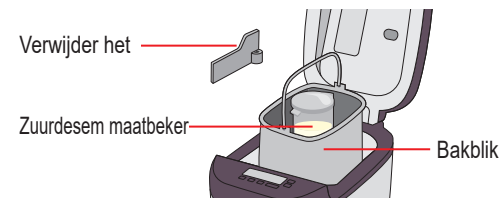
Zie p. NL11 en NL12 voor recepten.

Zuurdesembrood

FASE 1 Zuurdesem starter maken

Vorbereitung:

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



Verwijder het

Zuurdesem maatbeker

Bakblik

Er kunnen twee zuurdesem maatbekers tegelijk worden geplaatst.

1 Selecteer het menu 30 en start vervolgens de machine

2 Raak het pictogram "Stop" en verwijder onmiddellijk de zuurdesem maatbeker wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

- Als u twee koppen zuurdesem starter maakt, start dan op hetzelfde moment of gebruik ze niet direct, **bewaart u het in de koelkast, maar gebruikt u het binnen 1 week.**

FASE 2 Zuurdesembrood maken/bakken

Vorbereitung:

- ① Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ② Giet een kopje zuurdesem starter in de broodvorm.
- ③ Plaats de ingrediënten in de broodvorm overeenkomstig de volgorde van het recept.
- ④ Plaats de droge gist in de gistdispenser.
- ⑤ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu en start vervolgens de machine

Menu 11: Zuurdesembrood
Menu 29: Zuurdesem Brooddeeg

2 Raak het pictogram "Stop" en verwijder brood/deeg, wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

- Tips:
- Timer is beschikbaar voor bakken van zuurdesembrood (tot 9 uur).
 - Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven. (Menu 29)

Zuurdesem starter zonder fouten maken of bewaren.

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



Zie p. NL11 en NL13 voor recepten.

Brioche bakken/Briochedeeg maken

Vorbereitung: Zie P. NL6 (Stap 1-4)

1 Selecteer het menu en start vervolgens de machine

Menu 14: Briochebrood
Menu 33: Brioche Deeg

2 Voeg extra boter toe wanneer de pieptoon klinkt, raak daarna nogmaals op de pictogram "Start".

- Voltooi het proces en plaats de extra blokjes boter terwijl "Start" knippert.
- Het kneden wordt na 5 minuten voortgezet ongeacht of het pictogram "Start" wel of niet wordt aangeraakt.

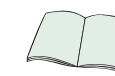
3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder brood/deeg, wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

Tips:

- Timer 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 2. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven. (Menu 33)

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 1.
- Sla stap 2 van het proces op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan de andere.



Zie p. NL12-NL13 voor recepten.

Sodabrood/glutenvrije cake bakken

Vorbereitung: Zie P. NL6 (Stap 1-4)

Tips: Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.

1 Selecteer het menu en start vervolgens de machine

Menu 17: Sodabrood
Menu 20: Glutenvrije Cake

2 Na 3 minuten voor sodabrood, 2 minuten voor glutenvrije cake, open het deksel en schraap het meel weg binnen 3 minuten nadat de pieper is afgegaan en raak vervolgens opnieuw het pictogram "Start" aan.

Na 1 minuut vormt u het oppervlak voor sodabrood; na 12 minuten voor glutenvrije cake.

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder het pictogram "Start" aan te raken.
- Niet op pictogram "Stop" getikt, zie p. NL19.



Rubberen spatel

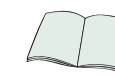
3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder het bakblik wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

Tips:

- Sodabrood is anders dan een brood met droge gist.
- Timer is niet beschikbaar bij deze menu's. Het stelt alleen de duur van de baktijd in voor sodabrood.
- Gebruik een rubber spatel om schade aan de broodbak te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de scone of cake te verwijderen uit de broodvorm, zal het een losse vorm hebben.

Extra koken voor sodabrood

- Als het bakken niet is voltooid → Doe het volgende ①-③.
① Selecteer menu 17 ② Stel de baktijd in ③ Start de machine (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 20 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op het pictogram "Timer" te drukken.)



Zie p. NL12 voor sodabrood, p. NL14 voor glutenvrije cake.

Cake bakken

Vorbereitung:

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

1 Selecteer menu 18

2 Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.

3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder het cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

Tips: Timer is niet beschikbaar bij dit menu. Het stelt alleen de duur van de baktijd in.

Aanvullend koken

- Als het bakken niet is voltooid, herhaal stappen 1-3. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op het pictogram "Timer" te drukken.)



Zie p. NL12 voor recepten.

Bediening instructies

Glutenvrije pasta

FASE 1 Glutenvrij pastadeeg maken

Vorbereitung: Zie P. NL6 (Stap 1-4)

1 Selecteer het menu 21 en start vervolgens de machine

2 Open het deksel na 2 minuten en schraap het meel weg binnen 3 minuten nadat de pieper is afgegaan, druk daarna nogmaals op "Start".

- Kneeden gaat verder na 3 minuten zonder het pictogram "Start" aan te raken.
- Niet op pictogram "Stop" getikt, zie p. NL19.

3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.

- Tips:**
- Timer is niet beschikbaar bij dit menu.
 - Gebruik een rubber spatel om schade aan de broodbak te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.

Confituur/compote maken

Vorbereidingen voor confituur maken

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

Vorbereidingen voor compote maken

- 1 Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Neem het kneedmes uit de machine.)
- 2 Plaats de ingrediënten in de broodvorm 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

Menu 36: Confituur
Menu 37: Compote

2 Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.

3 Raak het pictogram "Stop" en verwijder confituur/compote wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en "End" (Einde) knippert.



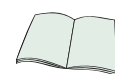
Zie p. NL14 voor recepten.

FASE 2 Glutenvrije pasta maken

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

2 Breng een beetje bloem aan op het oppervlak van het deeg en maak uw gewenste vormen.

3 Kook ze en geniet ervan met uw favoriete saus.



Zie p. NL13 voor recepten.

Aanvullend koken

- Als de kooktijd niet is voltooid → herhaal stappen 1-3. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10-40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op het pictogram "Timer" te drukken.)

Tips:

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

Tips voor confituur maken

- De juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine is noodzakelijk om goed stevige confituur 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 confituur doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Als de kooktijd kort is, kunnen stukjes fruit overblijven en kan de confituur waterig worden.
- De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Stop de confituur zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de confituur.
- Confituur kan verbranden als het in de broodbak achterblijft.
- Bewaar confituur op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na open in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

Recepten

Voorbeeld

Menunaam

Menunr. + Totale verwerkingstijd + Timer-markering

	M	L	XL
Bloem	400 g	500 g	600 g
Suiker	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Eieren (L), geklopt	1	1	2
Droge gist	¼ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Zonnebloempitten	R 60 g	R 70 g	R 80 g
Kaas	H 70 g	H 85 g	H 100 g

- ⌚ timer kan worden gebruikt voor instellen van de vertragingstijd.
- ⌚ timer kan niet worden gebruikt voor instellen van de vertragingstijd.

Afmetingen brood

Bloem = Sterke bloem voor wit brood

tsp = theelepel; tbsp = eetlepel

Eieren (L) = grote eieren; Eieren (M) = middelgrote eieren.

Een gele achtergrond betekent dat droog gist in de gisthouder moet worden geplaatst.

Een blauwe achtergrond betekent dat de ingrediënten in de rozijnhouder moeten worden geplaatst. En het teken "R" staat achter de naam van het ingrediënt.

Een paarse achtergrond betekent dat de ingrediënten tijdens de verwerking in de broodbak moeten worden geplaatst. En het teken "H" staat achter de naam van het ingrediënt.

Volg de volgorde van ingrediënten.

Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheden voor alle ingrediënten gebruikt als geïnstrueerd voor de geselecteerde omvang.

Bakrecepten

WIT BROOD

Menu 1 (4 u-4 u 5 min) ⌚

Menu 2 (1 u 55 min-2 u) ⌚

	M	L	XL
Bloem	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
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
(snelle optie)	(2 tsp)	(2 tsp)	(2½ tsp)

ROZIJNENBROOD

Menu 3 (4 u) ⌚

	M	L	XL
Bloem	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
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Rozijnen	R 80 g	R 100 g	R 120 g

MEHRKORNBROT

(Walnoten en Sesamzaad)

Menu 4 (2 u 10 min) ⌚

Bloem		240 g	
Harde bloem voor volkorenbrood		80 g	
Roggebloem		80 g	
Boter		20 g	
Zout		1¼ tsp	
Zwart sesamzaad		2 tbsp	
Water		280 mL	
Droge gist		2 tsp	
Walnoten	R	100 g	

MEHRKORNBROT

(Cashewnoten en Zaden)

Menu 4 (2 u 10 min) ⌚

Bloem		280 g	
Roggebloem		120 g	
Boter		20 g	
Zout		1¼ tsp	
Papaverzaad		2 tbsp	
Water		280 mL	
Droge gist		2 tsp	
Pompoenzaden	R	60 g	
Cashewnoten	R	40 g	

MEHRKORNBROT

(Lijnzaad en quinoa)

Menu 4 (2 u 10 min) ⌚

Bloem		240 g	
Harde bloem voor volkorenbrood		140 g	
Graham-bloem		40 g	
Boter		20 g	
Zout		1¼ tsp	
Lijnzaad		2 tbsp	
Quinoa, wassen met water		3 tbsp	
Water		280 mL	
Droge gist		2 tsp	
Zonnebloempitten	R	60 g	

GEVULD BROOD

(Bacon en kaas)

Menu 5 (4 u-4 u 5 min) ⌚

	M	L	XL
Bloem	400 g	500 g	580 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Gebakken bacon	R 50 g	R 65 g	R 75 g
Kaas	H 50 g	H 60 g	H 75 g

GEVULD BROOD

(Gemengde olijven)

Menu 5 (4 u-4 u 5 min) ⌚

	M	L	XL
Bloem	400 g	500 g	580 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	400 mL
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Gemengde olijven	R 80 g	R 100 g	R 120 g

GEVULD BROOD

(Gedroogde tomaat, kaas en tomatensap)

Menu 5 (4 u-4 u 5 min) ⌚

	M	L	XL
Bloem	400 g	500 g	580 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	140 mL	175 mL	200 mL
Tomatensap	140 mL	175 mL	200 mL
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Gedroogde tomaten in olie, H gesnipperd	30 g	40 g	50 g
Kaas	H 70 g	H 85 g	H 100 g

VOLKORENBROT

Menu 6 (5 u) ⌚

Menu 7 (3 u) ⌚

	M	L	XL
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
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
(snelle optie)	(1½ tsp)	(1½ tsp)	(2 tsp)

VOLKOREN MET ROZIJNEN BROOD

Menu 8 (5 u) ⌚

	M	L	XL
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
Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Rozijnen	R 80 g	R 100 g	R 120 g

ROGGE EN WIT

Menu 9 (3 u 30 min) ⌚

Roggebloem		250 g	
Bloem		250 g	
Olie		2 tbsp	
Suiker		2 tsp	
Zout		2 tsp	
Water		360 mL	
Droge gist		2 tsp	

- Gebruik het kneedmes voor het roggemenu.

FRANS BROOD

Menu 10 (6 u) ⌚

Bloem		300 g	
Boter		20 g	
Zout		1 tsp	
Water		220 mL	
Droge gist		¾ tsp	

ZUURDESEMBROOD

Fase 1 Zuurdesem starter: Menu 30 (24 u) ⌚

Zie p. NL8 en p. NL13 voor de recepten.

Fase 2 : Menu 11 (5 u) ⌚

Bloem		400 g	
Zout		1 tsp	
Water		150 mL	
Droge gist		¾ tsp	

Recepten

Bakrecepten

ITALIAANS BROOD

Menu 12 (4 u 30 min) ☹

Bloem	400 g
Olijfolie	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	260 mL
Droge gist	1 tsp

SANDWICH BROOD

Menu 13 (5 u) ☹

Bloem	380 g
Boter	30 g
Suiker	2 tbsp
Water	250 mL
Droge gist	1 tsp

BASIS BRIOCHE

Menu 14 (3 u 30 min) ☹

Bloem	400 g
Boter *1	50 g
Suiker	4 tbsp
Poedermelk	2 tbsp
Zout	1 tsp
Meng/klop 2 eieren (M) + water	280 g
Droge gist	1½ tsp
Boter *2	H 70 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 pkoelkast.

PANNETTONE

Menu 14 (3 u 30 min) ☹

Bloem	400 g
Boter *1	50 g
Suiker	4½ tbsp
Zout	1 tsp
Meng/klop 2 eieren (M) + melk	300 g
Droge gist	1½ tsp
Boter *2	H 70 g
Sinaasappelschil, fijngesneden	H 50 g
Bruine sultanarozijnen	H 50 g
Gedroogde zwarte bessen	H 50 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 pkoelkast.

Deeg Recepten

BASISDEEG

Menu 22 (2 u 20 min) ☹

Bloem	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL
Droge gist	1 tsp

BASIS MET ROZIJNENDEEG

Menu 23 (2 u 20 min) ☹

Bloem	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL
Droge gist	1 tsp
Rozijnen	R 100 g

WIT SPELTBROOD

Menu 15 (4 u 30 min) ☹

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

VOLKOREN SPELTBROOD

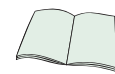
Menu 15 (4 u 30 min) ☹

	M	L	XL
Volkoren speltbloem	200 g	250 g	300 g
Witte speltbloem	200 g	250 g	300 g
Olie	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Suiker	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1¼ tsp	1½ tsp	1¼ tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Droge gist	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp

VRUCHTENSPELT

Menu 16 (4 u 30 min) ☹

	M	L	XL
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
Boter	5 g	10 g	10 g
Suiker	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1¼ tsp	1½ tsp	1¼ tsp
Gemengde kruiden	2 tsp	2½ tsp	1 tbsp
Water	270 mL	350 mL	400 mL
Droge gist	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Gemengde droge vruchten	R 100 g	125 g	150 g



Zie p. NL6, NL8-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

SODABROOD

Menu 17 (1 u 15 min) ☹

Meng/klop 2 eieren (M) + melk	160 g
Gewone yoghurt	60 g
Bloem	360 g
Boter *	60 g
Suiker	40 g
Zout	½ tsp
Bakpoeder	10 g

* In blokjes van 1 cm gesneden.

KERS-EN MARSEPEINCAKE

Menu 18 (1 u) ☹

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

1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.

2 Voeg de bloem met kersen en marsepein toe, meng goed met de melk tot een zachte consistentie.

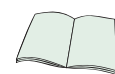
3 Verwijder het kneedmes uit de broodvorm en plaats bakpapier op de onderkant en zijkanten.

4 Plaats het mengsel voorzichtig op het bakpapier in de broodvorm.

5 Strooi de amandelen voorzichtig bovenop het mengsel.

6 Selecteer menu 18 en stel de timer in op 1 uur.

7 Wanneer het bakken klaar is, gebruikt u droge ovenhandschoenen om de broodvorm uit de hoofdeenheid te halen. Laat het 5-10 minuten staan voordat u het brood verwijdert zodat het kan afkoelen.



Zie p. NL7-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

VOLKOREN MET ROZIJNEN BROODDEEG

Menu 26 (3 u 15 min) ☹

Harde bloem voor volkorenbrood	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	340 mL
Droge gist	1½ tsp
Rozijnen	R 100 g

ROGGE EN WIT DEEG

Menu 27 (2 u) ☹

Roggebloem	250 g
Bloem	250 g
Olie	2 tbsp
Suiker	2 tsp
Zout	2 tsp
Water	300 mL
Droge gist	2 tsp

FRANS DEEG

Menu 28 (3 u 35 min) ☹

Bloem	300 g
Boter	20 g
Zout	1 tsp
Water	180 mL
Droge gist	¾ tsp

ZUURDESEM BROODDEEG (Standaard)

Fase 1 Zuurdesem starter: Menu 30 (24 u) ☹

Zie p. NL8 en NL13 voor de recepten.

Fase 2 : Menu 29 (2 u 30 min) ☹

Bloem	400 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL
Droge gist	¾ tsp

ZUURDESEM BROODDEEG (Rogge)

Fase 1 Zuurdesem starter: Menu 30 (24 u) ☹

Zie p. NL8 en NL13 voor de recepten.

Fase 2 : Menu 29 (2 u 30 min) ☹

Bloem	360 g
Roggebloem	40 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL
Droge gist	¾ tsp

ZUURDESEM STARTER

Menu 30 (24 u) ☹

De hoeveelheid voor een zuurdesem maatbeker

Roggebloem	80 g
Zout	½ tsp
Gewone yoghurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Droge gist *	1 (0,1 g)

* Gebruik de meegeleverde zuurdeegstartlepel.

Confituur Recepten Selecteer menu 36

AARDBEIENCONFITUUR

Timer: 1 u 40 min

Aardbeien, fijngesneden	600 g
Suiker	400 g
Gepoederde pectine *	13 g

* Strooi de pectine op de ingrediënten in de bakvorm voordat u de bakvorm in de hoofdeenheid plaatst.

BEVOREN BESSENCONFITUUR

Timer: 1 u 40 min

Bevroren gemengde bessen	700 g
Suiker	400 g
Gepoederde pectine *	10 g

* Strooi de pectine op de ingrediënten in de bakvorm voordat u de bakvorm in de hoofdeenheid plaatst.

PASTADEEG

Menu 31 (20 min) ☹

Durumtarwemeel	450 g
Zout	1½ tsp
Meng/klop 2 eieren (L) + water	250 g

PIZZADEEG

Menu 32 (45 min) ☹

Bloem	450 g
Olie	4 tbsp
Zout	2 tsp
Water	240 mL
Droge gist	1 tsp

SPELT TAFELROL

voor 8 rollen

Menu 34 (2 u 45 min) ☹

Witte speltbloem	500 g
Boter	10 g
Suiker	1½ tsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL
Droge gist	1¼ tsp

SPELT ROZIJNEN

Menu 35 (2 u 45 min) ☹

Witte speltbloem	500 g
Boter	10 g
Suiker	1½ tsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL
Droge gist	1¼ tsp
Rozijnen	R 100 g

BRIOCHE DEEG

(Briochebol met stukjes chocolade)

voor 12 rollen

Menu 33 (1 u 50 min) ☹

Bloem	400 g
Boter *1	70 g
Suiker	4 tbsp
Zout	1 tsp
Meng/klop 3 eieren (M) + melk	240 g
Rum (donkere)	1 tbsp
Droge gist	1½ tsp
Boter *2	H 50 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.

Optionele ingrediënten

Chocoladestukjes	120 g
------------------	-------

1 Druk lichtjes op het deeg om het gas te verwijderen.
2 Vorm het rond en wikkel het in plasticfolie, laat het vervolgens 20 min in de koelkast staan.

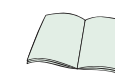
• Wanneer u chocoladeschiffers wilt toevoegen, volgt u de onderstaande instructies. (Optioneel)
• Rol het deeg tot 25 cm x 30 cm
• Strooi chocoladeschiffers en vouw de bodem een derde omhoog en de bovenkant een derde omhoog. Vouw het vervolgens door de helft.
• Laat het deeg opnieuw 10 min staan bij kamertemperatuur. (Droog het niet.)

3 Druk lichtjes op het deeg om opnieuw het gas te verwijderen, en verdeel het in 12 rollen.

4 Laat het deeg 10-15 min staan bij kamertemperatuur. (Laat het niet uitdrogen)

5 Vorm het deeg en plaats het op een ingevette bakplaat en laat het 30-40 min staan bij 35 °C.

6 Glazuur en bak in de oven op 180 °C gedurende 15-20 min.



Zie p. NL10 voor aanwijzingen voor de verwerking.

APPEL-EN BRAAMBESSENCONFITUUR

Timer: 1 u 40 min

Appels, geraspt of fijngesneden	300 g
Bramen	400 g
Suiker	300 g
Gepoederde pectine *	6 g

* Strooi de pectine op de ingrediënten in de bakvorm voordat u de bakvorm in de hoofdeenheid plaatst.



Zie p. NL10 voor aanwijzingen voor de verwerking.

PERZIK IN VANILLESIROOP

Timer: 1 u

Perziken, pit verwijderd en in ¼ delen gesneden	1000 g
Suiker	100 g
Vanillestokje	½
Water	125 mL

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

Recepten

Glutenvrij informatie en recepten

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.
- 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 variabelere resultaten opleveren.
- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.
- Het brood moet op een koude droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt. U kunt het brood in diepvrieszakjes of doosjes invriezen indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:

Als u het 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 mengsel 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.

Tips voor glutenvrij brood

- U kunt de omvang niet selecteren voor dit programma.
- Plaats eerst water en voeg vervolgens andere ingrediënten toe volgens het recept.
- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix. Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

GLUTENVRIJ BROOD

Menu 19 (1 u 50-55 min) ☞

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

GLUTEN- EN TARWEVRIJ BROOD

Menu 19 (1 u 50-55 min) ☞

Meng/klop 1 ei + het wit van 1 ei + warm water	430 g
Boter, gesmolten	60 mL
Ciderazijn	1 tsp
Bruin rijstmeel	300 g
Aardappelzetmeel	100 g
Mager melkpoeder	50 g
Xanthaangom	1 tbsp
Suiker	1 tbsp
Zout	1 tsp
Droge gist	1 tsp

- Het melkpoeder kan achterwege blijven.

Voeg de volgende ingrediënten toe aan het meel in de broodbak voor geurig glutenvrij brood.

PITTIG VRUCHTENBROOD

"Gemiddelde korst"

Menu 19 (1 u 50 min) ☞

Gemengde vruchten	100 g
Kaneel	2 tsp

GLUTENVRIJE CHOCOLADECAKE

Menu 20 (1 u 50 min) ☞

Boter *	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

* In blokjes van 1 cm gesneden.

GLUTENVRIJ THEEGEBAK

Menu 20 (1 u 50 min) ☞

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

* In blokjes van 1 cm gesneden.

GLUTENVRIJE BANANENCAKE

Menu 20 (1 u 50 min) ☞

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

*1: In blokjes van 1 cm gesneden.

*2: In blokjes van 1-2 cm.

GLUTENVRIJE PASTA

Menu 21 (15 min) ☞

Meng/klop 2 eieren (M) + water	260 g
Witte rijstbloem	220 g
Aardappelzetmeel	80 g
Maiszetmeel	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.
- Plaats het bloem, het zetmeel en de gom in een andere kom en meng goed.

Voor klanten die in België woonachtig zijn

Voor de glutenvrij recepten hieronder zijn commercieel klaargemaakte glutenvrij broodmixen van AVEVE gebruikt.

Deze zijn verkrijgbaar bij de drogist, bij natuurvoedingswinkels en soms bij grote supermarkten.

Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via "servicedesk.retail@aveve.be".

GLUTENVRIJ BROOD

Menu 19 (1 u 50-55 min) ☞

Water	320 mL
Olie	1 tbsp
Glutenvrij bloem	500 g
Droge gist	2 tsp

GLUTENVRIJ BROOD MET EIERN

Menu 19 (1 u 50-55 min) ☞

Water	100 mL
Melk	180 mL
Eieren (M), geklopt	2 (100 g)
Olie	1 tbsp
Glutenvrij bloem	500 g
Droge gist	2 tsp

AVEVE Recepten

Deze diagrammen zijn bedoeld voor klanten in België. Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via "servicedesk.retail@aveve.be".

WIT BROOD

Menu 1 (4 u-4 u 5 min) ☞

Menu 2 (1 u 55 min-2 u) ☞

	M	L	XL
"Surfina" bloem (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
Boter	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Suiker	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Droge gist	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
(snelle optie)	(1½ tsp)	(1¼ tsp)	(2 tsp)

Opmerking: In dit geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn.

GEVULD BROOD

(Bacon en kaas)

Menu 5 (4 u-4 u 5 min) ☞

	M	L	XL
"Surfina" bloem (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
Boter	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Suiker	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Droge gist	¾ tsp	1 tsp	1¼ tsp
Gebakken bacon R	50 g	65 g	75 g
Kaas H	50 g	60 g	75 g

VOLKORENBROOD

Menu 6 (5 u) ☞

Menu 7 (3 u) ☞

	M	L	XL
Voltaarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
Bloem "Frans krokant" (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
Boter	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Suiker	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Water	250 mL	320 mL	380 mL
Droge gist	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
(snelle optie)	(1½ tsp)	(1¼ tsp)	(2 tsp)

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

PISTOLETS

Menu 10 (6 u) ☞

Bloem "Frans krokant" (AVEVE)	400 g
Boter	1 tbsp
Zout	1 tsp
Water	260 mL
Droge gist	1 tsp

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

ZURDESEMBROOD

Fase 1 Zuurdesem starter: Menu 30 (24 u) ☞

Zie p. NL8 en NL15 voor de recepten.

Fase 2 : Menu 11 (5 u) ☞

"Surfina" bloem (AVEVE)	400 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL
Droge gist	¾ tsp

ITALIAANS BROOD

Menu 12 (4 u 30 min) ☞

Bloem "Frans krokant" (AVEVE)	400 g
Olijfolie	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	240 mL
Droge gist	¾ tsp

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

BASIS SANDWICH

Menu 13 (5 u) ☞

"Surfina" bloem (AVEVE)	400 g
Boter	1 tbsp
Suiker	1 tsp
Zout	1 tsp
Water	250 mL
Droge gist	¾ tsp

SODABROOD

Menu 17 (1 u 15 min) ☞

Meng/klop 2 eieren (M) + melk	160 g
Gewone yoghurt	60 g
"Surfina" bloem (AVEVE)	360 g
Boter *	60 g
Suiker	40 g
Zout	½ tsp
Bakpoeder	10 g

* In blokjes van 1 cm gesneden.

RECEPT VOOR CAKE

Menu 18 (1 u 10 min) ☞

Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	3 tbsp
Zachtgemaakte boter	200 g
Pak "ANCO CAKE MIX"	1

- Meng alle ingrediënten in een aparte mengschaal.
- Volg de aanwijzingen voor cake bakken (p. NL9 van deze handleiding.)

TAARTDEEG (Deeg voor 2 taarten)

Menu 22 (2 u 20 min) ☞

Patisserie bloem	500 g
Boter	100 g
Suiker	60 g
Zout	1½ tsp
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	100 mL
Droge gist	2 tsp

GEVULD BROODDEEG

(Bacon en kaas)

Menu 24 (2 u 20 min) ☞

"Surfina" bloem (AVEVE)	500 g
Boter	1 tbsp
Suiker	2 tsp
Zout	1½ tsp
Water	320 mL
Droge gist	1 tsp
Gebakken bacon	R 65 g
Kaas	H 60 g

VOLKOREN BROODDEEG

Menu 25 (3 u 15 min) ☞

Bloem "Frans krokant" (AVEVE)	250 g
Bloem "Boerebruin" (AVEVE)	250 g
Suiker	1 tbsp
Zout	1½ tsp
Water	280 mL
Droge gist	2 tsp

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

ZURDESEM BROODDEEG

Fase 1 Zuurdesem starter: Menu 30 (24 u) ☞

Zie p. NL8 en NL15 voor de recepten.

Fase 2 : Menu 29 (2 u 30 min) ☞

"Surfina" bloem (AVEVE)	400 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL
Droge gist	¾ tsp

ZURDESEM STARTER

Menu 30 (24 u) ☞

AVEVE Roggebloem	80 g
Zout	½ tsp
Gewone yoghurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Droge gist *	1 (0,1 g)

* Gebruik het zuurdesem starterlepelkje.

PIZZADEEG

Menu 32 (45 min) ☞

Bloem "Frans krokant" (AVEVE)	500 g
Boter	1½ tbsp
Zout	1 tsp
Water	290 mL
Droge gist	2 tsp

- Rol het pizzadeeg en leg dit in een pizzavorm.
- Prik met een vork in het deeg.
- Bedekken met tomatensaus en voeg de gewenste garnering toe.
- Bak gedurende 20-25 minuten op 220 °C in een voorverwarmde oven.

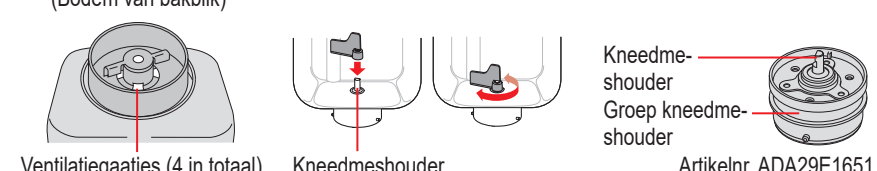
Problemen oplossen

In de onderstaande informatie duidt een andere achtergrondkleur op een andere soort: Tijdens of na het koken -- blauw, Puzzel -- paars, Uitzondering display -- bruin.

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Mijn glutenvrije pasta is niet goed gelukt.	<ul style="list-style-type: none"> Uw deeg was te zacht. → Verlaag het watervolume of verhoog de hoeveelheid xanthaangom. Uw deeg was te hard. → Verlaag de hoeveelheid xanthaangom of verhoog het watervolume.
De confituur is overgekookt.	<ul style="list-style-type: none"> Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op pag. NL13.
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	<ul style="list-style-type: none"> Het fruit is niet rijp of overrijp. Er zit te weinig suiker in. De kooktijd was ontoereikend. Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken compote.	<ul style="list-style-type: none"> De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
Mijn brood is niet gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces. Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan circa 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde zuurdesem maatbeker. U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL6) De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Droge gist valt niet in het bakblik.	<ul style="list-style-type: none"> De timing van het activeren van de gistdispenser verschilt, afhankelijk van het programmamenu en de kamertemperatuur. De gistdispenser is nat of er sprake van statische elektriciteit. → Afvegen met een vochtige doek en gewoon laten opdrogen. Droge gist is vochtig. → Gebruik nieuwe droge gist.
De extra ingrediënten vallen niet uit de rozijnen-notenstrooier in het bakblik.	<ul style="list-style-type: none"> Is het oppervlak van de extra ingrediënten hoger dan de rand van de rozijnen-notenstrooier? → Voeg de extra ingrediënten zo toe dat het oppervlak lager is dan de rand van de rozijnen-notenstrooier. (P. NL7) De capaciteit van de rozijnen-notenstrooier bedraagt 150 g, dit is echter afhankelijk van de staat en de aard van de ingrediënten, ze kunnen overlopen.
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	<ul style="list-style-type: none"> U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde zuurdesem maatbeker voor vloeistoffen.
Het brood komt niet uit het blik.	<ul style="list-style-type: none"> Als het brood niet gemakkelijk uit de broodpan kan worden verwijderd, laat het dan 5–10 minuten afkoelen, waarbij u de pan niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich aan de pan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door de pan met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	<ul style="list-style-type: none"> Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen. Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc.

Tijdens of na het koken

Probleem	Oorzaak en Actie
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	<ul style="list-style-type: none"> Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	<ul style="list-style-type: none"> Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, diëetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Machine is per ongeluk gestopt. Indicatielampje knippert.	<ul style="list-style-type: none"> De machine is naar de pauzeringsmodus gegaan (indicatielampje knippert) door het aanraken van het pictogram "Stop" tijdens de werking. → De machine zou terug kunnen gaan naar de vorige menuprocedure bij het aanraken van het pictogram "Start" binnen ongeveer 10 minuten na de stopbewerking. Maar daarna kan de machine niet teruggaan naar de vorige procedure.
Het kneedmes ratelt.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage-as past. (Dit is geen fout.)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. Er komt rook uit het stoomgat.	<ul style="list-style-type: none"> Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	<ul style="list-style-type: none"> Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaten naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de montage-as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage-as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) <p>(Bodem van bakblik)</p> 
Op het display wordt "E" weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. → De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De machine werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
"1" verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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).
"U16" wordt weergegeven op de display.	<ul style="list-style-type: none"> Het pictogram staat in de modus "lang drukken", bijv. Waterdruppels of de ingrediënten op het oppervlak van het aanraakscherm; houd het pictogram langer dan een bepaalde tijd ingedrukt. → Reinig het aanraakscherm met een droge doek of tik elke keer op het pictogram. Na een paar seconden keert de display terug naar het laatste proces.

Tijdens of na het koken

Puzzel

Uitzondering display

Nederlands

Kiitos, kun valitsit tämän Panasonic-tuotteen.

- Tälle tuotteelle on kahdet ohjeet. Tämä on "KÄYTTÖOPAS JA RESEPTIT", toinen on "KÄYTTÖOHJE", jonka sisältöön kuuluvat Turvallisuusohjeet, Puhdistaminen ja hoito jne.
- Lue molemmat ohjeet huolellisesti käyttäaksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen kuin käytät tätä tuotetta kiinnitä erityisesti huomiota "Turvallisuusohjeet"- ja "Tärkeää tietoa"-kohtiin "KÄYTTÖOHJE"-osassa. (S. F13-F15).
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Säilytä molemmat ohjeet tulevaa käyttöä varten.
- Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Sisältö

Laitteen osat	F12	• Gluteeniton pasta	F110
Leivän valmistusaineet	F13	• Hillon / Hilloke tekeminen	F110
Ohjelmakaaviot ja leivontavalinnat	F14	Reseptit	F111
Käsittelyohjeet	F16	• Reseptit leipominen	F111
• Leivän leipominen	F16	• Taikinareseptit	F112
• Taikinan valmistaminen	F17	• Hilloreseptit	F113
• Lisäainesten lisääminen	F17	• Hillorerseptit	F113
• Moniviljaleipä nopeasti & Maalaisleipä	F18	• Gluteenittomat tietoa ja reseptit	F114
• Maalaisleipä, hapan	F18	Vianmääritys	F115
• Briossin leipominen/Briossitaikinan valmistaminen	F19		
• Maalaiskonssi/Gluteeniton kakun leipominen	F19		
• Kakun leipominen	F19		

Laitteen osat Päälaite



Kosketuspaneeli ja näyttö

Kuvassa näkyvät kaikki sanat ja symbolit, mutta laitteen käytön aikana näkyvissä ovat vain kulloinkin tarpeelliset kohdat.

Toimintatila Näytetään nykyisellä ohjelman vaiheella paitsi "☞" ja "☞".
☞ : Ilmaisee virtakatkoksen.
☞ : Ilmaisee aineiden lisäämisen manuaalisesti. (Ohjelma 4, 5, 14, 24, 33)
☞ : Ilmaisee kaapimisen tai pinnan muodon käytön aikana. (Ohjelma 17, 20, 21)

Näkyvässä oleva aika
• Valmistumishetken jäljellä oleva aika.
• Jos valittuna on ohjelma, jonka aikana käyttäjän on lisättävä aineksia, näyttää myös lisäyshetken vielä jäljellä olevan ajan.
• Resepti vaati hieman prosessointia. Näyttö näyttää ajan ennen prosessin alkamista "Aloita"-kuvakkeen koskettamisen jälkeen.

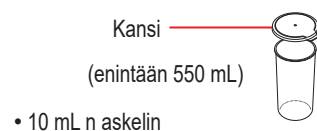
Aloita Ohjelman aloittaminen.
Seis Peru asetus / pysäytä ohjelma. (Pidä painettuna noin 1 sekunti.)
Ajastin • Aseta viiveajastin (aika, milloin leivän on oltava valmis). Se voidaan asettaa käytettävissä olevalle ohjelmalle enintään 13 tunniksi (paitsi ohjelmalle 11 enintään 9 tunniksi).
• Aseta leivonta-/kypsennysaika ohjelmalle 18, 36 ja 37.
• Lisäkypsennysajan asettaminen on käytettävissä valikossa 17, 18, 36 ja 37.

Kuori Kuoren värin valitseminen.
Koko Koon valitseminen.

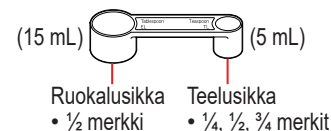
Ohjelma
1) Napauta "Ohjelma"-kuvaketta kerran siirtyäksesi asetustilaan.
2) Napauta kuvaketta muuttaaksesi "Ohjelma" numeron.
(Edetäksesi nopeammin, pidä kuvaketta painettuna vaiheen 1 jälkeen.) Katso ohjelman numero s. F14-F15. * Katso lisätietoja sivulta F17 kohdassa "KÄYTTÖOHJEET".

Tarvikkeet

Hapanleipäkuppi × 2
Nesteiden mittaaminen, hapanleipäjuuren tekeminen.



Mittalusikka
Sokerin, suolan, hiivan ym. mittaaminen.



Hapanleivän juuren lusikka
Hapanleipäjuuren hiivan mittaaminen.



Leivän valmistusaineet

On hyvin tärkeää käyttää oikeita määriä aineksia parhaiden tulosten saamiseksi.

Nestemäiset ainesosat

- Tulee mitata toimitukseen kuuluvalla hapanleipäkupilla tai mittalusikalla.

Kiinteät ainekset

- Tulee punnita vaa'alla tai mitata pienille määrille tarkoitettulla mittalusikalla.

Jauhot

Leivän pääainesosa. Jauhon proteiini muodostaa gluteeniinivaikamisen aikana. Gluteiini tuottaa leivän koostumuksen ja pintarakenteen ja auttaa leivän kohoamisessa.

Käytä sitkoa muodostavista puolikarkeista jauhoista. Sitkoa muodostavat jauhot jauhetaan vehnävästä ja niissä on korkea proteiinipitoisuus, joka on välttämätön gluteenin kehittymiselle.

Käymisen aikana muodostuva hiilidioksidi jää gluteenin muodostaman verkkorakenteen sisään, ja näin taikina nousee.

Ydinvehnäjauho, valkoinen jauho

Jauhetaan vehnäjyvän ydinosa, josta on poistettu kuoriosat ja alkio. Paras jauho leivän leipomiseen on sellainen, jossa on merkintä "leivän leipomiseen". Älä käytä sitkottoman taikinan jauhoa tai itse nousevaa jauhoa leipäjauhon korvikkeena.

Täysjyvävehnäjauho

Jauhetaan kokonaisuudesta jyvistä, jossa on mukana myös kuoriosat ja alkio. Tästä jauhosta valmistetaan erittäin terveellistä leipää. Leivästä tulee matalampi ja painavampi kuin muista vehnäjauhoista valmistettuna.

Ruisjauho

Jauhetaan rukiinjyvän ydinosa. Sisältää enemmän terveydelle hyödyllistä rautaa, magnesiumia ja kaliumia kuin vehnäjauho. Gluteenia ei kuitenkaan ole riittävästi. Leivästä tulee tiivis ja raskas. Käytä enintään mainittu määrä (muuten moottori voi ylikuormittua).

Spelttijauho

Speltti kuuluu vehnälajeihin, mutta on ominaisuuksiltaan täysin erilainen. Leipään tulee litteä/hieman vajonnut kuori. Täysjyväspelttijauhoista tehdystä leivästä tulee matala ja tiivis verrattuna tavalliseen spelttijauholeipään. Suosittelemme käyttämään tavallisia spelttijauhoja yli puolet kokonaisjauhomäärästä.
• Myynnissä on leivän leipomiseen sopivaa spelttiä (Triticum spelta) ja leivän leipomiseen sopimatonta yksijyvävehnää (Triticum monococcum), jota myös myydään speltin nimellä. Käytä spelttiä valikossa 15, 16, 34 tai 35.

Kuivahiiva

Mahdollistaa taikinan nousemisen. Käytä kuivahiivaa, joka ei vaadi esikäymistä (älä käytä tuoretta hiivaa tai käyttöä edeltävää esikäymistä vaativaa kuivahiivaa). Suosittelemme kuivahiivaa, jonka pakkauksessa lukee "pikahiiva". Kun käytät pusseissa olevaa hiivaa, sulje kuivahiivapussi heti käytön jälkeen ja säilytä jääkaapissa. (Käytä valmistajan ilmoittaman ajan kuluessa)

Maitotuotteet

Antavat makua ja parantavat ravintoarvoa.
• Jos käytät maitoa veden sijasta, leivästä tulee ravitsemisempi. Älä kuitenkaan käytä ajastintoimintoa, sillä maitotuotteet eivät välttämättä säily tuoreina yön yli.
→Vähennä veden määrästä käyttämäsi maidon määrä.

Sokeri (kidesokeri, fariinisokeri, hunaja, siirappi tms.)

Hiivan ravinto, makeuttaa ja lisää makua leipään, antaa kuorelle väriä.
• Vähennä sokerin määrää, jos käytät rusinoita tai muita hedelmiä, jotka sisältävät fruktoosia.

Vesi

Käytä tavallista hanavettä. Kun huoneen lämpötila on alhainen, käytä haaleaa vettä ohjelmassa 2, 4, 7, 9, 19, 21, 27 tai 31. Kun huoneen lämpötila on korkea, käytä kylmää vettä ohjelmassa 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 tai 35. Mittaa nesteet aina laitteen mukana toimitettulla hapanleipäkupilla.

Suola

Parantaa makua ja vahvistaa gluteenia edistäen taikinan kohoamista. Leipä saattaa menettää makua/kokoa, jos mitta ei ole tarkka.

Rasva

Antaa leipään makua ja pehmeyttä. Käytä voita (suolatonta), margariinia tai öljyä.

Saat leivästä maukkaampaa lisäämällä muitakin aineksia.

Muna

Parantavat leivän ravintoarvoa ja tuovat väriä leipään. (Vähennä veden määrää vastaava määrä) Vatkaa muna ennen lisäämistä. Älä käytä ajastinta muna sisältävillä resepteillä. (Muna pilaantuu nopeasti, jos huonelämpötila on korkea.)

Leseet

Lisäävät leivän kuitupitoisuutta.
• Määrä enintään 75 mL (5 rkl).

Vehnänalkiot

Antavat pähkinäisen maun leipään.
• Määrä enintään 60 mL (4 rkl).

Mausteet, yrtit

Parantavat leivän makua.
• Käytä vain pieniä määriä (maks. 1 rkl).

Jos käytät leipäseosta...

Leipäseos, joka sisältää hiivan

- Pane seos leipävuokaan, lisää sitten vesi. (Noudata seospakkauksen ohjeessa annettua vesimäärää)
- Valitse ohjelma 2, valitse koko jauhojen määrän mukaan ja käynnistä kone.
• 600 g – XL • 500 g – L
- Joidenkin jauhoseosten pakkauksista ei käy ilmi, paljonko hiivaa on, joten parhaan tuloksen saat kokeilujen kautta.

Leipäseos, jossa on erillinen kuivahiivapussi

- Pane ensin seos leipävuokaan ja lisää sitten vesi. Laita sitten mitattu hiiva hiivan annostelijaan.
- Valitse ohjelma seoksessa olevan jauhotyyppin perusteella ja käynnistä leivonta.
• Erikoisvehnäjauho, tumma vehnäjauho - ohjelma 1
• Moniviljaleipäjauho - ohjelma 4
• Täysjyvävehnä - ohjelma 6
• Ruisjauho - ohjelma 9

Briossien leipominen briossiseoksesta

Valitse ohjelma 14 tai 2, kooksi "MEDIUM" (keskikoko) ja kuoren väriksi "LIGHT" (vaalea).

Ohjelmakaaviot ja leivontavalinnat

■ Valittavissa olevat toiminnot ja toiminta-ajat

• Huonelämpötila vaikuttaa eri vaiheisiin tarvittavaan aikaan.

Ohjelman numero	Ohjelma	Asetukset			Vaiheet						Menetelmäsiivu
		Koko	Kuori	Ajastin	Lepo	Vaivaus	Nostatus	Paisto	Yhteensä		
1	Perus	●	●	●	30–60 min	15–30 min ^{*4}	1 t 50 min– 2 t 20 min	50–55 min	4 t– 4 t 5 min	S. FI6	
2	Perus, pika	●	●	—	—	15–20 min	noin 1 t	35–40 min	1 t 55 min– 2 t	S. FI6	
3	Perus, rusina	●	● ^{*1}	●	30–60 min	15–30 min ^{*4}	1 t 50 min– 2 t 20 min	50 min	4 t	S. FI6	
4	Moniviljaleipä nopeasti	—	—	—	—	15–30 min ^{*4}	40–60 min	55 min	2 t 10 min	S. FI8	
5	Maalaisleipä	●	●	●	30–60 min	25–30 min ^{*4}	1 t 45 min– 2 t 10 min	50–55 min	4 t– 4 t 5 min	S. FI8	
6	Täysjyvävehnä	●	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min ^{*4}	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. FI6	
7	Täysjyvävehnä, pika	●	—	—	15–25 min	15–25 min ^{*4}	1 t 30 min– 1 t 40 min	45 min	3 t	S. FI6	
8	Täysjyvävehnä, rusina	●	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min ^{*4}	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. FI6	
9	Ruis	—	—	●	45–60 min	noin 10 min	1 t 20 min– 1 t 35 min	1 t	3 t 30 min	S. FI6	
10	Ranskalainen	—	—	●	40 min– 2 t 5 min	10–20 min	2 t 45 min– 4 t 10 min	55 min	6 t	S. FI6	
11	Maalaisleipä, hapan	—	—	● ^{*3}	0–55 min	45–55 min ^{*5}	2 t 25 min– 3 t 10 min	55 min	5 t	S. FI8	
12	Italialainen	—	—	●	30 min– 1 t	10–15 min	2 t 25 min– 3 t	50 min	4 t 30 min	S. FI6	
13	Täyteleipä	—	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min ^{*4}	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. FI6	
14	Briossi	—	● ^{*1}	—	30 min	25–45 min ^{*4}	1 t 25 min	50 min	3 t 30 min	S. FI9	
15	Erikoisuus	●	—	●	30 min– 1 t 15 min	15–30 min ^{*4}	1 t 50 min– 2 t 45 min	55 min	4 t 30 min	S. FI6	
16	Erikoisuus, rusina	●	—	●	30 min– 1 t 15 min	15–30 min ^{*4}	1 t 50 min– 2 t 45 min	55 min	4 t 30 min	S. FI6	
17	Maalaiskonssi	—	—	—	—	10 min ^{*6}	—	65 min	1 t 15 min	S. FI9	
18	Pelkkä paisto	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 t 30 min	30 min– 1 t 30 min	S. FI9	

*1 Valittavissa vain "Light" (Vaalea) tai "Medium" (Keskitumma).

*2 Valittavissa vain "Medium" (Keskitumma) tai "Dark" (Tumma).

*3 Voidaan asettaa enintään 9 tuntiin.

*4 Vaivausvaiheeseen sisältyy nostatusvaihe.

*5 Vaivausvaiheeseen sisältyy lepovaihe.

*6 Vaivausjaksossa on kaavinta- tai muotoiluvaihe.

Ohjelman numero	Ohjelma	Asetukset			Vaiheet						Menetelmäsiivu
		Koko	Kuori	Ajastin	Lepo	Vaivaus	Nostatus	Paisto	Yhteensä		
19	Gluteeniton normaali leipä	—	● ^{*2}	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 t 50 min– 1 t 55 min	S. FI6	
20	Gluteeniton kakkua	—	—	—	—	20 min ^{*6}	—	1 t 30 min	1 t 50 min	S. FI9	
21	Gluteeniton pasta	—	—	—	—	15 min ^{*5} *6	—	—	15 min	S. FI10	
22	Perus	—	—	—	30–50 min	15–30 min ^{*4}	1 t 10 min– 1 t 30 min	—	2 t 20 min	S. FI7	
23	Perus, rusina	—	—	—	30–50 min	15–30 min ^{*4}	1 t 10 min– 1 t 30 min	—	2 t 20 min	S. FI7	
24	Maalaisleipä	—	—	—	30–50 min	25–30 min ^{*4}	1 t 5 min– 1 t 20 min	—	2 t 20 min	S. FI8	
25	Täysjyvävehnä	—	—	—	55 min– 1 t 25 min	15–25 min ^{*4}	1 t 30 min– 2 t	—	3 t 15 min	S. FI7	
26	Täysjyvävehnä, rusina	—	—	—	55 min– 1 t 25 min	15–25 min ^{*4}	1 t 30 min– 2 t	—	3 t 15 min	S. FI7	
27	Ruis	—	—	—	45–60 min	noin 10 min	—	—	2 t	S. FI7	
28	Ranskalainen	—	—	—	40 min– 1 t 45 min	10–20 min	1 t 35 min– 2 t 40 min	—	3 t 35 min	S. FI7	
29	Maalaisleipä, hapan	—	—	—	0–40 min	45–55 min ^{*5}	1 t 5 min– 1 t 35 min	—	2 t 30 min	S. FI8	
30	Hapanleipäjuri	—	—	—	—	—	24 t	—	24 t	S. FI8	
31	Pasta	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	S. FI7	
32	Pizza	—	—	●	(Vaivaus) 10–18 min	(Nostatus) 7–15 min	(Vaivaus) noin 10 min	(Nostatus) noin 10 min	45 min	S. FI7	
33	Briossi	—	—	—	30 min	25–45 min ^{*4}	35 min	—	1 t 50 min	S. FI9	
34	Erikoisuus	—	—	—	30 min– 1 t 5 min	15–30 min ^{*4}	1 t 10 min– 1 t 55 min	—	2 t 45 min	S. FI7	
35	Erikoisuus, rusina	—	—	—	30 min– 1 t 5 min	15–30 min ^{*4}	1 t 10 min– 1 t 55 min	—	2 t 45 min	S. FI7	
36	Hillo	—	—	—	—	—	—	—	1 t 30 min– 2 t 30 min	S. FI10	
37	Hilloke	—	—	—	—	—	—	—	1 t– 1 t 40 min	S. FI10	

• Tässä ohjeessa käytetyt lyhenteet: min = minuutti(a); t = tunti(a); noin = noin.

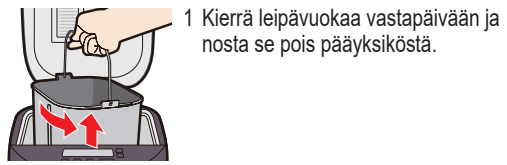
• Kone toimii lyhyen aikaa kohoamisjakson aikana (optimaalisen sitkoineen kehityksen varmistamiseksi).

Suomalainen

Käsittelyohjeet

Leivän leipominen

1 Ota leipävuoka pois ja kiinnitä taikinakoukku



1 Kierrä leipävuokaa vastapäivään ja nosta se pois pääyksiköstä.



2 Kiinnitä taikinakoukku akseliin hyvin.

Tarkasta, että akseli ja taikinakoukun sisäpinta ovat puhtaat. Käytä ainoastaan ruisohjelmassa. (S. F18 "KÄYTTÖOHJEET"-ohjeessa.)

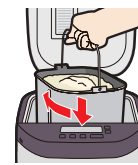
- Vaivaamisterä sopii löysästi paikalleen, mutta sen on koskettava akselin pohjaa.

2 Lisää mitatut ainekset kuivahiivaa lukuun ottamatta leipävuokaan



1 Lisää ainekset reseptin järjestyksen mukaan kuivahiivaa lukuun ottamatta.

- Punnitse jauhot vaa'alla.
- Kaada vettä ja/ tai muuta nestettä leipävuolan sivuseinän reunaan.



2 Pyyhi pois kosteus ja jauho leipävuolan ympäriltä.
3 Aseta leipävuoka pääyksikön sisään kiertämällä sitä myötäpäivään.
4 Sulje kansi.

3 Laita kuivahiiva hiivan annostelijaan



Jos hiivan annostelija on kostea, imeytäkää kosteus liinaan tms. (Älä hankaa hiivan annostelijaa, muutoin hiiva ei putoa leipävuokaan staattisuuden takia.)

- Lisää lisäainekset rusina-pähkinä-annostelijaan, jos valitset käytettävissä olevan valikon sen käyttämiseksi. (Katso näiden ohjeiden sivu F17.)

4 Kytke leipäkone 230 V:n pistorasiaan

5 Valitse paisto-ohjelma

(Näytössä on nyt valittuna ohjelma "1".)



- Koon valitseminen
- Kuoren värin valitseminen



- Ajastimen asettaminen (Katso S.F12 tässä ohjeessa tai S.F17 "KÄYTTÖOHJEET"-ohjeessa.)
- Lisätietoa ohjelmasta, kokovalinnoista ja kuoresta on s. F14-F15.

6 Käynnistä kone koskettamalla "Aloita"-kuvaketta.



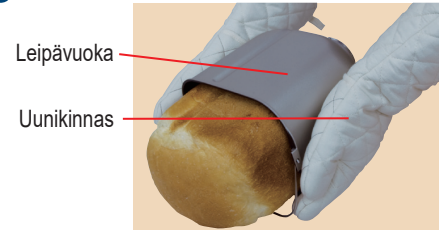
Arvioitu aika, kunnes valittu ohjelma on valmis.

- Lisää lisäainekset leipävuokaan, kun kuuluu äänimerkki, jos valitset määrätty valikon. (Katso sivu F17)
Kosketa lisäämisen jälkeen "Aloita"-kuvaketta uudelleen.
 - Lisää lisäainekset merkin "Aloita"-kuvaketta viilkkuessa.
 - Vaivaaminen jatkuu määrätyn ajan jälkeen "Aloita"-kuvakkeen painamisesta riippumatta. Kun "Aloita"-kuvaketta on koskettu, näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ohjelman loppuun suorittamiseen.
 - Älä lisää aineksia sen jälkeen, kun jäljellä oleva aika ilmestyy näyttöön.
 - Jäljellä oleva aika muuttuu huoneen lämpötilan mukaan.
- Näytön taustavalo sammuu virransäästötilaan siirtymiseksi, jos käynnistyskuvaketta koskettiin, eikä sinulla ole mitään muuta toimintaa 10 sekunnin kuluessa.
- Vältä koskettamatta "Seis"-kuvaketta, katso sivu F117.

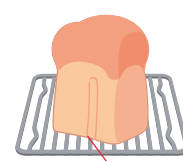
7 Kun leipä on valmis (koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu), kosketa "Seis"-kuvaketta ja irrota virtajohto pistorasiasta.



8 Poista leipä heti



Leipävuoka
Uunikinnas



Varmista, ettei terä ole juuttunut siihen.

Käytä kuvia unukintaita ottaessasi leivän ulos ja anna sen jäähtyä ritilällä.

- Älä kosketa leipävuolan pohjaa. (terän pyöriminen voi vahingoittaa leivän muotoa.)
- Varmista, että terä on leipävuossa leivän vuosta poistamisen jälkeen, se voi jäädä leivän pohjan sisään. Terä vahingoittuu, jos leikkaat leipää ennen sen poistamista.

Leipäreseptejä löytyy sivuilta F11-12.

Taikinan valmistaminen

1 Ota leipävuoka pois ja kiinnitä taikinakoukku

2 Lisää mitatut ainekset kuivahiivaa lukuun ottamatta leipävuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä ja aseta leipävuoka pääyksikköön.

3 Laita kuivahiiva hiivan annostelijaan

- Ohita tämä vaihe, jos reseptissä ei ole kuivahiivaa.

4 Liitä koneen virtajohto 230 V:n pistorasiaan ja valitse taikinaohjelma

5 Käynnistä kone koskettamalla "Aloita"-kuvaketta.

6 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista taikina kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

Leipätaikina

7 Muotoile valmis taikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi ja paista sitten uunissa.

Pastataikina

7 Kääri taikina muovikelmuun ja anna sen jäähtyä 1 tunti jääkaapissa.

8 Jauhota taikinan pinta kevyesti ja muotoile se haluamaksesi.

9 Keitä ne ja nauti suosikkikastikkeesi kanssa.

Pizzataikina

7 Jaa taikina kaapimella ja muotoile osista palloja.

8 Peitä ne liinalla ja anna kohota 10 minuuttia.

9 Kauli taikina ja pistele siihen reikiä haarukalla.

10 Lisää suosikkikastikkeesi ja ainekset ja paista sitten uunissa.

Vinkkejä: Ajastin ei ole käytettävissä taikinaavaloissa, paitsi valikossa 32 (Pizza).

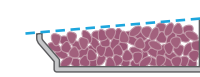
Taikinareseptejä löytyy sivulta F12-13.

Lisäainesten lisääminen

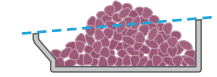
Tehdäksesi maustettua leipää, aseta vain lisäainekset rusina-pähkinä-annostelijaan tai leipävuokaan valikossa: 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 tai 35.
• Lisää kaikkia aineksia reseptin/ohjelman ohjeiden määrien mukaisesti.

Kuivat/liukenemattomat ainekset-Rusina-pähkinä-annostelijan käyttö-(Lisää automaattisesti)

- Pane lisäainekset rusinoiden/pähkinöiden annostelijaan ja aseta koneeseen ohjelma.
- Älä täytä rusinoiden/pähkinöiden annostelijaa liian täyteen.



Oikein



Väärin

Kuivatut hedelmät

- Leikkaa noin 5 mm:n kuutioiksi.
- Sokerikuorrutetut ainekset voivat tarttua rusinoiden/pähkinöiden annostelijaan, jolloin ne eivät putoa leipävuokaan.

Pähkinät, siemenet

- Murskaa rouheeksi.
- Pähkinät heikentävät gluteenin vaikutusta, joten älä käytä niitä liikaa.
- Suuret, kovat siemenet voivat naarmuttaa annostelijan ja leipävuolan pinnoitetta.

Yrtit

- Käytä enintään 1-2 rkl kuivattuja yrttejä. Jos käytät tuoreita yrttejä, noudata reseptin ohjeita.

Pekoni, salami, oliivit, kuivatut tomaatit

- Rasvaiset ainekset voivat joskus tarttua rusinoiden/pähkinöiden annostelijaan, jolloin ne eivät putoa leipävuokaan.
- Leikkaa pekoni ja salami 1 cm:n kuutioiksi.
- Leikkaa oliivit ¼ paloiksi.
- Suosittellemme maalaisleipäohjelmaan.

Kosteat/sitkeät/liukenevat ainekset-Lisääminen leipävuokaan käsin-(Ei voi asettaa rusina-pähkinä-annostelijaan)*

→ Pane tällaiset ainekset leipävuokaan muiden aineiden sekaan.

Tuoreet hedelmät, alkoholiin säilötyt hedelmät, vihannes

- Käytä vain reseptin osoittama määrä, sillä näiden aineiden vesimäärä vaikuttaa leipään.

Juusto, suklaa

- Murskaa suklaa rouheeksi.
- Leikkaa juusto 1 cm:n kuutioiksi.
- Suosittellemme maalaisleipäohjelmaan.

* Näitä aineksia ei saa asettaa rusinoiden/pähkinöiden annostelijaan, sillä ne tarttuvat siihen kiinni, eivätkä putoa leipävuokaan.

Käsittelyohjeet

Moniviljaleipä nopeasti & Maalaisleipä

Valmistelu: Katso S. F16 (Vaihe 1-4)

1 Valitse tämä ohjelma, käynnistä sitten kone

Ohjelma 4: Moniviljaleipä Nopeasti
Ohjelma 5: Maalaisleipä
Ohjelma 24: Maalaisleipätaikina

2 Lisää lisäainekset kun kuulet merkkiäänä ja kosketa sitten "Aloita"-kuvaketta uudelleen.

- Lisää lisäainekset merkin "👊" vilkkuessa.
- Vaivaaminen jatkuu 3 minuutin kuluttua moniviljaleipä nopeasti, 2 minuuttia 30 sekuntia Maalaisleipä riippumatta siitä, painetaanko "Aloita"-kuvaketta.



Siirry sivulle F111 ja F112 nähdäksesi reseptejä.

3 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista leipä/taikina, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

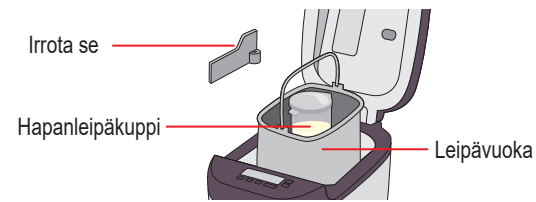
- Vinkejä:**
- Käytä enintään 100 g aineksia kokoon M, 125 g kokoon L tai 150 g kokoon XL.
 - Älä lisää aineksia sen jälkeen, kun jäljellä oleva aika ilmestyy näyttöön.

Maalaisleipä, hapan

VAIHE 1 Hapanleipäjuuren valmistaminen

Valmistelu:

- 1 Sekoita kaikki ainekset hyvin hapanleipäkupissa. (Poista taikinakoukku)
- 2 Aseta kansi hapanleipäkuppiin.
- 3 Laita hapanleipäkuppi leipävuokaan.
- 4 Aseta leipävuoka päälaitteeseen ja yhdistä virtajohto pistorasiaan.



Kaksi hapanleipäkuppia voidaan asettaa yhtä aikaa.

1 Valitse ohjelma 30, käynnistä sitten kone

2 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista hapanleipäkuppi heti, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Kun teet kaksi kupillista hapanleipäalkupalaa samaan aikaan tai et käytä sitä heti, säilytä sitä jääkaapissa, mutta käytä 1 viikon kuluessa.

VAIHE 2 Leivonta/Maalaisleipä, hapan valmistaminen

Valmistelu:

- 1 Aseta taikinakoukku leipävuokaan.
- 2 Kaada kupillinen hapanleivän juurta leipävuokaan.
- 3 Lisää ainekset leipävuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä.
- 4 Laita kuivahiiva hiivan annostelijaan.
- 5 Aseta leipävuoka päälaitteeseen ja yhdistä virtajohto pistorasiaan.

1 Valitse tämä ohjelma, käynnistä sitten kone

Ohjelma 11: Maalaisleipä, Hapan paisto
Ohjelma 29: Maalaisleipä, Hapan taikina

2 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista leipä/taikina, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Vinkejä:**
- Ajastin on käytettävissä leivottaessa Maalaisleipä, hapan (enintään 9 tuntia).
 - Muotoile valmis taikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi ja paista sitten uunissa. (Ohjelma 29)

Hapanleivän juuren onnistunut valmistaminen tai säilöminen.

- Älä valitse väärää ohjelmaa.
- Älä poista hapanleipäkuppia ennen kuin ohjelma on päättynyt.
- Älä sekoita uutta hapanleivän juurta vanhaan.
- Jos hapanleipäjuuri on valmistettu kunnolla, se tuoksuu happamalle ja muistuttaa alkoholia.
- Jos huoneen lämpötila kohoaa yli 30 °C -asteeseen, hapanleivän juuri pilaantuu eikä leivästä tule hyvää.



Siirry sivulle F111 ja F113 nähdäksesi reseptejä.

Briossin leipominen/Briossitaikinan valmistaminen

Valmistelu: Katso S. F16 (Vaihe 1-4)

1 Valitse tämä ohjelma, käynnistä sitten kone

Ohjelma 14: Briossi
Ohjelma 33: Briossitaikina

2 Lisää voi kun kuulet merkkiäänä, kosketa sitten "Aloita"-kuvaketta uudelleen.

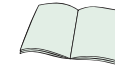
- Lisää voikuutiot merkin "👊" vilkkuessa.
- Vaivaaminen jatkuu 5 minuutin kuluttua riippumatta siitä, kosketetaanko "Aloita"-kuvaketta.

3 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista leipä/taikina, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Vinkejä:**
- Ajastin ei ole käytettävissä näissä ohjelmissa.
 - Älä lisää voita tai ylimääräisiä aineksia, kun näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
 - Kun lisäät ylimääräisiä aineksia, kuten rusinoita, lisää ne voin kanssa vaiheessa 2. (Käytä enintään 150 g aineksia)
 - Muotoile valmis taikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi ja paista sitten uunissa. (Ohjelma 33)

Yksinkertainen tapa leipoa Briossi.

- Leikkaa voi 1–2 cm kuutioiksi ja säilytä niitä jääkaapissa.
- Lisää voi muihin aineksiin alussa ja toimi vaiheen 1 mukaisesti.
- Ohita vaiheen 2 prosessi tällä tavalla. Tämä Briossi on hieman erilainen kuin toinen.



Siirry sivulle F112-F113 nähdäksesi reseptejä.

Maalaiskonssi/Gluteeniton kakun leipominen

Valmistelu: Katso S. F16 (Vaihe 1-4)

Vinkejä: Place the ingredients in the bread pan according to the order of recipe.

1 Valitse tämä ohjelma, käynnistä sitten kone

Ohjelma 17: Maalaiskonssi
Ohjelma 20: Gluteeniton kakkua

2 3 minuutin kuluttua maalaiskonssi, 2 minuuttia kuluttua gluteeniton kakkua, avaa kansi ja kaavi jauhot pois 3 minuutin kuluessa merkkiäänestä ja kosketa sitten "Aloita" - kuvaketta uudelleen.

- Muotoile 1 minuutin kuluttua maalaiskonssi tai gluteeniton kakkua 12 minuutin kuluttua.
- Vaivaaminen jatkuu 3 minuutin kuluttua koskettamatta "Aloita"-kuvaketta.
 - Vältä koskettamatta "Seis"-kuvaketta, katso sivu F117.



3 Kosketa "Seis" kuvaketta ja poista leipävuoka, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Vinkejä:**
- Maalaiskonssi eroaa leivästä kuivahiivan käytössä.
 - Ajastin ei ole käytettävissä näissä ohjelmissa. Se asettaa ainoastaan paistoaajan Maalaiskonssille.
 - Käytä kumilastaa välttääksesi leipävuonan vahingoittumisen. Älä käytä metallista lastaa.
 - Jos ravitlat kovaa irrottaaksesi skonssin tai kakun leipävuosta, se menettää muotonsa.

Maalaisteellepien lisäkypsentäminen

- Jos paisto ei ole valmis → Toista vaiheet ①-③.
① Valitse ohjelma 17 ② Aseta paistoaika ③ Käynnistä kone (Lisäkypsentämissä voi lisätä kahdesti 20 minuutin sisällä, kun laite on vielä kuuma. Ajastin aloittaa laskennan uudelleen 1 minuutista koskettamalla "Ajastin"-kuvaketta tarpeen mukaan.)

Kakun leipominen

Valmistelu:

- 1 Valmistelee sekoitetut ainekset kulhossa reseptin mukaan.
- 2 Poista vaivaamisterä ja levitä rasvankestävä leivinpaperi leipävuokaan ja kaada sitten sisään sekoitetut ainekset.
- 3 Aseta leipävuoka koneeseen ja liitä kone pistorasiaan.

1 Valitse ohjelma 18

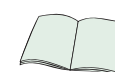
2 Aseta paistoaika ja käynnistä sitten kone.

3 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista Kakun, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Vinkejä:** Ajastin ei ole käytettävissä tässä ohjelmassa. Se asettaa ainoastaan paistoaajan.

Lisäpaistaminen

- Jos paisto ei ole valmis, toista vaiheet 1-3. (Lisäkypsentämissä voi lisätä kahdesti 50 minuutin sisällä, kun laite on vielä kuuma. Ajastin aloittaa laskennan uudelleen 1 minuutista koskettamalla "Ajastin"-kuvaketta tarpeen mukaan.)



Siirry sivulle F112 nähdäksesi reseptejä.

Käsittelyohjeet

Gluteeniton pasta

VAIHE 1 Gluteeniton pastataikinan valmistaminen

Valmistelu: Katso S. F16 (Vaihe 1-4)

1 Valitse ohjelma 21, käynnistä sitten kone

2 Avaa kansi 2 minuutin kuluttua ja kaavi jauhot pois 3 minuutin kuluessa merkkiäänestä ja kosketa sitten "Aloita"-kuvaketta uudelleen.

- Vaivaaminen jatkuu 3 minuutin kuluttua koskettamatta "Aloita"-kuvaketta.
- Vältä koskettamatta "Seis"-kuvaketta, katso sivu F117.

3 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista taikina, kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.

- Vinkkejä:**
- Ajastin ei ole käytettävissä tässä ohjelmassa.
 - Käytä kumilastaa välttääksesi leipävuon vahingoittumisen. Älä käytä metallista lastaa.

Hillon / Hilloke tekeminen

Hillon tekemisen valmistelut

- 1 Valmistele ainekset reseptin mukaan.
- 2 Laita taikinakoukku leipävuokaan.
- 3 Laita ainekset leipävuokaan seuraavassa järjestyksessä puolet hedelmistä → puolet sokerista → loput hedelmät → loppu sokeri.
- 4 Aseta leipävuoka päälaitteeseen ja yhdistä virtajohto pistorasiaan.

Hilloke tekemisen valmistelut

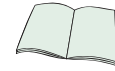
- 1 Valmistele ainekset reseptin mukaan. (Poista taikinakoukku.)
- 2 Laita ainekset leipävuokaan reseptin järjestyksen mukaisesti ja kaada vesi aineiden päälle.
- 3 Aseta leipävuoka päälaitteeseen ja yhdistä virtajohto pistorasiaan.

1 Valitse ohjelma

Ohjelma 36: Hillo
Ohjelma 37: Hilloke

2 Aseta kypsennysaika ja käynnistä sitten kone.

3 Kosketa "Seis"-kuvaketta ja poista hillo/hilloke kun koneesta kuuluu 8 äänimerkkiä ja "End" (Loppu) vilkkuu.



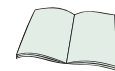
Siirry sivulle F114 nähdäksesi reseptejä.

VAIHE 2 Gluteeniton pasta valmistaminen

1 Kääri taikina muovikelmuun ja anna sen jäähtyä 1 tunti jääkaapissa.

2 Jauhota taikinan pinta kevyesti ja muotoile se haluamaksesi.

3 Keitä ne ja nauti suosikkikastikkeesi kanssa.



Siirry sivulle F113 nähdäksesi reseptejä.

Lisäpaistaminen

- Ellei hillo ole valmista → toista vaiheet 1–3. (Lisäkypsennysajan voi lisätä kahdesti 10–40 minuutiksi, kun yksikkö on vielä kuuma. Ajastin käynnistyy uudelleen 1 minuutista "Ajastin"-kuvaketta tarpeen mukaan kosketettaessa.)

Vinkkejä:

- Ajastin ei ole käytettävissä näissä ohjelmissa. Se asettaa ainoastaan paistoajan.
- Noudata tarkasti reseptin aineiden määriä. Muuten hillo ei asetu kiinteäksi, kiehuu yli tai syttyy tuleen, samoin kuin hedelmähilloke.

Vinkkejä hillon tekemiseen

- Hillo hyytyy vain, jos sokeria, happoa ja pektiiniä on riittävästi.
- Pajon pektiiniä sisältävät hedelmät hyytyvät helposti. Vähemmän pektiiniä sisältävät hedelmät eivät hyydy hyvin.
- Käytä kypsiä hedelmiä. Ylikypsät tai raakileet eivät hyydy.
- Näiden ohjeiden resepteillä syntyy pehmeärakenteisia hillon vähemmällä sokerilla.
- Jos kypsennysaika on lyhyt, hedelmänpalat eivät hajoa kokonaan ja hillosta saattaa tulla vetistä.
- Hillo jatkaa hyytymistä jäähtyessään. Varo, ettet ylikypsennä sitä.
- Laita valmis hillo mahdollisimman nopeasti säilytysastiaan. Varo polttamasta itseäsi, poistat hillon.
- Hillo voi palaa, jos sen jättää leipävuokaan.
- Säilytä hillo viileässä ja valolta suojattuna. Vähäisen sokerimäärän takia säilyvyys ei ole yhtä hyvä kuin kaupan hilloissa. Säilytä avattu hillo jääkaapissa ja syö nopeasti avaamisen jälkeen.

Reseptit

Esimerkki

OHJELMA NIMI

Ohjelma nro + Kokonaisprosessointiaika + Ajastinmerkki

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	600 g
Sokeri	1 tl	1 tl	2 tl
Munat (L); beater-	1	1	2
Kuivahiiva	¾ tl	1 tl	1½ tl
Auringonkukansiemenet	R 60 g	70 g	80 g
Juusto	H 70 g	85 g	100 g

⌚ Viiveajan asettamiseen voi käyttää ajastinta.
⊗ Viiveajan asettamiseen ei voi käyttää ajastinta.

Leivän koko

Jauhot = Karkea vehnä jauho

tl = teelusikallinen/teelusikallista; rkl = ruokalusikallinen/ruokalusikallista

Munat (L) = Suurikokoiset munat; Munat (M) = Keskikokoiset munat.

Keltainen tausta tarkoittaa, että hiivannostelijaan on laitettava kuivahiivaa.

Sininen tausta tarkoittaa, että ainekset on asetettava rusina-pähkinä-annostelijaan. Ja siinä on "R"-symboli aineksen nimen jälkeen.

Purppura tausta tarkoittaa, että ainekset on asetettava leipävuokaan prosessin aikana. Ja siinä on "H"-symboli aineksen nimen jälkeen.

Noudata aineiden järjestystä.

Varmista, että käytät oikean määrän kutakin ainesta valitun koon ohjeen mukaisesti.

Reseptit leipominen

VAALEA LEIPÄ

Ohjelma 1 (4 t-4 t 5 min) ⌚

Ohjelma 2 (1 t 55 min-2 t) ⊗

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	600 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	420 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
(pikavalinta)	(2 tl)	(2 tl)	(2½ tl)

RUSINALEIPÄ

Ohjelma 3 (4 t) ⌚

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	600 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	420 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
Rusinoita	R 80 g	100 g	120 g

MONIVILJALEIPÄ

(Saksanpähkinät ja Seesaminsieneniä)

Ohjelma 4 (2 t 10 min) ⊗

Jauhot		240 g
Täysjyvävehnäjauhoa		80 g
Ruisjauho		80 g
Voita		20 g
Suola		1½ tl
Mustat seesaminsienet		2 rkl
Vesi		280 mL
Kuivahiiva		2 tl
Saksanpähkinät	R	100 g

MONIVILJALEIPÄ

(Cashew pähkinät ja Siemenet)

Ohjelma 4 (2 t 10 min) ⊗

Jauhot		280 g
Ruisjauho		120 g
Voita		20 g
Suola		1½ tl
Unikonsieneniä		2 rkl
Vesi		280 mL
Kuivahiiva		2 tl
Kurpitsansiemenet	R	60 g
Cashew pähkinät	R	40 g

MONIVILJALEIPÄ

(Pellavansiemen ja Kvinoa)

Ohjelma 4 (2 t 10 min) ⊗

Jauhot		240 g
Täysjyvävehnäjauhoa		140 g
Graham-jauho		40 g
Voita		20 g
Suola		1½ tl
Pellavansiemenet		2 rkl
Kvinoa, pestävä vedellä		3 rkl
Vesi		280 mL
Kuivahiiva		2 tl
Auringonkukansiemenet	R	60 g

MAALAISLEIPÄ

(Pekoni ja Juusto)

Ohjelma 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	580 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	400 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
Paistettua pekonia	R 50 g	65 g	75 g
Juusto	H 50 g	60 g	75 g

MAALAISLEIPÄ

(Oliivisekoitus)

Ohjelma 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	580 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	400 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
Oliivisekoitusta	R 80 g	100 g	120 g

MAALAISLEIPÄ

(Kuivattuja tomaatteja, Juustoa ja Tomaattimehua)

Ohjelma 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Jauhot	400 g	500 g	580 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	140 mL	175 mL	200 mL
Tomaattimehuaa	140 mL	175 mL	200 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
Kuivatut tomaatit öljyssä, paloina	H 30 g	40 g	50 g
Juusto	H 70 g	85 g	100 g

TÄYSJYVÄVEHNÄLEIPÄ

Ohjelma 6 (5 t) ⌚

Ohjelma 7 (3 t) ⊗

	M	L	XL
Täysjyvävehnäjauhoa	400 g	500 g	600 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	420 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
(pikavalinta)	(1½ tl)	(1½ tl)	(2 tl)

TÄYSJYVÄRUSINAVEHNÄLEIPÄ

Ohjelma 8 (5 t) ⌚

	M	L	XL
Täysjyvävehnäjauhoa	400 g	500 g	600 g
Voita	20 g	30 g	40 g
Sokeri	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	1½ tl	2 tl
Vesi	280 mL	350 mL	420 mL
Kuivahiiva	1 tl	1 tl	1½ tl
Rusinoita	R 80 g	100 g	120 g

RUIS JA VALKOINEN

Ohjelma 9 (3 t 30 min) ⌚

Ruisjauho		250 g
Jauhot		250 g
Öljy		2 rkl
Sokeri		2 tl
Suola		2 tl
Vesi		360 mL
Kuivahiiva		2 tl

- Käytä vaivaamisterää ruisvalikossa.

RANSKALAINEN LEIPÄ

Ohjelma 10 (6 t) ⌚

Jauhot		300 g
Voita		20 g
Suola		1 tl
Vesi		220 mL
Kuivahiiva		¾ tl

MAALAISLEIPÄ, HAPAN

Vaihe 1 Hapanleipäjuur: Ohjelma 30 (24 t) ⊗

Siirry sivulle F18 ja F113 katsoaksesi reseptejä.

Vaihe 2 : Ohjelma 11 (5 t) ⌚

Jauhot		400 g
Suola		1 tl
Vesi		150 mL
Kuivahiiva		¾ tl

Reseptit

Reseptit leipominen

ITALIALAINEN LEIPÄ

Ohjelma 12 (4 t 30 min) ☹

Jauhot	400 g
Oliiviöljy	1½ rkl
Suola	1½ tl
Vesi	260 mL
Kuivahiiva	1 tl

TÄYTELEIPÄ

Ohjelma 13 (5 t) ☹

Jauhot	380 g
Voita	30 g
Sokeri	2 rkl
Vesi	250 mL
Kuivahiiva	1 tl

PERUSBRIOSI

Ohjelma 14 (3 t 30 min) ☹

Jauhot	400 g
Voita *	50 g
Sokeri	4 rkl
Kuivamaitoa	2 rkl
Suola	1 tl
Sekoittaminen/vatkaa 2 munaa (M) + vesi	280 g
Kuivahiiva	1½ tl
Voita *2	H 70 g

*1: Leikkaa 2-3 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.
*2: Leikkaa 1-2 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

PANNETTONE

Ohjelma 14 (3 t 30 min) ☹

Jauhot	400 g
Voita *	50 g
Sokeri	4½ rkl
Suola	1 tl
Sekoittaminen/vatkaa 2 munaa (M) + maito	300 g
Kuivahiiva	1½ tl
Voita *2	H 70 g
Appelsiinikuorta, hienoksi pilkottuina	H 50 g
Ruskeat sultaanirusinat	H 50 g
Kuivatut mustat viinimarjat	H 50 g

*1: Leikkaa 2-3 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.
*2: Leikkaa 1-2 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

Taikinareseptit

PERUSTAIKINA

Ohjelma 22 (2 t 20 min) ☹

Jauhot	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Suola	1½ tl
Vesi	310 mL
Kuivahiiva	1 tl

PERUSRUSINATAIKINA

Ohjelma 23 (2 t 20 min) ☹

Jauhot	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Suola	1½ tl
Vesi	310 mL
Kuivahiiva	1 tl
Rusinoita	R 100 g

VAALEA SPELTILEIPÄ

Ohjelma 15 (4 t 30 min) ☹

	M	L	XL
Vaaleita pspelttijauhoja	400 g	500 g	600 g
Voita	5 g	10 g	10 g
Sokeri	1½ tl	2 tl	2 tl
Suola	1¼ tl	1½ tl	1½ tl
Vesi	260 mL	340 mL	400 mL
Kuivahiiva	1 tl	1¼ tl	1½ tl

TÄYSJYVÄSPELTILEIPÄ

Ohjelma 15 (4 t 30 min) ☹

	M	L	XL
Täysjyväspelttijauhoja	200 g	250 g	300 g
Vaaleita pspelttijauhoja	200 g	250 g	300 g
Öljy	2 rkl	3 rkl	3 rkl
Sokeri	1½ tl	2 tl	2 tl
Suola	1¼ tl	1½ tl	1½ tl
Vesi	250 mL	320 mL	380 mL
Kuivahiiva	1 tl	1¼ tl	1½ tl

HEDELMÄINEN SPELTI

Ohjelma 16 (4 t 30 min) ☹

	M	L	XL
Vaaleita pspelttijauhoja	400 g	500 g	600 g
Voita	5 g	10 g	10 g
Sokeri	1½ tl	2 tl	2 tl
Suola	1¼ tl	1½ tl	1½ tl
Mausteseosta	2 tl	2½ tl	1 rkl
Vesi	270 mL	350 mL	400 mL
Kuivahiiva	1 tl	1¼ tl	1½ tl
Kuivattuja psekahedelmiä	R 100 g	125 g	150 g

MAALAISLEIPÄTAIKINA

Ohjelma 24 (2 t 20 min) ☹

Jauhot	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Suola	1½ tl
Vesi	350 mL
Kuivahiiva	1 tl
Paistettua pekonia	R 65 g
Juusto	H 60 g

TÄYSJYVÄVEHNÄTAIKINA

Ohjelma 25 (3 t 15 min) ☹

Täysjyvävehnäjauhoja	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Suola	2 tl
Vesi	340 mL
Kuivahiiva	1½ tl

MAALAISSKONSSI

Ohjelma 17 (1 t 15 min) ☹

Sekoittaminen/vatkaa 2 munaa (M) + maito	160 g
Maustamatonta jogurttia	60 g
Jauhot	360 g
Voita *	60 g
Sokeri	40 g
Suola	½ tl
Leivinjauhetta	10 g

* Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi.

KIRSIKAMARSIPAANIKAKKU

Ohjelma 18 (1 t) ☹

Ruokokidesokeria	50 g
Voita	175 g
Munat (M), vatkatuina	3 (150 g)
Itse nousevaa jauhoa	225 g
Sokeroituja kirsikoita, paloina	100 g
Marsipania, raastettuna	75 g
Maitoa	60 mL
Paahdettuja mantelillastuja	15 g

- Vaahdota voi ja sokeri kulhossa, kunnes se on pehmeää, ja vatkaa sitten sekaan munat yksi kerrallaan.
- Lisää jauho sekä kirsikat ja marsipaani, sekoita hyvin maitoon koostumukseltaan pehmeäksi.
- Irrota taikinakoukku leipävuosta ja päällystä pohja ja sivut leivinpaperilla.
- Aseta seos leipävuon leivinpaperin sisään.
- Levitä mantelit varovasti seoksen päälle.
- Valitse ohjelma 18 ja aseta ajastimeen 1 tunti.
- Kun paistaminen on lopussa, ota leipävuoka ulos pääyksiköstä kuivilla uunikintailla. Jätä se asettumaan 5–10 minuutiksi ennen leivän poistamista antaaksesi sen jäähtyä.

TÄYSJYVÄRUSINATAIKINA

Ohjelma 26 (3 t 15 min) ☹

Täysjyvävehnäjauhoja	500 g
Voita	30 g
Sokeri	1½ rkl
Suola	2 tl
Vesi	340 mL
Kuivahiiva	1½ tl
Rusinoita	R 100 g

RUIS JA VALKOINEN TAIKINA

Ohjelma 27 (2 t) ☹

Ruisjauho	250 g
Jauhot	250 g
Öljy	2 rkl
Sokeri	2 tl
Suola	2 tl
Vesi	300 mL
Kuivahiiva	2 tl

RANSKALAINEN TAIKINA

Ohjelma 28 (3 t 35 min) ☹

Jauhot	300 g
Voita	20 g
Suola	1 tl
Vesi	180 mL
Kuivahiiva	¾ tl

HAPAN MAALAISLEIPÄTAIKINA (Vakio)

Vaihe 1 Hapanleipäjuuri: Ohjelma 30 (24 t) ☹

Siirry sivulle F18 ja F113 katsoaksesi reseptejä.

Vaihe 2 : Ohjelma 29 (2 t 30 min) ☹

Jauhot	400 g
Suola	1 tl
Vesi	150 mL
Kuivahiiva	¾ tl

HAPAN MAALAISLEIPÄTAIKINA (Ruis)

Vaihe 1 Hapanleipäjuuri: Ohjelma 30 (24 t) ☹

Siirry sivulle F18 ja F113 katsoaksesi reseptejä.

Vaihe 2 : Ohjelma 29 (2 t 30 min) ☹

Jauhot	360 g
Ruisjauho	40 g
Suola	1 tl
Vesi	150 mL
Kuivahiiva	¾ tl

HAPANLEIPÄJUURI

Ohjelma 30 (24 t) ☹

Hapanleipäkupin määrä

Ruisjauho	80 g
Suola	½ tl
Maustamatonta jogurttia	60 g
Vesi (20 °C)	80 mL
Kuivahiiva *	1 (0,1 g)

* Käytä toimittukseen kuuluvaa hapanleipäkuppalalusikkaa.

Hilloreseptit Valitse ohjelma 36

MANSIKKAHILLO

Ajastin: 1 t 40 min

Mansikoita, hienoksi pilkottuina	600 g
Sokeri	400 g
Pektiinijauhoa *	13 g

* Ripottele pektiini leipävuokaan aineusten päälle ennen leipävuoaan asettamista pääyksikköön.

PAKASTEMARJAHILLO

Ajastin: 1 t 40 min

Sekalaisia pakastemarjoja	700 g
Sokeri	400 g
Pektiinijauhoa *	10 g

* Ripottele pektiini leipävuokaan aineusten päälle ennen leipävuoaan asettamista pääyksikköön.

Hillokerseptit Valitse ohjelma 37

OMENASOSE

Ajastin: 1 t 20 min

Bramley-omenoita kuorittuina, ydin poistettuna ja kuutioituina	1000 g
Vesi	2 rkl

• Sekoita valmistamisen jälkeen.

HILLOKE SEKALAISISTA MARJOISTA

Ajastin: 1 t

Sekalaisia marjoja *	800 g
Sokeri	75 g
Vesi	2 rkl

* esim. mansikoita, vadelmia, mustikoita

• Sekoita valmistamisen jälkeen.

PASTATAIKINA

Ohjelma 31 (20 min) ☹

Durum-vehnäjauho	450 g
Suola	1½ tl
Sekoittaminen/vatkaa 2 munaa (L) + vesi	250 g

PIZZATAIKINA

Ohjelma 32 (45 min) ☹

Jauhot	450 g
Öljy	4 rkl
Suola	2 tl
Vesi	240 mL
Kuivahiiva	1 tl

SPELTISÄMPYLÄT

8 rullaa

Ohjelma 34 (2 t 45 min) ☹

Vaaleita pspelttijauhoja	500 g
Voita	10 g
Sokeri	1½ tl
Suola	1½ tl
Vesi	310 mL
Kuivahiiva	1¼ tl

SPELTIRUSINA

Ohjelma 35 (2 t 45 min) ☹

Vaaleita spelttijauhoja	500 g
Voita	10 g
Sokeri	1½ tl
Suola	1½ tl
Vesi	310 mL
Kuivahiiva	1¼ tl
Rusinoita	R 100 g

BRIOSSITAIKINA

(Suklaamuribriossirullat)

12 rullaa

Ohjelma 33 (1 t 50 min) ☹

Jauhot	400 g
Voita *1	70 g
Sokeri	4 rkl
Suola	1 tl
Sekoittaminen/vatkaa 3 munaa (M) + maito	240 g
Rommi (tumma)	1 rkl
Kuivahiiva	1½ tl
Voita *2	H 50 g

*1: Leikkaa 2-3 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.
*2: Leikkaa 1-2 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

Valinnaiset ainekset

Suklaamuruja	120 g
--------------	-------

- Paina taikinaa kevyesti kaasun poistamiseksi.
- Muotoile se pyöreäksi ja kääri muovikelmuun ja laita se jääkaappiin jäähtymään 20 minuutiksi.
 - Jos haluat lisätä suklaalastuja, toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti. (Valinnainen)
 - Kauli taikina kokoon 25 x 30 cm
 - Levitä suklaalastut ja taita kolmannes pohjasta ylös ja kolmannes yläpuolesta alas. Taita sen jälkeen taikina kahtia.
 - Anna taikinan asettua huoneenlämpötilassa uudelleen 10 minuuttia. (Älä kuivaa sitä.)
- Paina taikinaa kevyesti poistaaksesi taas kaasun ja jaa taikina 12 rullaksi.
- Anna taikinan asettua huoneenlämpötilassa 10–15 minuuttia. (Älä kuivaa sitä)
- Muotoile taikina ja aseta se voidellulle pellille ja anna nousta 35 °C -asteessa 30–40 minuuttia.
- Kuorruta ja paista 180 °C -asteisessa uunissa 15–20 minuuttia.

Reseptit

Gluteenittomat tietoa ja reseptit

Gluteenittoman leivän tekeminen on hyvin erilaista kuin normaalin leivän tekeminen.

On tärkeää neuvotella lääkärin kanssa näistä ohjeista, jos gluteenitonta leipää tehdään terveydellisistä syistä.

• Tämä ohjelma on kehitetty erityisesti tietyille gluteenittomille jauhoseoksille. Omien seosten käyttäminen ei ehkä tuota yhtä hyviä tuloksia.

• Kun valitaan gluteeniton resepti, jokaista reseptiä on noudatettava tarkasti. (Muutoin leivän leipominen ei ehkä onnistu.)

Gluteenittomia jauhoseoksia on kahdenlaisia; toisissa on alhainen gluteenipitoisuus ja toisissa ei ole viljaa eivätkä ne sisällä gluteenia. Keskustele ensin lääkärin kanssa, jos valitset jonkin näistä ohjelmista.

• Paistotulokset ja leivän ulkomuoto voivat vaihdella jauhoseoksesta riippuen. Toisinaan leivän sivuun saattaa jäädä jauhoa.

Viljattomien seosten lopputulokset vaihtelevat eniten.

• Parhaan tuloksen saat, kun odotat leivän jäähtymistä ennen kuin leikkaat siitä viipaleita.

• Leipä on säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa ja käytettävä 2 päivän sisällä. Jos et ehdi käyttämään koko leipää tässä ajassa, voit laittaa osan siitä sopiviin annospusseihin ja pakastaa.

Varoitus henkilöille, jotka noudattavat ohjelmaa terveysystävällisyydestä:

Muista neuvotella lääkärin kanssa tai kysyä neuvoa keliakiayhdistyksestä ennen gluteenittoman ohjelman noudattamista. Käytä vain aineksia, jotka soveltuvat terveystilaasi.

Panasonic ei vastaa seurauksista, jotka aiheutuvat aineiden käytöstä ilman lääkärin kanssa neuvottelua.

On erittäin tärkeää välttää ristikonaminaatio gluteenia sisältävien jauhojen kanssa, jos leipä leivotaan ruokavaliosyistä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä leipävuoaan ja taikinakoukun sekä käytettävien välineiden puhdistamiseen.

Vinkkejä gluteinittomasta leivästä

- Et voi valita kokoa tälle ohjelmalle.
- Lisää ensin vesi ja sen jälkeen muut ainekset reseptin mukaan.
- Tulos on erilainen reseptin tai käytetyn jauhoseoksen mukaan. Noudata gluteinittoman jauhoseoksen pakkauksen reseptiä.

GLUTEENITON NORMAALI LEIPÄ

Ohjelma 19 (1 t 50-55 min)

Vesi	430 mL
Öljy	1 rkl
Gluteeniton leipäseos	500 g
Kuivahiiva	2 tl

GLUTEENITON JA VEHNÄTÖN LEIPÄ

Ohjelma 19 (1 t 50-55 min)

Sekoittaminen / vatkaa 1 muna + 1 munan valkuainen + lämmin vesi	430 g
Voita, sulatettu	60 mL
Omenaviinietikka	1 tl
Ruskeaa riisijauhoa	300 g
Perunatärkkelys	100 g
Kuorittu maitojauhe	50 g
Xanthan - kumi	1 rkl
Sokeri	1 rkl
Suola	1 tl
Kuivahiiva	1 tl

- Maitojauheen voi jättää pois.

Lisää seuraavat ainekset ja jauho leipävuokaan tehdäkseen maustettuja gluteeniton limppuja.

MAUSTETTU HEDELMÄLIMPPU

"medium-kuori"

Ohjelma 19 (1 t 50 min)

Sekahedelmät	100 g
Kaneli	2 tl

GLUTEENITON SUKLAAKAKKU

Ohjelma 20 (1 t 50 min)

Voita *	150 g
Sokeri	150 g
Muna (L), vatkattuina	3 (180 g)
Tumma suklaa, sulatettu	120 g
Valkoinen riisijauho	120 g
Kaakaojauhe	30 g
Leivinjauhetta	10 g

* Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi.

GLUTEENITON TEEKAKKU

Ohjelma 20 (1 t 50 min)

Voita *	80 g
Sokeri	160 g
Muna (L), vatkattuina	3 (180 g)
Valkoinen riisijauho	160 g
Jauhettuja manteleita	80 g
Teelehtiä, paloina	2 tl
Leivinjauhetta	10 g

* Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi.

GLUTEENITON BANAANIKAKKU

Ohjelma 20 (1 t 50 min)

Voita *1	80 g
Sokeri	120 g
Muna (L), vatkattuina	3 (180 g)
Valkoinen riisijauho	160 g
Jauhettuja manteleita	50 g
Banaani *2	80 g
Leivinjauhetta	10 g

*1: Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi.

*2: Leikkaa 1-2 cm:n.

GLUTEENITON PASTA

Ohjelma 21 (15 min)

Sekoittaminen/vatkaa 2 munaa (M) + vesi	260 g
Valkoinen riisijauho	220 g
Perunatärkkelys	80 g
Maissitärkkelys	100 g
Xanthan - kumi	1½ rkl
Öljy	2 rkl
Suola	1 tl

1. Vatkaa munat ja vesi, kunnes seos on hyvin tasainen.
2. Lisää jauho, tärkkelys ja kumi toiseen kulhoon ja sekoita hyvin.

Vianmääritys

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, käy läpi nämä kohdat.

Alla olevissa tiedoissa eri taustaväri ilmaisee eri lajia: Kypsennyksen aikana tai jälkeen -- sininen, Arvoitus -- purppura, Näytön poikkeus -- ruskea.

Ongelma

Syy ja toiminta

Leipä ei nouse.

Leivän pinta on epätasainen.

Leipäni ei kohoa lainkaan.

Leipäni jää vaaleaksi ja tahmaiseksi.

Leipä on tahmainen, viipaleista ei voi leikata tasapaksuja.

Kuori on rypyyinen ja pehmenee jäähtyessään.

Leipä on noussut liikaa.

Leivässä on ilmakuplia.

Leipä on lässähtänyt nostatuksen jälkeen.

Leipä on lässähtänyt sivuilta ja pohja on kostea.

Miten saan kuoresta rapean?

Briossin pohja on liian rasvainen. Kuori on rasvainen. Leivässä on isoja reikiä.

Briossista ei tullut hyvä käyttäessäni valmiista leipäseoksia.

[Kaikki leivät]

- Jauhosi gluteiinin laatu on heikko, tai olet käyttänyt vääränlaisia jauhoja. (Gluteenin laatu riippuu lämpötilasta, kosteudesta, jauhojen säilytyksestä ja sadonkorjuuajasta).
→ Kokeile toista jauhotyyppiä, merkkiä tai jauhoerää.
- Taikina on liian kiinteää, koska et käyttänyt riittävästi nestettä.
→ Mitä suurempi on jauhon proteiinipitoisuus, sitä enemmän se imee vettä, joten testaa lisäämällä 10–20 mL vettä.
- Et käytä oikeantyyppistä hiivaa.
→ Käytä pussissa olevaa kuivahiivaa, jossa on merkintä "pikahiiva". Tämä hiiva ei vaadi esikäymistä.
- Hiivaa on liian vähän tai hiiva on vanhaa.
→ Käytä mukana toimitettua mittalusikkaa. Tarkasta hiivan säilyvyys. (Säilytä jääkaapissa)
- Hiiva on ollut kosketuksissa nesteeseen ennen vaivautta.
- Tarkista, että olet laittanut ainesosat oikeassa järjestyksessä ohjeiden mukaan. (S. F16)
- Olet käyttänyt liian paljon suolaa tai liian vähän sokeria.
→ Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla mittalusikalla.
→ Tarkasta, ettei suolaa tai sokeria ole muissa aineksissa.

[Erikoisleivät]

- Yksijyvistä vehnää käytettiin erikoisleivässä ja/tai käytettiin suuri määrä muuta jauhoa kuin spelttijauhoa.
→ Jos käytät speltin lisäksi kahta tai useampaa muuta jauhoa, speltin osuus saa olla enintään 60 %. Ruis- ja riisijauhojen osuus saa olla enintään 40 % ja tattarijauhojen osuus saa olla enintään 20 % jauhojen kokonaismäärästä.

- Et käyttänyt kuivahiivaa.
→ Aseta oikea määrä kuivahiivaa hiivan annostelijaan.

- Hiivaa on liian vähän tai hiiva on vanhaa.
→ Käytä mukana toimitettua mittalusikkaa. Tarkasta hiivan säilyvyys. (Säilytä jääkaapissa)
- Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan.
→ Kone sammuu, jos se on pysäytetty yli 10 minuuttia. Hävitä ainekset vuoasta ja aloita uudestaan uusilla aineksilla.

- Leipä oli liian kuuma leikatessasi sitä.
→ Jätä leipä ritilän päälle jäähtymään ennen leikkaamista, jotta höyry haihtuu.

- Leivässä paistamisen jälkeen oleva höyry voi siirtyä kuoreen ja pehmentää sitä hieman.
→ Voit vähentää höyryn määrää käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.

- Olet käyttänyt liikaa hiivaa/vettä.
→ Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla mittalusikalla (hiiva)/hapanleipäkupilla (vesi).
→ Tarkasta, ettei ylimääräistä vettä ole muissa aineksissa.
- Olet käyttänyt liikaa jauhoja.
→ Punnitse jauhot tarkasti vaa'alla.

- Olet käyttänyt liikaa hiivaa.
→ Tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla mittalusikalla.
- Olet käyttänyt liikaa nestettä.
→ Joskin jauhotyypit imevät nestettä enemmän kuin muut. Testaa käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.

- Jauho ei ole laadultaan hyvää.
→ Testaa eri jauhomerkkiä.
- Olet käyttänyt liikaa nestettä.
→ Testaa käyttämällä 10–20 mL vähemmän vettä.

- Leipä on ollut vuoassa liian kauan paistamisen jälkeen.
→ Poista leipä heti paistamisen jälkeen.
- Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan.
→ Kone sammuu, jos se on pysäytetty yli 10 minuuttia. Voit yrittää paistaa taikinan uunissa.

- Jos haluat rapeamman leivän, kokeile valitse kuoren väriasetukseksi "Dark" (Tumma) tai paista valmista leipää vielä 5–10 minuutin ajan uunissa 200 asteessa/kaasu-uunissa asetuksella 6.

- Lisäsitkö voin 5 minuutin kuluessa merkkiäänestä?
→ Älä lisää voita, kun näytössä näkyy ohjelman jäljellä oleva kesto. (S. F19)
Voin maku saattaa olla heikko, mutta paisto onnistuu.

- Kokeile seuraavia keinoja.
→ Paisto onnistuu kenties paremmin, jos vähennät hiivan määrää ohjelmassa 14 tai 33. (Jos lisäät hiivan erikseen.)
→ Noudata leipäseoksen reseptiä, mutta leipäseosta pitäisi olla 350–500 g.
→ Lisää ensin kuivahiiva hiivan annostelijaan (jos lisäät hiivan erikseen), sitten kuivat aineet ja voi leipävuokaan. Lisää sen jälkeen vesi. Jos lisäät lisäaineita, lisää ne myöhemmin. (S. F19)
→ Lopputulokseen vaikuttavat leipäseoksen resepti.

Kypsennyksen aikana tai jälkeen

Suomalainen

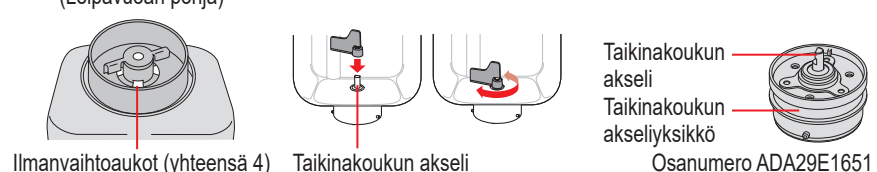
Vianmääritys

Alla olevissa tiedoissa eri taustaväri ilmaisee eri lajia: Kypsennyksen aikana tai jälkeen -- sininen, Arvoitus -- purppura, Näytön poikkeus -- ruskea.

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, käy läpi nämä kohdat.

Ongelma	Syy ja toiminta
Mikseivät leivän ainekset ole sekoittuneet kunnolla?	<ul style="list-style-type: none"> Unohdit laittaa taikinakoukun leipävuokaan. <ul style="list-style-type: none"> → Varmista, että taikinakoukku on leipävuokaan ennen aineiden lisäämistä. Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. <ul style="list-style-type: none"> → Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia. Voit ehkä käynnistää leivänvalmistuksen uudestaan, mutta tulos saattaa olla huono jos taikinan vaivaaminen oli jo alkanut.
Ylimääräiset ainekset eivät ole sekoittuneet oikein Moniviljaleipä nopeasti ja Maalaisleipä-reseptillä.	<ul style="list-style-type: none"> Lisäsitkö ylimääräisiä aineksia rusina-pähkinä-annostelijaan ennen merkkiääntä tai lisäsitkö niitä leipävuokaan, kun "👤" vilkkui? <ul style="list-style-type: none"> → Ylimääräiset ainekset on lisättävä rusina-pähkinä-annostelijaan ennen äänimerkkiä tai leipävuokaan, kun "👤" vilkkuu näytössä.
Briossin lisäainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla.	<ul style="list-style-type: none"> Lisäsit ylimääräisiä aineksia 5 minuutin kuluessa merkkiääntä? → Ylimääräiset ainekset on lisättävä, kun "👤" vilkkuu näytössä. Joihinkin leipäseostaikeihin on vaikeampi sekoittaa tai kaataa lisäaineita. <ul style="list-style-type: none"> → Vähennä ylimääräisiä aineksia puoleen.
Gluteeniton pasta ei onnistunut.	<ul style="list-style-type: none"> Taikinasi oli liian pehmeä. <ul style="list-style-type: none"> → Vähennä veden määrää tai lisää xanthan-kumin määrää. Taikinasi oli liian kovaa. <ul style="list-style-type: none"> → Vähennä xanthan-kumin määrää tai lisää veden määrää.
Hillo kiehui yli.	<ul style="list-style-type: none"> Liikaa hedelmiä tai sokeria. <ul style="list-style-type: none"> → Käytä vain resepteissä s. F113 annettu määrä hedelmiä tai sokeria.
Hillo on liian juoksevaa, se ei jähmety.	<ul style="list-style-type: none"> Hedelmät tai marjat olivat raakoja tai ylikypsiä. Sokeria oli vähennetty liikaa. Valmistusaika oli liian lyhyt. Käytetyissä hedelmissä tai marjoissa oli vähän pektiiniä. <ul style="list-style-type: none"> → Käytä juokseva hillo jälkiruokien kastikkeena. → Jätä hillo jäähtymään. Hillo jähmettyy vielä jäähtyessään.
Hedelmä on hajonnut, kun valmistin hilloke.	<ul style="list-style-type: none"> Valmistusaika oli liian pitkä. Hedelmät ovat saattaneet olla ylikypsiä.
Leipä ei ole paistunut.	<ul style="list-style-type: none"> Valitsit taikinaohjelman. <ul style="list-style-type: none"> → Taikinaohjelmaan ei kuulu paistovaihetta. Sähkö on katkennut tai kone on pysäytetty kesken leivonnan. <ul style="list-style-type: none"> → Kone sammuu, jos se on pysäytettynä yli 10 minuuttia. Voit yrittää paistaa taikinan uunissa, jos taikina on noussut. Liian vähän vettä, ja moottorin suojaohjelma on käynnistynyt. Näin käy vain, jos kone kuormittuu liikaa ja moottoriin kohdistuu liian suuri voima. <ul style="list-style-type: none"> → Ota yhteys laitteen myyntipaikkaan huoltoneuvonnan saamiseksi. Seuraavalla kerralla tarkasta määrä reseptistä ja mittaa oikea määrä mukana toimitetulla hapanleipäkupilla. Unohdit kiinnittää taikinakoukun. <ul style="list-style-type: none"> → Muista kiinnittää aina ensin taikinakoukku. (S. F16) Leipävuokaan oleva taikinakoukun akseli on jäykkä eikä pyöri. <ul style="list-style-type: none"> → Ellei taikinakoukun akseli pyöri, kun taikinakoukku on kiinnitetty siihen, koko taikinakoukun akseliyksikkö on vaihdettava. (Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.)
Kuivahiiva ei putoa leipävuokaan.	<ul style="list-style-type: none"> Hiivan annostelijan aktivoitumisen ajankohta on erilainen ohjelmasta ja huonelämpötilasta riippuen. Hiivan annostelija on märkä tai siihen on muodostunut staattisuutta. <ul style="list-style-type: none"> → Pyyhi kostealla liinalla ja anna kuivua itseksensä. Kuivahiiva on kostunut. <ul style="list-style-type: none"> → Käytä uutta kuivahiivaa.
Lisäainekset eivät putoa leipävuokaan rusinoiden/pähkinöiden annostelijasta.	<ul style="list-style-type: none"> Onko lisäainesten pinnan taso rusinoiden/pähkinöiden annostelijan reunan yläpuolella? <ul style="list-style-type: none"> → Laita lisäainekset siten, että niiden pinta on rusinoiden/pähkinöiden annostelijan reunan alapuolella. (S. F17) Rusinoiden/pähkinöiden annostelijan tilavuus on 150 g, mutta aineiden tilasta ja tyyppistä riippuen ne voivat mennä yli.
Leivän pohjassa ja sivuissa on liikaa jauhoja.	<ul style="list-style-type: none"> Olet käyttänyt liian paljon jauhoja tai liian vähän nestettä. <ul style="list-style-type: none"> → Tarkasta resepti ja mittaa jauhojen oikea määrä vaa'alla ja nesteen oikea määrä mukana toimitetulla hapanleipäkupilla.
Leipää ei saa pois vuoka.	<ul style="list-style-type: none"> Ellei leipä irtoa leipävuokaan helposti, jätä leipävuoka jäähtymään 5–10 minuutiksi. Älä jätä sitä valvomatta, jotta kukaan ei vahingossa saa palovammaa tai mikään ei pala. Ravistele leipävuokaa sen jälkeen useita kertoja. Käytä patakintaita. (Pidä kahva alhaalla, jotta se ei estä leivän irtoamista.)

Kypsennyksen aikana tai jälkeen

Ongelma	Syy ja toiminta
Taikinakoukku jää leipään, kun poistan leivän leipävuoka.	<ul style="list-style-type: none"> Taikina on vähän jähmeää. <ul style="list-style-type: none"> → Anna leivän jäähtyä kokonaan ennen kuin poistat taikinakoukun varovaisesti. Jotkin jauhotyypit imevät nestettä enemmän kuin muut, joten testaa lisäämällä seuraavalla kerralla 10–20 mL vettä. Kuori on muodostunut taikinakoukun alapuolelle. <ul style="list-style-type: none"> → Pese taikinakoukku ja sen kara jokaisen käyttökerran jälkeen.
Hillo palaa tai taikinakoukku tarttuu kiinni eikä irtoa.	<ul style="list-style-type: none"> Liian vähän hedelmiä tai liikaa sokeria. <ul style="list-style-type: none"> → Aseta leipävuoka pesuallatseen ja täytä leipävuoka puoliväliin lämpimällä vedellä. Jätä leipävuoka liikoamaan, kunnes seos tai taikinakoukku irtoaa. Kun palanut aines on irronnut, pese pehmeällä sienellä tms.
Voiko pakastehedelmiä käyttää?	<ul style="list-style-type: none"> Sitä voidaan käyttää vain hilloon ja hilloke.
Minkälaista sokeria voi käyttää hilloon?	<ul style="list-style-type: none"> Voit käyttää erikoishienoa ja hienoa sokeria. Älä käytä farinisokeria, dieetisokeria, vähäkalorista sokeria tai keinotekoisia makeutusaineita.
Voinko käyttää alkoholiin säilöttyjä hedelmiä hillon valmistamiseen?	<ul style="list-style-type: none"> Älä käytä niitä. Laadusta ei tule hyvä.
Kone on pysäytetty vahingossa. Merkkivalo vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none"> Kone kytkeytyy keskeytystilaan (merkkivalo vilkkuu) koskettamalla käytön aikana "Seis"-kuvaketta. <ul style="list-style-type: none"> → Kone voi palata takaisin edelliseen valikkotoimenpiteeseen, jos "Aloita"-kuvaketta kosketetaan noin 10 minuutin kuluessa pysäyttämistä. Mutta sen jälkeen kone ei voi siirtyä takaisin edelliseen toimenpiteeseen.
Taikinakoukku kolisee.	<ul style="list-style-type: none"> Se johtuu siitä, että taikinakoukku on väljästi kiinni taikinakoukun akselissa. (Tämä ei ole virhe.)
Leivän paistamisen aikana tulee palaneen käryä. Höyryaukosta tulee savua.	<ul style="list-style-type: none"> Aineksia on saattanut roiskua lämpöelementin päälle. <ul style="list-style-type: none"> → Toisinaan vähän jauhoja, rusinoita tai muita ainesosia voi lennähtää leipävuokaan sekoitusvaiheessa. Pyyhi lämpöelementti puhtaaksi, kun leipäkone on jäähtynyt. → Poista leipävuoka leipäkoneesta ainesosien lisäämiseksi.
Taikinaa vuotaa leipävuolan pohjasta.	<ul style="list-style-type: none"> Taikinaa tulee vähän ilmanvaihtoaukoista (jotta se ei estä pyörievien osien pyörimistä). Tämä ei ole vika, mutta tarkasta toisinaan, että taikinakoukun akseli pyörii kunnolla. <ul style="list-style-type: none"> → Ellei taikinakoukun akseli pyöri, kun taikinakoukku on kiinnitetty siihen, koko taikinakoukun akseliyksikkö on vaihdettava. (Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.) <p>(Leipävuolan pohja)</p> 
"⚡" ilmestyy näyttöön.	<ul style="list-style-type: none"> Sähkönjakelu on katkennut noin 10 minuutiksi (sähköjohto on vahingossa irrotettu tai virtapainiketta on painettu) tai virransyötössä on ollut jokin muu ongelma. <ul style="list-style-type: none"> → Ei vaikuta toimintaan, jos virtakatkos on vain hetkellinen. Leipäkone käynnistyy uudestaan, jos virta palautuu 10 minuutin kuluessa, mutta lopputulos ei välttämättä ole ihanteellinen.
"1" näkyvä näyttössä ja toiminta on pysähtynyt.	<ul style="list-style-type: none"> Kun virransyöttö koneeseen on keskeytynyt määrättyksi ajaksi, virran palautumisen jälkeen näyttössä näkyy "1". (Se merkitsee valmiustilaa, etkä kone voi jatkaa ohjelmaa) <ul style="list-style-type: none"> → Poista leipä, taikina tai ainekset ja aloita uudelleen käyttäen uusia aineksia.
Näytössä on "H01", "H02".	<ul style="list-style-type: none"> Näyttö ilmaisee koneen ongelmatilaa. <ul style="list-style-type: none"> → Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.
Näytössä on "U50".	<ul style="list-style-type: none"> Laitte on kuuma (yli 40 °C). Näin voi käydä, jos laitetta käytetään monta kertaa peräkkäin. <ul style="list-style-type: none"> → Anna laitteen jäähtyä alle 40 °C:een ennen seuraavaa käyttökertaa (U50 häviää näytöstä).
"U16" tulee näkyviin näyttöön.	<ul style="list-style-type: none"> Kuvake on ollut "pitkä painallus"-tilassa. Esim. vesipisaroihin tai aineksia kosketuspaneelin pinnalla, pidä kuvaketta pidempään kuin määrätty aika. <ul style="list-style-type: none"> → Puhdista kosketuspaneeli kuivalla liinalla tai napauta kuvaketta joka kerta. Näyttö palaa muutamassa sekunnissa viimeksi käytettyyn toimintaan.

Kypsennyksen aikana tai jälkeen

Arvoitus

Näytön poikkeus

Suomalainen

Tak fordi du har købt dette Panasonic produkt.

- Der følger 2 brugsanvisninger med til dette produkt. Denne hedder "BRUGSVEJLEDNING OG OPSKRIFTER", den anden hedder "BRUGSVEJLEDNING", som indeholder sikkerhedsforanstaltninger, oplysninger om rengøring & pleje, osv. Læs de 2 brugsanvisninger omhyggeligt, for at bruge produktet korrekt og sikkert.
- Før du tager dette produkt i brug, bedes du venligst læse afsnittene "Sikkerhedsforanstaltninger" og "Vigtig information" i "BRUGSVEJLEDNING". (S. DK3-DK5).
- Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Gem de 2 brugsanvisninger til senere brug.
- Panasonic accepterer intet ansvar, hvis apparatet ikke har været korrekt anvendt, eller disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Indholdsfortegnelse

Delenes navne	DK2	• Bage kage.....	DK9
Ingredienser til tilberedning af brød	DK3	• Glutenfri pasta.....	DK10
Menuoversigt og tilberedningsindstillinger	DK4	• Sådan laver du marmelade/kompot.....	DK10
Håndteringsinstruktioner	DK6	Opskrifter	DK11
• Bage brød.....	DK6	• Bageopskrifter.....	DK11
• Tilberedning af dej.....	DK7	• Dejopskrifter.....	DK12
• Ved tilsætning af flere ingredienser.....	DK7	• Marmeladeopskrifter.....	DK13
• Flerkornsbrød hurtigt & Håndværkerbrød.....	DK8	• Kompotopskrifter.....	DK13
• Surbrød.....	DK8	• Glutenfri information og opskrifter.....	DK14
• Bage brioche / Tilberedning af dej til brioche.....	DK9	Problemløsning	DK15
• Sådan bager du en scone / glutenfri kage.....	DK9		

Delenes navne Hovedenhed



Touchpanel og skærm

Dette billede viser alle ord og symboler, men under brug vises kun de relevante ord/symboler.

Driftsstatus Viser i det pågældende stadie i programmet, undtagen "☹" og "→".

- ☹ : Indikerer strømsvigt.
- ☹ : Indikerer manuel tilføjelse af ingredienser. (Menu 4, 5, 14, 24, 33.)
- ☹ : Indikerer at der skal skrubes af eller at overfladen skal planeres. (Menu 17, 20, 21.)

Visning af tiden

- Resterende tid indtil færdiggørelse.
- Ved manuel tilsætning af ingredienser viser displayet tiden, indtil der skal tilsættes flere ingredienser i programmet.
- Menu kræver mere tid. Skærmen viser tiden, før tilberedningen starter, efter der trykkes på ikonet "Start".

Start Starter programmet.

Stop For at annullere indstillingen / stoppe programmet. (Hold nede i ca. 1 sekund.)

Timer

- Indstil tidsforsinkelse (resterende tid før brødet er klart). Kan indstilles til op til 13 timer i de tilgængelige menuer (undtagen menu 11, som kun kan indstilles til op til 9 timer).
- Indstilling af bage-/tilberedningstiden til menu 18, 36 og 37.
- Det er muligt at forlænge tilberedningstiden i menuerne 17, 18, 36 og 37.

Skorpe Sådan vælges farven på skorpen.

Størrelse Sådan vælges størrelsen.

Menu

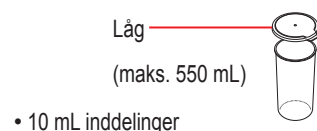
- 1) Tryk på "Menu"-ikonet én gang for at gå til Indstillinger.
- 2) Tryk på ikonet for at skifte "Menu"-nummer. (Du kan gå hurtigere frem ved at holde ikonet nede efter trin 1.)

Se side DK4-DK5 for menunummer.

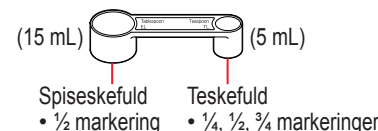
* Se P. DK7 i "BRUGSVEJLEDNINGER" for flere oplysninger.

Tilbehør

Surdej bæger × 2
Til at måle væsker og lave surdejsgær.



Måleske
Til at måle sukker, salt, gær osv.



Surdej gær-måleske
Til at måle surdej gær.



Ingredienser til tilberedning af brød

Det er meget vigtigt at bruge de korrekte mål af ingredienser, for at få de bedste resultater.

Flydende ingredienser

- Skal måles med den medfølgende surdej-kop eller måleske.

Tørre ingredienser

- Skal vejes på en vægt eller måles med den medfølgende måleske i små mængder.

Mel

Hovedingrediensen i brød. Proteinet i melet danner gluten under æltning. Gluten giver struktur og tekstur, og hjælper brødet med at hæve.

Brug mel med et højt proteinindhold. Mel med et højt proteinindhold formales af hvede, hvilket er nødvendigt for udviklingen af gluten. Den kuldiioxid der produceres under gæringen holdes inde af det elastiske gluten-netværk, hvilket får dejen til at hæve.

Hvid hvedemel

Hvid hvedemel består af fintformede hvedekerner, hvor skalddele og kim er sigtet fra. Den bedste type mel til bagning af brød er mel mærket "til bagning af brød".

Brug ikke alm. mel eller selvhævende mel som erstatning for brødmel.

Fuldkornsmel

Fuldkornshvedemel er groftformede hvedekerner med alle skalddele og kim. Giver meget sunde brød. Dette brød er lavere i højden og tungere end brød bagt med hvidt hvedemel.

Rugmel

Rugmel er lavet af fintformede rugkerner. Indeholder mere jern, magnesium og calcium, som er nødvendige for menneskers sundhed, end hvidt hvedemel. Men det indeholder ikke nok gluten. Rugmel bruges til lave kompakte, tunge brød. Brug ikke mere rugmel end den anførte mængde (ellers kan det overbelaste motoren).

Speltmel

Er en del af hvedefamilien, men genetisk en helt anden art. Giver brød en flad / let indsunken skorpe. Brød med spelt fuldkornsmel er lave og kompakte sammenlignet med brød med spelt hvedemel. Vi anbefaler, at der bruges hvidt speltmel i mere end halvdelen af melet. Der findes spelt (Triticum spelta), som er egnet til bagning af brød, og enkorn (Triticum monococcum: kaldes også lille spelt), som ikke er egnet til bagning af brød, men sælges som spelt. Brug spelt i menuerne 15, 16, 34 og 35.

Tørgær

Får brødet til at hæve. Sørg for at bruge tørgær, der ikke kræver forgæring (brug ikke frisk gær eller tørgær, der kræver gæring før brug). Det anbefales at bruge gær, som har teksten "instant yeast" (gærpulver) på pakken. Ved brug af gær fra poser skal du forsegle posen igen umiddelbart efter brug, og opbevare gæren i køleskabet. (Anvendes inden producentens sidste holdbarhedsdato udløber)

Mejeriprodukter

Giver smag og næringsværdi.

- Hvis du bruger mælk i stedet for vand, vil brødets næringsværdi være højere, men brug ikke mælk ved indstilling af timeren, da den muligvis ikke holder sig frisk natten over.

→ Reducer mængden af vand proportionalt med mængden af mælk.

Sukker (stødt melis, farin, honning, sirup, osv.)

Føde for gæren, søder og tilføjer brødet smag, og ændrer skorpen farve.

- Brug mindre sukker, hvis du bruger rosiner eller anden frugt, der indeholder fruktose.

Vand

Brug normalt postevand. Hvis rumtemperaturen er lav, skal du bruge lunkent vand til menu 2, 4, 7, 9, 19, 21, 27 og 31. Hvis rumtemperaturen er høj, skal du bruge koldt vand til menu 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 og 35. Mål altid væsker ved hjælp af det medfølgende surdej bæger.

Salt

Forbedrer smagen, styrker glutenet, og hjælper med at få brødet til at hæve. Brødet kan blive mindre / miste smag, hvis målingen er unøjagtig.

Fedtstof

Giver brødet smag og blødhed. Brug smør (usaltet), margarine eller olie.

Du kan få brødet til at smage bedre ved at tilsætte andre ingredienser.

- **Æg**
Forbedrer brødets næringsværdi og giver en bedre farve. (Mængden af vand skal tilsvarende reduceres.) Pisk æggene, når du tilsætter dem. Brug ikke timeren på opskriften med æg. (Æg bliver hurtigt røde, hvis rumtemperaturen er høj.)
- **Klid**
Øger brødets fiberindhold.
• Brug maks. 75 mL (5 spsk.).
- **Hvedekim**
Giver brødet en nøddeagtig smag.
• Brug maks. 60 mL (4 spsk.).
- **Krydderier, krydderurter**
Forbedrer brødets smag.
• Brug kun en lille mængde (maks. 1 spsk.).

Hvis du bruger en brødblanding...

- **Brødblandinger med gær**
 - 1) Kom blandingen i bageformen, og tilsæt derefter vand. (Følg anvisningerne på pakken for mængden af vand)
 - 2) Vælg menu 2, vælg en størrelse alt efter blandingens mængde, og start bagningen.
 - 600 g – XL
 - 500 g – L
- Med nogle blandinger kan det være svært at se, hvor meget gær der er indholdt, så du skal nok prøve dig frem for at opnå optimale resultater.
- **Brødblanding med særskilt gærpose**
 - 1) Kom først brødblandingen i bageformen, og derefter vand. Kom det afmålte gær i gærdispenseren.
 - 2) Indstil maskinen alt efter den type mel, der er i blandingen, og start bagningen.
 - Hvidt mel, brunt mel - menu 1
 - Flerkornsmel - menu 4
 - Fuldkornsbrød - menu 6
 - Rugmel - menu 9
- **Bagning af brioche med briocheblanding**
Vælg menu 14 eller 2 "MEDIUM" (MELLEME) størrelse - "LIGHT" (LYS) skorpefarve.

Menuoversigt og tilberedningsindstillinger

■ Funktioner og tidsforbrug

• Tidsforbruget for hver proces varierer alt efter rumtemperatur.

Menu-nummer	Menu	Valgmuligheder			Procesforløb						Metode-side
		Størrelse	Skorpe	Timer	Hvile	Æltning	Hævning	Bagning	I alt		
1	Basis	●	●	●	30–60 min	15–30 min*4	1 t 50 min– 2 t 20 min	50–55 min	4 t– 4 t 5 min	S. DK6	
2	Basis hurtig	●	●	—	—	15–20 min	ca. 1 time	35–40 min	1 t 55 min– 2 t	S. DK6	
3	Basis rosin	●	●*1	●	30–60 min	15–30 min*4	1 t 50 min– 2 t 20 min	50 min	4 t	S. DK6	
4	Flerkornsbrød hurtig	—	—	—	—	15–30 min*4	40–60 min	55 min	2 t 10 min	S. DK8	
5	Håndværkerbrød	●	●	●	30–60 min	25–30 min*4	1 t 45 min– 2 t 10 min	50–55 min	4 t– 4 t 5 min	S. DK8	
6	Fuldkornsbrød	●	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min*4	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. DK6	
7	Fuldkornsbrød hurtig	●	—	—	15–25 min	15–25 min*4	1 t 30 min– 1 t 40 min	45 min	3 t	S. DK6	
8	Fuldkornsbrød m/rosin	●	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min*4	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. DK6	
9	Rugbrød	—	—	●	45–60 min	approx. 10 min	1 t 20 min– 1 t 35 min	1 t	3 t 30 min	S. DK6	
10	Franskbrød	—	—	●	40 min– 2 t 5 min	10–20 min	2 t 45 min– 4 t 10 min	55 min	6 t	S. DK6	
11	Surbrød	—	—	●*3	0–55 min	45–55 min*5	2 t 25 min– 3 t 10 min	55 min	5 t	S. DK8	
12	Italiensk brød	—	—	●	30 min– 1 t	10–15 min	2 t 25 min– 3 t	50 min	4 t 30 min	S. DK6	
13	Sandwichbrød	—	—	●	1 t– 1 t 40 min	15–25 min*4	2 t 10 min– 2 t 50 min	50 min	5 t	S. DK6	
14	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 t 25 min	50 min	3 t 30 min	S. DK9	
15	Specialitet	●	—	●	30 min– 1 t 15 min	15–30 min*4	1 t 50 min– 2 t 45 min	55 min	4 t 30 min	S. DK6	
16	Specialitet rosin	●	—	●	30 min– 1 t 15 min	15–30 min*4	1 t 50 min– 2 t 45 min	55 min	4 t 30 min	S. DK6	
17	Scone	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 t 15 min	S. DK9	
18	Kun bagning	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 t 30 min	30 min– 1 t 30 min	S. DK9	

*1 Kun "Light" (Lys) eller "Medium" (Mellem).

*2 Kun "Medium" (Mellem) eller "Dark" (Mørk).

*3 Kan kun indstilles op til 9 timer.

*4 Der er en hæveperiode under æltningen.

*5 Der er en hvileperiode under æltningen.

*6 Der er en periode med skrabning eller formning, når dejen æltes.

Menu-nummer	Menu	Valgmuligheder			Procesforløb						Metode-side
		Størrelse	Skorpe	Timer	Hvile	Æltning	Hævning	Bagning	I alt		
Glutenfri	19	Glutenfri normal brød	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 t 50 min– 1 t 55 min	S. DK6
	20	Glutenfri kage	—	—	—	—	20 min*6	—	1 t 30 min	1 t 50 min	S. DK9
	21	Glutenfri pasta	—	—	—	—	15 min*5 +6	—	—	15 min	S. DK10
Dej	22	Basis	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 t 10 min– 1 t 30 min	—	2 t 20 min	S. DK7
	23	Basis rosin	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 t 10 min– 1 t 30 min	—	2 t 20 min	S. DK7
	24	Håndværkerbrød	—	—	—	30–50 min	25–30 min*4	1 t 5 min– 1 t 20 min	—	2 t 20 min	S. DK8
	25	Fuldkornsbrød	—	—	—	55 min– 1 t 25 min	15–25 min*4	1 t 30 min– 2 t	—	3 t 15 min	S. DK7
	26	Fuldkornsbrød m/rosin	—	—	—	55 min– 1 t 25 min	15–25 min*4	1 t 30 min– 2 t	—	3 t 15 min	S. DK7
	27	Rugbrød	—	—	—	45–60 min	ca. 10 min	—	—	2 t	S. DK7
	28	Franskbrød	—	—	—	40 min– 1 t 45 min	10–20 min	1 t 35 min– 2 t 40 min	—	3 t 35 min	S. DK7
	29	Surbrød	—	—	—	0–40 min	45–55 min*5	1 t 5 min– 1 t 35 min	—	2 t 30 min	S. DK8
	30	Surdejsgær	—	—	—	—	—	24 t	—	24 t	S. DK8
	31	Pasta	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	S. DK7
	32	Pizza	—	—	●	(Æltning) 10–18 min	(Hævning) 7–15 min	(Æltning) ca. 10 min	(Hævning) ca. 10 min	45 min	S. DK7
	33	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 t 50 min	S. DK9
	34	Specialitet	—	—	—	30 min– 1 t 5 min	15–30 min*4	1 t 10 min– 1 t 55 min	—	2 t 45 min	S. DK7
	35	Specialitet rosin	—	—	—	30 min– 1 t 5 min	15–30 min*4	1 t 10 min– 1 t 55 min	—	2 t 45 min	S. DK7
	36	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 t 30 min– 2 t 30 min	S. DK10
	37	Kompot	—	—	—	—	—	—	—	1 t– 1 t 40 min	S. DK10

• Forkortelser, der anvendes i denne vejledning: min = minut(ter), t = time(r), ca. = cirka.

• Maskinen kører i en kort tid, når dejen hæver (for at sikre optimal glutendannelse).

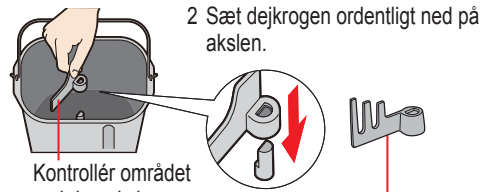
Håndteringsinstruktioner

Bage brød

1 Tag bageformen ud, og monter dejkrogen



1 Drej brødformen mod uret, og løft den derefter ud af hovedenheden.



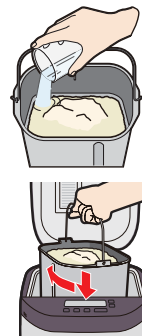
2 Sæt dejkrogen ordentligt ned på akslen.

Kontroller området omkring akslen og inden i dejkrogen for at sikre, at de er rene. (S. DK8 i "BRUGSVEJLEDNINGER")

• Må kun bruges til rugbrødsmenuen.

• Æltningssklingen sidder løst på plads, men den skal røre bunden af skaffet.

2 Put alle de målte ingredienser i brødformen, undtagen tørgæret.



1 Put ingredienser i i rækkefølgen, der står i opskrifterne, undtagen tørgær.

- Melet skal vejes på en vægt.
- Hæld vand og /eller andre væsker i kanten på brødformens side.

2 Tør al fugt og mel rundt om brødformen af.
3 Put brødformen i hovedenheden, ved at dreje den med uret.
4 Luk låget.

3 Kom tørgæren i gærdispenseren



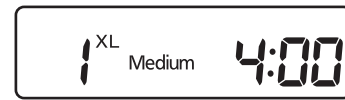
Hvis gærdispenseren er våd, skal den tørres af med en serviet eller lign. (Du må ikke gnubbe gærdispenseren, ellers falder gæren ikke ned i bageformen på grund af statisk elektricitet.)

• Tilføj ekstra ingredienser i beholderen til nødder og rosiner, hvis du vælger en menu, der bruger denne metode. (Se P. DK7 i denne vejledning.)

4 Sæt maskinen netstik i en 230 V stikkontakt

5 Vælg en bagemenu

(Displayet vises, når menu "1" vælges.)



■ Sådan vælges størrelsen ■ Sådan vælges farven på skorpen



■ Indstilling af timer
(Se S. DK2 i denne vejledning eller S. DK7 i "BRUGSVEJLEDNINGER".)

• Gå til side DK4-DK5 for at se menu og valgmulighed for størrelse og skorpe.

6 Tryk på "Start" ikonet for at starte maskinen.



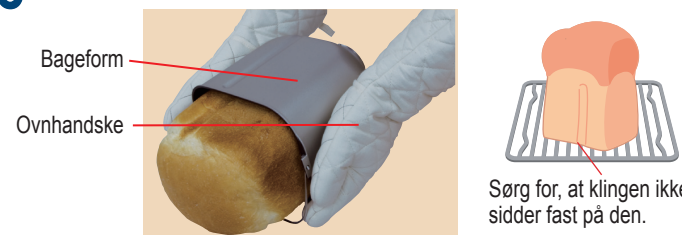
Anslået tid til det valgte program afsluttes.

- I bestemte menuer, skal du tilføje yderligere ingredienser i brødformen, når maskinen bipper. (Se P. DK7)
- Når disse er tilføjet, skal du trykke på "Start" ikonet igen.
- Afslut tilsætningen af de ekstra ingredienser, når "⏏" blinker.
- Æltningen fortsætter efter et bestemt stykke tid, uanset om du trykker på "Start" ikonet eller ej. Når der er blevet trykket på "Start" ikonet, viser skærmen hvor lang tid, der er tilbage af programmet.
- Tilsæt ikke ingredienser efter displayet starter med vise den resterende tid.
- Den resterende tid ændres muligvis, afhængigt af rumtemperaturen.
- Skærmens baggrundslys slukkes for at gå i strømsparetilstand, hvis der trykkes på "Start"-ikonet og du ikke har udført andre handlinger i 10 sekunder.
- Glemte at trykke på "Stop" ikonet. Se P. DK17.

7 Når brødet er klar (maskinen bipper 8 gange og "End" blinker på skærmen), skal du trykke på "Stop" ikonet, og træk stikket ud af stikkontakten.

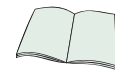


8 Tag straks brødet ud



Brug ovenhandsker til at tage brødet ud, og lad det køle ned på en rist.

- Rør ikke bunden af brødformen. (når klingens drejer, kan den ødelægge brødets form.)
- Sørg for at klingens er i brødformen, når brødet er taget ud, da den kan være i bunden af brødet i stedet for. Klingens kan blive ødelagt, hvis du skærer brødet over, inden den tages ud.



Gå til side DK11-DK12 for at se brødsopskrifter.

Tilberedning af dej

1 Tag bageformen ud, og monter dejkrogen

2 Put de målte ingredienser i brødformen, undtagen tørgæret i rækkefølgen, der står i opskriften, og put brødformen i hovedenheden.

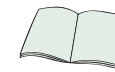
3 Kom tørgæren i gærdispenseren

• Spring over dette trin, hvis opskriften ikke indeholder tørgær.

4 Slut maskinen til en 230 V stikkontakt, og vælg derefter en dejmenu

5 Tryk på "Start" ikonet for at starte maskinen

6 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern dejen når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.



Gå til side DK12-DK13 for at se dejopskrifter.

Brøddej

7 Form den færdige dej, og lad den hæve indtil den bliver dobbelt så stor, hvorefter den skal bages i ovnen.

Pastadej

7 Pak dejen ind i plastfolie, og lad den stå i 1 time i køleskabet.

8 Spred lidt mel på dejens overflade, og form den efter eget ønske.

9 Tilbered dem, og nyd dem med din foretrukne sauce.

Pizzadej

7 Skær deje i stykker med skraberens, og form dem til boller.

8 Tildæk dem med et håndklæde, og lad dem stå i 10 minutter.

9 Rul dejen ud, og lav huller i den med en gaffel.

10 Tilføj din foretrukne sauce og ingredienser, og bag den derefter i ovnen.

Tips: Timeren er ikke tilgængelig i dejmenuerne, undtagen menu 32 (pizza).

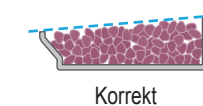
Ved tilsætning af flere ingredienser

For at lave dit krydrede brød, skal du blot putte ekstra ingredienser i beholderen til rosiner og nødder eller i brødformen i menuerne: 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 og 35.

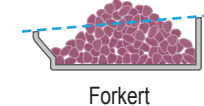
• Du kan finde ingrediensernes mængder i opskriften / menuvejledningerne.

Tørre / uopløselige ingredienser-puttes i beholderen til rosiner og nødder-(tilføjes automatisk)

→ Kom de ekstra ingredienser i rosin- og nøddedispenseren, og indstil maskinen.
→ Overfyld ikke rosin- og nøddedispenseren.



Korrekt



Forkert

Tørrede frugter

- Skæres groft i tern på ca. 5 mm.
- Sukkerbelagte ingredienser kan klistre til rosin- og nøddedispenseren og falder dermed ikke ned i bageformen.

Nødder, frø

- Hakkes fint.
- Nødder forringer virkningen af gluten, så undgå at komme for mange i.
- Brug af store, hårde frø kan ridse belægningen på dispenseren og bageformen.

Krydderurter

- Brug op til 1-2 spsk. krydderurter. Følg anvisningerne i opskriften for friske krydderurter.

Bacon, salamipølse, oliven, tørret tomat

- Sommetider kan fedtede ingredienser klistre sig til rosin- og nøddedispenseren og ikke falde ned i bageformen.
- Skær bacon og salamipølse i 1 cm tern.
- Skær oliven i ¼.
- Anbefales til håndværkerbrød.

Fugtige / viskose / opløselige ingredienser-puttes manuelt i brødformen med hænderne-(må ikke puttes i beholderen til rosiner og nødder)*

→ Kom disse ingredienser sammen med de andre ingredienser i bageformen.

Frisk frugt, syltet frugt i alkohol, grøntsag

- Brug kun de mængder, der står i opskriften, da ingrediensernes vandindhold har indvirkning på dit brød.

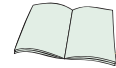
Ost, chokolade

- Hak chokoladen i fine stykker.
- Skær osten i 1 cm tern.
- Anbefales til håndværkerbrød.

* Disse ingredienser kan ikke lægges i rosin- og nøddedispenseren, da de vil klæbe sig til den og ikke falde ned i bageformen.

Håndteringsinstruktioner

Flerkornsbrød hurtigt & Håndværkerbrød



Se opskrifterne på P. DK11 og DK12.

Forberedelser: Se S.DK6 (Trin 1-4)

1 Vælg menuen, og start maskinen

Menu 4: Flerkornsbrød Hurtigt
Menu 5: Håndværkerbrød
Menu 24: Håndværkerdej

2 Tilsæt ekstra ingredienser, når maskinen bipper, og tryk på "Start" ikonet igen.

- Afslut tilsætningen af de ekstra ingredienser, når "☞☞" blinker.
- Æltningen fortsætter efter 3 minutter for Flerkornsbrød hurtigt, 2 minutter og 30 sekunder for Håndværkerbrød, uanset om du har trykket på "Start"-ikonet.

3 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern brødet / dejen, når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

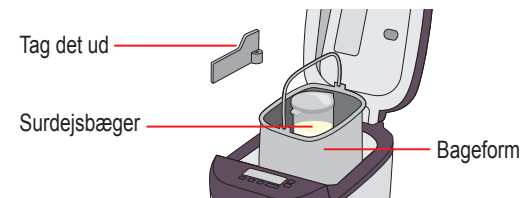
- Tips:
- Brug maks. 100 g som størrelse M, 125 g som størrelse L og 150 g som størrelse XL for ingredienser.
 - Tilsæt ikke ingredienser efter displayet starter med vise den resterende tid.

Surbrød

TRIN 1 Tilberedning af surdejsgæren

Forberedelser:

- 1 Bland alle ingredienserne godt sammen i surdejsbægeret. (Aftag dejkrogen)
- 2 Sæt låget på surdejsbægeret.
- 3 Sæt surdejsbægeret ned i bageformen.
- 4 Sæt bageformen i bagemaskinen, og sæt netstikket i stikkontakten.



Der kan indstilles to surdej bægre ad gangen.

1 Vælg menu 30, og start maskinen

2 Tryk på "Stop" ikonet, og tag straks surdejsbægeret ud når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Hvis du laver to kopper surdejsgær på samme tid, eller hvis du skal bruge den med det samme, **dem i køleskabet, men de skal bruges inden for 1 uge.**

TRIN 2 Sådan bager / laver du surbrød

Forberedelser:

- 1 Sæt dejkrogen i bageformen.
- 2 Hæld en kop surdejsgær i brødformen.
- 3 Put ingredienserne i brødformen i rækkefølgen, der står i opskriften.
- 4 Kom tørtøreren i gærdispenseren.
- 5 Sæt bageformen i bagemaskinen, og sæt netstikket i stikkontakten.

1 Vælg menuen, og start maskinen

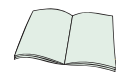
Menu 11: Surbrød
Menu 29: Surbrødsdej

2 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern brødet / dejen, når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Tips:
- Timeren er tilgængelig for bagning af Surbrød. (op til 9 timer).
 - Form den færdige dej, og lad den hæve indtil den bliver dobbelt så stor, hvorefter den skal bages i ovnen. (Menu 29)

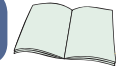
Sådan laver eller opbevarer du surdejsgær uden problemer.

- Undgå, at vælge den forkerte menu.
- Tag ikke surdejsbægeret ud, før programmet afsluttes.
- Bland ikke en ny surdejsgær med en gammel.
- Hvis surdejsgær er tilberedt ordenligt, lugter den surt og af alkohol.
- Hvis rumtemperaturen er over 30 °C, bliver surdejsgær dårlig, og brødet bliver ikke godt.



Se opskrifterne på P. DK11 og DK13.

Bage brioche / Tilberedning af dej til brioche



Se opskrifterne på P. DK12-DK13.

Forberedelser: Se S.DK6 (Trin 1-4)

1 Vælg menuen, og start maskinen

Menu 14: Briochebrød
Menu 33: Briochedej

2 Tilsæt ekstra smør, når maskinen bipper, og tryk på "Start" ikonet.

- Afslut tilsætningen af det ekstra smør, skåret i tern, når "☞☞" blinker.
- Æltning fortsætter efter 5 minutter, uanset om der trykkes på "Start" ikonet eller ej.

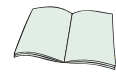
3 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern brødet / dejen, når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Tips:
- Timeren er ikke tilgængelig i disse menuer.
 - Tilsæt ikke smør eller ekstra ingredienser efter skærmen viser den resterende tid.
 - Hvis du tilføjer ekstra ingredienser, som f.eks. rosiner, skal de tilføjes med smørret i trin 2. (Brug maks. 150 g ingredienser)
 - Form den færdige dej, og lad den hæve indtil den bliver dobbelt så stor, hvorefter den skal bages i ovnen. (Menu 33)

Sådan bager du brioche på enkel måde.

- Skær smørret i 1-2 cm stykker, og opbevar dem i køleskabet.
- Put smørret sammen med de andre ingredienser i begyndelsen, og følg trin 1.
- Spring over trin 2, hvis du bruger denne måde. Denne brioche er lidt anderledes end de andre.

Sådan bager du en scone / glutenfri kage



Se P. DK12 for scones, og P. DK14 for glutenfri kage.

Forberedelser: Se S.DK6 (Trin 1-4)

Tips: Kom ingredienserne i bageformen i den rækkefølge, der er anført i opskriften.

1 Vælg menuen, og start maskinen

Menu 17: Scone
Menu 20: Glutenfri kage

2 Æltningen fortsætter efter 3 minutter for scone, 2 minutter for glutenfri kage, åbn låget og skrab melet af inden for 3 minutter efter bippet lyder. Tryk derefter på "Start" ikonet igen.

Vent 1 min, og form overflade for at lave scone.
Vent 12 min for at lave en glutenfri kage.

- Æltningen fortsætter efter 3 minutter uden at du har trykket på "Start"-ikonet.
- Glemt at trykke på "Stop" ikonet. Se P. DK17.



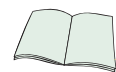
3 Tryk på "Stop" ikonet, og tag bageformen ud når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Tips:
- En scone adskiller sig fra et brød, hvor der anvendes tørgær.
 - Timeren er ikke tilgængelig i disse menuer. Den indstiller kun varigheden af bagetiden for scone.
 - Brug en plastikspatel, så brødformen ikke beskadiges. Brug ikke dejskrabere af metal.
 - Hvis du ryster hårdt, for at tage din bolle eller kage ud fra brødformen, kan du ske at misforme den.

Yderligere tilberedning, for at lave scones

- Hvis sconen ikke er bagt færdigt → Gør følgende ①-③.
① Vælg menu 17 ② Indstil bagetiden ③ Start maskinen (Tilberedningstiden kan forlænges op til to gange inden for 20 minutter, mens enheden stadig er varm. Timeren starter igen fra 1 minut, ved at trykke på ikonet "Timer" efter behov.)

Bage kage



Se opskrifterne på P. DK12.

Forberedelser:

- 1 Forbered de blandede ingredienser i skålen ifølge opskriften.
- 2 Fjern æltningsklingen, put bagepapiret i brødformen og hæld de blandede ingredienser i.
- 3 Sæt bageformen i bagemaskinen, og sæt netstikket i stikkontakten.

1 Vælg menu 18

2 Indstil bagetiden, og start derefter maskinen.

3 Tryk på "Stop" ikonet, og tag kage når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Tips: Timeren er ikke tilgængelig i denne menu. Den indstiller kun bagetiden.

Yderligere tilberedning

- Hvis sconen ikke er færdigbagt, gentag trin 1-3. (Tilberedningstiden kan forlænges op til to gange inden for 50 minutter, mens enheden stadig er varm. Timeren starter igen fra 1 minut, ved at trykke på ikonet "Timer" efter behov.)

Håndteringsinstruktioner

Glutenfri pasta

TRIN 1 Sådan laver du glutenfri pastadej

Preparations: Se S. DK6 (Trin 1-4)

1 Vælg menu 21, og start maskinen

2 Åbn låget efter 2 minutter, og skrab melet af inden for 3 minutter efter bippet lyder. Tryk derefter på "Start" ikonet igen.

- Æltningen fortsætter efter 3 minutter uden at du har trykket på "Start"-ikonet.
- Glemte at trykke på "Stop" ikonet. Se P. DK17.

3 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern dej

når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.

- Tips:**
- Timeren er ikke tilgængelig i denne menu.
 - Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Brug ikke dejskrabere af metal.

Sådan laver du marmelade / kompot

Tilberedning af marmelade

- 1 Forbered ingredienserne ifølge opskriften.
- 2 Sæt dejkrogen i bageformen.
- 3 Kom ingredienserne i bageformen i følgende rækkefølge:
Halvdelen af frugten → halvdelen af sukkeret → resten af frugten → resten af sukkeret.
- 4 Sæt bageformen i bagemaskinen, og sæt netstikket i stikkontakten.

Tilberedning af en kompot

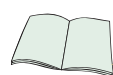
- 1 Forbered ingredienserne ifølge opskriften. (Aftag dejkrogen).
- 2 Put ingredienserne i brødformen i rækkefølgen, der står i opskriften, og hæld vand over ingredienserne.
- 3 Sæt bageformen i bagemaskinen, og sæt netstikket i stikkontakten.

1 Vælg menuen

Menu 36: Marmelade
Menu 37: Kompot

2 Indstil bagetiden, og start derefter maskinen.

3 Tryk på "Stop" ikonet, og fjern marmelade / kompoten når maskinen bipper 8 gange, og "End" blinker på skærmen.



Se opskrifterne på P. DK14.

TRIN 2 Sådan laver du glutenfri pasta

1 Pak dej ind i plastfolie, og lad den stå i 1 time i køleskabet.

2 Spred lidt mel på dejens overflade, og form den efter eget ønske.

3 Tilbered dem, og nyd dem med din foretrukne sauce.



Se opskrifterne på P. DK13.

Yderligere tilberedning

- Hvis marmeladen ikke er færdigkogt → gentag trin 1–3. (Tilberedningstiden kan forlænges op til to gange inden for 10–40 minutter, mens enheden stadig er varm. Timeren starter igen fra 1 minut, ved at trykke på ikonet "Timer" efter behov.)

Tips:

- Timeren er ikke tilgængelig i disse menuer. Den indstiller kun kogetiden.
- Følg nøje opskriften mht. mængden af ingredienser, der skal i. Ellers bliver marmelade ikke fast, eller det kan koge over eller brænde på. Det samme gælder kompoten.

Tips til tilberedning af marmelade

- Det er nødvendigt at have en passende mængde sukker, syre og pektin for at få marmeladen stiv.
- Frugter med et højt niveau af pektin stivner let. Frugter med mindre pektin stivner ikke så godt.
- Brug nymodne frugter. Overmodne eller umodne frugter får ikke marmeladen til at stivne ordentligt.
- Opskrifterne i denne vejledning er til blødt marmelade, da det indeholder mindre sukker.
- Hvis kogetiden er kort, opløses frugstykkeerne ikke helt, og marmeladen kan blive vandet.
- Marmeladen stivner i takt med at den køles ned. Sørg for, at marmeladen ikke koger for længe.
- Sæt den færdige marmelade i beholderen så hurtigt som muligt. Pas på ikke at brænde dig, når du tager marmelade ud.
- Marmelade kan brænde på, hvis det efterlades i brødformen.
- Opbevar marmeladen på et køligt og mørkt sted. På grund af den lavere mængde af sukker er holdbarheden ikke så længe som marmelade købt i butikker. Når du har åbnet marmeladen, skal den opbevares i et køleskab og spises indenfor kort tid.

Opskrifter

Eksempel

Navn på menu

Menunummer + samlet tilberedningstid + timermærke

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	600 g
Sukker	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Æg (L), pisket	1	1	2
Tørgær	¾ tsk	1 tsk	1½ tsk
Solsikkefrø	R 60 g	70 g	80 g
Ost	H 70 g	85 g	100 g

⌚ timeren kan bruges til at indstille forsinkelsestiden.
⌚ timeren kan ikke bruges til at indstille forsinkelsestiden.

Brødstørrelse

Mel = Stærk hvidt mel

tsk = teske; spsk = spiseske

Æg (L) = Æg i stor størrelse; Æg (M) = Æg i medium størrelse.

En gul baggrund betyder at tørgæren skal placeres i gærbeholderen.

En blå baggrund betyder at ingredienserne skal placeres i beholderen til rosiner og nødder. Og det har symbolet "R" efter ingrediens navn.

En lilla baggrund betyder at ingredienserne skal placeres i brødformen under tilberedningen. Og det har symbolet "H" efter ingrediens navn.

Put ingredienserne i i den rigtige rækkefølge.

Sørg for at bruge de korrekte mængder af alle ingredienserne, som anvist under den valgte størrelse.

Bageopskrifter

HVEDEBRØD

Menu 1 (4 t-4 t 5 min) ⌚

Menu 2 (1 t 55 min-2 t) ⌚

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	600 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	420 mL
Tørgær (Hurtig indstilling)	1 tsk (2 tsk)	1 tsk (2 tsk)	1½ tsk (2½ tsk)

ROSINBRØD

Menu 3 (4 t) ⌚

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	600 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	420 mL
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Rosin	R 80 g	100 g	120 g

FLERKORNSBRØD (Valnødder og sesamfrø)

Menu 4 (2 t 10 min) ⌚

Mel		240 g
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten		80 g
Rugmel		80 g
Smør		20 g
Salt		1½ tsk
Sorte sesamfrø		2 spsk
Vand		280 mL
Tørgær		2 tsk
Valnødder	R	100 g

FLERKORNSBRØD (Cashewnødder og frø)

Menu 4 (2 t 10 min) ⌚

Mel		280 g
Rugmel		120 g
Smør		20 g
Salt		1½ tsk
Unikonsiemeniä		2 spsk
Vand		280 mL
Tørgær		2 tsk
Græskarfrø	R	60 g
Cashewnødder	R	40 g

FLERKORNSBRØD (Høfrø og quinoa)

Menu 4 (2 t 10 min) ⌚

Mel		240 g
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten		140 g
Grahamsmel		40 g
Smør		20 g
Salt		1½ tsk
Høfrø		2 spsk
Quinoa, vask med vand		3 spsk
Vand		280 mL
Tørgær		2 tsk
Solsikkefrø	R	60 g

HÅNDVÆRKERBRØD (Bacon og ost)

Menu 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	580 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	400 mL
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Stegt bacon	R 50 g	65 g	75 g
Ost	H 50 g	60 g	75 g

HÅNDVÆRKERBRØD (Olivenblanding)

Menu 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	580 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	400 mL
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Olivenblanding	R 80 g	100 g	120 g

HÅNDVÆRKERBRØD (Tørret tomat, ost og tomatjuice)

Menu 5 (4 t-4 t 5 min) ⌚

	M	L	XL
Mel	400 g	500 g	580 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	140 mL	175 mL	200 mL
Tomatjuice	140 mL	175 mL	200 mL
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Tørrede tomater i olie, hakket	H 30 g	40 g	50 g
Ost	H 70 g	85 g	100 g

FULDKORNSBRØD

Menu 6 (5 t) ⌚

Menu 7 (3 t) ⌚

	M	L	XL
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	400 g	500 g	600 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	420 mL
Tørgær (Hurtig indstilling)	1 tsk (1½ tsk)	1 tsk (1½ tsk)	1½ tsk (2 tsk)

FULDKORNSBRØD M/ROSIN

Menu 8 (5 t) ⌚

	M	L	XL
Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	400 g	500 g	600 g
Smør	20 g	30 g	40 g
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vand	280 mL	350 mL	420 mL
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Rosin	R 80 g	100 g	120 g

RUG OG HVID

Menu 9 (3 t 30 min) ⌚

Rugmel		250 g
Mel		250 g
Olie		2 spsk
Sukker		2 tsk
Salt		2 tsk
Vand		360 mL
Tørgær		2 tsk

- Brug æltningssklingen til rugbrød-menuerne.

FRANSKBRØD

Menu 10 (6 t) ⌚

Mel		300 g
Smør		20 g
Salt		1 tsk
Vand		220 mL
Tørgær		¾ tsk

SURBRØD

Trin 1 Surdejsgær: Menu 30 (24 t) ⌚

Se opskrifterne på P. DK8 og P. DK13.

Trin 2: Menu 11 (5 t) ⌚

Mel		400 g
Salt		1 tsk
Vand		150 mL
Tørgær		¾ tsk

Opskrifter

Bageopskrifter

ITALIENSK BRØD

Menu 12 (4 t 30 min) ☞

Mel	400 g
Olivenolie	1½ spsk
Salt	1½ tsk
Vand	260 mL
Tørgær	1 tsk

SANDWICHBRØD

Menu 13 (5 t) ☞

Mel	380 g
Smør	30 g
Sukker	2 spsk
Vand	250 mL
Tørgær	1 tsk

ALM. BRIOCHE

Menu 14 (3 t 30 min) ☞

Mel	400 g
Smør *1	50 g
Sukker	4 spsk
Mælkepulver	2 spsk
Salt	1 tsk
Blanding / pisk 2 æg (M) + vand	280 g
Tørgær	1½ tsk
Smør *2	H 70 g

*1: Skæres i stykker på 2-3 cm, og opbevares i køleskabet.
*2: Skæres i stykker på 1-2 cm, og opbevares i køleskabet.

PANNETTONE

Menu 14 (3 t 30 min) ☞

Mel	400 g
Smør *1	50 g
Sukker	4½ spsk
Salt	1 tsk
Blanding / pisk 2 æg (M) + mælk	300 g
Tørgær	1½ tsk
Smør *2	H 70 g
Appelsinskræl, finhakket	H 50 g
Brune sultana rosiner	H 50 g
Tørrede solbær	H 50 g

*1: Skæres i stykker på 2-3 cm, og opbevares i køleskabet.
*2: Skæres i stykker på 1-2 cm, og opbevares i køleskabet.

Dejopskrifter

BASISDEJ

Menu 22 (2 t 20 min) ☞

Mel	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	1½ tsk
Vand	310 mL
Tørgær	1 tsk

BASIS ROSINDEJ

Menu 23 (2 t 20 min) ☞

Mel	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	1½ tsk
Vand	310 mL
Tørgær	1 tsk
Rosin	R 100 g

SPELTBRØD

Menu 15 (4 t 30 min) ☞

	M	L	XL
Speltmel	400 g	500 g	600 g
Smør	5 g	10 g	10 g
Sukker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Vand	260 mL	340 mL	400 mL
Tørgær	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk

FULDKORNSSPELTBRØD

Menu 15 (4 t 30 min) ☞

	M	L	XL
Fuldkornsspeltnel	200 g	250 g	300 g
Speltmel	200 g	250 g	300 g
Olie	2 spsk	3 spsk	3 spsk
Sukker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Vand	250 mL	320 mL	380 mL
Tørgær	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk

SPELTBRØD M / FRUGT

Menu 16 (4 t 30 min) ☞

	M	L	XL
Speltmel	400 g	500 g	600 g
Smør	5 g	10 g	10 g
Sukker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Blandet krydderi	2 tsk	2½ tsk	1 spsk
Vand	270 mL	350 mL	400 mL
Tørgær	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk
Blandede tørre frugter	R 100 g	125 g	150 g

SCONE

Menu 17 (1 t 15 min) ☞

Blanding / pisk 2 æg (M) + mælk	160 g
Yoghurt naturel	60 g
Mel	360 g
Smør *	60 g
Sukker	40 g
Salt	½ tsk
Bagepulver	10 g

* Skåret i 1 cm tern.

KIRSEBÆR OG MARCIPANKAGE

Menu 18 (1 t) ☞

Strøssukker	50 g
Smør	175 g
Æg (M), pisket	3 (150 g)
Selvhævende mel	225 g
Hakkede cocktailkirsebær	100 g
Revet marcipan	75 g
Mælk	60 mL
Mandler Flager, ristet	15 g

- Bland smørret og sukkeret sammen i en skål, indtil de er bløde, og pisk derefter æggene i, ét ad gangen.
- Tilføj melet med kirsebær og marcipan, bland godt med mælk til du får en blød konsistens.
- Tag klingen ud af brødformen, og sørg for at bunden og siderne passer med bagepapiret.
- Hæld forsigtigt blandingen på bagepapiret i brødformen.
- Drys forsigtigt mandler over på blandingen.
- Vælg menu 18 og indstil timeren til 1 time.
- Når brødet er bagt, skal du bruge ovenhandsker til at tage brødformen ud af hovedenheden. Lad den stå i 5-10 minutter inden du tager brødet ud, og lader det køle ned.



Se tilberedningsvejledningerne på P. DK6, DK8-DK9.



Se tilberedningsvejledningerne på P. DK7-DK9.

HÅNDVÆRKERDEJ

Menu 24 (2 t 20 min) ☞

Mel	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	1½ tsk
Vand	350 mL
Tørgær	1 tsk
Stegt bacon	R 65 g
Ost	H 60 g

FULDKORNSEJ

Menu 25 (3 t 15 min) ☞

Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	2 tsk
Vand	340 mL
Tørgær	1½ tsk

FULDKORNSEJ M / ROSIN

Menu 26 (3 t 15 min) ☞

Fuldkornsmel med højt indhold af gluten	500 g
Smør	30 g
Sukker	1½ spsk
Salt	2 tsk
Vand	340 mL
Tørgær	1½ tsk
Rosin	R 100 g

RUG- OG HVIDDEJ

Menu 27 (2 t) ☞

Rugmel	250 g
Mel	250 g
Olie	2 spsk
Sukker	2 tsk
Salt	2 tsk
Vand	300 mL
Tørgær	2 tsk

FRANSKBRØDSDEJ

Menu 28 (3 t 35 min) ☞

Mel	300 g
Smør	20 g
Salt	1 tsk
Vand	180 mL
Tørgær	¾ tsk

SURBRØDSDEJ (Standard)

Trin 1 Surdejsgær: Menu 30 (24 t) ☞

Se opskrifterne på P. DK8 og P. DK13.

Trin 2 : Menu 29 (2 t 30 min) ☞

Mel	400 g
Salt	1 tsk
Vand	150 mL
Tørgær	¾ tsk

SURBRØDSDEJ (Rug)

Trin 1 Surdejsgær: Menu 30 (24 t) ☞

Se opskrifterne på P. DK8 og P. DK13.

Trin 2 : Menu 29 (2 t 30 min) ☞

Mel	360 g
Rugmel	40 g
Salt	1 tsk
Vand	150 mL
Tørgær	¾ tsk

SURDEJSGÆR

Menu 30 (24 t) ☞

Mængden af et surdejsbæger

Rugmel	80 g
Salt	½ tsk
Yoghurt naturel	60 g
Vand (20 °C)	80 mL
Tørgær *	1 (0,1 g)

* Brug med medfølgende ske til surdejsstarteren.

Marmeladeopskrifter Vælg menu 36

JORDBÆRMARMELADE

Timer: 1 t 40 min

Jordbær, finhakke	600 g
Sukker	400 g
Pektin i pulverform *	13 g

* Drys pektinet på ingredienserne i brødformen, inden den sættes ind i hovedenheden.

FROSNE BÆR-MARMELADE

Timer: 1 t 40 min

Frosne, blandede bær	700 g
Sukker	400 g
Pektin i pulverform *	10 g

* Drys pektinet på ingredienserne i brødformen, inden den sættes ind i hovedenheden.

PASTADEJ

Menu 31 (20 min) ☞

Durum-hvedemel	450 g
Salt	1½ tsk
Blanding / pisk 2 æg (L) + vand	250 g

PIZZADEJ

Menu 32 (45 min) ☞

Mel	450 g
Olie	4 spsk
Salt	2 tsk
Vand	240 mL
Tørgær	1 tsk

SPELTBOLLER

Til 8 boller

Menu 34 (2 t 45 min) ☞

Speltmel	500 g
Smør	10 g
Sukker	1½ tsk
Salt	1½ tsk
Vand	310 mL
Tørgær	1½ tsk

SPELTROSIN

Menu 35 (2 t 45 min) ☞

Speltmel	500 g
Smør	10 g
Sukker	1½ tsk
Salt	1½ tsk
Vand	310 mL
Tørgær	1½ tsk
Rosin	R 100 g

BRIOCHEDEJ

(Briochebolle M / Chokoladestykker)

Til 12 boller

Menu 33 (1 t 50 min) ☞

Mel	400 g
Smør *1	70 g
Sukker	4 spsk
Salt	1 tsk
Blanding / pisk 3 æg (M) + mælk	240 g
Rom (mørk)	1 spsk
Tørgær	1½ tsk
Smør *2	H 50 g

*1: Skæres i stykker på 2-3 cm, og opbevares i køleskabet.
*2: Skæres i stykker på 1-2 cm, og opbevares i køleskabet.

Ekstra ingredienser

Chokoladestykker	120 g
------------------	-------

- Tryk let på dejen, for at fjerne gassen.
- Form den rund, pak den ind i plastfolie og lad den hvile i køleskabet i 20 min.
 - Hvis du gerne vil tilføje chokoladestykker, skal du følge vejledningerne nedenfor. (Valgfri)
 - Rul dejen til den er 25 cm x 30 cm
 - Drys chokoladestykker på dejen, og fold den nederst tredjedel op og den øverste tredjedel ned. Fold derefter dejen på midten.
 - Lad dejen stå i stueteremperatur i 10 min igen. (Undgå, at tørre den.)
- Tryk let på dejen for at fjerne gassen igen, og del den op i 12 ruller.
- Lad dejen stå i stueteremperatur i 10 min igen. -15 min (Undgå, at tørre den)
- Form dejen og læg dem på en smurt bageplade, og lad den efterhæve på 35 °C i 30-40 min.
- Glaser og bage dejen i ovnen på 180 °C i 15-20 min.



Se tilberedningsvejledningerne på P. DK10.

ÆBLE- OG BROMBÆRMARMELADE

Timer: 1 t 40 min

Æbler, revede eller finthakkede	300 g
Brombær	400 g
Sukker	300 g
Pektin i pulverform *	6 g

* Drys pektinet på ingredienserne i brødformen, inden den sættes ind i hovedenheden.



Se tilberedningsvejledningerne på P. DK10.

FERSKEN I VANILJESIRUP

Timer: 1 t

Ferskner, hvor stenen er fjernet, og skåret i ½	1000 g
Sukker	100 g
Vaniljestang	½
Vand	125 mL

• Efter endt kogning tages fersknerne ud med en hullske. Hæld forsigtigt siruppen over frugten. Lad det køle ned.

Opskrifter

Glutenfri information og opskrifter

Det er helt anderledes at lave glutenfri brød end almindelige brød. Hvis du vil lave glutenfri brød af sundhedsmæssige årsager, er det meget vigtigt, at du har snakket med din læge og følger nedenstående retningslinjer.

- Dette program er udviklet specielt til visse glutenfri blandinger, og derfor kan brugen af din egen blanding muligvis ikke frembringe så gode resultater.
- Når der vælges "gluten free" (glutenfri), skal informationen i hver opskrift følges helt nøjagtigt. (Ellers bliver brødet muligvis ikke så godt.)
- Der findes to typer glutenfri melblandinger: blandinger med lavt indhold af gluten og blandinger, som ikke består af hvede og ikke indeholder gluten. Kontakt din læge på forhånd, hvis du skal vælge én af disse melblandinger i bageprogrammet.
- Bageresultatet og brødets udseende kan variere alt efter blandingstype. Indimellem kan et brød have lidt mel på siden.
- De hvedefri blandinger kan frembringe mere varierede resultater.
- Vent med at skære et brød til det er afkølet for at få et bedre resultat.
- Brødet skal opbevares på et køligt og tørt sted, og spises inden for 2 dage. Hvis du ikke kan spise hele brødet inden for denne tidsperiode, kan du opdele brødet i passende portionsstørrelser, lægge stykkerne i fryseposer og sætte dem i fryseren.

Advarsel til brugere, der bruger dette program af sundhedsmæssige årsager:
Når du bruger det glutenfri program, skal du sørge for at konsultere din læge eller Dansk Cøliaki Forening, og kun bruge de ingredienser, som er egnede til dine sundhedsmæssige forhold.
Panasonic er på ingen måder ansvarlig for eventuelle konsekvenser, der skyldes anvendelsen af ingredienser uden professionel konsultation.

Det er meget vigtigt for at undgå krydskontaminering med mel, der indeholder gluten, hvis brødet laves af kostmæssige årsager. Der skal lægges særlig vægt på rengøring af bageformen og dejkrogen samt alle andre redskaber, der eventuelt bruges.

Tips til glutenfri brød

- Det er ikke muligt, at vælge størrelsen for dette program.
- Tilsæt først vand, og tilføj derefter de andre ingredienser efter opskriften.
- Resultatet varierer, afhængigt af opskrifterne, eller hvilken slags brødblandingen du bruger. Følg opskriften på pakken af din glutenfri brødblanding.

GLUTENFRI NORMAL BRØD

Menu 19 (1 t 50-55 min)

Vand	430 mL
Olie	1 spsk
Glutenfri brødblanding	500 g
Tørgær	2 tsk

GLUTEN- OG HVEDEFRI BRØD

Menu 19 (1 t 50-55 min)

Blanding / pisk 1 æg + 1 æggehviter + varmt vand	430 g
Smør, smeltet	60 mL
Eddike	1 tsk
Brunt rismel	300 g
Kartoffelstivelse	100 g
Skummet-mælkspulver	50 g
Xanthangummi	1 spsk
Sukker	1 spsk
Salt	1 tsk
Tørgær	1 tsk

- Mælkepulveret kan udelades.

Tilføj følgende ingredienser med melet i brødformen, for at lave aromatiseret glutenfri brød.

KRYDERET FRUGTBRØD

"Mellemmørk skorpe"

Menu 19 (1 t 50 min)

Blandet frugt	100 g
Kanel	2 tsk

GLUTENFRI CHOKOLADEKAGE

Menu 20 (1 t 50 min)

Smør *	150 g
Sukker	150 g
Æg (L), pisket	3 (180 g)
Mørk chokolade, smeltet	120 g
Hvid rismel	120 g
Kakaopulver	30 g
Bagepulver	10 g

* Skåret i 1 cm tern.

GLUTENFRI TEKAGE

Menu 20 (1 t 50 min)

Smør *	80 g
Sukker	160 g
Æg (L), pisket	3 (180 g)
Hvid rismel	160 g
Hakkede mandler	80 g
Teblade, hakket	2 tsk
Bagepulver	10 g

* Skåret i 1 cm tern.

GLUTENFRI BANANKAGE

Menu 20 (1 t 50 min)

Smør *1	80 g
Sukker	120 g
Æg (L), pisket	3 (180 g)
Hvid rismel	160 g
Hakkede mandler	50 g
Banan *2	80 g
Bagepulver	10 g

*1: Skåret i 1 cm tern.

*2: Skåret i 1-2 cm.

BRØD MED FEM SLAGS FRØ

"Mørk skorpe"

Menu 19 (1 t 55 min)

Hørfrø	1 spsk
Sesamfrø	2 spsk
Græskarfrø	1 spsk
Unikonsiemeniä	1 spsk
Solsikkefrø	1 spsk

GLUTENFRI PASTA

Menu 21 (15 min)

Blanding / pisk 2 æg (M) + vand	260 g
Hvid rismel	220 g
Kartoffelstivelse	80 g
Majsstivelse	100 g
Xanthangummi	1½ spsk
Olie	2 spsk
Salt	1 tsk

1. Sørg for at piske æggene og vandet sammen, indtil du får en jævn blanding.
2. Put mel, stivelse og gummi i en anden skål og bland dem godt sammen.

Problemløsning

De forskellige baggrundsfarver står for forskellige sorter i vejledningerne nedenfor: Under eller efter tilberedningen -- blå, forvirring -- lilla, skærmudklip -- brun.

Læs dette afsnit igennem, før du ringer efter service.

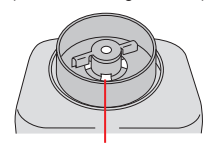
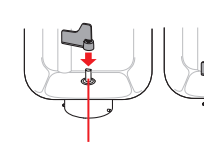
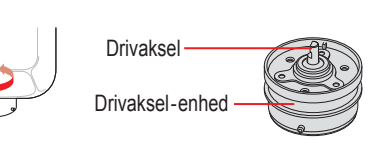
Problem	Årsag og handling
Mit brød hæver ikke særlig meget. Toppen af mit brød er ujævnt.	<p>[Alle brød]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvaliteten af din mel/gluten er dårlig, eller du har ikke brugt mel med et højt indhold af protein. (Glutenets kvalitet kan variere afhængigt af temperatur, fugtighed, hvordan melet opbevares og sæsonens høst.) → Prøv en anden type mel, et andet mærke eller et andet parti mel. • Dejen er blevet for fast, fordi du ikke har brugt nok væske. → Mel med et højere indhold af protein (gluten) absorberer mere vand end andre meltyper, så prøv at tilsætte 10–20 mL mere vand. • Du bruger ikke den rigtige type gær. → Brug en tørgær fra en pose, som har teksten "instant yeast" (pulvergær) påtrykt. Denne type kræver ikke forgæring. • Du bruger ikke nok gær, eller din gær er gammel. → Brug den medfølgende måleske. Kontrollér gærens udløbsdato. (Hold din tørgær i køleskabet) • Gæren har været i kontakt med væsken før æltning. → Kontrollér, at du har kommet ingredienserne i bageformen i den korrekte rækkefølge ifølge anvisningerne. (S. DK6) • Du har brugt for meget salt, eller ikke nok sukker. → Kontrollér opskriften, og afmål de korrekte mængder ved hjælp af den medfølgende måleske. → Kontrollér, at der ikke er salt og sukker i de andre ingredienser. <p>[Specialitetbrød]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der blev brugt en korn under bagningen af Specialitet og / eller mel af en anden type end speltmel blev anvendt i større mængder. → Speltmel bør udgøre op til 60 % af melmængden, når du bruger mere end to slags mel ud over speltmel. Rug- og rismel bør udgøre op til 40 % af hele melmængden, og boghvedemel bør udgøre op til 20 % af hele melmængden.
Min brød hæver overhovedet ikke. Mit brød er bleg og klistret.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke brugt tørgær. → Put den korrekte mængde tørgær i gær-beholderen. • Du bruger ikke nok gær, eller din gær er gammel. → Brug den medfølgende måleske. Kontrollér gærens udløbsdato. (Hold din tørgær i køleskabet) • Der har været en strømabrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. Du skal tage brødet ud af bageformen, og starte igen med nye ingredienser.
Mit brød er klistrende, og jeg kan ikke skære lige store skiver.	<ul style="list-style-type: none"> • Brødet var for varmt, da du begyndte at skære det. → Lad brødet køle af på en rist for at frigøre dampen, før du begynder at skære det.
Skorpen folder og bliver blød efter afkøling.	<ul style="list-style-type: none"> • Det resterende damp i brødet efter bagningen kan gå over i skorpen og gøre den lidt blød. → Prøv at bruge 10–20 mL mindre vand for at reducere mængden af damp.
Mit brød er hævet for meget.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har brugt for meget gær / vand. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af den medfølgende måleske (gær) / det medfølgende surdejsbæger (vand). • Du har brugt for meget vand i de andre ingredienser. • Du har brugt for meget mel. → Vej omhyggeligt melet ved hjælp af en vægt.
Mit brød er fuld af lufthuller.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har brugt for meget gær. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af den medfølgende måleske. • Du har brugt for meget væske. → Nogle typer mel absorberer mere vand end andre, så prøv at bruge 10–20 mL mindre vand.
Mit brød er faldet sammen efter hævnigen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kvaliteten af din mel er ikke særlig god. → Prøv et andet mærke. • Du har brugt for meget væske. → Prøv at bruge 10–20 mL mindre vand.
Brødets sider er faldet sammen, og bunden er fugtig.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ladet brødet lægge for længe i bageformen efter bagningen. → Tag straks brødet ud af bageformen efter bagning. • Der har været en strømabrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter.
Hvordan får jeg skorpen til at blive ved med at være sprød?	<ul style="list-style-type: none"> • For at gøre dit brød lidt sprødere kan du vælge "Dark" (Mørk) for skorpefarve, eller endda bage det i en ovn ved 200 °C/gasmærke 6 i 5–10 minutter mere.
Der er overskydende olie i bunden af brøchen. Skorpen er fedtet. Der er store huller i mit brød.	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsætte du smørret indenfor 5 min. efter biptyden? → Kom ikke smør i dejen, når displayet viser resterende tid, for den er klar. (Side DK9) Smagen af smør kan være svag, men den kan bage.
Min brioche blev ikke så god, da jeg brugte brødblandingen.	<ul style="list-style-type: none"> • Prøv følgende ting: → Den kan bages bedre, hvis mængden af gær reduceres en smule ved brugen af menu 14 eller 33. (Hvis der særskilt tilsættes gær.) → Følg brødblandingsopskrift, men brødblandingen bør være på 350–500 g. → Kom tørgæren (hvis du tilsætter gær særskilt) i gærdispenseren og de tørre ingredienser samt smørret i bageformen. Tilsæt derefter vandet. Når du tilsætter de ekstra ingredienser, så tilsæt dem på et senere tidspunkt. (Side DK9) → Færdiggørelsen af brødet er anderledes ifølge opskriften på brødblandingen.

Problemløsning

De forskellige baggrundsfarver står for forskellige sorter i vejledningerne nedenfor:
Under eller efter tilberedningen – blå, forvirring -- lilla, skærmudklip -- brun.

Læs dette afsnit igennem, før du ringer efter service.

Problem	Årsag og handling
Hvorfor er mit brød ikke ordenligt blandet?	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke sat dejkrogen i bageformen. → Sørg for, at dejkrogen er i bageformen, før du kommer ingredienserne i den. • Der har været en strømfafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. Du er muligvis i stand til at lave brødet færdigt, selv om dette kan give dårlige resultater, hvis æltingen allerede var påbegyndt.
De ekstra ingredienser er ikke blandet ordentligt i den Flerkornsbrød hurtigt og Håndværkerbrød blanding.	<ul style="list-style-type: none"> • Puttede du de ekstra ingredienser i beholderen til rosiner og nødder før blyden, eller puttede du dem i brødformen, da "👉" blinkede? → De ekstra ingredienser skal puttes i beholderen til rosiner og nødder før blyden, eller de skal puttes i brødformen, når "👉" blinker på skærmen.
De ekstra ingredienser bliver ikke ordenligt blandet, når jeg laver brioche.	<ul style="list-style-type: none"> • Tilføjede du flere ingredienser inden for 5 min af blyden? → Ekstra ingredienser skal tilføjes, når "👉" blinker i på skærmen. • Det kan være sværere at blande de ekstra ingredienser i eller tage dem ud i noget af dejblandingen. → Halver de tilsatte ingredienser.
Min glutenfri pasta er ikke blevet særlig god.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejen var alt for blød. → Brug mindre vand, eller brug mere xanthangummi. • Dejen var alt for hård. → Brug mindre xanthangummi, eller brug mere vand.
Marmeladen er kogt over.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har brugt for meget frugt eller sukker. → Brug kun de mængder frugt og sukker, som er angivet i opskrifterne på side DK13.
Marmeladen er for tynd og ikke ordenligt stivnet.	<ul style="list-style-type: none"> • Frugten var umoden eller overmoden. • Der blev brugt for lidt sukker. • Kogetiden var ikke lang nok. • Der blev brugt frugt med et lavt indhold af pektin. → Lad marmeladen køle helt af. Marmeladen stivner i takt med at den køles ned. → Brug den tynde marmelade som sauce til desserter.
Frugten faldt sammen, da jeg lavede kompot.	<ul style="list-style-type: none"> • Kogetiden var for lang. Frugten kan have været overmoden.
Mit brød er ikke blevet bagt.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har valgt dejmenuen. → Dejmenuen omfatter ikke bagning. • Der har været en strømfafbrydelse, eller maskinen er blevet stoppet under brødfremstillingen. → Maskinen slukker, hvis den har været stoppet i mere end 10 minutter. Du kan prøve at bage dejen i din ovn, hvis den er hævet og ser fin ud. • Der er ikke nok vand, og maskinen motorbeskyttelse er blevet aktiveret. Dette sker kun, hvis bagemaskinen er overbelastet og motoren udsættes for overdreven kraftpåvirkning. → Kontakt købsstedet for rådgivning omkring service. Næste gang skal du kontrollere opskriften og afmåle den korrekte mængde ved hjælp af det medfølgende surdejsbæger. • Du har glemt at montere dejkrogen. → Sørg for, at du først monterer dejkrogen. (side DK6) • Drivakslen i bageformen er stiv og drejer ikke rundt. → Hvis drivakslen ikke drejer rundt, når dejkrogen er sat på, skal du udskifte drivaksel-enheden. (Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.)
Tørgæren falder ikke ned i bageformen.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidspunktet for aktivering af gærdispenseren varierer alt efter menuprogram og rumtemperatur. • Gærdispenseren er våd, eller der kan være opbygning af statisk elektricitet. → Tør den med en fugtig klud, og lad den lufttørre. • Tørgæren er fugtig. → Brug ny tørgær.
De ekstra ingredienser falder ikke ned i bageformen fra rosiner- og nøddedispenseren.	<ul style="list-style-type: none"> • Er mængden af de ekstra ingredienser højere end kanten på rosiner- og nøddedispenseren? → Læg de ekstra ingredienser i rosiner- og nøddedispenseren, så de højst når op til kanten. (Side DK7) Rosiner- og nøddedispenserens kapacitet er 150 g, men de kan muligvis "flyde over" afhængigt af ingrediensernes tilstand og type.
Der er overskydende mel omkring brødets bund og sider.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har brugt for meget mel, eller også bruger du ikke nok væske. → Kontrollér opskriften, og afmål den korrekte mængde ved hjælp af en vægt for melet eller det medfølgende surdejsbæger for væsker.
Brødet kommer ikke ud af bageformen.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis du ikke let kan tage brødet ud af bageformen, skal du lade brødet afkøle 5–10 minutter i bageformen, og sørg for, at brødet ikke efterlades uden opsyn for at undgå at nogen eller noget bliver forbrændt. Derefter kan du ved hjælp af ovenhandsker ryste bageformen nogle få gange. (Hold håndtaget ned, så det ikke er i vejen for brødet.)

Problem	Årsag og handling
Dejkrogen bliver i brødet, når jeg tager det ud af bageformen.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejen er lidt stiv. → Lad brødet køle helt af, før du forsigtigt fjerner dejkrogen. Nogle typer mel absorberer mere vand end andre, så prøv at tilsætte ekstra 10–20 mL vand næste gang. • Der er blevet dannet skorpe under dejkrogen. → Vask dejkrogen og spindlen efter hver brug.
Når jeg laver marmelade, brænder det på, eller dejkrogen sætter sig fast og vil ikke komme af.	<ul style="list-style-type: none"> • Enten var mængden af frugt for lille eller også var mængden af sukker for stor. → Kom bageformen i køkkenvasken, og fyld den halvt op med varm vand. Lad bageformen ligge i blød, indtil den brændte blanding eller dejkrogen løsner sig. Når den brændte blanding har løsnet sig, kan du vaske bageformen med en blød svamp eller lign.
Kan jeg bruge frosne bær?	<ul style="list-style-type: none"> • Den kan kun bruges til marmelade og kompot.
Hvilken slags sukker kan jeg bruge til marmelade?	<ul style="list-style-type: none"> • Der kan bruges hvidt strøvsukker og stødt melis. Brug ikke brun farin, kunstige sødemidler eller sukker med lavt indhold af kalorier.
Kan jeg bruge frugter, der er syltet i alkohol, når jeg laver marmelade?	<ul style="list-style-type: none"> • Brug dem ikke. Kvaliteten er ikke tilfredsstillende.
Apparatet er stoppet utilsigtet. Lyset blinker.	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet sættes på pause (lyset blinker) hvis du trykker på "Stop"-ikonet under brugen. → Maskinen kan gå tilbage til forrige menupunkt, hvis du trykker på "Start"-ikonet indenfor ca. 10 minutter efter stop. Derefter kan apparatet dog ikke gå tilbage til den foregående procedure.
Dejkrogen rasler.	<ul style="list-style-type: none"> • Det er fordi dejkrogen sidder løst på drivakslen. (Dette er ikke en fejl.)
Det lugter brændt, når brødet bager. Der kommer røg ud af ventilationshullerne.	<ul style="list-style-type: none"> • Der er måske spildt nogle ingredienser på varmelegemet. → Nogle gange kan der sprøjte lidt mel, rosiner eller andre ingredienser ud af bageformen under blandingen. Du skal blot tørre varmelegemet forsigtigt af efter bagningen, når bagemaskinen er kølet af. → Tag bageformen ud af bagemaskinen for at komme ingredienserne i.
Der siver dej ud fra bunden af bageformen.	<ul style="list-style-type: none"> • En lille mængde dej vil strømme ud gennem ventilationshullerne (så dejen ikke stopper de roterende dele i at dreje rundt). Dette er ikke en fejl, men kontrollér med jævne mellemrum at drivakslen roterer korrekt. → Hvis drivakslen ikke drejer rundt, når dejkrogen er sat på, skal du udskifte drivakselenheden. (Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ventilationshuller (4 i alt)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Drivaksel</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Drivaksel-enhed Varenummer. ADA29E1651</p> </div> </div>
"👉" vises i displayet.	<ul style="list-style-type: none"> • Der har været en strømfafbrydelse i ca. 10 minutter (netstikket er utilsigtet blevet trukket ud eller kontaktabryderen er blevet aktiveret), eller der er opstået et andet problem med strømforsyningen. → Driften bliver ikke påvirket, hvis problemet med strømforsyningen kun er midlertidigt. Bagemaskinen starter igen, hvis strømmen genetableres indenfor 10 minutter, men det kan have indvirkning på slutresultatet.
Der vises "1" på skærmen, og maskinen er stoppet.	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømforsyningen til maskinen har været afbrudt i et vist tidsrum, viser skærmen "1", når strømmen genetableres. (Den er i standby, og maskinen kunne ikke fortsætte programmet) → Fjern brødet, dejen eller ingredienserne, og start igen med nye ingredienser.
Meddelelsen "H01", "H02" vises på displayet.	<ul style="list-style-type: none"> • Displayet angiver, at der er et problem med bagemaskinen. → Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.
Meddelelsen "U50" vises i displayet.	<ul style="list-style-type: none"> • Enheden er varm (over 40 °C). Det kan forekomme ved gentagen brug. → Lad enheden køle ned til under 40 °C, før du bruger den igen (meddelelsen U50 forsvinder).
Der står "U16" på skærmen.	<ul style="list-style-type: none"> • Der er trykket i lang tid på ikonet, der kan fx være vanddråber eller fødevarer på touchpanelet. Tryk ikke på ikonet i for lang tid. → Rengør touchpanelet med en tør klud, eller tryk på ikonet hver gang. Skærmen går tilbage til den sidste proces efter et par sekunder.

Under eller efter tilberedningen

Under eller efter tilberedningen

Gåder

Skærmudklip

Dansk

Tack för att du har köpt den här produkten från Panasonic.

- För denna produkt finns det 2 olika instruktioner. Det här är "BRUKSANVISNING OCH RECEPT", och den andra är "BRUKSANVISNING" som innehåller information om säkerhetsföreskrifter, rengöring & underhåll, och så vidare.
Läs de 2 handböckerna noga för att använda produkten på ett säkert och korrekt sätt.
- Innan du använder denna produkt **uppmärksamma noga "Säkerhetsföreskrifter"** och **"Viktig information"** i "BRUKSANVISNING". (S. SE3-SE5).
- Denna produkt är avsedd för hushållsbruk.
- Spara de 2 handböckerna för framtida bruk.
- Panasonic tar inget ansvar om enheten inte har använts på ett korrekt sätt, eller om dessa instruktioner har inte följts.

Innehåll

Delarnas namn.....	SE2	• Baka kaka.....	SE9
Ingredienser för bakning.....	SE3	• Glutenfri pasta.....	SE10
Menytabeller och bakalternativ.....	SE4	• Göra sylt/ kompott.....	SE10
Hanteringsanvisningar.....	SE6	Recept.....	SE11
• Baka bröd.....	SE6	• Baka recept.....	SE11
• Framställning av deg.....	SE7	• Degrecept.....	SE12
• Tillsats av extra ingredienser.....	SE7	• Syltrecept.....	SE13
• Flerkornsbröd snabb & Grov artisan.....	SE8	• Kompottrecept.....	SE13
• Grovt surdegsbröd.....	SE8	• Glutenfria information och recept.....	SE14
• Baka brioche /Framställning av deg för brioche.....	SE9	Felsökning.....	SE15
• Baka grova scones /glutenfri kaka.....	SE9		

Delarnas namn Huvudenhet



Formen på stickkontakten kan skilja sig från illustrationen.

Pekskärmen och display

Den här bilden visar samtliga ord och symboler samtidigt, men under pågående program visas endast relevanta uppgifter.

Status Visas för det aktuella stadiet av programmet förutom "☞" och "→".

- ☞ : Ge en indikation på strömavbrott.
- ☞ : Ge en indikation på manuell tillsättning av ingredienser. (Meny 4, 5, 14, 24, 33)
- ☞ : Ge en indikation på att skrapa bort eller forma ytan under drift. (Meny 17, 20, 21)

Tid som visas

- Återstående tid tills bakningen är klar.
- Displayen visar hur lång tid det är kvar tills extra ingredienser ska tillsättas, om ett manuellt program för detta har valts.
- Menyn kräver viss beredning, displayen visar tiden tills beredningen startas efter att "Starta"-ikonen tryckts in.

Starta Att starta programmet.

Stoppa För att avbryta inställningen/stoppa programmet. (Håll nere i ca 1 sekund.)

Timer

- Ställ in timerfördröjningen (hur lång tid tills brödet ska vara klart). För tillgänglig meny kan den ställas in för upp till 13 timmar (förutom meny 11 som endast kan ställa in för upp till 9 timmar).
- Ställ in bak-/tillagningstiden för meny 18, 36 och 37.
- Ställa in ytterligare tillagningstid är tillgängligt för meny 17, 18, 36 och 37.

Skorpa Att välja skorpan färg.

Storlek Att välja storlek.

Meny

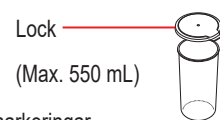
- 1) Tryck en gång på ikonen "Meny" för att öppna inställningsläget.
- 2) Tryck på ikonen för att ändra "Meny"-nummer.
(För att snabbare gå vidare, håll ner ikonen efter steg 1.)
Se menynummer på S. SE4-SE5.

* Se S. SE7 i "Bruksanvisningen" för mer information.

Tillbehör

Måttbägare × 2

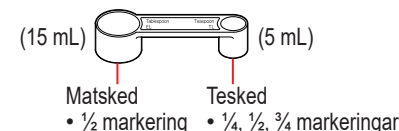
För dosering av vätskor, tillverkning av surdegsgrund.



• 10 mL markeringar

Doseringssked

För mätning av socker, salt, jäst, etc.



• 1/2 markering • 1/4, 1/2, 3/4 markeringar

Sked för surdegsgrund

För att mäta upp surdegsgrundjäst.



cirka 0,1 g

Ingredienser för bakning

Det är mycket viktigt att använda rätt mängd ingredienser för bästa resultat.

Flytande ingredienser

- Bör mätas med den surdegskopp eller doseringssked som tillhandahålls.

Torra ingredienser

- Bör vägas på våg eller mätas med medföljande doseringssked för små mängder.

Mjöl

Den viktigaste ingrediensen för bröd. Protein i mjöl bildar gluten under knådning. Gluten ger struktur och textur och hjälper brödet att jäsa.

Använd starkt vetemjöl. Starkt vetemjöl kommer från vete och innehåller höga proteinvärden som krävs för utveckling av gluten. Koldioxid som produceras under jäsningsfasen tas upp i gluten som är elastisk och gör att degen kan resa sig.

Vitt mjöl

Tillverkas av malda vetekärnor utan kli och groddar. Det bästa mjölet för att baka bröd är oftast märkt "bagerimjöl" eller liknande. Använd inte vanligt kärnvete mjöl eller självjäsnande mjöl i stället för riktigt mjöl för matbröd.

Fullkornsbröd

Tillverkas av både kärna, kli och groddar. Ger ett mycket hälsosamt bröd. Detta bröd ger inte samma volym och är tyngre än bröd som bakas med vitt mjöl.

Rågmjöl

Producerad av rågkärnor. Jämfört med vitt mjöl innehåller det mer järn, magnesium och kalium, som är nödvändigt för människans hälsa. Men det finns inte tillräckligt med gluten. Ger ett kompakt och tungt bröd. Använd inte mer än den angivna kvantiteten (kan överbelasta motorn).

Dinkelmjöl

Tillhör familjen vete, men är genetiskt sett ett annat sädeslag. Brödet blir något plattare och skorpan kan sjunka ner något. Bröd bakat på fullkornsdinkel blir något platt, ungefär som bröd av vitt dinkelmjöl. Vi rekommenderar att vitt dinkelmjöl inte överstiger hälften av den totala mängden mjöl.
• Det finns dinkelmjöl (Triticum spelta) som är lämpligt för bröd, men det finns också mjöl på helkorn (Triticum monococcum: även kallas speltvete.) som inte är lämpligt, men som också säljs som dinkel. Använd bara riktigt dinkelmjöl för meny 15, 16, 34 eller 35.

Torrjäst

Gör att brödet reser sig. Se till att använda torrjäst som inte kräver förjäsnings (inte färsk jäst eller torrjäst som kräver jäsnings före användning). Jäst som det står snabbjäst på rekommenderas. När du använt jäst från påsen, försegla den igen direkt och förvara den i kylskåp. (Var uppmärksam på tillverkarens bäst-före-datum)

Mjölprodukter

Tillsätter smak och näringsämnen.
• Om du använder mjölk i stället för vatten ökar brödets näringsvärde, men använd inte mjölk vid timerinställd gräddning eftersom den inte kanske inte håller sig färsk hela natten.
→Minska mängden vatten proportionellt mot mängden mjölk.

Socker

(strösocker, farinsocker, honung, sirap, etc.)
En förutsättning för att brödet ska jäsa. Tillsätter sötna och ger smak åt brödet, ändrar färgen på brödskorpan.
• Använd mindre socker om du tillsätter russin eller andra frukter som innehåller fruktos.

Vatten

Använd vanligt kranvatten.
När rumstemperaturen är låg, använd ljummet vatten för meny 2, 4, 7, 9, 19, 21, 27 eller 31.
När rumstemperaturen är hög, använd kallt vatten för meny 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 eller 35.
Mät alltid upp vätskan med den medföljande måttbägaren.

Salt

Förhöjer smaken och hjälper gluten att resa brödet. Brödet kan tappa volym / smak om du mäter upp fel kvantitet.

Fett

Ger smak och mjukhet till brödet. Använd smör (osaltat), margarin eller olja.

Du kan få ditt bröd att smaka ännu bättre genom att tillsätta andra ingredienser.

- **Ägg**
Förbättrar näringsvärdet och färgen på brödet. (Mängden vatten skall minskas proportionellt.) Vispa äggen innan du tillsätter dem. Använd inte timern för receptet med ägg. (Ägg kan ruttna snabbt om rumstemperaturen är hög.)
- **Kli**
Ökar brödets fiberinnehåll.
• Använd max 75 mL (5 msk).
- **Vetegroddar**
Ger brödet en nötaktig smak.
• Använd max 60 mL (4 msk).
- **Kryddor, örter**
Kan lyfta smaken på brödet.
• Använd endast en liten mängd (max. 1 msk).

Om du använder brödmix...

- **Brödmix som innehåller jäst**
① Häll mixen i bakformen och tillsätt vatten. (Följ anvisningarna på förpackningen för rätt mängd vatten)
② Välj meny 2 och storlek beroende på mängden mix och börja baka.
• 600 g - XL • 500 g - L
• En del brödmix anger inte hur mycket jäst som ingår så du kan behöva experimentera för att få optimalt resultat.
- **Brödmix med separat jästpåse**
① Häll först brödmixen i bakformen, sedan vattnet. Placera sedan uppmätt jäst i jästbehållaren.
② Ställ in maskinen beroende på typ av mjöl och börja baka.
• Vitt mjöl, brunt mjöl - meny 1
• Flerkornsmjöl - meny 4
• Fullkorn - meny 6
• Rågmjöl - meny 9

- **Baka brioche med briochemix**
Välj meny 14 eller 2 "Medium" (medel) storlek - "Light" (lätt) färg på skorpan.

Menytabeller och bakalternativ

Tillgängliga funktioner och uppskattad tidsåtgång

• Tidsåtgången för varje process kan variera beroende på rumstemperaturen.

Meny-nummer	Meny	Inställningar			Processer						Metodsida
		Storlek	Skorpa	Timer	Vila	Knåda	Jäsa	Grädda	Totalt		
Grädda	1	Bas	●	●	●	30–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min	S. SE6
	2	Bas snabb	●	●	—	—	15–20 min	Ca. 1 h	35–40 min	1 h 55 min–2 h	S. SE6
	3	Bas russin	●	●*1	●	30–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 h	S. SE6
	4	Flerkornsbröd snabb	—	—	—	—	15–30 min*4	40–60 min	55 min	2 h 10 min	S. SE8
	5	Grov artisan	●	●	●	30–60 min	25–30 min*4	1 h 45 min–2 h 10 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min	S. SE8
	6	Fullkorn	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 h	S. SE6
	7	Fullkorn snabb	●	—	—	15–25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 h	S. SE6
	8	Fullkorn russin	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 h	S. SE6
	9	Råg	—	—	●	45–60 min	Ca. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	S. SE6
	10	Franskt	—	—	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 h	S. SE6
	11	Grovt surdegsbröd	—	—	●*3	0–55 min	45–55 min*5	2 h 25 min–3 h 10 min	55 min	5 h	S. SE8
	12	Italienskt	—	—	●	30 min–1 h	10–15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min	S. SE6
	13	Sandwich	—	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 h	S. SE6
	14	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min	S. SE9
	15	Speciellt	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min	S. SE6
	16	Speciellt russin	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min	S. SE6
	17	Grova scones	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 h 15 min	S. SE9
	18	Endast gräddning	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	S. SE9

*1 Endast "Light" (lätt) eller "Medium" (medel) går att välja.

*2 Endast "Medium" (medel) eller "Dark" (mörk) går att välja.

*3 Kan sättas till upp till 9 timmar.

*4 Det ingår en period för jäsnings under knådningen.

*5 Det ingår en period av vila under knådningen.

*6 Det finns en period av skrapning eller formning under knådtiden.

Meny-nummer	Meny	Inställningar			Processer						Metodsida
		Storlek	Skorpa	Timer	Vila	Knåda	Jäsa	Grädda	Totalt		
Glutenfri	19	Glutenfri normal bröd	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 h 50 min–1 h 55 min	S. SE6
	20	Glutenfri kaka	—	—	—	—	20 min*6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	S. SE9
	21	Glutenfri pasta	—	—	—	—	15 min*5 *6	—	—	15 min	S. SE10
Deg	22	Bas	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min	S. SE7
	23	Bas russin	—	—	—	30–50 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min	S. SE7
	24	Grov artisan	—	—	—	30–50 min	25–30 min*4	1 h 5 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	S. SE8
	25	Fullkorn	—	—	—	55 min–1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–2 h	—	3 h 15 min	S. SE7
	26	Fullkorn russin	—	—	—	55 min–1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–2 h	—	3 h 15 min	S. SE7
	27	Råg	—	—	—	45–60 min	Ca. 10 min	—	—	2 h	S. SE7
	28	Franskt	—	—	—	40 min–1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min–2 h 40 min	—	3 h 35 min	S. SE7
	29	Grovt surdegsbröd	—	—	—	0–40 min	45–55 min*5	1 h 5 min–1 h 35 min	—	2 h 30 min	S. SE8
	30	Surdegsgrund	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	S. SE8
	31	Pasta	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	S. SE7
	32	Pizza	—	—	●	(Knåda) 10–18 min	(Jäsa) 7–15 min	(Knåda) Ca. 10 min	(Jäsa) Ca. 10 min	45 min	S. SE7
	33	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 h 50 min	S. SE9
	34	Speciellt	—	—	—	30 min–1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 55 min	—	2 h 45 min	S. SE7
	35	Speciellt russin	—	—	—	30 min–1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min–1 h 55 min	—	2 h 45 min	S. SE7
	36	Sylt	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	S. SE10
	37	Kompott	—	—	—	—	—	—	—	1 h–1 h 40 min	S. SE10

• Förkortningar som används i denna bruksanvisning: min = minut (er); h = timme (timmar); Ca. = cirka.

• Maskinen kommer att köras under en kort tid under jäsningsstiden (för att säkerställa en optimal glutenutveckling).

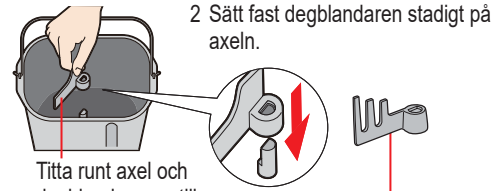
Hanteringsanvisningar

Baka bröd

1 Ta bort bakformen och sätt degblandaren på plats



1 Vrid bakformen moturs och lyft sedan från huvudenheten.



2 Sätt fast degblandaren stadigt på axeln.

Titta runt axel och degblandare, se till att de är rena.

• Använd endast för rågmjöl.

(S. SE8 i "BRUKSANVISNING")

• Knäddbladet sitter löst på plats, men måste vidröra schaktets botten.

2 Placera de uppmätta ingredienserna förutom torrjästen i bakformen



- 1 Placera ingredienserna förutom torrjästen enligt ordningen i receptet.
 - Mjöl ska mätas upp med en väg.
 - Håll vatten och / eller andra vätskor i utkanten av bakformens sidovägg.
- 2 Torka bort fukt och mjöl runt brödformen.
- 3 Placera bakformen inuti huvudenheten genom att vrida den medurs.
- 4 Stäng locket.

3 Placera uppmätt jäst i jästbehållaren



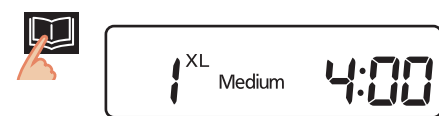
Om jästbehållaren är fuktig, torka upp fukten med papper, etc. (Gnid inte jästbehållaren, annars kanske jästen inte faller ner i bakformen på grund av statisk elektricitet.)

• Tillsätt ytterligare ingredienser i russin- och nötfördelaren om du väljer meny som är tillgänglig att använda den. (Se S. SE7 i denna bruksanvisning.)

4 Anslut maskinen till ett 230 V uttag

5 Välj en bakningsmeny

(Illustrationen visar displayen när meny "1" har valts.)



■ Att välja storlek

■ Att välja skorpsans färg

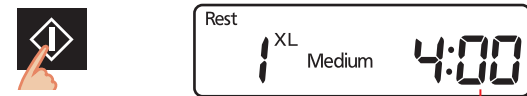


■ Ställa in timern

(Se S. SE2 i den här instruktionen eller S. SE7 i "BRUKSANVISNING".)

• Se S. SE4-SE5 för menyer och val av olika storlek och skorpa.

6 Tryck på "Starta"-ikonen för att starta maskinen.



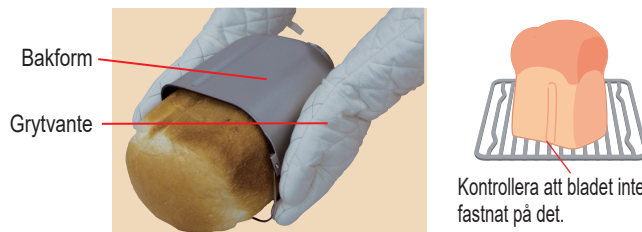
Beräknad tid för när det valda programmet är avslutat.

- Tillsätt övriga ingredienser i brödpannan när pipet hörs när du väljer vissa menyer. (Se S. SE7)
- Därefter, tryck på "Starta"-ikonen igen.
- Tillsätt de extra ingredienserna medan "Starta"-ikonen blinkar.
- Knådningen fortsätter efter en viss tid oavsett om du trycker på "Starta"-ikonen eller inte. Efter att ha tryckt på "Starta"-ikonen, visar skärmen den tid som återstår tills programmet avslutas.
- Lägg inte till extra ingredienser efter det att displayen visar återstående tid.
- Återstående tiden ändras beroende på rumstemperaturen.
- Bakgrundsbelysningen på skärmen slocknar för att gå in i strömsparläge om "Starta"-ikon trycktes ner och ingen annan åtgärd har angetts efter 10 sekunder.
- Missade att trycka på "Stoppa"-ikonen, se S. SE17.

7 När brödet är klart (maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar), tryck på "Stoppa"-ikonen och koppla ur.



8 Ta genast ur brödet



Använd en torr grytvante för att ta ut brödet och låt det svalna på galler.

- Rör inte brödformens undre del. (Roterande blad kan skada brödformen.)
- Kontrollera att bladet är i brödformen efter att brödet tas ut, det vara kvar i botten av brödet. Bladet kommer att skadas om du skär brödet innan du tar bort det.

Gå till S. SE11-SE12 för brödrecept.

Framställning av deg

1 Ta bort bakformen och sätt degblandaren på plats

2 Placera de uppmätta ingredienserna förutom torrjästen i brödformen i den ordning som anges i receptet, och placera bakformen i huvudenheten.

3 Placera uppmätt jäst i jästbehållaren

- Hoppa över detta steg om receptet inte innehåller torrjäst.

4 Anslut maskinen till ett 230 V uttag och välj en degmeny

5 Tryck på "Starta"-ikonen för att starta maskinen

6 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort degen när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

Bröddeg

7 Forma den färdiga degen och låt den jäsa till dubbel storlek, och baka den sedan i ugnen.

Pastadeg

7 Svep in degen i plastfolie och låt vila 1 timme i kylskåpet.

8 Strö lite mjöl på degens yta och utför önskade former.

9 Koka dem och njuta av dem med din favoritsås.

Pizzadeg

7 Dela degen med skrapan och forma den till bollar.

8 Täck dem med en bakduk och låt dem stå i 10 minuter.

9 Kavla ut degen och gör hål i den med en gaffel.

10 Lägg till din favoritsås och -ingredienser, och baka den sedan i ugnen.

Tips: Timern är inte tillgänglig för degmenyer förutom meny 32 (Pizza).

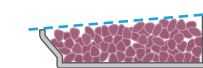
Tillsats av extra ingredienser

För att göra smaksatt bröd, placera helt enkelt ytterligare ingredienser i russin- och nötfördelaren eller brödpannan med meny: 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 eller 35.

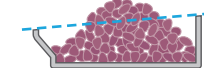
- Följ recept / menyinstruktioner för mängden av varje ingrediens.

Torra / olösliga ingredienser-använd russin- och nötfördelaren-(Tillsatt automatiskt)

- Håll ner ingredienserna i tillsatsbehållaren och ställ in rätt meny på maskinen.
- Överfyll inte tillsatsbehållaren.



Rätt



Fel

Torkad frukt

- Skär dem i ca. 5 mm stora kuber.
- Ingredienser med sockeröverdrag kan fastna i tillsatsbehållaren och faller då inte ner i bakformen.

Nötter, frön

- Finhacka.
- Nötter försvagar effekterna av gluten, så undvik att använda för mycket.
- Stora, hårda frön kan repa beläggningen i tillsatsbehållaren och bakformen.

Örter

- Använd upp till 1-2 msk torkade örter. För färska örter, följ instruktionerna i receptet.

Bacon, salami, oliver, torkade tomater

- Feta ingredienser kan fastna i tillsatsbehållaren och faller då inte ner i bakformen.
- Skär bacon och salami i 1 cm stora kuber.
- Skär oliver i 1/4.
- Rekommenderas för Grov artisan.

Fuktiga / trögflytande / lösliga ingredienser-Tillsatt i brödpannan för hand-(Kan inte placeras i russin- och nötfördelaren)*

- Håll dessa ingredienser tillsammans med övriga ingredienser direkt i bakformen.

Färska frukt, frukt som marinerats i alkohol, grönsaker

- Använd endast den mängd som anges i receptet eftersom ingrediensernas innehåll av vatten kan påverka ditt bröd.

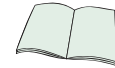
Ost, choklad

- Finhacka chokladen.
- Skär osten i 1 cm stora kuber.
- Rekommenderas för Grov artisan.

* Dessa ingredienser kan inte tillsättas via behållaren eftersom de kommer att fastna och då inte faller ner i bakformen.

Hanteringsanvisningar

Flerkornsbröd snabb & Grov artisan



Gå till S. SE11 och SE12 för recept.

Förberedelser: Se S. SE6 (Steg 1-4)

1 Välj meny och starta maskinen

Meny 4: Flerkornsbröd Snabb
Meny 5: Grov Artisan Bröd
Meny 24: Deg Grov artisan

2 Tillsätt extra ingredienser när pip-signalen hörs, tryck sedan på "Starta"-ikonen igen.

- Tillsätt de extra ingredienserna medan "👉"-symbolen blinkar.
- Knådningen kommer att fortsätta i 3 minuter för flerkornsbröd snabb, 2 minuter och 30 sekunder för grov artisan oavsett om "Starta"-ikonen har tryckts ner eller inte.

3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort brödet / degen, när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

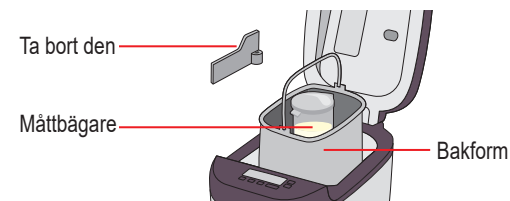
- Tips:**
- För ingredienser, använd högst 100 g som storlek-M, 125 g som storlek-L eller 150 g som storlek-XL.
 - Lägg inte till extra ingredienser efter det att displayen visar återstående tid.

Grovt Surdegsbröd

STEG 1 Framställning av surdegsgrund

Förberedelser:

- 1 Blanda alla ingredienser väl i måttbägaren.
(Ta bort degblandaren)
- 2 Sätt på locket på måttbägaren.
- 3 Sätt i måttbägaren i bakformen.
- 4 Placera bakformen i huvudenheten och anslut maskinen till ett vägguttag.



Två måttbägare kan placeras samtidigt.

1 Välj meny 30 och starta maskinen

2 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort måttbägaren när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- När du gör två koppar surdegsgrund samtidigt eller inte använder den på en gång, **förvara dem i kylskåpet, men använd dem inom en vecka.**

STEG 2 Baka / göra grovt surdegsbröd

Förberedelser:

- 1 Sätt degblandaren på plats i bakformen.
- 2 Häll en kopp surdegsgrund i brödformen.
- 3 Placera ingredienserna i bakformen enligt den ordning som anges i receptet.
- 4 Placera torrjästen i jästbehållaren.
- 5 Placera bakformen i huvudenheten och anslut maskinen till ett vägguttag.

1 Välj meny och starta maskinen

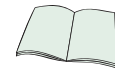
Meny 11: Grovt Surdegsbröd
Meny 29: Deg För Grovt Surdegsbröd

2 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort brödet / degen, när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- Tips:**
- Timern är tillgänglig för att baka grovt surdegsbröd (upp till 9 timmar).
 - Forma den färdiga degen och låt den jäsa till dubbel storlek, och baka den sedan i ugnen. (Meny 29)

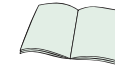
Att göra eller förvara surdegsgrund på rätt sätt.

- Välj inte fel meny.
- Ta inte ut måttbägaren förrän programmet är avslutat.
- Blanda inte ny surdegsgrund med gammal surdegsgrund.
- Om surdegsgrunden har gjorts på rätt sätt kommer den lukta surt och alkohol.
- När rumstemperaturen överstiger 30 °C, blir surdegsgrund dålig och brödet blir inte bra.



Gå till S. SE11 och SE13 för recept.

Baka brioche / Framställning av deg för brioche



Gå till S. SE12-SE13 för recept.

Förberedelser: Se S. SE6 (Steg 1-4)

1 Välj meny och starta maskinen

Meny 14: Brioche-bröd
Meny 33: Briochedeg

2 Tillsätt extra smör när pip-signalen hörs, tryck sedan på "Starta"-ikonen igen.

- Tillsätt de extra smörkuberna medan "👉"-symbolen blinkar.
- Knådning fortsätter i 5 minuter oavsett om man trycker eller inte på "Starta"-ikonen.

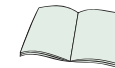
3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort brödet / degen, när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- Tips:**
- Timern är inte tillgänglig i följande menyer.
 - Tillsätt inte smör eller extra ingredienser efter att skärmen visar återstående tid.
 - Vid tillsättning av extra ingredienser såsom russin, tillsätt dem med smör i steg 2. (Tillsätt högst 150 g ingredienser)
 - Forma den färdiga degen och låt den jäsa till dubbel storlek, och baka den sedan i ugnen. (Meny 33)

Att baka brioche på ett enkelt sätt.

- Skär smöret i kuber på 1-2 cm och förvara dem i kylskåpet.
- Placera smör med andra ingredienser i början och följ steg 1.
- Hoppa över steg 2 på det här sättet. Detta brioche är lite annorlunda än den andra.

Baka grova scones / glutenfri kaka



Gå till S. SE12 för rustika scones, S. SE14 för glutenfri tårta.

Förberedelser: Se S. SE6 (Steg 1-4)

Tips: Häll ingredienserna i bakformen i den ordning som anges i receptet.

1 Välj meny och starta maskinen

Meny 17: Grova Scones
Meny 20: Glutenfri Kaka

2 Efter 3 minuter för grova scones, 2 minuter för glutenfri kaka, öppna locket och skrapa bort mjölet inom tre minuter när pipjudet låter, och tryck på "Starta"-ikonen igen.

Efter 1 minut skapa ytan för grova scones och efter 12 minuter för glutenfri kaka.

- Knådningen kommer att fortsätta i 3 minuter utan att "Starta"-ikonen har tryckts ner.
- Missade att trycka på "Stoppa"-ikonen, se S. SE17.



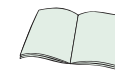
3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort bakformen när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- Tips:**
- Grova scones skiljer sig från ett bröd på torrjäst.
 - Timern är inte tillgänglig i följande menyer. Ställer endast in tiden för gräddning av grova scones.
 - Använd en gummispade för att undvika att skada brödpannan. Använd inte en metallspatel.
 - Om du skakar hårt för att ta bort scone eller kaka från brödformen kommer den att förlora formen.

Ytterligare matlagning för grova scones

- Om kakan inte är färdiggräddad → Gör följande ①-③.
①Välj meny 17 ② Ställ in gräddningstiden ③ Starta maskinen (Ytterligare tillagningstid kan ställas in två gånger inom 20 minuter medan enheten fortfarande är varm. Timern startar igen efter en minut genom att trycka på ikonen "Timer".)

Baka kaka



Gå till S. SE12 för recept.

Förberedelser:

- 1 Förbered de blandade ingredienserna i skålen enligt receptet.
- 2 Ta bort knådbladet, lägg bakpapper runt brödpannan och håll i de blandade ingredienserna.
- 3 Placera bakformen i huvudenheten och anslut maskinen till ett vägguttag.

1 Välj meny 18

2 Ställ in gräddningstiden och starta maskinen.

3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort kaka när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- Tips:** Timern är inte tillgänglig i den här menyn. Den anger endast längden på gräddningstiden.

Ytterligare matlagning

- Om kakan inte är färdiggräddad, upprepa stegen 1-3. (Ytterligare tillagningstid kan ställas in två gånger inom 50 minuter medan enheten fortfarande är varm. Timern startar igen efter en minut genom att trycka på ikonen "Timer".)

Hanteringsanvisningar

Glutenfri pasta

STEG 1 Göra glutenfri pastadeg

Förberedelser: Se S. SE6 (Steg 1-4)

1 Välj meny 21 och starta maskinen

2 Efter två minuter öppna locket och skrapa bort mjölet inom tre minuter när pipljudet låter, och tryck sedan på "Starta"-ikonen igen.

- Knådningen kommer att fortsätta i 3 minuter utan att "Starta"-ikonen har tryckts ner.
- Missade att trycka på "Stoppa"-ikonen, se S. SE17.

3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort degen när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

- Tips:**
- Timern är inte tillgänglig i den här menyn.
 - Använd en gummispade för att undvika att skada brödpannan. Använd inte en metallspatel.



STEG 2 Göra glutenfri pasta

1 Svep in degen i plastfolie och låt vila 1 timme i kylskåpet.

2 Strö lite mjöl på degens yta och utför önskade former.

3 Koka dem och njuta av dem med din favoritsås.



Göra sylt / kompott

Förberedelser för tillagning av sylt

- 1 Förbered ingredienserna enligt receptet.
- 2 Sätt degblandaren på plats i bakformen.
- 3 Häll ingredienserna i bakformen i följande ordning hälften av frukten → hälften av sockret → resten av frukten → resten av sockret.
- 4 Placera bakformen i huvudenheten och anslut maskinen till ett vägguttag.

Förberedelser för tillagning av kompott

- 1 Förbered ingredienserna enligt receptet. (Ta bort degblandaren.)
- 2 Placera ingredienserna i brödformen i den ordning som anges i receptet och håll vatten över ingredienserna.
- 3 Placera bakformen i huvudenheten och anslut maskinen till ett vägguttag.

1 Välj meny

Meny 36: Sylt
Meny 37: Kompott

2 Ställ in gräddningstiden och starta maskinen.

3 Tryck på "Stoppa"-ikonen och ta bort sylten / kompotten när maskinen piper 8 gånger och "Slut" blinkar.

Ytterligare matlagning

- Om sylten inte är färdig → upprepa stegen 1-3. (Ytterligare tillagningstid kan ställas in två gånger inom 10-40 minuter medan enheten fortfarande är varm. Timern startar igen efter en minut genom att trycka på ikonen "Timer".)

Tips:

- Timern är inte tillgänglig i följande menyer. Den anger endast längden på matlagning tiden.
- Följ receptet noga vad gäller mängden av varje ingrediens. Annars blir inte sylten fast, kokar över eller bränns vid likaså kompotten.

Tips för tillagning av sylt

- Det krävs tillräckliga mängder socker, syra och pektin för att få en sylt med fast konsistens.
- Frukt med en hög halt av pektin stelnar lätt. Frukt med mindre pektin stelnar inte så lätt.
- Använd färsk och mogen frukt. Över- eller omogen frukt kan ha svårare att stelna.
- Recepten i denna bruksanvisning gör mjuka syltar med mindre socker.
- Vid kort tillagningstid kan det hända att all frukt inte kokar sönder och sylten kan då bli rinnig.
- Sylten fortsätter att stelna medan den svalnar. Var noga med att inte koka för länge.
- Häll över den färdiga sylten i en lämplig behållare så snart som möjligt. Var försiktig så att du inte bränner dig när du tar ut sylten.
- Sylt kan brännas vid om den lämnas i brödpannan.
- Förvara sylten svalt och mörkt. På grund av lägre halter av socker är hållbarheten inte så lång när det gäller fabriktillverkade sorter. När sylten har öppnats, bör den förvaras i kylskåp och avnjutas inom kort.

Recept

Exempel

Menynamn

Menynummer + total beredningstid + timerinställning

	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	600 g
Sockler	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Ägg (L); vispade	1	1	2
Torrjäst	¾ tsk	1 tsk	1¼ tsk
Solrosfrön	R 60 g	70 g	80 g
Ost	H 70 g	85 g	100 g

⌚ timern kan användas för att ställa in fördröjningstiden.
⌚ timern kan inte användas för att ställa in fördröjningstiden.

Brödstorlek

Mjöl = Vitt mjöl

tsk = tesked; msk = matsked

Ägg (L) = stora ägg; Ägg (M) = medelstora ägg.

Gul bakgrund betyder att torrjäst ska placeras i jästfördelaren.

Blått bakgrund betyder att ingredienserna ska placeras i russin- och nötfördelaren. Och det har symbolen "R" efter ingrediensens namn.

Lila bakgrund betyder att ingredienserna ska placeras i brödpannan under processen. Och det har symbolen "H" efter ingrediensens namn.

Följ ordningen för ingredienserna.

Se till att använda rätt mängd av varje ingrediens såsom anges vid val av storlek.

Baka recept

VITT BRÖD

Meny 1 (4 h-4 h 5 min) ⌚

Meny 2 (1 h 55 min-2 h) ⌚

	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	600 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	420 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
(snabbalternativ)	(2 tsk)	(2 tsk)	(2½ tsk)

RUSSINBRÖD

Meny 3 (4 h) ⌚

	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	600 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	420 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1½ tsk
Russin	R 80 g	100 g	120 g

FLERKORNSBRÖD

(Valnötter och Sesamfrön)

Meny 4 (2 h 10 min) ⌚

Mjöl		240 g
Fullkornsmjöl för bröd		80 g
Rågmjöl		80 g
Smör		20 g
Salt		1¼ tsk
Svarta sesamfrön		2 msk
Vatten		280 mL
Torrjäst		2 tsk
Valnötter	R	100 g

FLERKORNSBRÖD

(Cashewnötter och Frön)

Meny 4 (2 h 10 min) ⌚

Mjöl		280 g
Rågmjöl		120 g
Smör		20 g
Salt		1¼ tsk
Vallmofrön		2 msk
Vatten		280 mL
Torrjäst		2 tsk
Pumpaströn	R	60 g
Cashewnötter	R	40 g

FLERKORNSBRÖD

(Linfrön och Quinoa)

Meny 4 (2 h 10 min) ⌚

Mjöl		240 g
Fullkornsmjöl för bröd		140 g
Grahamsmjöl		40 g
Smör		20 g
Salt		1¼ tsk
Linfrö		2 msk
Quinoa, skölj i vatten		3 msk
Vatten		280 mL
Torrjäst		2 tsk
Solrosfrön	R	60 g

GROV ARTISAN

(Bacon och Ost)

Meny 5 (4 h-4 h 5 min) ⌚

	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	580 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	400 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1¼ tsk
Stekt bacon	R 50 g	65 g	75 g
Ost	H 50 g	60 g	75 g

GROV ARTISAN

(Blandade oliver)

Meny 5 (4 h-4 h 5 min) ⌚

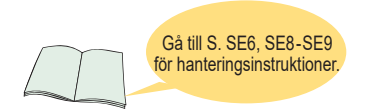
	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	580 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	400 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1¼ tsk
Blandade oliver	R 80 g	100 g	120 g

GROV ARTISAN

(Torkade tomater, Ost och Tomatjuice)

Meny 5 (4 h-4 h 5 min) ⌚

	M	L	XL
Mjöl	400 g	500 g	580 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	140 mL	175 mL	200 mL
Tomatjuice	140 mL	175 mL	200 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1¼ tsk
Soltorkade tomater i olja, hackade	H 30 g	40 g	50 g
Ost	H 70 g	85 g	100 g



FULLKORNSBRÖD

Meny 6 (5 h) ⌚

Meny 7 (3 h) ⌚

	M	L	XL
Fullkornsmjöl för bröd	400 g	500 g	600 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	420 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1¼ tsk
(snabbalternativ)	(1½ tsk)	(1½ tsk)	(2 tsk)

FULLKORNSBRÖD MED RUSSIN

Meny 8 (5 h) ⌚

	M	L	XL
Fullkornsmjöl för bröd	400 g	500 g	600 g
Smör	20 g	30 g	40 g
Sockler	1 msk	1½ msk	2 msk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	2 tsk
Vatten	280 mL	350 mL	420 mL
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1¼ tsk
Russin	R 80 g	100 g	120 g

RÅG OCH VIT

Meny 9 (3 h 30 min) ⌚

Rågmjöl		250 g
Mjöl		250 g
Olja		2 msk
Sockler		2 tsk
Salt		2 tsk
Vatten		360 mL
Torrjäst		2 tsk

- Använd knäbladet för råg-menyn.

FRANSKT BRÖD

Meny 10 (6 h) ⌚

Mjöl		300 g
Smör		20 g
Salt		1 tsk
Vatten		220 mL
Torrjäst		¾ tsk

GROVT SURDEGSBRÖD

Steg 1 Surdegsgrund: Meny 30 (24 h) ⌚

Gå till S. SE8 och S. SE13 för recept.

Steg 2 : Meny 11 (5 h) ⌚

Mjöl		400 g
Salt		1 tsk
Vatten		150 mL
Torrjäst		¾ tsk

Recept

Baka recept

ITALIENSKT BRÖD

Meny 12 (4 h 30 min) ☹

Mjöl	400 g
Olivolja	1½ msk
Salt	1½ tsk
Vatten	260 mL
Torrjäst	1 tsk

SANDWICHBRÖD

Meny 13 (5 h) ☹

Mjöl	380 g
Smör	30 g
Socker	2 msk
Vatten	250 mL
Torrjäst	1 tsk

BAS BRIOCHE

Meny 14 (3 h 30 min) ☹

Mjöl	400 g
Smör *1	50 g
Socker	4 msk
Torrjäst	2 msk
Salt	1 tsk
Blandning / vispa 2 ägg (M) + vatten	280 g
Torrjäst	1½ tsk
Smör *2	H 70 g

*1: Skär i tärningar på 2-3 cm och förvara i kylskåp.

*2: Skär i tärningar på 1-2 cm och förvara i kylskåp.

PANNETTONE

Meny 14 (3 h 30 min) ☹

Mjöl	400 g
Smör *1	50 g
Socker	4½ msk
Salt	1 tsk
Blandning / vispa 2 ägg (M) + mjölk	300 g
Torrjäst	1½ tsk
Smör *2	H 70 g
Apelsinskal, finhackade	H 50 g
Bruna sultannussin	H 50 g
Torkade svarta vinbär	H 50 g

*1: Skär i tärningar på 2-3 cm och förvara i kylskåp.

*2: Skär i tärningar på 1-2 cm och förvara i kylskåp.

Degrecept

BASDEG

Meny 22 (2 h 20 min) ☹

Mjöl	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	1½ tsk
Vatten	310 mL
Torrjäst	1 tsk

BAS RUSSINDEG

Meny 23 (2 h 20 min) ☹

Mjöl	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	1½ tsk
Vatten	310 mL
Torrjäst	1 tsk
Russin	R 100 g

DINKELBRÖD

Meny 15 (4 h 30 min) ☹

	M	L	XL
Vitt dinkelmjöl	400 g	500 g	600 g
Smör	5 g	10 g	10 g
Socker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Vatten	260 mL	340 mL	400 mL
Torrjäst	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk

FULLKORNS DINKELBRÖD

Meny 15 (4 h 30 min) ☹

	M	L	XL
Fullkorns dinkelmjöl	200 g	250 g	300 g
Vitt dinkelmjöl	200 g	250 g	300 g
Olja	2 msk	3 msk	3 msk
Socker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Vatten	250 mL	320 mL	380 mL
Torrjäst	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk

FRUKTIG DINKEL

Meny 16 (4 h 30 min) ☹

	M	L	XL
Vitt dinkelmjöl	400 g	500 g	600 g
Smör	5 g	10 g	10 g
Socker	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Salt	1½ tsk	1½ tsk	1½ tsk
Blandade kryddor	2 tsk	2½ tsk	1 msk
Vatten	270 mL	350 mL	400 mL
Torrjäst	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk
Blandad torkad frukt	R 100 g	125 g	150 g

GROVA SCONES

Meny 17 (1 h 15 min) ☹

Blandning / vispa 2 ägg (M) + mjölk	160 g
Vanlig yoghurt	60 g
Mjöl	360 g
Smör *	60 g
Socker	40 g
Salt	½ tsk
Bakpulver	10 g

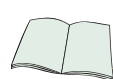
* Skär i 1 cm stora kuber.

KÖRSBÄRS OCH MARSIPANKAKA

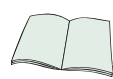
Meny 18 (1 h) ☹

Fint råsocker	50 g
Smör	175 g
Ägg (M), vispade	3 (150 g)
Självljäsande mjöl	225 g
Cocktailbär, hackade	100 g
Marsipan, riven	75 g
Mjöl	60 mL
Mandelspån, rostad	15 g

- Rör ihop smör och socker i en skål tills den är mjuk, tillsätt sedan äggen, ett i taget.
- Tillsätt mjöl med körsbär och marsipan, blanda väl med mjöl till en mjuk konsistens.
- Avlägsna knädningsbladet från brödformen och ställ in bakplåtspapper.
- Placera försiktigt blandningen i bakplåtspappret i brödformen.
- Strö mandeln på toppen av blandningen.
- Välj meny 18 och ställ 1 timme på timern.
- När bakningen är klar använd torra grytvantar för att ta ut brödformen från huvudenheten. Låt det stå i 5-10 minuter innan du tar ut brödet för att låta det svalna.



Gå till S. SE6, SE8-SE9 för hanteringsinstruktioner.



Gå till S. SE7-SE9 för hanteringsinstruktioner.

DEG GROVT ARTISAN

Meny 24 (2 h 20 min) ☹

Mjöl	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	1½ tsk
Vatten	350 mL
Torrjäst	1 tsk
Stekt bacon	R 65 g
Ost	H 60 g

DEG FULLKORNSBRÖD

Meny 25 (3 h 15 min) ☹

Fullkornsmjöl för bröd	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	2 tsk
Vatten	340 mL
Torrjäst	1½ tsk

DEG FULLKORNSBRÖD MED RUSSIN

Meny 26 (3 h 15 min) ☹

Fullkornsmjöl för bröd	500 g
Smör	30 g
Socker	1½ msk
Salt	2 tsk
Vatten	340 mL
Torrjäst	1½ tsk
Russin	R 100 g

RÅGDEG OCH VIT DEG

Meny 27 (2 h) ☹

Rågmjöl	250 g
Mjöl	250 g
Olja	2 msk
Socker	2 tsk
Salt	2 tsk
Vatten	300 mL
Torrjäst	2 tsk

DEG FRANSKT BRÖD

Meny 28 (3 h 35 min) ☹

Mjöl	300 g
Smör	20 g
Salt	1 tsk
Vatten	180 mL
Torrjäst	¾ tsk

GROV SURDEGSDEG (Standard)

Steg 1 Surdegsgrund: Meny 30 (24 h) ☹

Gå till S. SE8 och SE13 för recept.

Steg 2 : Meny 29 (2 h 30 min) ☹

Mjöl	400 g
Salt	1 tsk
Vatten	150 mL
Torrjäst	¾ tsk

GROV SURDEGSDEG (Råg)

Steg 1 Surdegsgrund: Meny 30 (24 h) ☹

Gå till S. SE8 och SE13 för recept.

Steg 2 : Meny 29 (2 h 30 min) ☹

Mjöl	360 g
Rågmjöl	40 g
Salt	1 tsk
Vatten	150 mL
Torrjäst	¾ tsk

SURDEGSGRUND

Meny 30 (24 h) ☹

Mängd för en måttbägare

Rågmjöl	80 g
Salt	½ tsk
Vanlig yoghurt	60 g
Vatten (20 °C)	80 mL
Torrjäst *	1 (0,1 g)

* Använd surdegsskeden som medföljer.

Syltrecept Välj meny 36

JORDGUBSSYLT

Timer: 1 h 40 min

Jordgubbar, finhackade	600 g
Socker	400 g
Pektinpulver *	13 g

* Strö pektin på ingredienserna i bakformen innan du stoppar in bakformen i huvudenheten.

SYLT PÅ FRUSNA BÄR

Timer: 1 h 40 min

Frusna blandad bär	700 g
Socker	400 g
Pektinpulver *	10 g

* Strö pektin på ingredienserna i bakformen innan du stoppar in bakformen i huvudenheten.

Kompottrecept Välj meny 37

ÄPPLESÄS

Timer: 1 h 20 min

Bramleyäpplen, skalade, urkärnade och skurna i tärningar	1000 g
Vatten	2 msk

• Rör om efter att kokningen är klar.

KOMPOTT PÅ BLANDADE BÄR

Timer: 1 h

Blandade bär *	800 g
Socker	75 g
Vatten	2 msk

* Lex. Jordgubbar, hallon, blåbär

• Rör om efter att kokningen är klar.

PASTADEG

Meny 31 (20 min) ☹

Durumvetemjöl	450 g
Salt	1½ tsk
Blandning / vispa 2 ägg (L) + vatten	250 g

PIZZADEG

Meny 32 (45 min) ☹

Mjöl	450 g
Olja	4 msk
Salt	2 tsk
Vatten	240 mL
Torrjäst	1 tsk

DINKEL BORDSRULLE

för 8 rullar

Meny 34 (2 h 45 min) ☹

Vitt dinkelmjöl	500 g
Smör	10 g
Socker	1½ tsk
Salt	1½ tsk
Vatten	310 mL
Torrjäst	1½ tsk

DINKEL RUSSIN

Meny 35 (2 h 45 min) ☹

Vitt dinkelmjöl	500 g
Smör	10 g
Socker	1½ tsk
Salt	1½ tsk
Vatten	310 mL
Torrjäst	1½ tsk
Russin	R 100 g

BLÅBÄRSSYLT

Timer: 1 h 50 min

Blåbär	700 g
Socker	400 g

APIKOSSYLT

Timer: 1 h 30 min

Aprikoser, finhackade	500 g
Socker	250 g
Pektinpulver *	6 g

* Strö pektin på ingredienserna i bakformen innan du stoppar in bakformen i huvudenheten.

KRYDDAD ÄPPELKOMPOTT

Timer: 1 h 20 min

Äpplen, skalade, urkärnade och skurna i tärningar	1000 g
Kanelstång	1
Nejlikor	2
Citron, endast skal	1
Citronsaft	2 msk
Socker	100 g
Vatten	75 mL

• Rör om efter att kokningen är klar.

BRIOCHEDEG

(Brioche med Chokladbitar)

för 12 rullar

Meny 33 (1 h 50 min) ☹

Mjöl	400 g
Smör *1	70 g
Socker	4 msk
Salt	1 tsk
Blandning / vispa 3 ägg (M) + mjölk	240 g
Rom (mörk)	1 msk
Torrjäst	1½ tsk
Smör *2	H 50 g

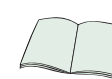
*1: Skär i tärningar på 2-3 cm och förvara i kylskåp.

*2: Skär i tärningar på 1-2 cm och förvara i kylskåp.

Valfria ingredienser

Chokladbitar	120 g
--------------	-------

- Tryck lätt på degen för att ta bort gasen.
- Forma den rund, slå in den i plastfolie och låt den sedan vila i kylskåp i 20 minuter.
 - När du tillsätter chokladbitar följ instruktionerna nedan. (Valfritt)
 - Kavla ut degen till 25 cm x 30 cm
 - Strö över chokladbitar och vik den nedre delen en tredjedel uppåt och den övre delen en tredjedel nedåt. Vik den därefter i mitten.
 - Låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter på nytt. (Låt inte den torka.)
- Tryck på degen lätt för att avlägsna gasen igen och dela den i 12 rullar.
- Låt degen vila i rumstemperatur i 10-15 min. (Låt inte den torka)
- Forma degen och lägg dem på en smord bakplåt och låt den jäsa vid 35 °C i 30-40 min.
- Glaser och baka i ugn vid 180 °C i 15-20 min.



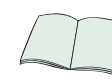
Gå till S. SE10 för hanteringsinstruktioner.

ÄPPEL- OCH BJÖRNBÄRSSYLT

Timer: 1 h 40 min

Äpplen, rivna eller finhackade	300 g
Björnbär	400 g
Socker	300 g
Pektinpulver *	6 g

* Strö pektin på ingredienserna i bakformen innan du stoppar in bakformen i huvudenheten.



Gå till S. SE10 för hanteringsinstruktioner.

PERSIKOR I VANILJSIRAP

Timer: 1 h

Persikor, urkärnade och skurna i ½	1000 g
Socker	100 g
Vaniljstång	½
Vatten	125 mL

• När kokning är avslutad, ta bort persikorna med en hälslev. Håll försiktigt sirapen över frukten. Låt stå för att svalna.

Recept

Glutenfria information och recept

Att göra glutenfritt bröd skiljer sig mycket från hur man normalt gör bröd.

Det är mycket viktigt att man gör glutenfritt bröd för hälsoskäl som man har konsulterat läkare för samt att man följer riktlinjerna nedan.

- Detta program har utvecklats speciellt för glutenfria blandningar, så det är inte säkert att din egen blandning ger så bra resultat.
- När "gluten free" (glutenfri) är valt måste detaljerna för varje recept följas noga. (Annars kanske brödet inte blir bra.)
- Det finns två typer av glutenfria bakblandningar; blandningar med lågt gluteninnehåll och blandningar som inte innehåller vete och inte heller gluten. Om du måste välja en för att använda dessa bakprogram, kontrollera med din läkare först.
- Bakresultat och utseende på brödet kan skilja sig åt beroende på mix. Ibland kan ett bröd ha lite mjöl kvar på sidan.
- Blandningar fria från vete kan skapa mer varierande resultat.
- Vänta till dess att limpan svalnat innan du skär den för bättre skivor.
- Brödet ska förvaras på en kall och torr plats, och måste förbrukas inom 2 dagar. Om du inte kan äta upp allt bröd inom den tiden kan det stoppas i fryspåsar, i lämpliga portioner, och frysas.

Varning för användare som använder detta program för hälsoskäl:

När ett glutenfritt program används se till att kontrollera med din läkare eller Celiakförbundet och använd endast ingredienser som passar ditt hälsotillstånd.

Panasonic åtar sig inget ansvar för eventuella konsekvenser från ingredienser som använts utan professionell rådfrågan.

Det är mycket viktigt att undvika blandning av mjöl som innehåller gluten om brödet görs för dietskäl. Speciell uppmärksamhet måste ges till rengöring av bakformen och degblandaren samt alla tillbehör som används.

Tips för glutenfritt bröd

- Du kan inte välja storleken för det här programmet.
- Häll i vatten först, tillsätt sedan andra ingredienser enligt receptet.
- Resultatet varierar beroende på recept eller den typ av brödmix som används. Följ receptet på förpackningen av glutenfri brödmix.

GLUTENFRI NORMAL BRÖD

Meny 19 (1 h 50-55 min) ☒

Vatten	430 mL
Olja	1 msk
Glutenfri brödmix	500 g
Torrjäst	2 tsk

GLUTEN- OCH VETEFRI BRÖD

Meny 19 (1 h 50-55 min) ☒

Blandning / vispa 1 ägg + 1 äggvitor + varmt vatten	430 g
Smör, smält	60 mL
Äppelcidervinäger	1 tsk
Rårismjöl	300 g
Potatisstärkelse	100 g
Skummjölspulver	50 g
Xantangummi	1 msk
Socker	1 msk
Salt	1 tsk
Torrjäst	1 tsk

- Mjölspulver kan utelämnas.

Tillsätt följande ingredienser i mjölet i brödpannan för att göra smaksatt glutenfritt bröd.

KRYDDIG FRUKTLIMPA "Mellanskorpa"

Meny 19 (1 h 50 min) ☒

Blandade frukter	100 g
Kanel	2 tsk

GLUTENFRI CHOKLADKAKA

Meny 20 (1 h 50 min) ☒

Smör *	150 g
Socker	150 g
Ägg (L), vispade	3 (180 g)
Mörk choklad, smält	120 g
Vitt risjöl	120 g
Kakaopulver	30 g
Bakpulver	10 g

* Skär i 1 cm stora kuber.

GLUTENFRI TEKAKA

Meny 20 (1 h 50 min) ☒

Smör *	80 g
Socker	160 g
Ägg (L), vispade	3 (180 g)
Vitt risjöl	160 g
Malna mandlar	80 g
Teblad, hackade	2 tsk
Bakpulver	10 g

* Skär i 1 cm stora kuber.

GLUTENFRI BANANKAKA

Meny 20 (1 h 50 min) ☒

Smör *1	80 g
Socker	120 g
Ägg (L), vispade	3 (180 g)
Vitt risjöl	160 g
Malna mandlar	50 g
Banan *2	80 g
Bakpulver	10 g

*1: Skär i 1 cm stora kuber.

*2: Skär i 1-2 cm stora.

FEM FRÖN-LIMPA "Mörk skorpa"

Meny 19 (1 h 55 min) ☒

Linfrö	1 msk
Sesamfrön	2 msk
Pumpfrön	1 msk
Vallmofrön	1 msk
Solrosfrön	1 msk

GLUTENFRI PASTA

Meny 21 (15 min) ☒

Blandning / vispa 2 ägg (M) + vatten	260 g
Vitt risjöl	220 g
Potatisstärkelse	80 g
Majsstärkelse	100 g
Xantangummi	1½ msk
Olja	2 msk
Salt	1 tsk

1. Se till att vispa ihop ägg och vatten till en jämn smet.
2. Placera mjöl, stärkelse och gummi i en annan skål och blanda väl.

Felsökning

I nedanstående information, anger olika bakgrundsfärg olika sorter:
Under eller efter tillagning -- blått, Krängel -- lila, Skärmundantag -- brunt.

Innan du kontaktar service, gå igenom felsökningen på dessa sidor.

Problem	Orsak och Åtgärd
Brödet jäser inte bra. Den övre delen av brödet är ojämn.	<p>[Allt bröd]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mjölets glutenkvalitet är dålig, eller så har du inte använt ett tillräckligt starkt mjöl. (Kvaliteten på gluten kan variera beroende på temperatur, luftfuktighet, lagring och skörd.) → Försök med en annan typ av ett annat märke eller en annan påse mjöl. • Degen blev hård på grund av att du kanske inte använt tillräckligt med vätska. → Starkare mjöl med högre proteinhalt absorberar mer vatten än andra mjöltyper. Prova med att hälla i 10–20 mL extra vatten. • Du använder inte rätt typ av jäst. → Använd torrjäst som inte behöver jäsas i förhand. Denna typ kräver inte förfäring. • Du använder inte tillräckligt mycket jäst eller så kan jästen vara gammal. → Använd medföljande doseringssked. Kontrollera jästens utgångsdatum. (Förvara torrjäst i kylskåp) • Jästen har kommit i kontakt med vätskan innan knådning. → Kontrollera att du har tillsatt ingredienserna i rätt ordning enligt receptet. (S. SE6) • Du har tillsatt för mycket salt eller inte tillräckligt med socker. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av doseringsskeden. → Kontrollera att salt och socker inte ingår i andra ingredienser. <p>[Specialbröd]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkorn-vete används för bakning av speciellt bröd och / eller en annan typ än dinkelmjöl användes. → Dinkelmjöl bör vara upp till 60% av den totala mängden mjöl när du använder mer än två andra mjöl än dinkelmjöl. Råg och risjöl kan vara upp till 40%, och bovete kan vara upp till 20% av den totala mängden mjöl.
Brödet har inte alls jäst. Brödet är blekt och klabbigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Du använde inte torrjäst. → Placera rätt mängd torrjäst i jästfördelaren. • Du använder inte tillräckligt mycket jäst eller så kan jästen vara gammal. → Använd medföljande doseringssked. Kontrollera jästens utgångsdatum. (Förvara torrjäst i kylskåp) • Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. Du behöver då ta ut brödet ur bakformen och börja om igen med nya ingredienser.
Brödet är klabbigt och svårt att skära i skivor.	<ul style="list-style-type: none"> • Det var för varmt när du skär upp det. → Låt brödet svalna på galler innan du skivar upp det.
Skorpan blir skrynklig och mjuk när brödet har svalnat.	<ul style="list-style-type: none"> • Ångan som blir kvar i brödet efter gräddningen kan mjuka upp skorpan en aning. → För att undvika detta kan du prova att minska mängden vatten med 10–20 mL.
Mitt bröd jäser för mycket.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har tillsatt för mycket jäst / vatten. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av doseringssked, (jäst) / mätbägaren (vatten). → Kontrollera överskottsvattnet som finns i andra ingredienser. • Du har använt för mycket mjöl. → Mät mjölet noggrant med hjälp av en våg.
Brödet är fullt av lufthål.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har använt för mycket jäst. → Kontrollera receptet och mät upp korrekt mängd med hjälp av doseringssked. • Du har använt för mycket vätska. → Vissa typer av mjöl absorberar mer vatten än andra, så försök att använda 10–20 mL mindre vatten.
Mitt bröd har sjunkit ihop efter jäsningen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mjölets kvalitet är inte tillräckligt bra. → Försök att använda en annan typ av mjöl. • Du har använt för mycket vätska. → Försök att använda 10–20 mL mindre vatten.
Brödsidorna sjunker ihop och botten är fuktig.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har lämnat brödet alltför länge i bakformen efter gräddning. → Ta ut brödet omedelbart efter gräddning. • Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter.
Hur får jag skorpan krispigare?	<ul style="list-style-type: none"> • För att få brödet krispigare kan du välja "dark" (mörk). Du kan också baka det i en ugn i 200 °C / nivå 6 om du har en gasugn under 5–10 minuter extra.
Botten av bröchen är för oljig. Skorpan känns oljig. Brödet är alldeles hålligt.	<ul style="list-style-type: none"> • Har du lagt till smöret inom fem minuter efter pip-signalen? → Tillsätt inte smör medan displayen visar den tid som återstår tills programmet är klart. (S. SE9) Smörsmaken kanske blir svag, men brödet kan gräddas.
Bröchen blev inte lyckad med brödmix.	<ul style="list-style-type: none"> • Prova följande åtgärder. → Gräddningen kan förbättras om du minskar mängden jäst något när du använder meny 14 eller 33. (Om jästen tillsätts separat.) → Följ receptet på brödmixen, men det bör vara mellan 350–500 g. → Häll ner torrjäst (om jästen tillsätts separat) i botten på bakformen och sedan övriga torra ingredienser och smör. Därefter tillsätts vatten. Tillsats av ytterligare ingredienser bör göras senare. (S. SE9) → Prova att experimentera från receptet för brödblandning.

Under eller efter tillagning

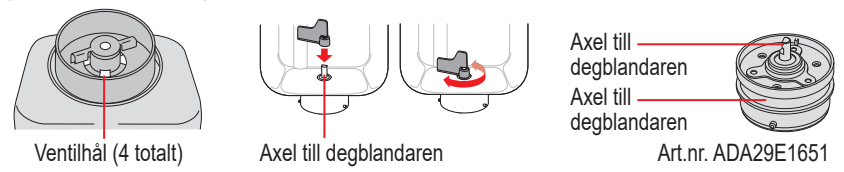
Svenska

Felsökning

I nedanstående information, anger olika bakgrundsfärg olika sorter:
Under eller efter tillagning -- blått, Krängel -- lila, Skärmundantag -- brunt.

Innan du kontaktar service, gå igenom felsökningen på dessa sidor.

Problem	Orsak och Åtgärd
Varför har inte brödet blivit ordentligt blandat?	<ul style="list-style-type: none"> Du har inte satt fast degblandaren i bakformen. <ul style="list-style-type: none"> → Se till att degblandaren sitter på plats i bakformen innan du häller i ingredienserna. Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. <ul style="list-style-type: none"> → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. Du kan starta om igen, men om knådningen redan hade börjat kan det påverka resultatet.
Extra ingredienser blandas inte ordentligt i Flerkornsbröd snabb eller Grov artisan.	<ul style="list-style-type: none"> Tillsatte du extra ingredienser i russin- och nötfördelaren före pipet eller tillsatte du det i brödpannan medan "👏" blinkade? <ul style="list-style-type: none"> → Extra ingredienser måste tillsättas i russin- och nötfördelaren före pipet eller i brödpannan när "👏"-blinker på skärmen.
Extra tillsatta ingredienser blandas inte ner ordentligt i brioche-degen.	<ul style="list-style-type: none"> Tillsatte du de extra ingredienserna inom 5 minuter efter pipjudet? <ul style="list-style-type: none"> → Extra ingredienser måste tillsättas när "👏" blinkar på skärmen. Vissa brödmixer har svårt att blanda sig med extra tillsatser. <ul style="list-style-type: none"> → Minska ingredienserna till hälften.
Min glutenfria pasta blev inte bra.	<ul style="list-style-type: none"> Din deg var för mjuk. <ul style="list-style-type: none"> → Minska vattenvolymen eller öka mängden av xantangummi. Din deg var för hård. <ul style="list-style-type: none"> → Minska mängden av xantangummi eller öka vattenvolymen.
Sylten kokar över.	<ul style="list-style-type: none"> För mycket frukt eller socker har använts. <ul style="list-style-type: none"> → Använd endast de mängder frukt och socker som anges i recepten på S. SE13.
Sylten är för rinnig och stelnar inte som den ska.	<ul style="list-style-type: none"> Frukten var antingen omogen eller övermogen. Det var inte tillräckligt med socker. Tillagningstiden var inte tillräcklig. Frukten hade för lågt pektinnehåll. <ul style="list-style-type: none"> → Låt sylten stå och svalna helt. Den kommer att fortsätta stelna vartefter den svalnar. → Rinnig sylt kan användas som sås till desserter.
Frukten är helt upplöst i sin vätska.	<ul style="list-style-type: none"> Tillagningstiden var för lång. Frukten kan ha varit övermogen.
Brödet har inte gräddats.	<ul style="list-style-type: none"> Du valde fel degmeny. <ul style="list-style-type: none"> → Degmenyn inkluderar inte någon gräddning. Det har varit strömavbrott eller har maskinen varit avstängd under bakningen. <ul style="list-style-type: none"> → Maskinen stängs av om den har varit stoppad i mer än 10 minuter. Om degen har jäst kan du försöka att grädda den i ugn. Det finns inte tillräckligt med vatten och motorsäkring har aktiverats. <ul style="list-style-type: none"> → Detta sker endast när maskinen är överbelastad och motorn utsätts för överdrivet motstånd. → Kontakta din återförsäljare för service på maskinen. Om det händer igen, gå tillbaka till receptet och mät upp korrekta kvantiteter med hjälp av den medföljande måttbägaren. Du har glömt att sätta fast degblandaren. <ul style="list-style-type: none"> → Var noga med att sätta fast degblandaren först. (S. SE6) Axeln som degblandaren ska fästas i har fastnat och roterat inte. <ul style="list-style-type: none"> → Om axeln till degblandaren inte roterar när degblandaren sitter på, måste du byta ut denna del av maskinen. (Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.)
Torrjäst kommer inte att falla ner i bakformen.	<ul style="list-style-type: none"> Timingen för aktivering av jästbehållaren skiljer sig beroende på menyprogram och rumstemperatur. Jästbehållaren är våt eller så har statisk elektricitet byggt upp. <ul style="list-style-type: none"> → Torka med en fuktig trasa och låt självtorka. Torrjäst är fuktig. <ul style="list-style-type: none"> → Använd ny torrjäst.
Extra ingredienser faller inte ner i bakformen från tillsatsbehållaren.	<ul style="list-style-type: none"> Är ytan på extra ingredienser högre än kanten på tillsatsbehållaren? <ul style="list-style-type: none"> → Placera de extra ingredienserna så att de inte sticker ut över kanten på tillsatsbehållaren. (S. SE7) Kapaciteten på tillsatsbehållaren är 150 g, men beroende på tillstånd och typ av ingredienser kan de flöda över.
Det finns mjöl runt botten och sidorna av brödet.	<ul style="list-style-type: none"> Du har använt för mycket mjöl, eller så har du inte tillsatt tillräckligt med vätska. <ul style="list-style-type: none"> → Kontrollera receptet och mät upp rätt mängd mjöl med hjälp av en våg och mät upp vätskan med måttbägaren.
Brödet kommer inte ut ur formen.	<ul style="list-style-type: none"> Om brödet sitter fast i bakformen, låt formen stå och svalna i 5–10 minuter. Se till att det inte lämnas utan uppsikt så någon bränner sig eller något kan få brännskada. <ul style="list-style-type: none"> → Använd sedan grytvantar och skaka formen flera gånger ordentligt. (Håll ner handtaget så att det inte kommer i vägen för brödet.)

Problem	Orsak och Åtgärd
Degblandaren sitter kvar i brödet när jag tar ut den ur bakformen.	<ul style="list-style-type: none"> Degen är litet för stel. <ul style="list-style-type: none"> → Låt brödet svalna helt, ta sedan försiktigt bort degblandaren. Vissa typer av mjöl absorberar mer vatten än andra. Prova att tillsätta 10–20 mL extra vatten nästa gång. En skorpa har bildats under degblandaren. <ul style="list-style-type: none"> → Diska degblandaren och axeln som den sitter fast på efter varje bakning.
Vid tillagning av sylt har sylten bränt fast, eller så har blandaren fastnat i botten.	<ul style="list-style-type: none"> Det var en för liten mängd frukt, eller så kan det ha varit för mycket socker. <ul style="list-style-type: none"> → Placera bakformen i diskhon och fyll den till hälften med varmt vatten. Lägg bakformen i blöt tills sylten har löst upp sig eller blandaren lossnar. Tvätta sedan formen och blandaren med en mjuk svamp eller liknande.
Går det att använda fryst frukt?	<ul style="list-style-type: none"> Den kan endast användas för sylt och kompott.
Vilka typer av socker kan användas för sylt?	<ul style="list-style-type: none"> Vanligt vitt socker och strösocker kan användas. <ul style="list-style-type: none"> → Använd inte brunt rösocker, dietsocker, socker med lågt kaloriinnehåll eller sötningsmedel.
Går det att göra sylt på frukt som är inlagd i alkohol?	<ul style="list-style-type: none"> Det rekommenderas inte. Kvaliteten är inte tillfredsställande.
Maskinen har oavsiktligt stoppats. Indikator blinkar.	<ul style="list-style-type: none"> Maskinen försätts i pausläget (indikator blinkar) när ikonen "Stoppa" trycks in under drift. <ul style="list-style-type: none"> → Maskinen kan backa till föregående menyåtgärd om "Starta"-ikonen trycks ned inom ca 10 minuter efter avslutad åtgärd. Efter det kan maskinen inte återgå till föregående procedur.
Oljud från degblandaren.	<ul style="list-style-type: none"> Detta beror på att degblandaren inte sitter fast ordentligt på drivaxeln. (Detta är inte ett fel.)
Det luktar bränt medan brödet gräddas. Det kommer rök ur ventilhålen.	<ul style="list-style-type: none"> Något kan ha spillts på värmeelementet. <ul style="list-style-type: none"> → Ibland kan mjöl, russin eller andra ingredienser tryckas upp över kanten på bakformen under mixningen. Torka av värmeelementet efter gräddningen och när maskinen har svalnat. → Ta ut bakformen ur maskinen när du tillsätter ingredienserna.
Deg läcker ut från botten av bakformen.	<ul style="list-style-type: none"> En liten mängd deg kommer ut genom ventilhålen (för att inte hindra de roterande delarna från att rotera). Detta är inte ett fel, men kolla degblandaren ibland så att axeln kan rotera ordentligt. <ul style="list-style-type: none"> → Om axeln till degblandaren inte roterar när degblandaren sitter på, måste du byta ut denna del av maskinen. (Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.) <p>(Bakformens undersida)</p> 
"H01" visas på displayen.	<ul style="list-style-type: none"> Strömmen har brutits under cirka 10 minuter (kontakten kan ha dragits ur av misstag, en propp har gått eller en brytare har aktiverats), eller något annat problem har uppstått med strömförsörjningen. <ul style="list-style-type: none"> → Driften kommer inte att påverkas om problemet med strömförsörjningen bara är tillfälligt. Maskinen fortsätter att fungera om strömmen återställs inom 10 minuter, men slutresultatet kan påverkas.
"1" visas på skärmen och driften har stoppats.	<ul style="list-style-type: none"> När strömförsörjningen till maskinen avbryts under en viss tidsperiod kommer skärmen att visa "1" när den återställs. (Det är ett viloläge och maskinen kunde inte fortsätta med programmet.) <ul style="list-style-type: none"> → Ta ut brödet, degen och ingredienserna och börja igen med nya ingredienser.
"H01", "H02" visas i displayfönstret.	<ul style="list-style-type: none"> Displayen visar att ett problem har uppstått med maskinen. <ul style="list-style-type: none"> → Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.
"U50" visas i displayfönstret.	<ul style="list-style-type: none"> Maskinen är varm (över 40 °C). Detta kan inträffa om du använder den flera gånger i följd. <ul style="list-style-type: none"> → Låt maskinen svalna till under 40 °C innan du använder den igen (U50 försvinner).
"U16" visas på skärmen.	<ul style="list-style-type: none"> Ikonen är i "länge intryckt"-läget, t.ex. vattendroppar eller ingredienser på pekskärmens yta, håll ner ikonen längre än en specifik tid. <ul style="list-style-type: none"> → Rengör pekskärmen med en torr trasa eller tryck på ikonen för varje gång. Efter några sekunder återgår skärmen till den sista processen.

Under eller efter tillagning

Under eller efter tillagning

Tvivel

Skärmundantag

Svenska