



Panasonic®

OPERATING INSTRUCTIONS

Automatic Bread Maker (Household Use)

BEDIENUNGSANLEITUNG

Brotbackautomat (Hausgebrauch)

NOTICE D'UTILISATION

Machine à pain automatique (Usage domestique)

ISTRUZIONI D'USO

Macchina per pane automatica (Utilizzo Domestico)

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

English

Deutsch

Français

Italiano

SD-YR2550





Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to Safety Precautions (See P. GB3–GB5) and Important Information (See P. GB6) of this instructions.**
- Please keep instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the product is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions	GB3	● Baking Gluten Free Cake.....	GB16
Important Information.....	GB6	● Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta ..	GB17
Parts Names and Instructions	GB7	● Baking Cake	GB17
● Main Unit	GB7	● Bake Only	GB18
● Accessories	GB7	● Making Jam / Compote	GB18
● Control Panel and Display.....	GB8	● Cake Kneading	GB19
Bread -making Ingredients	GB9	● Bread Kneading	GB19
Menu Charts and Baking Options....	GB10	● Rise.....	GB19
Handling Instructions.....	GB12	Recipes.....	GB20
● Before Use	GB12	● Bread Recipes.....	GB20
● Preparations	GB12	● Gluten Free Recipes	GB22
● Baking Bread	GB13	● Dough Recipes	GB22
● Making Dough	GB13	● Sweet Recipes.....	GB24
● Additional Ingredients	GB14	● Manual Recipes	GB25
● Bread Mix & Bread Mix Raisin.....	GB14	Cleaning & Care.....	GB26
● Baking Brioche	GB15	Troubleshooting	GB27
● Sourdough & Sourdough Dough	GB15	Specifications	GB31
● Gluten Free Information.....	GB16		
● Baking Gluten Free Bread.....	GB16		





Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

■ **The following signals indicate the degree of harm and damage when the appliance is misused.**

 **WARNING:** Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.


■ **The symbols are classified and explained as follows.**

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

-  ● **Do not allow infants and children to play with packaging material.** (It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
→ Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
- **Do not damage the mains lead or mains plug.**
Following actions are strictly prohibited:
Modifying, touching on or placing near heating element or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanged/pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the mains lead or carrying the appliance by the mains lead.
- **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**
→ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and/or any liquid.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
 - Especially pay attention to children.

English



Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.



- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- **Keep the appliance and its mains lead out of reach of children less than 8 years.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance corresponds to your local supply.**
Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of mains plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.
- **Insert the mains plug firmly.**
- **Dust off the mains plug regularly.**
→ Unplug the mains plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
Example for abnormal occurrences or breaking down:
 - The mains plug and the mains lead become abnormally hot.
 - The mains lead is damaged or the appliance power fails.
 - The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
 - There is abnormal turning noise while in use.
 - There is unpleasant smell.
 - There is another abnormality or failure.→ Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.
- **Do not use the appliance if the parts of the appliance is deformed or damaged such as having visible cracks or chips.**
→ Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.



CAUTION

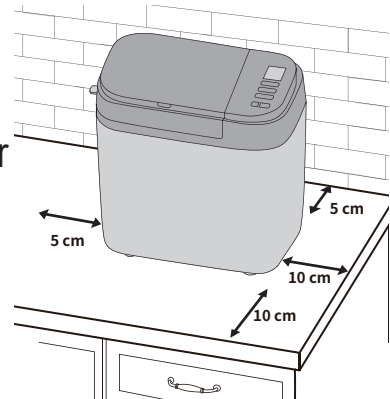
To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

English



● Do not use the appliance on following places.

- On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
 - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
- Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.



● Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.

● Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.

The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

- To avoid burn, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)

● Do not use an external timer etc.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

● Do not insert any object in the gaps.

● Do not exceed the maximum quantities of flour (600 g) and raising ingredients such as dry yeast (7 g) or baking powder (13 g). (See P. GB31)



● Unplug the mains plug when the appliance is not in use.

● Make sure to hold the mains plug when unplugging it. Never pull on the mains lead.

● Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.

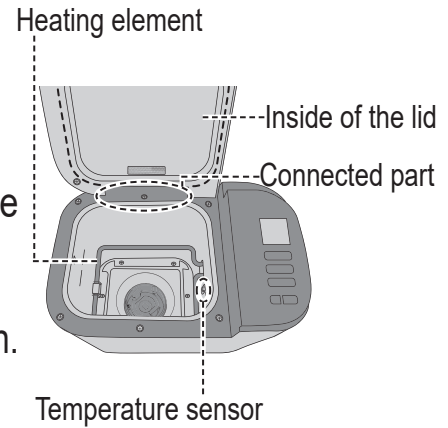
● This appliance is intended for household use only.

● Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. GB26)



Important Information

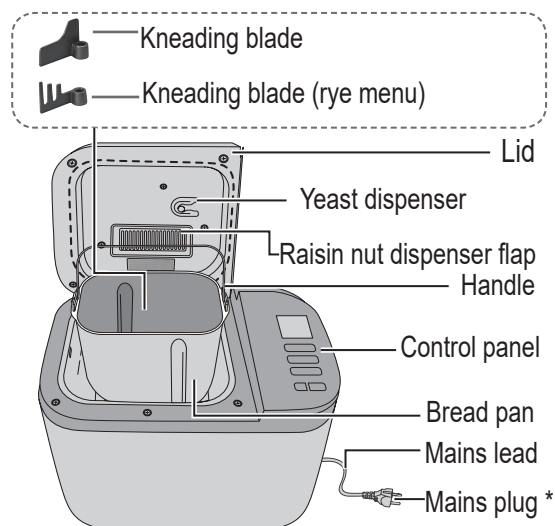
- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any ingredients or bread in the bread pan.



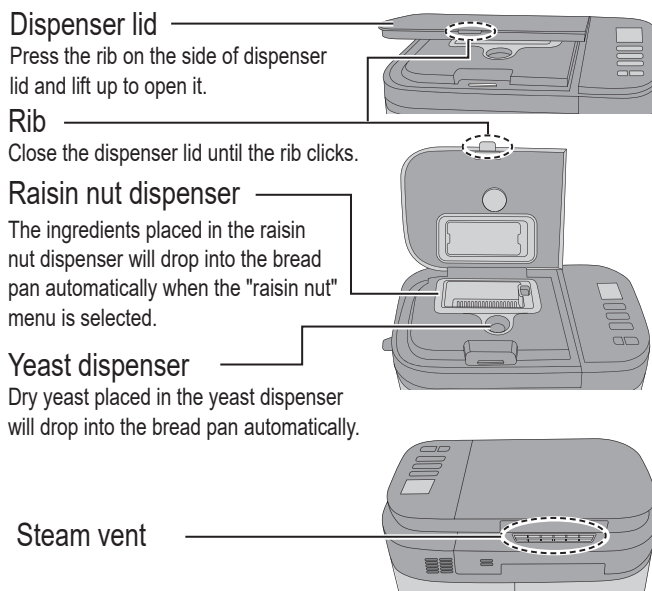
This symbol on the appliance indicates “Hot surface and should not be touched without caution”.

Parts Names and Instructions

Main Unit



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

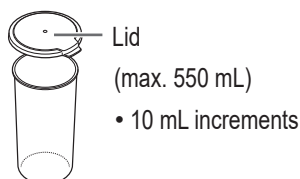


English

Accessories

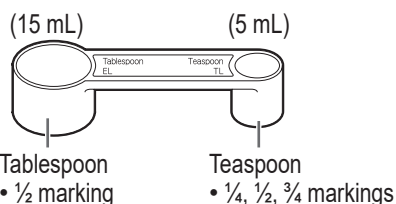
Sourdough cup

To measure out liquids or make sourdough starter.



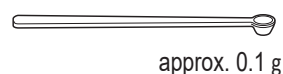
Measuring spoon

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



Sourdough starter spoon

To measure out sourdough starter yeast.



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

■ To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan. 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. (See P. GB13) (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it. If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it. (Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.) Be careful not to get burn as the kneading blade may still be hot.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade. Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.
- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage non-stick finish coating. If using large chunks of ingredient, break or cut into small pieces. Please follow the information of **Additional Ingredients** (see P. GB14) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.



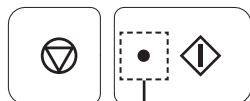
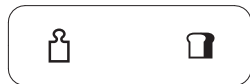
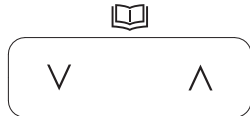
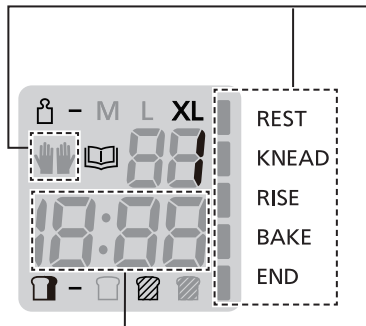
The bread pan, kneading blade and bread may be very hot after baking. Always handle with care.

GB7

Parts Names and Instructions

Control Panel and Display

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



Operation status

Displayed for the current stage of the program except . : Provide an indication of doing manual operation. (See P. GB10-GB11 for available menu.)

Time showing

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

Menu

- Press or once to be a setting mode.
- Press or again to change Menu number. (To advance more quickly, hold the button.) (See P. GB10-GB11 for menu number.)

Size

Press this button to choose size. (See P. GB10-GB11 for available menu.)



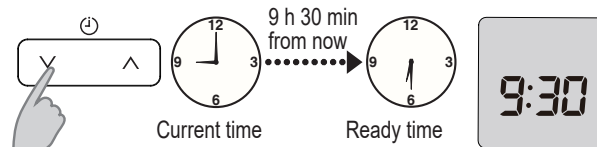
Crust

Press this button to choose crust colour. (See P. GB10-GB11 for available menu.)



Timer

- Set delay timer (time until bread is ready). For available menu, it can be set up to 13 hours (except menu sourdough only set up to 9 hours). (See P. GB10-GB11) e.g.: It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning. → Set the timer to **9:30** (9 hours and 30 minutes from now).



Stop

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

Start

Press this button to start the program.

Status indicator

- Flash indicates that the machine is in set state or manual operation is required. button can be pressed.
- Always light indicates that the machine is in program execution state. button cannot be pressed. It will not turn on even plugged in.

Setting time for Sweet Menus:

“” press this button to increase the time.

“” press this button to decrease the time.

(To advance more quickly, press this button once then hold it.)

- Menu “Cake”

Pressing the button once will advance the additional baking time by 1 minute.

- Menu “Bake Only”

Pressing the button once will advance the baking time including additional baking time by 1 minute.

- Menu “Jam” and “Compote”

Pressing the button once will advance the cooking time by 10 minutes but additional cooking time will be by 1 minute.

GB8



Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the sourdough cup or measuring spoon provided.

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

Dry ingredients

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

Flour

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

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

White flour

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

Whole wheat flour

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

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which contribute to good health. Due to the low gluten content, it makes a dense, heavier bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Dry yeast

Enables the bread to rise.

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

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

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

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

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

Water

Use normal tap water.

When room temperature is low, use tepid water for menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 or 18.

When room temperature is high, use chilled water for menu 10, 11 or 12. Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

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

Fat

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

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

■ Eggs

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

■ Bran

Increases the bread's fibre content.

- Use max. 50 g (5 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 50 g (4 tbsp).

■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

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

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

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

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

② Select menu 5 or 6.

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

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

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

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

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

■ Baking brioche with brioche mix

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

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

Menu Charts and Baking Options

Function Availability and Time Required

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

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Bread	1	Basic	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. GB12-GB13
	2	Basic Rapid	✓	✓	—	—	15 – 20 min	approx. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. GB12-GB13
	3	Basic Raisin	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. GB12-GB14
	4	Basic Stuffed	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✓	P. GB12-GB14
	5	Bread Mix	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. GB12-GB14
	6	Bread Mix Raisin	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. GB12-GB14
	7	Whole wheat	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. GB12-GB13
	8	Whole wheat Rapid	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. GB12-GB13
	9	Whole wheat Raisin	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. GB12-GB14
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. GB12, GB15
	11	French	—	—	✓	—	40 min – 1 h 20 min *4	3 h 30 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. GB12-GB13
	12	Rye	—	—	✓	45 – 60 min	approx. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	P. GB12-GB13
	13	Sourdough	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. GB15
Gluten Free	14	Gluten Free Bread	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. GB12, GB16
	15	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. GB12, GB16
	16	Gluten Free Pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. GB12, GB17
	17	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. GB12, GB17

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

GB10



	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page	
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total			
Dough	18	Basic	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. GB12-GB13	
	19	Basic Raisin	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. GB12-GB14	
	20	Whole Wheat	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. GB12-GB13	
	21	Whole Wheat Raisin	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. GB12-GB14	
	22	Sourdough Dough	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	P. GB15	
	23	Sourdough Starter	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. GB15	
	24	Pizza	—	—	✓	(Knead) 10 – 18 min	(Rise) 7 – 15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P. GB12-GB13	
Sweet	25	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. GB12, GB17	
	26	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min	—	P. GB18	
	27	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min	—	P. GB18	
	28	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. GB18	
Manual	29	Cake Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. GB19	
	30	Bread Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. GB19	
	31	Rise	—	—	—	—	—	30 min (default)	—	10 min – 2 h	—	P. GB19	

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

Handling Instructions

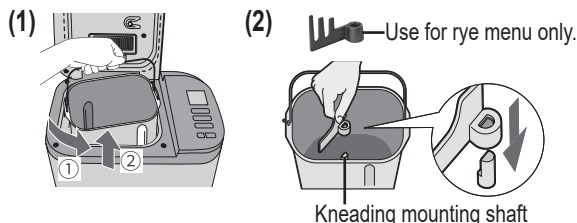
Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (See P. GB26)
- Clean the machine when you have not used for a long time. (See P. GB26)

Preparations

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

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (See P. GB26)



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

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

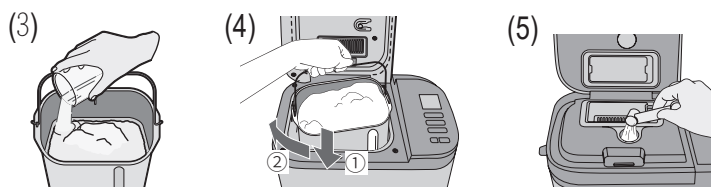
2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit. (4) **Close the lid.**

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

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

- Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. GB14)

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



4 Plug the machine into 230 V socket.

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.



Baking Bread



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

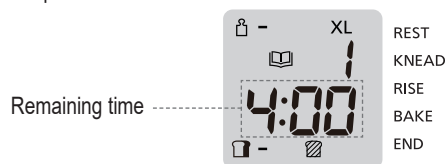
- Choose the options for selected menu. (See P. GB8, GB10 - GB11)

- 📖 Bread Size
- 📖 Crust colour
- 🕒 Delay timer

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

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

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



- Do manual operation when the beep sounds if you select the certain menus.

(See P. GB10 - GB11, menus with 🧤 icon.)

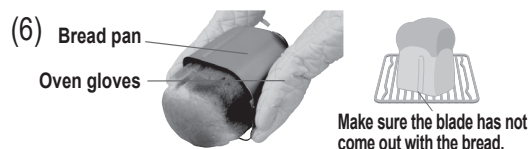
After that, then press ⏪ button again.

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

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

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

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

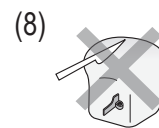


- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (7)

(7) (Bottom of bread pan)



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



Making Dough

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

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

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

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

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

Bread Dough

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

Pizza Dough

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

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

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

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



Handling Instructions

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

Available Menu

Bread				Dough	
Basic Raisin	Basic Stuffed	Bread Mix Raisin	Whole Wheat Raisin	Basic Raisin	Whole Wheat Raisin
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21

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

Attention of ingredients

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

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

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

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

→Do not overfill the raisin nut dispenser.

■ Dried fruits

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

■ Nuts, seeds

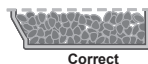
- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

■ Herbs

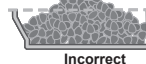
- Use up to 1 – 2 tbsps of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

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



Correct



Incorrect

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

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

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

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

■ Cheese, chocolate

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

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

Bread Mix & Bread Mix Raisin



Turn to P. GB20 for recipes

1 – 4 See P. GB12 of Preparations

5 Select the menu.

Bread Mix	Bread Mix Raisin
Menu 5	Menu 6

6 Press button to start.

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

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

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



Baking Brioche

- 1 — 4 See P. GB12 of Preparations
- 5 Select menu 10, choose crust colour.
- 6 Press button to start.
 - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid when you hear the beep sound. Add the additional butter while “” is flashing. Close the lid and restart.**
 - Kneading will continue after 5 minutes without press button.



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

Tips

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

To bake brioche in simple way.

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

English

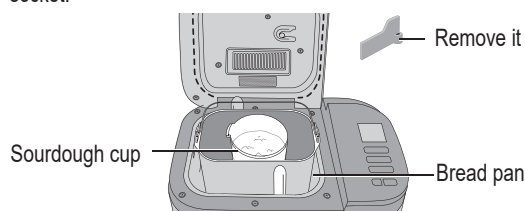
Sourdough & Sourdough Dough



STAGE 1 Making Sourdough Starter

Preparations:

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



- 1 Select menu 23
- 2 Press button to start.
 - Display shows the remaining time until the program is complete.



- 3 Press button and remove the sourdough cup immediately when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

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

STAGE 2 Baking/Making Sourdough

Preparations:

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

- 1 Select the menu

Sourdough Bread	Sourdough Dough
Menu 13	Menu 22

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

Tips

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

To make or storage sourdough starter without failure.

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



Handling Instructions

Gluten Free Information

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

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

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.
- When "gluten free" is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)

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

- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.

- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.

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

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

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

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

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

Baking Gluten Free Bread



Turn to P. GB22 for recipes

1 — 4 See P. GB12 of Preparations

5 Select menu 14

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

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

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

Baking Gluten Free Cake



Turn to P. GB22 for recipes

1 — 4 See P. GB12 of Preparations

5 Select menu 15

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Baking will start after 3 minutes without press button.

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

Tips

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

GB16



Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta



1 – 4 See P. GB12 of Preparations

5 Select the menu

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 16	Menu 17

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

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

Gluten Free Pizza

9 Evenly divide the dough into two parts and press out the divided dough using a spoon or a spatula into about 20 cm circles on a greased baking tray.

10 Spread sauce and your favorite topping on the dough and bake it in the oven.

- The Gluten Free Pizza dough will be thinner and crispier than the traditional Pizza dough.

Gluten Free Pasta

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

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

11 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.

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

English

Baking Cake



1 – 4 See P. GB12 of Preparations

5 Select menu 25

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 5 minutes without pressing button.

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

Additional Baking

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

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

Tips:

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

Handling Instructions

Bake Only



Turn to P. GB24 for recipes

Preparations:

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

1 Select menu 26


2 Set the baking time

3 Press button to start.

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

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

Additional Baking

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

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

Making Jam / Compote



Turn to P. GB24 for recipes

Preparations for Jam-making

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

Preparations for Compote-making

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


1 Select the menu

Jam	Compote
Menu 27	Menu 28

2 Set the cooking time, then start the machine.

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

Additional Cooking

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

Tips:

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

Tips for Jam-making

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



Cake Kneading



Turn to P. GB25 for recipes

Preparations:

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

1 Select menu 29

2 Set the kneading time

3 Press button to start.

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

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

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

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

English

Bread Kneading



Turn to P. GB25 for recipes

Preparations:

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

1 Select menu 30

2 Set the kneading time

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

3 Press button to start.

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

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

Tips:

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

Rise



Turn to P. GB25 for recipes

Preparations:

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

1 Select menu 31

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

3 Press button to start.

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

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

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

Recipes

Example

Recipe Name

Menu No.+Total process time + Option icon

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

Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbsp = table spoon

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

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

Option icon

Light crust Medium crust Dark crust Delay timer

Necessary operation icon

★ Place measured dry yeast into yeast dispenser.

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

Add additional ingredients into raisin nut dispenser.

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

Bread Recipes

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

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

Milk Bread

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

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

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

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

Italian Bread

Menu 2 (1 h 55 min)

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

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h)

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

5 Seeded Bread

Menu 3 (4 h)

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

Basic Stuffed

Stuffed Bread

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

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

Stuffed Tomato, Olive and Tomato Juice

Menu 4 (4 h – 4 h 5 min)

		M	L	XL
★	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g	580 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	140 mL	175 mL	200 mL
	Tomato juice	140 mL	175 mL	200 mL
	Olive	70 g	80 g	100 g
	Sundried tomatoes in oil, chopped	30 g	40 g	50 g

Bread Mix

Bread Mix

Menu 5 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *2	500 g
	Water *3	300 mL

Vegetable Juice Bread

Menu 5 (2 h 30 min)

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

Bread Mix Raisin

Bread Mix Raisin

Menu 6 (2 h 30 min)

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

Matcha Chestnut Bread

Menu 6 (2 h 30 min)

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

Turn to P. GB12 - GB15 for handling instructions.

GB20



Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

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

Oat and Bran Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

	L
★ Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	400 g
Bran	50 g
Porridge oats	50 g
Oil	2 tbsp
Sugar	1½ tsp
Salt	1¼ tsp
Water	350 mL

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 8 (3 h)

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

Rapid Whole Wheat Bread 50%

Menu 8 (3 h)

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

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

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

Maple and Pecan Nut Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

	M
★ Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	200 g
Strong white bread flour	200 g
Butter	20 g
Maple syrup	3 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Water	280 mL
Pecan nuts *1	75 g

Brioche

Basic Brioche

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

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

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

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

French

French Bread

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

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

Pain de Campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

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

Rye

Rye 100%

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

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

● Use kneading blade for rye menu.

Rye and White

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

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

● Use kneading blade for rye menu.

Sourdough

Sourdough

Stage 1: Sourdough Starter: Menu 23 (24 h)

Turn to P. GB23 for the recipe.

Stage 2: Menu 13 (5 h) ⌚

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

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

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

*3 As shown on packet needs to be added.

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

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

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

Recipes

Gluten Free Recipes

Turn to P. GB12, GB16 - GB17 for handling instructions.

Gluten Free Bread

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

Gluten Free Bread

Menu 14

(1 h 50 min - 1 h 55 min)  

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

Gluten and Wheat Free Bread

Menu 14

(1 h 50 min - 1 h 55 min)  

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

Flavoured Gluten Free Bread

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

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min) 

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min) 

Maple syrup	2 tbsp
Pecans	50 g

Five Seeds Bread

(1 h 55 min) 

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

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min) 

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

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 15 (1 h 50 min)

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

Gluten Free Tea Cake

Menu 15 (1 h 50 min)

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

Gluten Free Banana Cake

Menu 15 (1 h 50 min)

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

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 16 (30 min)

Water	380 mL
White rice flour	475 g
Vegetable oil	1¼ tbsp
Salt	1 tsp
Dry yeast	1 tsp

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 17 (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

(mixed and sifted)

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

*1 Cut into 1 cm cubes.

*2 Cut into 1 - 2 cm.

Dough Recipes

Basic

Basic Dough

Menu 18 (2 h 20 min)

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

Soft Rolls / Baps

Menu 18 (2 h 20 min)

★ Dry yeast	1¼ tsp
Strong white bread flour	450 g
Butter	30 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Water *	250 mL

* For a slightly denser roll try 125 mL water and 125 mL milk.

- 1 Place the ingredients into the bread pan in the order listed above.
- 2 Select the menu.
- 3 Divide dough into 8 – 10 pieces and shape into baps.
- 4 Place on a greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size. (approx. 20 minutes).
- 5 Dust with flour.
- 6 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 minutes or until golden brown.

Turn to P. GB12-GB15 for handling instructions.



Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 19 (2 h 20 min)

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

Hot Cross Buns

Menu 19 (2 h 20 min)

★ Dry yeast	½ tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	25 g
Sugar	1 tsp
Skimmed milk powder	1 tbsp
Salt	½ tsp
Cinnamon	1 tsp
Mixed spice	½ tsp
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Water	100 mL
Mixed dried fruits *1	100 g

- 1 Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes). Make a paste with approx. 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of short crust pastry.
- 2 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 – 20 minutes or until golden brown.
- 3 While still HOT, brush with a sugar glaze — 40 g sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached - (approx. 5 minutes).

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 20 (3 h 15 min)

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

Whole Wheat Dough 70%

Menu 20 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	350 g
Strong white bread flour	150 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	330 mL

Whole Wheat Dough 50%

Menu 20 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	250 g
Strong white bread flour	250 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tsp
Salt	2 tsp
Water	320 mL

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Dough

Menu 21 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	340 mL
Raisins *1	100 g

Whole Wheat Walnut Rolls 70%

Menu 21 (3 h 15 min)

★ Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	350 g
Strong white bread flour	100 g
Medium oatmeal	50 g
Oil	2 tbsp
Maple syrup	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	320 mL
Walnuts *1	100 g

- 1 Divide dough into 12 large rolls or 20 dinner rolls.
- 2 Place on a greased baking trays and sprinkle with flour. Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes).
- 3 Bake in a preheated oven at 220 °C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

Sourdough Dough

Sourdough Dough (Rye)

Stage 1: Sourdough Starter Menu 23 (24 h)

Turn to P. GB15 for handling instructions.

Stage 2: Menu 22 (2 h 30 min)

★ Dry yeast	¾ tsp
Sourdough starter	1 cup
Strong white bread flour	360 g
Rye flour	40 g
Salt	1 tsp
Water	150 mL

Sourdough Starter

Sourdough Starter

Menu 23 (24 h)

The amount for a sourdough cup

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

*Use the sourdough starter spoon provided.

Pizza

Pizza Dough

Menu 24 (45 min) ⌚

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

Doughnut (using failed unfermented bread dough)

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

Focaccia

Menu 24 (45 min) ⌚

★ Dry yeast	½ tsp
Strong white bread flour	300 g
Olive oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

- 1 Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm rectangle on a greased baking tray.
 - 2 Make indentations over the whole dough using your fingertips.
 - 3 Add your favourite toppings such as olives and tomatoes.
 - 4 Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 30 minutes).
 - 5 Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190 °C for 20 – 30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the centre.
- Serve warm with pasta dishes.

*1 Cut into 5 mm cubes.

Recipes

Sweet Recipes

Turn to P. GB12, GB17
- GB18 for handling
instructions.

Cake

Butter Cake

Menu 25 (1 h 55 min)

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

Tea Cake

Menu 25 (1 h 55 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
Sugar	180 g
Milk	2 tbsp
Eggs (M), beaten	4 (200 g)
Plain flour (mixed and)	300 g
Baking powder (sifted)	13 g
Earl gray tea (Tea leaf)	1 tbsp
Dried fruits * (cut into 5 mm cubes)	100 g

* Add it when scraping off the flour in step 7.

Bake Only

Fruit Cake

Menu 26

Timer: 1 h 20 min

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

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

Cherry & Marzipan Cake

Menu 26

Timer: 1 h

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

- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add the flour with the cherries and grated marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Carefully sprinkle the toasted almonds on top of the mixture.
- Select the menu and enter 1 hour on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select the menu again and enter a further 3 – 5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.
- Take the bread pan out of the machine using oven gloves. Leave to stand for 5 – 10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Jam

Strawberry Jam

Menu 27

Timer: 1 h 40 min

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

Apricot Jam

Menu 27

Timer: 1 h 30 min

Apricots, finely chopped	500 g
Sugar	250 g
Powdered pectin *	6 g

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

Compote

Apple Sauce

Menu 28

Timer: 1 h 20 min

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

- Stir after cooking is completed.

Peach in Vanilla Syrup

Menu 28

Timer: 1 h

Peaches, stone removed and cut into 1/6	1000 g
Sugar	100 g
Vanilla pod	1/2
Water	125 mL

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



Manual Recipes



English

Cake Kneading

Cake Dough

Menu 29

Timer: 20 min

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

Poppy Seed Gluten Free Cake

Menu 29

Timer: 10 min

Vegetable oil	150 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	110 mL
Sugar	180 g
White rice flour	210 g
Ground almond	75 g
Baking powder	1½ tbsp
Lemon juice	1½ tbsp
Poppy seeds	23 g

- Icing as you like. Mix 15 g of lemon juice with 75 g of icing sugar and sprinkle on the baked gluten-free cake.

Bread Kneading & Rise

Bread Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30

Stage 2 Rise: Menu 31

(Kneading temperature condition : 28 °C)

Dry yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	500 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Eggs, beaten	25 g
Water	320 mL
Butter	15 g

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB19)
(Kneading time setting: 20 minutes)
- 2 After kneading is complete, put the butter into the bread pan and close the lid.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1-4 of Bread Kneading. (P. GB19)
(Kneading time setting: 12 minutes)

Stage 2

Option 1:

- 1 Shape the finish dough to your favourite shape and allow it to rise in the oven.

Option 2 :

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB19)

Rice Flour English Muffin Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 30

Stage 2 Rise: Menu 31

(Kneading temperature condition : 28 °C)

- Making the English Muffin in 9 cm diameter (10 inches).
(Divided into 10 pieces)

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

* The milk powder may be omitted.

Topping

Cornmeal	Appropriate amount
----------	--------------------

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB19)
(Kneading time setting: 5 minutes)
- 2 After kneading is complete, open the lid, scrape off the flour.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB19)
(Kneading time setting: 10 minutes)

Stage 2

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB19)
(Rise time setting: 20 minutes)
- 2 Put about 90 g of dough into the mold and sprinkle the cornmeal for finishing.
- 3 Ferment it to 80 % of the size in an oven at 40 °C for about 30 minutes.
- 4 Sprinkle cornmeal on its surface and cover the mold.
- 5 Bake in an oven at 180 °C for about 15 minutes.

Cleaning & Care

Before cleaning, unplug the machine and allow it to cool down.

■ To avoid damaging the machine.

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

Bread pan & Kneading blade

Remove any leftover dough. Wash with a soft sponge and dry it thoroughly.

- Do not submerge the bread pan in water.
- If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5–10 minutes. (Do not leave it for too long time.) Do not put warm water with soap in the bread pan.

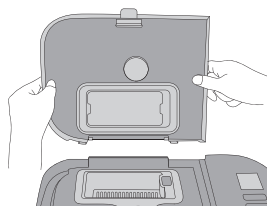
Exterior & Steam vent

- Wipe with a damp cloth.

Dispenser lid

Remove and wash with water. Dry it completely especially the yeast dispenser lid.

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

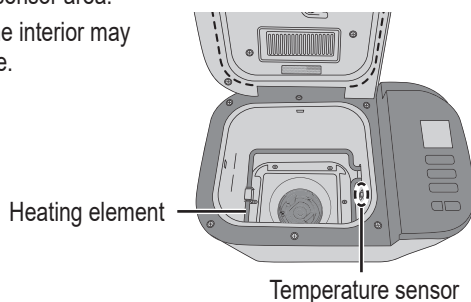


Interior

Remove the food residues.

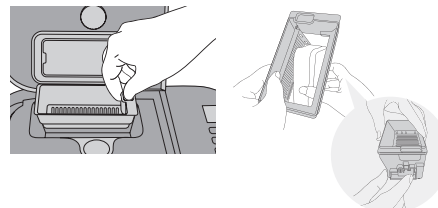
Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.

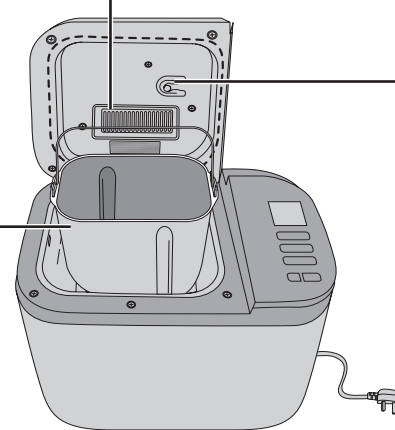


Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.



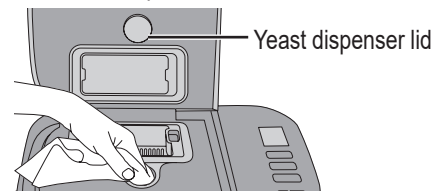
- Wash after each use to remove any residue.



Yeast dispenser

Wipe with a damp cloth and dry naturally.

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



Yeast dispenser lid

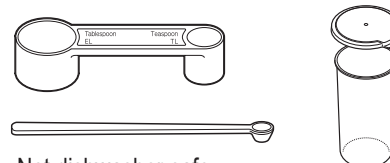
Wipe with dry cloth when it is wet.

Measuring spoon & Sourdough Starter spoon

Wash with water.

Sourdough cup

Wash with warm soapy water and dry well.



- Not dishwasher safe

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.




Problem	Cause and Action
During or after cooking	
<p>My bread does not rise well.</p> <p>The top of my bread is uneven.</p>	<p>[All bread]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has "Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. GB12) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
<p>Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked...etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● It can be used to make doughnut, pizza and others. Please confirm at which status baking stopped and resumed the subsequent operations. <ul style="list-style-type: none"> • When there is still dry yeast in the yeast dispenser. → Re-start making dough using the "Pizza" dough procedure to make doughnut or pizza (P. GB13, GB23). • When dry yeast had been mixed with other ingredients. → Take out the dough and make doughnut or pizza (P. GB13, GB23). • When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking.
<p>My bread has not risen at all.</p> <p>My bread is pale and sticky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
<p>Dry yeast does not drop into the bread pan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room temperature. ● Yeast dispenser is wet, or there may be a static build up. → Wipe with a damp cloth and dry naturally. ● Dry yeast is damped. → Use new dry yeast.
<p>My bread is sticky and slices unevenly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
<p>My bread has risen too much.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast) / sourdough cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
<p>My bread is full of air holes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.

English



Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread seems to have collapsed after rising.	<ul style="list-style-type: none"> ● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	<ul style="list-style-type: none"> ● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 – 20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	<ul style="list-style-type: none"> ● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	<ul style="list-style-type: none"> ● To make your bread more crispy, you could use the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C for an extra 5 – 10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. GB15) Butter flavour might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	<ul style="list-style-type: none"> ● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 10. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 – 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. GB15) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	<ul style="list-style-type: none"> ● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients.
Extra ingredients are not mixed properly.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep or add it into the bread pan while “” is flashing? → Extra ingredients must be added to the raisin nut dispenser before the beep or put it into the bread pan during “” is flashing on the display.
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while “” is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half.
Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. GB14) 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.



Problem **Cause and Action**

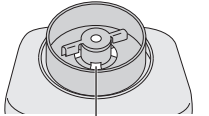
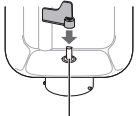
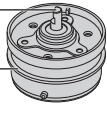
During or after cooking

English

<p>My bread has not been baked.</p>	<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 bread making. → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the sourdough cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first.(P. GB12) ● 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.)
<p>The bread does not come out.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
<p>The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The dough is a little stiff. → 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.
<p>My gluten free pasta did not turn well.</p>	<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.
<p>When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.
<p>The jam has boiled over.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB24.
<p>Jam is too runny and not firmly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.
<p>What kinds of sugar can we use on jam?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
<p>Can frozen fruits be used?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● It can be used for only jam and compote.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	<ul style="list-style-type: none"> Do not use them. The quality is not satisfactory.
The fruit has collapsed when making compote.	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients may have been spilt on the heating element. <ul style="list-style-type: none"> → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. <ul style="list-style-type: none"> → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ventilation holes (4 in total)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E226</p> </div> </div>
Display exception	
"1" appears on the display and operation has been stopped.	<ul style="list-style-type: none"> When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows "1" after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) <ul style="list-style-type: none"> → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
"H01", "H02" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The display indicates a problem with the machine. <ul style="list-style-type: none"> → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
"U50" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. <ul style="list-style-type: none"> → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).



Specifications

Power supply	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption	550 W		
Capacity	(Strong flour for a loaf)	max. 600 g	min. 400 g
	(Strong flour for a dough)	max. 500 g	min. 250 g
	(Dry yeast)	max. 7 g	min. 1.4 g
	(Baking powder)	max. 13 g	min. 10 g
Capacity of raisin nut dispenser	Max. 150 g dried fruits / nuts		
Timer	Digital timer (up to 13 hours)		
Dimensions (W × H × D)	Approx. 40.8 × 36.2 × 25.2 cm		
Weight	Approx. 7.5 kg		
Accessories	1 sourdough cup, 1 measuring spoon, 1 sourdough starter spoon		
Airborne acoustical noise [dB(A) ref 1 pW]	60.68		

English

Disposal of Old Equipment

Only for European Union and countries with recycling systems.

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



For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local authority.

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

GB31



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Panasonic Produkt entschieden haben.

- Zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes lesen Sie bitte aufmerksam die Anleitungen.
- Beachten Sie bitte vor Benutzung des Produktes **unbedingt die Anweisungsabschnitte Sicherheitsvorkehrungen (S. DE3 – DE5) und Wichtige Informationen (S. DE6).**
- Bitte bewahren Sie die Anleitungen zum künftigen Nachschlagen auf.
- Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen	DE3	• Glutenfreien Kuchen backen.....	DE16
Wichtige Informationen.....	DE6	• Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen	DE17
Erklärung der Teile und Bedienfeld ..	DE7	• Kuchen backen.....	DE17
• Hauptgerät	DE7	• Nur Backen.....	DE18
• Zubehör	DE7	• Marmelade / Kompott kochen	DE18
• Bedienfeld und Display	DE8	• Kuchenteig kneten	DE19
Zutaten zur Brotherstellung	DE9	• Brotteig kneten	DE19
Tabelle mit Menüs und Backoptionen ..	DE10	• Gehen lassen	DE19
Gebrauchsanweisung	DE12	Rezepte.....	DE20
• Vor der Inbetriebnahme	DE12	• Brot-Rezepte.....	DE20
• Vorbereitung	DE12	• Glutenfreie Rezepte	DE22
• Brot backen	DE13	• Teig Rezepte	DE22
• Teig zubereiten	DE13	• Süße Rezepte	DE24
• Zusätzliche Zutaten.....	DE14	• Rezeptbeispiele für manuelle Programme ...	DE25
• Brotmischung & Brotmischung Rosinen	DE14	Reinigung & Pflege.....	DE26
• Brioche backen	DE15	Fehlerbehebung.....	DE27
• Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig	DE15	Technische Daten	DE31
• Informationen zur Glutenfreiheit.....	DE16		
• Glutenfreies Brot backen	DE16		





Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

Bitte halten Sie zur Reduzierung der Verletzungs-, Stromschlag- und Brandgefahr Folgendes ein:

■ Die folgenden Signale zeigen das Ausmaß der Gefahren und Schäden, wenn das Gerät falsch verwendet wird.

 WARNUNG:	Zeigt potentielle Gefahr an, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.
 VORSICHT:	Zeigt potentielle Gefahr an, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.

Deutsch

■ Die Symbole werden wie folgt kategorisiert und erläutert.

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

WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.

-  ● **Lassen Sie Kleinkinder oder Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.** (Dies kann zur Erstickung führen.)
- **Demontieren, reparieren oder modifizieren Sie niemals dieses Gerät.**
→ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
- **Vermeiden Sie Beschädigungen des Netzkabels oder des Netzsteckers.**
Folgende Handlungen sind streng untersagt:
Das Netzkabel darf nicht modifiziert, in der Nähe oder an Heizelementen oder heißen Oberflächen verlegt, verdreht, verbogen, gezogen oder über scharfe Kanten gehängt / gezogen werden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab, wickeln Sie es nicht um das Gerät und verwenden Sie es nicht zum Transportieren des Gerätes.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**
→ Sofern das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
- **Den Netzstecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, bespritzen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Die Dampfabzugsöffnungen dürfen während der Verwendung nicht berührt, blockiert oder abgedeckt werden.**
 - Achten Sie insbesondere auf Kinder.

DE3



Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.



- **Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts sichergestellt wurde und sie die möglichen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

- **Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromspannung der örtlichen Stromversorgung entspricht.**
Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen. Wenn Sie jedoch mehrere Netzstecker anschließen, stellen Sie sicher, dass die Gesamtwattzahl nicht die angegebene Wattzahl der Steckdose überschreitet.
- **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
- **Der Netzstecker sollte regelmäßig entstaubt werden.**
→ Ziehen Sie den Netzstecker ab und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Sollte das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, verwenden Sie es nicht mehr, und ziehen Sie den Netzstecker.**
z. B. bei Fehlfunktionen oder Ausfall:
 - Der Netzstecker und das Netzkabel erhitzen sich über das normale Maß.
 - Das Netzkabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
 - Das Gerätegehäuse ist verformt, sichtbar beschädigt oder erhitzt sich über das normale Maß.
 - Es kommt zu ungewöhnlichen Drehgeräuschen beim Gebrauch des Geräts.
 - Es entsteht unangenehmer Geruch.
 - Es besteht eine andere Abnormalität oder Störung.→ Wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center für eine Überprüfung oder Reparatur.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Geräteteile deformiert oder beschädigt ist, wie beispielsweise sichtbare Risse oder Späne aufweist.**
→ Wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center für eine Überprüfung oder Reparatur.



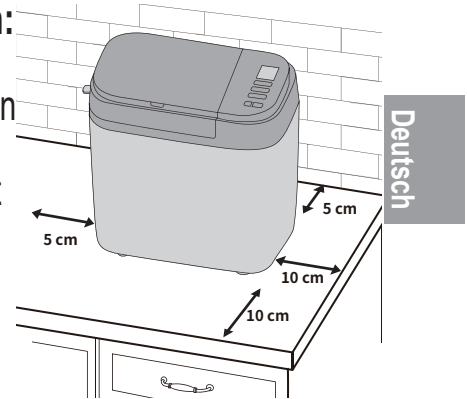
VORSICHT

Zur Vermeidung von Stromschlägen, Bränden, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden.



● **Nutzen Sie das Gerät nicht an folgenden Orten:**

- Auf unebenem Untergrund, auf elektrischen Geräten, wie einem Kühlschrank, auf Textilien, wie Tischdecken oder Teppichen usw.
- Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen, trockenen, sauberen, flachen, hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Der Abstand zur Kante der Arbeitsfläche muss mindestens 10 cm, die Entfernung zu anliegenden Wänden und Gegenständen mindestens 5 cm betragen.



● **Entnehmen Sie nicht die Backform und trennen Sie das Gerät nicht vom Netz, während es verwendet wird.**

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

Die zugänglichen Oberflächen können im Betrieb heiß werden. Seien Sie aufgrund der Resthitze – insbesondere unmittelbar nach der Benutzung – entsprechend vorsichtig.

- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe. (Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)

● **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**

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

● **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**

● **Nicht die Höchstmengen für Mehl (600 g) und Backtriebmittel wie z.B. Trockenhefe (7 g) oder Backpulver (13 g) überschreiten. (Siehe S. DE31)**



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

● **Vergewissern Sie sich, dass Sie den Netzstecker festhalten, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen. Niemals direkt am Netzkabel ziehen.**

● **Gerät vor Handhabung, Transport und Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.**

● **Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.**

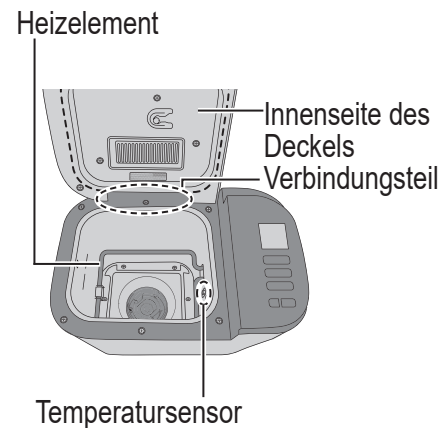
● **Das Gerät nach Gebrauch reinigen, insbesondere Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. (Siehe S. DE26)**

DE5



Wichtige Informationen

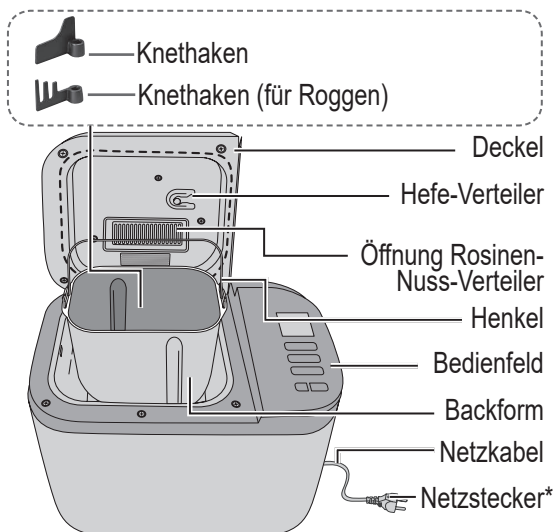
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in besonders feuchten Räumen. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die rechts abgebildeten Teile aus, damit es nicht zu Fehlfunktionen oder Verformungen kommt.
- Verwenden Sie kein Messer oder andere scharfkantige Werkzeuge, um Rückstände zu entfernen.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie Zutaten und Brot nicht in der Backform auf.



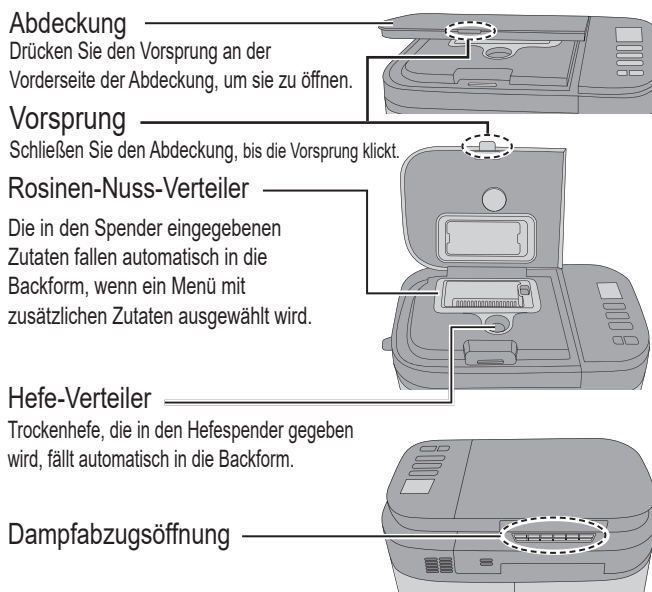
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet „Heiße Oberfläche“. Sie sollte nicht ohne Vorsicht berührt werden.

Erklärung der Teile und Bedienfeld

Hauptgerät



* Die Netzsteckerform kann von der Abbildung abweichen.

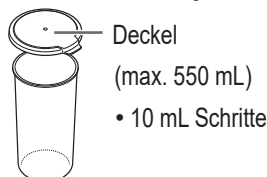


Deutsch

Zubehör

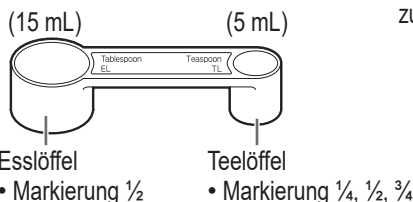
Sauerteig-Becher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten / zum Ansetzen einer Sauerteig Starterkultur.



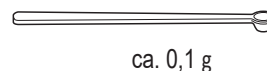
Messlöffel

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



Sauerteig Starterkultur-Löffel

Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren.



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

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

- Verwenden Sie zum Entfernen des Brotes aus dem Behälter keine harten Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel. Wenn das Entfernen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Siehe S. DE13) (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)
- Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken sich nicht im Brotlaib befindet, bevor Sie diesen anschneiden. Befindet er sich im Brotlaib, dann lassen Sie diesen vor dem Entfernen des Knethakens abkühlen. (Keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabel verwenden.)
Vorsicht vor Verbrennungen durch den möglicherweise noch heißen Knethaken.
- Reinigen Sie Brotbehälter und Knethaken mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.
- Harte, grobe oder große Zutaten, wie Mehl mit ganzen oder gemahlene Körnern, Zucker, oder die Zugabe von Nüssen und Kernen können die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen. Sollen große Klumpen einer Zutat verwendet werden, brechen Sie diese in kleine Stücke auf. Bitte beachten Sie die Angaben zu den zusätzlichen Inhaltsstoffen (siehe S. DE14) und die angegebenen Rezeptmengen.
- Bei diesem Gerät nur den mitgelieferten Knethaken benutzen.



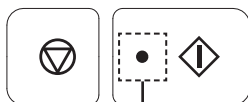
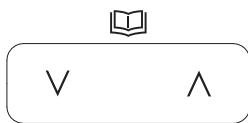
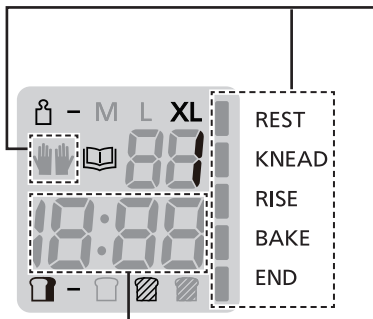
Die Backform, der Knethaken und das Brot können nach dem Backen sehr heiß sein. Lassen Sie stets Vorsicht walten.

DE7

Erklärung der Teile und Bedienfeld

Bedienfeld und Display

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



Stop

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

Start

Drücken Sie diese Taste zum Starten des Programms.

Statusanzeige

- Ein Blinken zeigt an, dass sich das Gerät im eingestellten Zustand befindet oder ein manueller Betrieb erforderlich ist. Die Taste kann gedrückt werden.
- Dauerhaftes Leuchten zeigt an, dass sich das Gerät im Programmausführungsmodus befindet. Die Taste kann nicht gedrückt werden. Es kann nicht eingeschaltet werden, auch wenn der Stecker eingesteckt ist.

Betriebszustand

Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von . : Hinweis zur manuellen Bedienung. (Siehe Sie S. DE10-DE11 für das verfügbare Menü.)

Zeitanzeige

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

Menü

- Drücken Sie oder einmal als Einstellungsmodus.
- Drücken Sie oder erneut, um die Menünummer zu ändern. (Um schneller vorzugehen, halten Sie die Taste gedrückt.) (Entnehmen Sie S. DE10-DE11 die Menünummer.)

Brotgröße

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl der Brotgröße. (Siehe Sie S. DE10-DE11 für das verfügbare Menü.)



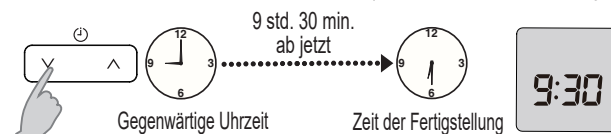
Bräunung

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl des Bräunungsgrads. (Siehe Sie S. DE10-DE11 für das verfügbare Menü.)



Zeitvorwahl

- Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden (bei Menü „Sauerteigbrot“ auf maximal 9 Stunden). (Siehe Sie S. DE10-DE11)
z.B.: Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten Morgen um 6:30.
→ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf 9:30 (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).



- Zeit für süße Menüs einstellen:

„“ Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verlängern.

„“ Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verkürzen.

(Um schneller vorzugehen, halten Sie die Taste einfach gedrückt.)

- Menü „Kuchen“

Wenn Sie die Taste einmal drücken, wird die Backzeit um 1 Minute verlängert.

- Menü „Nur backen“

Mit einmaligem Drücken des Knopfes verändert sich die Backzeit einschließlich der zusätzlichen Backzeit um 1 Minute.

- Menü „Marmelade“ und „Kompott“

Mit einmaligem Drücken des Knopfes verändert sich die Kochzeit um 10 Minuten, die zusätzliche Kochzeit beträgt aber nur 1 Minute.

Zutaten zur Brotherstellung

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

Flüssige Zutaten

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

Trockene Zutaten

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

Mehl

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

Helles Mehl

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

Vollwertmehl

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

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium, die zu einer guten Gesundheit beitragen. Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste. Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkorn eine geringe Höhe und Dichte.

Trockenhefe

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

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.
• Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Zeitvorwahl verwendet werden, weil die Milch über Nacht nicht frisch bleiben könnte.
→ Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.

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

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

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser. Wenn die Raumtemperatur niedrig ist, verwenden Sie lauwarmes Wasser für die Menüs 2, 5, 6, 8, 12, 15 oder 18. Wenn die Raumtemperatur hoch ist, verwenden Sie gekühltes Wasser für das Menü 10, 11 oder 12. Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher.

Salz

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

Fett

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

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

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

■ Kleie

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

■ Keime

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

■ Gewürze, Kräuter

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

Verwendung einer Brotbackmischung

■ Brotmischungen mit Hefe

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

■ Brotmischung mit extra Hefebutel

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

■ Brioches backen mit Backmischung

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

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

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

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

	Menünummer	Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite
			Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Rest (Ruhe)	Knead (Kneten)	Rise (Gären)	Bake (Backen)	Gesamt		
Brot	1	Normal	✓	✓	✓	30 – 60 min.	20 – 30 min. *4	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 – 55 min.	4 std. – 4 std. 5 min.	—	S. DE12-DE13
	2	Normal schnell	✓	✓	—	—	15 – 20 min.	ca. 1 std.	35 – 40 min.	1 std. 55 min. – 2 std.	—	S. DE12-DE13
	3	Normal Rosinen	✓	✓*1	✓	30 – 60 min.	20 – 30 min. *4	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 min.	4 std.	—	S. DE12-DE14
	4	Normal Schlemmerbrot	✓	✓	✓	30 – 60 min.	25 – 30 min. *4	1 std. 45 min. – 2 std. 10 min.	50 – 55 min.	4 std. – 4 std. 5 min.	✓	S. DE12-DE14
	5	Brotmischung	—	✓	—	—	30 min. *4	1 std. 15 min.	45 min.	2 std. 30 min.	—	S. DE12-DE14
	6	Brotmischung Rosinen	—	✓	—	—	30 min. *4	1 std. 15 min.	45 min.	2 std. 30 min.	—	S. DE12-DE14
	7	Vollkorn	✓	—	✓	1 std. – 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *4	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	—	S. DE12-DE13
	8	Vollkorn schnell	✓	—	—	15 – 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 1 std. 40 min.	45 min.	3 std.	—	S. DE12-DE13
	9	Vollkorn Rosinen	✓	—	✓	1 std. – 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *4	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	—	S. DE12-DE14
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min.	30 – 60 min. *4	1 std. 20 min. – 1 std. 30 min.	45 min.	3 std. 30 min.	✓	S. DE12, DE15
	11	Französisch	—	—	✓	—	40 min – 1 std. 20 min *4	3 std. 30 min – 4 std. 10 min	50 min.	5 std. 40 min.	—	S. DE12-DE13
	12	Roggen	—	—	✓	45 – 60 min.	ca. 10 min.	1 std. 20 min. – 1 std. 35 min.	1 std.	3 std. 30 min.	—	S. DE12-DE13
	13	Sauerteigbrot	—	—	✓*3	0 – 55 min.	45 – 55 min. *5	2 std. 25 min. – 3 std. 10 min.	55 min.	5 std.	—	S. DE15
Glutenfrei	14	Glutenfreies Brot	—	✓*2	—	—	20 – 25 min. *7	35 – 40 min.	50 – 55 min.	1 std. 50 min. – 1 std. 55 min.	✓	S. DE12, DE16
	15	Glutenfreier Kuchen	—	—	—	—	20 min. *6	—	1 std. 30 min.	1 std. 50 min.	✓	S. DE12, DE16
	16	Glutenfreier Pizzateig	—	—	—	—	20 – 25 min. *7	5 – 10 min.	—	30 min.	✓	S. DE12, DE17
	17	Glutenfreier Nudelteig	—	—	—	—	15 min. *7	—	—	15 min.	✓	S. DE12, DE17

- In diesen Anweisungen verwendete Abkürzungen: min = Minute(n); std. = Stunde(n); ca. = circa.
- Anmerkung (👉): Über das Menü können manuelle Vorgänge wie das Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten und das Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform ausgeführt werden, wenn der Piepton ertönt.



Menünummer	Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite	
		Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Rest (Ruhen)	Knead (Kneten)	Rise (Gären)	Bake (Backen)	Gesamt			
Teig	18	Normal	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE12- DE13
	19	Normal Rosinen	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE12- DE14
	20	Vollkorn	—	—	—	55 min. – 1 std. 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 2 std.	—	3 std. 15 min.	—	S. DE12- DE13
	21	Vollkorn Rosinen	—	—	—	55 min. – 1 std. 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 2 std.	—	3 std. 15 min.	—	S. DE12- DE14
	22	Sauerteigbrot	—	—	—	0 – 40 min.	45 – 55 min. *5	1 std. 5 min. – 1 std. 35 min.	—	2 std. 30 min.	—	S. DE15
	23	Sauerteig Starterkultur	—	—	—	—	—	24 std.	—	24 std.	—	S. DE15
	24	Pizza	—	—	✓	(Kneten) 10 – 18 min.	(Gehen lassen) 7 – 15 min.	(Kneten) ca. 10 min.	(Gehen lassen) ca. 10 min.	45 min.	—	S. DE12- DE13
Süßspeisen	25	Kuchen	—	—	—	—	20 min. *6	—	1 std. 35 min.	1 std. 55 min.	✓	S. DE12, DE17
	26	Nur Backen	—	—	—	—	—	—	30 min.– 1 std. 30 min.	30 min.– 1 std. 30 min.	—	S. DE18
	27	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 std. 30 min.– 2 std. 30 min.	—	S. DE18
	28	Kompott	—	—	—	—	—	—	—	1 std. – 1 std. 40 min.	—	S. DE18
Manuell	29	Kuchen kneten	—	—	—	—	20 min. (Standard)	—	—	1 – 20 min.	—	S. DE19
	30	Brot kneten	—	—	—	—	20 min. (Standard)	—	—	1 – 20 min.	—	S. DE19
	31	Gehen lassen	—	—	—	—	—	30 min. (Standard)	—	10 min. – 2 std.	—	S. DE19

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

Deutsch

Gebrauchsanweisung

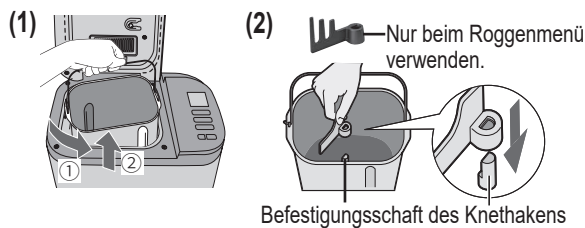
Vor der Inbetriebnahme

- Vor der ersten Nutzung entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Maschine.
(Siehe S. DE26)
- Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben.
(Siehe S. DE26)

Vorbereitung

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

- Überprüfen Sie den Befestigungsschaft des Knethakens und den Knethaken und stellen Sie sicher, dass sie sauber sind. (Siehe S. DE9)



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

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

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

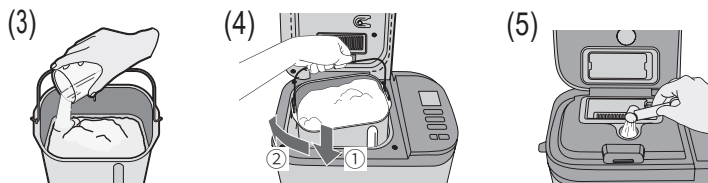
2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4) **Schließen Sie den Deckel.**

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

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

- Für verfügbare Menüs zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben. (Siehe S. DE14)

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



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




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



Brot backen



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

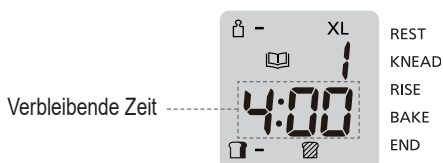
- Wählen Sie die Optionen für das ausgewählte Menü. (Siehe S. DE8 bis DE10 - DE11)
 -  **Brotgröße**
 -  **Bräunung**
 -  **Zeitvorwahl**


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


(Die Abbildung unten zeigt ausgewähltes Menü "1")




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



* Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.



- Bei bestimmten Menüs führen Sie manuelle Schritte durch, sobald der Piepton ertönt. (Siehe S. DE10 - DE11, Menüs mit dem Symbol  .)

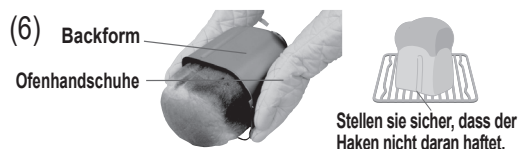
Drücken Sie danach erneut die Taste  .

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

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

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

- Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütteln.

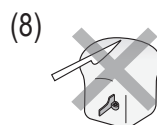


- Das Bewegen des äußeren Schaftes kann die Backform beschädigen. (7)

(7) (Boden der Backform)



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





Teig zubereiten



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

6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

Brotteig

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

Pizzateig

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

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

10 Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.

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

DE13

Gebrauchsanweisung

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

Verfügbare Menüs

Brot				Teig	
Normal Rosinen	Normal Schlemmerbrot	Brotmischung Rosinen	Vollkorn Rosinen	Normal Rosinen	Vollkorn Rosinen
Menü 3	Menü 4	Menü 6	Menü 9	Menü 19	Menü 21

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

Sorgfalt bei Zutaten

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

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

- Geht das Brot eventuell nicht gut auf.

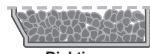
Trockene / nicht lösliche Zutaten (Rosinen-/ Nussverteiler verwenden - automatische Zugabe)

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

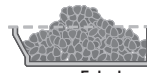
→ Füllen Sie den Rosinen - Nuss - Verteiler nicht zu voll.

■ Trockenfrüchte

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



Richtig



Falsch

■ Nüsse, Kerne

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

■ Kräuter

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

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate

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

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

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

■ Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Gemüse

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

■ Käse, Schokolade

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

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

Brotmischung & Brotmischung Rosinen



Rezepte finden Sie auf S. DE20.

1 – 4 Siehe S. DE12 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü.

Brotmischung	Brotmischung Rosinen
Menü 5	Menü 6

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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



Brioche backen



1 – 4 Siehe S. DE12 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie Menü 10, Bräunung wählen

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

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

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

Tips:

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

Brioche einfach backen.

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

Deutsch

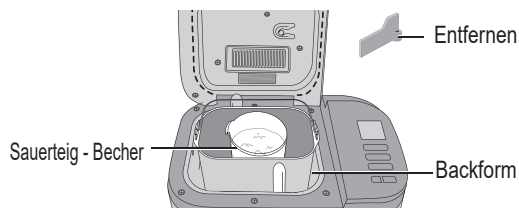
Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig



STUFE 1 Sauerteig Starterkultur zubereiten

Vorbereitung:

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



1 Wählen Sie Menü 23

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



3 Drücken Sie die Taste und entfernen Sie sofort den Sauerteig Becher sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und das Feld neben **END** (Ende) leuchtet.

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

STUFE 2 Sauerteigbrot backen / zubereiten

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie das Menü

Sauerteigbrot	Sauerteigbrot Teig
Menü 13	Menü 22

2 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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

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

Einen Sauerteig Starterkultur fehlerfrei zubereiten oder aufbewahren.

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

Gebrauchsanweisung

Informationen zur Glutenfreiheit

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

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

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

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

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

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

Glutenfreies Brot backen



Rezepte finden Sie auf S. DE22.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü 14

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

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

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

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

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

Glutenfreien Kuchen backen



Rezepte finden Sie auf S. DE22.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü 15

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

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

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

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

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

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

Tipps

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



Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen



Rezepte finden Sie auf S. DE22.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü

Glutenfreier Pizzateig	Glutenfreier Nudelteig
Menü 16	Menü 17

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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

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

Glutenfreier Pizzateig

9 Den Teig gleichmäßig in zwei Teile teilen und den geteilten Teig mit einem Löffel oder einem Pfannenwender auf einem gefetteten Backblech in etwa 20 cm große Kreise ausdrücken.

10 Soße und Lieblingsbelag auf dem Teig verteilen und im Ofen backen.

- Der glutenfreie Pizzateig ist dünner und knuspriger als der herkömmliche Pizzateig.

Glutenfreier Nudelteig

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

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

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

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

Deutsch

Kuchen backen

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü 25

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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

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

Zusätzliches Backen

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

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

Tipps:

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



Rezepte finden Sie auf S. DE24.

Gebrauchsanweisung

Nur Backen



Rezepte finden Sie auf S. DE24.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie das Menü 26


2 Stellen Sie die Backzeit ein.

3 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

Zusätzliches Backen

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

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

Marmelade / Kompott kochen



Rezepte finden Sie auf S. DE24.

Zubereitung von Marmelade - Vorbereitung

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

Zubereitung von Kompott - Vorbereitung

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


1 Wählen Sie das Menü

Marmelade	Kompott
Menü 27	Menü 28

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

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

Zusätzliches Kochen

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

Tipps:

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

Tipps zur Zubereitung von Marmelade

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



Kuchenteig kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE25.

Vorbereitung:


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

1 Wählen Sie das Menü 29

2 Einstellen der Knetzeit

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

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

Deutsch

Brotteig kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE25.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie das Menü 30

2 Einstellen der Knetzeit

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

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

Tipp:

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

Gehen lassen



Rezepte finden Sie auf S. DE25.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie das Menü 31

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

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

Rezepte

Beispiel

Name des Rezeptes

Menü Nr. + Gesamte Verarbeitungszeit + Optionssymbol

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

Abkürzung:

TL = Teelöffel; EL = Esslöffel

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

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

Optionssymbol

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

Symbol für erforderliche Operation

★ Abgemessene Trockenhefe in den Hefespender geben.

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

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

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

Brot-Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE12-DE15.

Normal

Weißbrot

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

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

Milchbrot

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

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

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min. – 2 std.) ☐ ☑ ☒ ⌚

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

Italienisches Brot

Menü 2 (1 std. 55 min.) ☐ ☑ ☒ ⌚

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

Normal Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 std.) ☐ ☑ ⌚

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

5 Körnerbrot

Menü 3 (4 std.) ☐ ☑ ⌚

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

Normal Schlemmerbrot

Gefülltes Brot

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

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

Mediterranes Brot

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

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

Brotmischung

Fertige Brotbackmischung

Menü 5 (2 std. 30 min.) ☐ ☑ ☒ ⌚

☉	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *3	300 mL

Gemüse-Brot

Menü 5 (2 std. 30 min.) ☐ ☑ ☒ ⌚

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

Brotmischung Rosinen

Brotbackmischung Rosinen

Menü 6 (2 std. 30 min.) ☐ ☑ ☒ ⌚

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

Matcha-Kastanienbrot

Menü 6 (2 std. 30 min.) ☐ ☑ ☒ ⌚

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



Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 7 (5 std.) ⌚

	M	L	XL
★ Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 1/4 TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 1/2 TL	1 1/2 TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Haferbrot

Menü 7 (5 std.) ⌚

	L
★ Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	400 g
Kleie	50 g
Brei aus Hafer	50 g
Öl	2 EL
Zucker	1 1/2 TL
Salz	1 1/4 TL
Wasser	350 mL

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 8 (3 std.)

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

Schnelles Weizenbrot

Menü 8 (3 std.)

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

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Brot

Menü 9 (5 std.) ⌚

	M	L	XL
★ Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 1/4 TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 1/2 TL	1 1/2 TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Rosinen *1	80 g	100 g	120 g

Pekannuss-Brot

Menü 9 (5 std.) ⌚

	M
★ Trockenhefe	1 TL
Vollkornweizenmehl	200 g
Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter	20 g
Ahornsirup	3 EL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	280 mL
Pekannüsse *1	75 g

Brioche

Einfaches Brioche

Menü 10 (3 std. 30 min.) 🍰

★ Trockenhefe	1 1/4 TL
Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter *5	60 g
Zucker	50 g
Magermilchpulver	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser	270 mL
Butter *6	80 g

Pannettone

Menü 10 (3 std. 30 min.) 🍰

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

Französisch

Französisches Brot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ⌚

★ Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	400 g
Salz	1 1/2 TL
Wasser	290 mL

Landbrot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ⌚

★ Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	320 g
Vollkornweizenmehl	80 g
Salz	1 1/2 TL
Kaltes Wasser (5 °C)	300 mL

Roggen

Roggenbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ⌚

★ Trockenhefe	2 1/2 TL
Roggenmehl Typ 1150	500 g
Öl	2 EL
Zucker	2 TL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	440 mL

- Verwenden Sie die Knehtaken für das Roggenmenü.

Roggenmischbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ⌚

★ Trockenhefe	2 TL
Roggenmehl Typ 1150	250 g
Weizenmehl Typ 550	250 g
Öl	2 EL
Zucker	2 TL
Salz	1 1/2 TL
Wasser	360 mL

- Verwenden Sie die Knehtaken für das Roggenmenü.

Sauerteigbrot

Sauerteigbrot

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur: Menü 30

(24 std.)

Anweisungen zur Rezepte finden Sie auf den Seiten DE23.

Stufe 2: Menü 13 (5 std.) ⌚

★ Trockenhefe	3/4 TL
Sauerteig Starterkultur	1 Tasse
Weizenmehl Typ 550	400 g
Salz	1 TL
Wasser	150 mL

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

Rezepte

Glutenfreie Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
DE12 bis DE16- DE17.

Glutenfreies Brot

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

Glutenfreies Brot

Menü 14

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

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

Glutenfreies Weissbrot

Menü 14

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

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

Aromatisiertes glutenfreies Brot

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

Früchtebrot

(1 std. 50 min.)

Gemischte Früchte	100 g
Zimt	2 TL

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 std. 55 min.)

Ahornsirup	2 EL
Pekannüsse	50 g

Fünf-Korn Brot

(1 std. 55 min.)

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

Tomaten-Käse-Brot

(1 std. 55 min.)

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

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 15 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Teekuchen

Menü 15 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Bananenkuchen

Menü 15 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 16 (30 min.)

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

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 17 (15 min.)

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

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

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

Teig Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
bis DE12-DE15.

Normal

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

Menü 18 (2 std. 20 min.)

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

Weiche Brötchen

Menü 18 (2 std. 20 min.)

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

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

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



Normal Rosinen

Rosinenbrot-Teig

Menü 19 (2 std. 20 min.)

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

Britische Hot Cross Buns

Menü 19 (2 std. 20 min.)

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

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

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 20 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Teig 70%

Menü 20 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Teig 50%

Menü 20 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Teig

Menü 21 (3 std. 15 min.)

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

Walnuss Brötchen

Menü 21 (3 std. 15 min.)

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

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

Sauerteigbrot Teig

Sauerteigbrot (Roggen)

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur Menü 23 (24 std.)

Anweisungen zur Handhabung finden Sie auf den Seiten DE15.

Stufe 2: Menü 22 (2 std. 30 min.)

★ Trockenhefe	¾ TL
Sauerteig Starterkultur	1 Tasse
Weizenmehl Typ 550	360 g
Roggenmehl	40 g
Salz	1 TL
Wasser	150 mL

Sauerteig Starterkultur

Sauerteig Starterkultur

Menü 23 (24 std.)

Die Menge für einen Sauerteig Becher

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

*Verwenden Sie den Sauerteig-Messlöffel.

Pizza

Pizza Teig

Menü 24 (45 min.) ☺

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

Donut (unter Verwendung von gescheitertem unfermentiertem Brotteig)

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

Focaccia

Menü 24 (45 min.) ☺

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

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

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Rezepte

Süße Rezepte

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

Kuchen

Butter Kuchen

Menü 25 (1 std. 55 min.)

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

Teekuchen

Menü 25 (1 std. 55 min.)

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

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




Nur Backen

Früchtekuchen

Menü 26

Timer: 1 std. 20 min.

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

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

DE24

Kuchen mit Kirschen und Marzipan

Menü 26

Timer: 1 std.

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

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

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 27

Timer: 1 std. 40 min.

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

Aprikosenmarmelade

Menü 27

Timer: 1 std. 30 min.

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

Pflaumenmarmelade

Menü 27

Timer: 1 std. 40 min.

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

Blaubeermarmelade

Menü 27

Timer: 1 std. 50 min.

Blaubeeren	700 g
Zucker	400 g

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

Kompott

Apfelmus

Menü 28

Timer: 1 std. 20 min.

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

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

Pfirsich in Vanillesirup

Menü 28

Timer: 1 std.

Pfirsiche, entkernt und in 1/2 geschnitten	1000 g
Zucker	100 g
Vanilleschote	1/2
Wasser	125 mL

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



Rezeptbeispiele für manuelle Programme

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten bis DE25.

Kuchen kneten

Kuchenteig

Menü 29

Timer: 20 min.

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

Glutenfreier Mohnkuchenteig

Menü 29

Timer: 10 min.

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

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

Brot kneten & gehen lassen

Brotteig

Stufe 1 Brot kneten: Menü 30

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 31

(Knettemperatur: 28 °C)

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

Stufe 1

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE19) (Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)
- 2 Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Butter in die Backform und schließen Sie den Deckel.
- 3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.
- 4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE19) (Einstellung der Knetzeit: 12 Minuten)

Stufe 2

Option 1:

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

Option 2 :

- 1 Siehe Schritt 1 - 5 von Gehen lassen. (S. DE19)

Englischer Muffin-Teig mit Reismehl

Stufe 1 Brot kneten: Menü 30

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 31

(Knettemperatur: 28 °C)

- Herstellung von 10 englischen Muffins

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

*Das Milchpulver kann weggelassen werden.

Belag

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

Stufe 1

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE19) (Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)
- 2 Nach Beendigung des Knetens den Deckel öffnen und das Mehl abkratzen.
- 3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.
- 4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE19) (Einstellung der Knetzeit: 10 Minuten)

Stufe 2

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Gehen lassen. (S. DE19) (Einstellung der Gärzeit: 20 Minuten)
- 2 Geben Sie etwa 90 g Teig in jede Muffinform und verstreuen Sie das Maismehl zum Schluss.
- 3 Lassen Sie die Muffins im Ofen bei 40 °C etwa 30 Minuten lang auf 80 % der Größe aufgehen.
- 4 Streuen Sie Maismehl auf die Oberfläche und bedecken Sie die Muffinform.
- 5 Im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.

Deutsch

Reinigung & Pflege

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

■ Um das Gerät vor Schäden zu bewahren.

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

Backform & Knethaken

Alle Teigreste entfernen, mit einem weichen Schwamm oder Backpinsel säubern und dann gründlich trocknen.

- Die Backform nicht in Wasser tauchen.
- Falls sich der Knethaken nicht ohne Weiteres entfernen lässt, geben Sie warmes Wasser in die Backform und warten Sie 5 bis 10 Minuten. (Lassen Sie es nicht zu lange stehen.) Geben Sie kein warmes Seifenwasser in die Brotform.

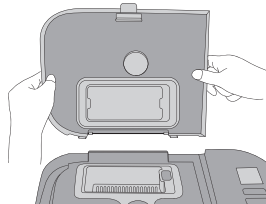
Außen & Dampfzugsöffnung

- Mit einem feuchten Tuch abwischen.

Abdeckung

Entfernen und mit Wasser waschen. Anschließend gründlich abtrocknen, insbesondere den Deckel des Hefespenders.

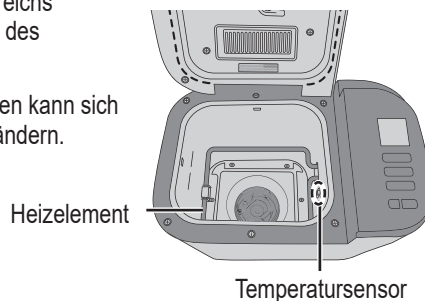
- Die Abdeckung auf einen Winkel von ca. 75 Grad anheben. Richten Sie die Verbindungen aus. Zum Entfernen nach oben ziehen, zum Wiedereinsetzen vorsichtig in demselben Winkel wieder nach unten drücken. Erst warten bis die Maschine abgekühlt ist, weil sie sofort nach der Verwendung sehr heiß ist.
- Achten Sie darauf, die Dichtung weder zu beschädigen noch zu ziehen. (Eine Beschädigung führt zum Entweichen von Dampf, Kondensation oder Verformung.)



Innen

Entfernen Sie die Speisereste. Wischen Sie das Innere der Maschine mit einem feuchten Tuch ab, mit Ausnahme des Bereichs des Heizelements und des Temperatursensors.

- Die Farbe des Inneren kann sich mit dem Gebrauch ändern.

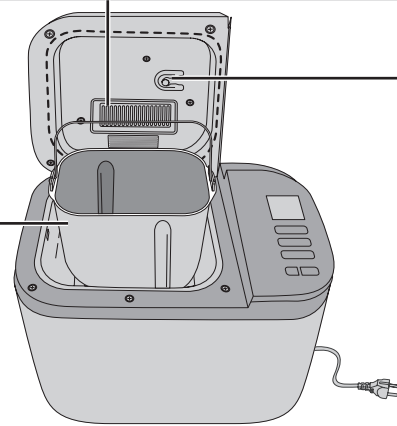


Rosinen-Nuss-Verteiler

Entfernen und mit Wasser waschen.



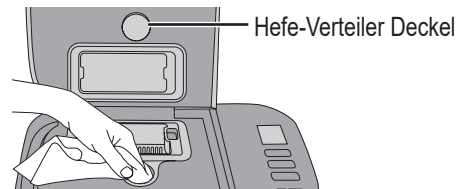
- Nach jeder Verwendung waschen, um alle Rückstände zu entfernen.



Hefe-Verteiler

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

- Wenn Sie ihn mit einem trockenen Lappen abwischen, fällt die Hefe nicht in die Backform, weil sie statisch geladen ist.



Hefe-Verteiler Deckel

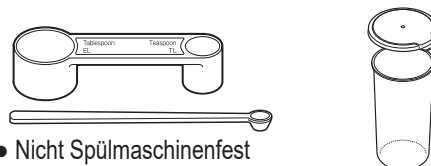
Wischen Sie den Deckel mit einem trockenen Tuch ab, wenn der Deckel feucht ist.

Messlöffel & Sauerteig Starterkultur-Löffel

Mit Wasser abwaschen.

Sauerteig-Becher

Mit warmem Seifenwasser waschen und gut abtrocknen.



- Nicht Spülmaschinenfest



Fehlerbehebung




Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
<p>Mein Brotteig geht nicht richtig auf.</p> <hr/> <p>Die Oberfläche des Brotes ist uneben.</p>	<p>[Alle Brotsorten]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) <ul style="list-style-type: none"> → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. <ul style="list-style-type: none"> → Proteinreiches Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10 – 20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. <ul style="list-style-type: none"> → Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. DE12) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. → Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist.
<p>Kann überschüssiger Teig wieder verwendet werden? Z.B: Der Teig ist nicht gebacken...etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Es kann zur Herstellung von Donuts, Pizza und anderen Produkten verwendet werden. Bitte bestätigen Sie, bei welchem Status das Backen gestoppt und die nachfolgenden Arbeitsgänge wieder aufgenommen wurden. <ul style="list-style-type: none"> ● Wenn sich noch Trockenhefe im Hefespender befindet. <ul style="list-style-type: none"> → Fahren Sie fort mit der Herstellung von Teig, indem Sie das „Pizza“-Teigverfahren zur Herstellung von Krapfen oder Pizza verwenden (S. DE13, DE23). ● Wenn Trockenhefe mit anderen Zutaten gemischt worden war. <ul style="list-style-type: none"> → Nehmen Sie den Teig heraus und machen Sie Krapfen oder Pizza (S. DE13, DE23). ● Wenn der Brotteig halbwegs fermentiert oder gebacken ist. <ul style="list-style-type: none"> → Nehmen Sie den Teig heraus und beginnen Sie mit dem Backen für 40 Minuten bei 170 °C im Ofen. Beim Beobachten der Situation beim Backen.
<p>Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen.</p> <hr/> <p>Mein Brot ist blass und klebrig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben keine Trockenhefe verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in den Hefe - Verteiler. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. <ul style="list-style-type: none"> → Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
<p>Trockenhefe fällt nicht in die Backform.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Zeitpunkt der Aktivierung des Hefe - Verteilers unterscheidet sich je nach Menüprogramm und Raumtemperatur. ● Der Hefe - Verteiler ist feucht oder statisch aufgeladen. <ul style="list-style-type: none"> → Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab und lassen Sie ihn trocknen. ● Die Trockenhefe ist feucht geworden. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie neue Trockenhefe.
<p>Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Es war beim Aufschneiden zu heiß. <ul style="list-style-type: none"> → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
<p>Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe) / Sauerteig-Becher (Wasser). → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben zu viel Mehl verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
<p>Mein Brot hat viele Luftlöcher.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben zu viel Hefe verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.

Deutsch

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist.	<ul style="list-style-type: none">● Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. → Versuchen Sie eine andere Mehlmärke.● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10 – 20 ml weniger Wasser.
Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich.	<ul style="list-style-type: none">● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10–20 ml weniger Wasser.
Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht.	<ul style="list-style-type: none">● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen.● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	<ul style="list-style-type: none">● Damit das Brot knuspriger wird, können Sie die Option „Dunkel“ für die Krustenbräunung verwenden. Sie können das Brot auch bei 200 °C / weitere 5 bis 10 Minuten im Backofen backen.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	<ul style="list-style-type: none">● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. DE15) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von einer Backmischung nicht gut gelungen.	<ul style="list-style-type: none">● Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 10 kann eine reduzierte Hefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Hefe).→ Folgen Sie dem Rezept auf der Backmischung. Diese Mischung sollte zwischen 350–500 g betragen.→ Füllen Sie die Trockenhefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in den Hefe - Verteiler und trockene Zutaten in die Backform. Füllen Sie dann das Wasser ein. Extra - Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. DE15)→ Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Backmischung ab.
Warum ist mein Brot nicht gut gemischt?	<ul style="list-style-type: none">● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist.
Weitere Zutaten wurden nicht richtig vermischt.	<ul style="list-style-type: none">● Haben Sie weitere Zutaten vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt oder während eines blinkenden „“-Symbols in die Backform gegeben? → Weitere Zutaten müssen vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt werden oder in die Backform gegeben werden, während das „“ am Display blinkt.
Extra - Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	<ul style="list-style-type: none">● Haben Sie innerhalb von 5 Minuten nach dem Signalton weitere Zutaten ergänzt? → Weitere Zutaten müssen hinzugegeben werden, während „“ in der Anzeige blinkt.● Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra - Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die zusätzlichen Zutaten um die Hälfte.
Extra Zutaten fallen nicht vom Rosinen - Nuss - Verteiler in die Backform.	<ul style="list-style-type: none">● Kann der Rosinen - Nuss - Verteiler komplett geschlossen werden? → Verteilen Sie die extra Zutaten so, dass sie nicht über den Rand des Rosinen - Nuss - Verteilers hinaus ragen. (S. DE14) Der Behälter des Rosinen - Nuss - Verteilers umfasst eine maximale Kapazität von 150 g - ist jedoch abhängig von der Art bzw. vom Volumen der Zutat.
Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss.	<ul style="list-style-type: none">● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. → Schauen Sie in das Rezept und messen Sie die richtige Menge mit einem Sauerteig-Becher ab.

DE28



Problem

Ursache und Maßnahme

Während oder nach dem Backen

Mein Brot wurde nicht gebacken.

- Das Teigmenü wurde ausgewählt.
→ Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang.
- Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt.
→ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen.
- Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert.
Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist.
→ Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Das nächste Mal überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem bereitgestellten Sauerteig-Becher ab.
- Sie haben vergessen, den Knethaken einzusetzen.
→ Setzen Sie zuerst den Knethaken ein. (S. DE12)
- 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.)

Das Brot lässt sich nicht entnehmen.

- Wenn das Entnehmen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit dem Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)

Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme

- Der Teig ist etwas steif.
→ Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10 – 20 ml mehr Wasser.
- Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet.
→ Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.

Meine glutenfreien Nudeln sind misslungen.

- Ihr Teig war zu feucht.
→ Verringern Sie die Menge an Wasser oder erhöhen Sie die Menge an Xanthan.
- Ihr Teig war zu trocken.
→ Verringern Sie die Menge an Xanthan oder erhöhen Sie die Menge an Wasser.

Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.

- Die 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.

Die Marmelade ist übergekocht.

- Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet.
→ Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf S. DE24 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.

Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.

- Die Früchte waren unreif oder überreif.
- Die Zuckermenge wurde zu stark reduziert.
- Die Kochzeit hat nicht ausgereicht.
- Früchte mit einem geringen Pektingehalt wurden verwendet.
→ Verwenden Sie die flüssige Marmelade als Dessertsauce.
→ Lassen Sie die Marmelade vollständig abkühlen. Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter.

Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?

- Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden.
Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.

Können gefrorene Früchte verwendet werden?

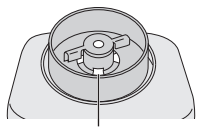
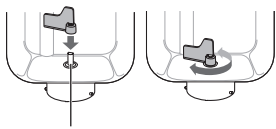
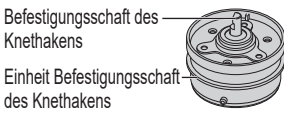
- Können nur für Marmelade und Kompott genutzt werden.

Deutsch

DE29

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

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



Technische Daten

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz		
Leistungsaufnahme	550 W		
Kapazität	(Mehl für ein Brot)	max. 600 g	min. 400 g
	(Mehl für einen Teig)	max. 500 g	min. 250 g
	(Trockenhefe)	max. 7 g	min. 1,4 g
	(Backpulver)	max. 13 g	min. 10 g
Kapazität des Rosinen-Nuss-Verteilers	Max. 150 g Trockenfrüchte / Nüsse		
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)		
Abmessungen (B x H x T)	Ca. 40,8 x 36,2 x 25,2 cm		
Gewicht	Ca. 7,5 kg		
Zubehör	1 Sauerteig-Becher, 1 Messlöffel, 1 Sauerteig Starterkultur-Löffel		
Luftübertragenes akustisches Geräusch [dB(A) ref 1 pW]	60,68		

Deutsch

Entsorgung von Altgeräten

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen.

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und / oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.



Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgeelder verhängt werden.

DE31



Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Veuillez lire attentivement les instructions pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez prêter attention aux Consignes de sécurité (P. FR3 – FR5) et aux Informations importantes (P. FR6) du présent mode d'emploi.**
- Veuillez conserver les instructions pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Contenu

Consignes de sécurité.....	FR3	• Cuisson d'un gâteau sans gluten	FR16
Informations importantes	FR6	• Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten	FR17
Nomenclature et mode d'emploi	FR7	• Cuisson de gâteau	FR17
• Unité principale	FR7	• Cuisson seule.....	FR18
• Accessoires	FR7	• Cuisson seule.....	FR18
• Panneau de commande et affichage	FR8	• Pétrissage du gâteau.....	FR19
Ingrédients pour la fabrication du pain..	FR9	• Pétrissage du pain	FR19
Graphiques de menus et options de cuisson..	FR10	• Lever	FR19
Instructions d'utilisation.....	FR12	Recettes.....	FR20
• Avant l'utilisation.....	FR12	• Recettes de pain	FR20
• Préparations	FR12	• Recettes sans gluten	FR22
• Cuisson du pain	FR13	• Recettes de pâtes.....	FR22
• Préparation de pâte.....	FR13	• Recettes sucrées.....	FR24
• Ingrédients supplémentaires	FR14	• Recettes manuelles.....	FR25
• All-in mix & All-in mix raisins secs	FR14	Nettoyage & Entretien	FR26
• Cuisson de Brioche	FR15	Problèmes et solutions	FR27
• Pain au levain & Pâte pour pain au levain.....	FR15	Caractéristiques techniques	FR31
• Informations sur le sans gluten	FR16		
• Cuisson de pain sans gluten.....	FR16		





Consignes de sécurité

Veillez vous assurer de suivre ces instructions.


Pour réduire le risque de blessures, de choc électrique et d'incendie, veuillez respecter les instructions suivantes:


■ **Les signaux suivants indiquent le degré de danger et de blessure potentiels si l'appareil est mal utilisé.**

 **AVERTISSEMENT :** Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.

 **ATTENTION:** Indique un danger potentiel susceptible de causer des blessures ou dommages matériels mineurs.

■ **Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.**


 Ce symbole indique une interdiction.

 Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.

Français

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un court-circuit, de fumée, de brûlure ou de blessure.

-  ● **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l'emballage.** (Cela peut causer un étouffement.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
→ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise.**
Les actions suivantes sont strictement prohibées:
Modifier, toucher ou placer à côté d'éléments chauffants ou de surfaces chaudes, courber, torsader, tirer, suspendre / tirer sur des bords tranchants, mettre des objets lourds sur le dessus, mettre en paquet le cordon d'alimentation ou porter l'appareil avec le cordon d'alimentation.
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé (e) ou si la prise n'est pas correctement branchée à la prise murale.**
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**
- **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'éclabousser avec de l'eau et / ou un autre liquide.**
- **Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas la grille d'aération pendant l'utilisation.**
 - Faites tout particulièrement attention aux enfants.

FR3

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un court-circuit, de fumée, de brûlure ou de blessure.



- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ne bénéficient pas de l'expérience et des connaissances adéquates, uniquement avec les conseils ou la supervision d'une personne responsable pouvant leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.**
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne seront pas effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient supervisés.
- **Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à votre alimentation locale.**
Éviter également de brancher d'autres appareils à la même prise murale pour empêcher une surchauffe électrique. Cependant, si vous connectez un certain nombre de prises, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise murale.
- **Insérez la prise fermement.**
- **Époussetez la prise régulièrement.**
→ Débrancher la prise, et la nettoyer avec un chiffon sec.
- **Arrêtez l'appareil immédiatement et débranchez-le si ce dernier cesse de fonctionner correctement.**
p. ex. pour quelque chose d'anormal ou une panne:
 - La prise et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
 - Le corps principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
 - Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
 - Il y a une odeur désagréable.
 - Il y a une autre anomalie ou panne.→ Consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation de l'appareil .
- **N'utilisez pas l'appareil si des pièces de l'appareil sont déformés ou endommagés, comme ayant des fissures visibles ou puces.**
→ Consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation de l'appareil.



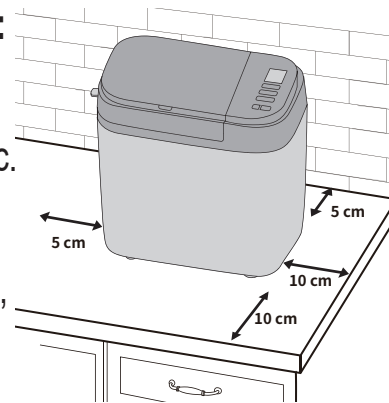
ATTENTION

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie, de brûlure, de blessure ou de dégât sur vos biens.



● **N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants:**

- Sur les surfaces irrégulières, sur les appareils électriques tels qu'un réfrigérateur, sur des matériaux tels que des nappes ou sur les tapis, etc.
 - Les endroits où il peut être éclaboussé par de l'eau ou près d'une source de chaleur.
- Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable, sec, propre, plat et résistant à la chaleur à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.



Français

● **N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain en cours d'utilisation.**

● **Ne pas utiliser avec un programmeur externe, etc.**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmeur ou une télécommande séparée.

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

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Faites attention à la chaleur résiduelle, en particulier après utilisation.

- Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit. (N'utilisez pas de gants de cuisine humides.)

● **Ne pas insérer d'objet dans les fentes.**

● **Ne dépassez pas les quantités maximales de farine (600 g) et des ingrédients de levage de pâte tels que la levure sèche (7 g) ou la poudre à lever (13 g). (Voir P. FR31)**



● **Débranchez la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.**

● **Assurez-vous de bien débrancher l'appareil en le tenant par la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**

● **Avant de le manipuler, le déplacer ou le nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-lui le temps de refroidir.**

● **Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.**

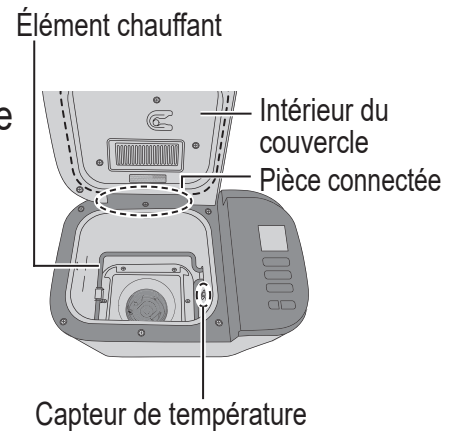
● **Assurez-vous de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments après utilisation. (Voir P. FR26)**

FR5



Informations importantes

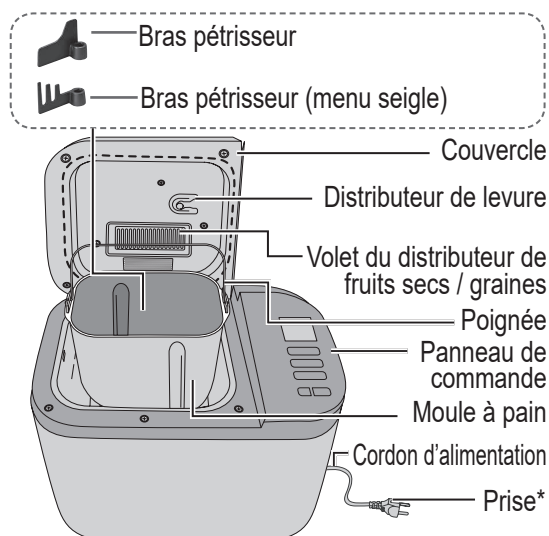
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces très humides et n'exercez pas une force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite pour éviter tout dysfonctionnement ou déformation.
- N'utilisez pas un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer les résidus de pâte.
- Ne pas laisser tomber l'appareil pour éviter de l'endommager.
- Ne stockez aucun ingrédient ou cordon dans le moule à pain.



Ce symbole sur l'appareil indique "Surface brûlante, ne pas toucher sans précaution".

Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale



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

Couvercle du distributeur
Appuyez sur la nervure située sur le côté du couvercle du distributeur et soulevez pour l'ouvrir.

Nervure
Fermez le couvercle du distributeur jusqu'à ce se referment correctement.

Distributeur de fruits secs et de graines
Les ingrédients placés dans le distributeur de noix de raisin tombent automatiquement dans le moule à pain lorsque le menu «noix de raisin» est sélectionné.

Distributeur de levure
La levure sèche placée dans le distributeur de levure tombera automatiquement dans le moule à pain.

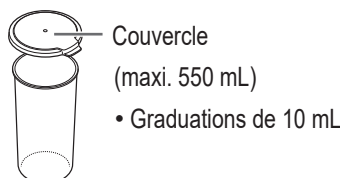
Grille d'aération

Français

Accessoires

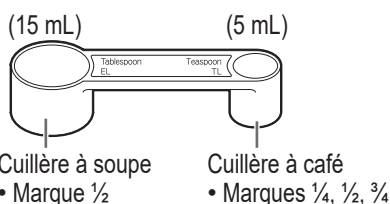
Gobelet à levain

Pour mesurer les liquides, faire du levain.



Cuillère doseuse

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



Cuillère à levain

Permet de mesurer le levain.



Le moule à pain et le bras pétrisseur sont recouverts d'un revêtement antiadhésif non salissant et qui permet d'enlever le pain plus facilement.

■ Pour éviter de l'abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après :

- Ne pas utiliser d'ustensiles comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain. 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. (Voir P. FR13) (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
- S'assurer que le bras pétrisseur n'est pas pris dans la miche de pain, avant de couper celle-ci. S'il est pris dans la miche de pain, attendre que celle-ci refroidisse et l'enlever. (Ne pas utiliser des ustensiles coupants ou pointus comme un couteau ou une fourchette.) Faites attention de ne pas vous brûler car le bras pétrisseur risque d'être encore chaud.
- Nettoyez le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une éponge souple. Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.
- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, prenez soin de le casser en petits morceaux. Veuillez suivre les informations relatives aux **ingrédients supplémentaires** (Voir P. FR14) et les quantités de recettes indiquées.
- Utilisez uniquement le bras pétrisseur fourni pour cet appareil.

Le moule à pain, le bras pétrisseur et le pain peuvent être très chauds après la cuisson. Manipulez-les toujours avec soin.

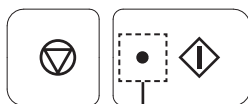
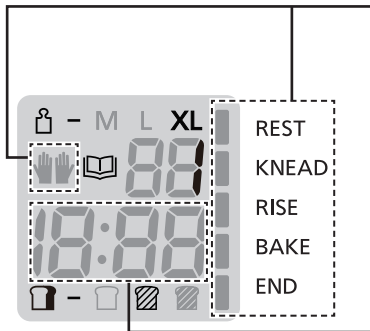


FR7

Nomenclature et mode d'emploi

Panneau de commande et affichage

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



● Arrêt

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

◆ Marche

Appuyez sur ce bouton pour démarrer le programme.

● Indicateur d'état

- Un clignotement indique que la machine attend un choix de programme ou qu'une opération manuelle est requise. Le bouton peut être pressé.
- Une lumière constante indique que la machine est en cours d'exécution de programme. Le bouton ne peut pas être pressé. Il ne s'allumera pas même s'il est branché.

■ Message d'état de la machine

S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf . : Donne des indications pour des interventions manuelles. (Voir P. FR10-FR11 pour le menu disponible.)

■ Affichage de la durée

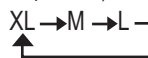
- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton Marche .

■ Menu

- Appuyez une fois sur ou pour passer en mode réglage.
- Appuyez à nouveau sur ou pour modifier le numéro du menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.) (Voir P. FR10-FR11 pour les numéros de menus.)

■ Taille

Appuyez sur ce bouton pour choisir la taille. (Voir P. FR10-FR11 pour le menu disponible.)



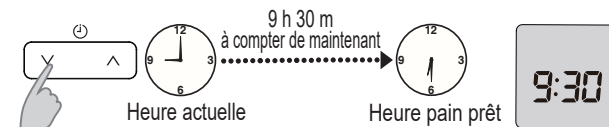
■ Croûte

Appuyez sur ce bouton pour choisir le brunissage de la croûte. (Voir P. FR10-FR11 pour le menu disponible.)



■ Départ différé

- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h (sauf le menu «Pain au levain» qui ne peut être réglé que sur 9 h). (Voir P. FR10-FR11 pour le menu disponible.) par ex.: Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin. → Réglez le départ différé sur 9:30 (départ différé de 9 h 30 min).



- Réglage du temps de cuisson pour les menus sucrés:

«» Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée.

«» Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée.

(Pour avancer plus rapidement, appuyez une fois sur ce bouton puis maintenez-le enfoncé.)

- Menu «Gâteau»

En appuyant une fois sur le bouton, le temps de cuisson supplémentaire est avancé d'une minute.

- Menu «Cuisson seule»

Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson, y compris le temps de cuisson supplémentaire d'1 minute.

- Menu «Confiture» et «Compote»

Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson de 10 minutes, mais le temps de cuisson supplémentaire sera avancé d'1 minute.

Ingrédients pour la fabrication du pain

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

Ingrédients liquides

Utilisez le gobelet à levain ou la cuillère doseuse fournie.

Si les recettes indiquent un mélange (de liquide et d'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

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

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.

Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.

Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

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

Farine complète

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

Farine de seigle

Obtenue par mouture de grains de seigle. Contient plus de fer, de magnésium et de potassium, qui contribuent à une bonne santé. Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation. N'utilisez pas de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation.

Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication **Superactive, Express ou Cuisson facile** sur l'emballage.

Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation.

Pour le stockage, suivez les instructions du fabricant et jetez-les après 48 heures d'ouverture. Il est recommandé de conserver la plupart des sachets de levure dans un endroit frais et sec.

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

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

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

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

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.

• Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau normale du robinet.

Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 ou 18. Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour le menu 10, 11 ou 12.

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 les recettes à base d'œufs.

(Les œufs pourrissent rapidement si la température ambiante est élevée.)

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.

• N'utilisez pas plus de 50 g (5 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.

• N'utilisez pas plus de 50 g (4 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.

• En petite quantité (maxi. 1 c. à s.).

Utilisation de préparation pour le pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour du pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau.

(Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)

② Sélectionnez le menu 5 ou 6.

• Pour certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour du pain avec sachet de levure séparé

① Placez d'abord la préparation de pain dans le moule à pain, puis l'eau. Placez ensuite la levure mesurée dans le distributeur de levure.

② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.

• Farine blanche, farine bise-recommandé pour le menu 5, 6.

• Farine multigrains-menu 1

• Pain complet-menu 7

• Farine de seigle-menu 12

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

Sélectionnez le menu 10 ou 2-"M" (Moyen) taille "Clair" couleur de croûte.

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

Graphiques de menus et options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

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

Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page	
		Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total			
Pain	1	Basique	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. FR12-FR13
	2	Basique-rapide	✓	✓	—	—	15 – 20 min	env. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. FR12-FR13
	3	Basique raisins secs	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. FR12-FR14
	4	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 h 45 min – 2 h 10 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	✓	P. FR12-FR14
	5	All-in mix	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. FR12-FR14
	6	All-in mix raisins secs	—	✓	—	—	30 min *4	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. FR12-FR14
	7	Pain complet	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. FR12-FR13
	8	Pain complet rapide	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. FR12-FR13
	9	Pain complet raisins secs	✓	—	✓	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *4	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. FR12-FR14
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. FR12, FR15
	11	Pain croûté	—	—	✓	—	40 min – 1 h 20 min *4	3 h 30 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. FR12-FR13
	12	Seigle	—	—	✓	45 – 60 min	env. 10 min	1 h 20 min – 1 h 35 min	1 h	3 h 30 min	—	P. FR12-FR13
	13	Pain au levain	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. FR15
Sans gluten	14	Pain sans gluten	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. FR12, FR16
	15	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. FR12, FR16
	16	Pâte à pizza sans gluten	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. FR12, FR17
	17	Pâte à pâtes sans gluten	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. FR12, FR17

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



	Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page
			Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total		
Pâte	18	Basique	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR12-FR13
	19	Basique raisins secs	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR12-FR14
	20	Pain complet	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. FR12-FR13
	21	Pain complet raisins secs	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *4	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. FR12-FR14
	22	Pain au levain	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 h 5 min – 1 h 35 min	—	2 h 30 min	—	P. FR15
	23	Levain	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. FR15
	24	Pizza	—	—	✓	(Pétrissage) 10 – 18 min	(Lever) 7 – 15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Lever) env. 10 min	45 min	—	P. FR12-FR13
Recettes sucrées	25	Gâteau	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. FR12, FR17
	26	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. FR18
	27	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. FR18
	28	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. FR18
Manuel	29	Pétrissage du gâteau	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	1 – 20 min	—	P. FR19
	30	Pétrissage du pain	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	1 – 20 min	—	P. FR19
	31	Lever	—	—	—	—	—	30 min (Par défaut)	—	10 min – 2 h	—	P. FR19

Français

- *1 Seules les options “Clair” ou “Moyen” sont disponibles.
- *2 Seules les options “Moyen” ou “Sombre” sont disponibles.
- *3 Peut être réglé jusqu’à 9 heures.
- *4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
- *5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.
- *6 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.
- *7 Il y a une période de grattage de la farine.



Instructions d'utilisation

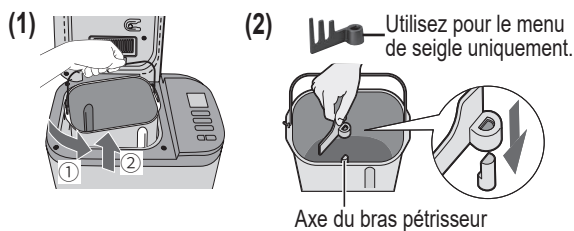
Avant l'utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine. (Voir P. FR26)
- Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps. (Voir P. FR26)

Préparations

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

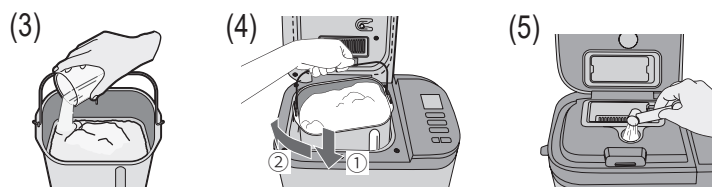
- Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR26)



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

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

- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures. (3)
- 2 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et remettez-le dans l'unité principale. (4) **Fermez le couvercle.**
- Placez la levure sèche dans le distributeur de levure pour les menus disponibles. (5)
Si le distributeur de levure est humide, absorbez l'humidité avec un tissu etc. (Ne frottez pas le distributeur de levure, autrement la levure ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.)
- Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de noix de raisin sec pour les menus disponibles. (Voir P. FR14)
- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.



4 Branchez la machine dans une prise 230 V.

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



Cuisson du pain



Consultez les P. FR20-FR21 pour des recettes.

5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pain.

- Choisissez les options pour le menu sélectionné. (Voir P. FR8, FR10-FR11)

Taille du pain

Brunissage de la croûte

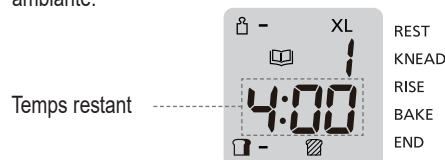
Départ différé

6 Appuyez sur le bouton **Marche** () pour démarrer la machine.

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

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

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



- Faites une opération manuelle lorsque le bip sonore retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR10-FR11, menus avec l'icône .)

Ensuite, appuyez à nouveau sur le bouton.

* Terminez les travaux pendant que clignote à l'écran. Lorsque arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

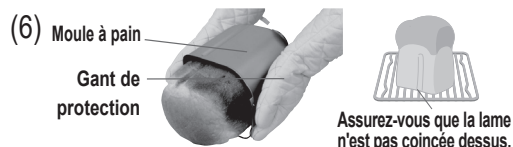
* N'ajoutez pas plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

* Le pétrissage continuera après un certain temps sans appuyer sur le bouton .

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

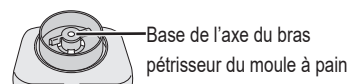
8 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille. (6)

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

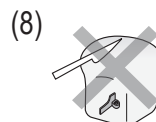


- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain. (7)

(7) (Fond du moule à pain)



- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain. (8)



Consultez les P. FR22-FR23 pour des recettes.

Préparation de pâte

1-4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pâte.

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

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

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

Pâte à pain

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

Pâte à pizza

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

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

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

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

Instructions d'utilisation

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

Menu disponible

Pain				Pâte	
Basique raisins secs	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	All-in mix raisins secs	Pain complet raisins secs	Basique raisins secs	Pain complet raisins secs
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21

Pour faire votre pain parfumé, placez simplement des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix ou le moule à pain.

Ingrédients supplémentaires à rajouter

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

- Autrement,
- Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
 - Le pain peut ne pas bien se lever.

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

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

→ Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.



■ Fruits secs

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

■ Noisettes, graines

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

■ Fines herbes

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

■ Lardons, salami, olive, tomate séchée

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

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

→ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

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

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

■ Fromage, chocolat

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

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

All-in mix & All-in mix raisins secs



Consultez les P. FR20 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Sélectionnez le menu

All-in mix	All-in mix raisins secs
Menu 5	Menu 6

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

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

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



Cuisson de Brioche



Consultez les P. FR21 pour des recettes.

- 1 – 4** Voir P. FR12 de Préparations.
- 5** Sélectionnez le menu 10, choisissez la couleur de la croûte.
- 6** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.
- 7** Après environ 55 minutes-1 heure 5 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre en supplément pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
 - Le pétrissage continue après 5 minutes sans appuyer sur le bouton .

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

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

Pour faire cuire simplement une Brioche.

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

Français

Pain au levain & Pâte pour pain au levain

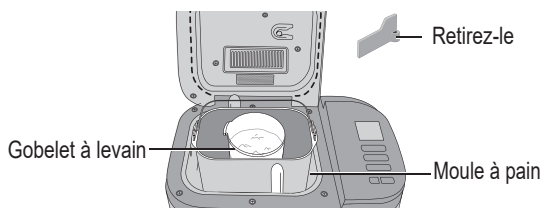


Consultez les P. FR21 es FR23 pour des recettes.

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 23
- 2** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.



- 3** Appuyez sur le bouton et retirez immédiatement le gobelet de levain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.
 - Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, stockez dans le réfrigérateur, mais utilisez-le sous 1 semaine.

ÉTAPE 2 Faire cuire / Fabriquer du pain au levain

Préparations:

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

- 1** Sélectionnez le menu.

Pain au levain	Pâte pour pain au levain
Menu 13	Menu 22

- 2** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 3** Appuyez sur le bouton et retirez le pain / la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

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

Pour faire ou stocker du levain sans problème.

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

Instructions d'utilisation

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.

Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

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

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:

Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.

Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultants d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.

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

Cuisson de pain sans gluten




Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 14

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

7 Après environ 6 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que  clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

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

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

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

Cuisson d'un gâteau sans gluten




Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations.


5 Sélectionnez le menu 15


6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.



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

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

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

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

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

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

Conseils

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



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



Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Sélectionnez le menu

Pâte à pizza sans gluten	Pâte à pâtes sans gluten
Menu 16	Menu 17

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

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

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

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

Pâte à pizza sans gluten

9 Diviser la pâte en deux parts égales et étaler la pâte divisée à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en cercles d'environ 20 cm sur une plaque graissée.

10 Étalez la sauce et votre garniture préférée sur la pâte et faites-la cuire au four.

- La pâte à pizza sans gluten sera plus fine et plus croustillante que la pâte à pizza traditionnelle.

Pâte à pâtes sans gluten

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

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

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

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

Français

Cuisson de gâteau



Consultez les P. FR24 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Sélectionnez le menu 25

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

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

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

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

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, Suivez les étapes (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 20 minutes lorsque la machine est encore chaude.)

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

② Affichez le temps de cuisson

- Il peut être réglé sur 1 à 20 minutes.

③ Appuyez sur le bouton pour commencer.

- Pour interrompre la cuisson, maintenez le bouton enfoncé.

Conseils

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

Instructions d'utilisation

Cuisson seule



Consultez les P. FR24 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 26


2 Affichez le temps de cuisson

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

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

Cuisson supplémentaire

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

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

Faire de la confiture / compote



Consultez les P. FR24 pour des recettes.

Préparations pour la fabrication de confiture

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

Préparations pour la fabrication de compote

- ① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)
- ② Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette, versez l'eau par dessus les ingrédients.
- ③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.


1 Sélectionnez le menu

Confiture	Compote
Menu 27	Menu 28

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

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

Cuisson supplémentaire

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

Conseils

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

Conseils pour la fabrication de confiture

- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.



Pétrissage du gâteau



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations:


- ① Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- ② Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 29

2 Réglez le temps de pétrissage

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

5 Placez-le dans un moule à pain, puis faites-le cuire dans un four préchauffé.

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

Français

Pétrissage du pain



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations:

- ① Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- ② Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.


1 Sélectionnez le menu 30

2 Réglez le temps de pétrissage

- Veuillez régler le temps en fonction de la pâte à pain qui est utilisée pour la fermentation primaire.

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

Conseils

- Reposez-vous pendant plus de 20 minutes avant de commencer le prochain pétrissage.
- Dans le cas d'une pâte dure ou d'une grande quantité de pâte, la mention « U50 » peut apparaître sur l'écran. Laissez un peu de temps pour recommencer le prochain pétrissage. La quantité de farine qui peut être utilisée est de 400 à 600 g.

Lever



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations:


- ① Retirez le bras pétrisseur et placez la pâte dans le moule à pain.
- ② Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 31

2 Fixez le temps (utilisez la fermentation primaire de la pâte pétrie. Réglez le temps en fonction de la pâte à pain).

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

5 Façonnez la pâte finie et laissez-la lever au four, puis faites-la cuire.

Recettes

Exemple

Nom de la recette

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

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

Abréviation :

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

Œuf (L) = Œuf de grande taille ; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

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

Icône d'option

Crouûte légère Crouûte moyenne Crouûte noire Temporisateur de retard

Icône d'opération nécessaire

★ Mettez la levure sèche mesurée dans le doseur de levure.

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

Ajoutez les autres ingrédients dans le distributeur de noix de raisin sec.

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

Consultez les P. FR12-
FR15 pour des instructions
de manipulation.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

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

Pain au lait

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Lait	290 mL	360 mL	430 mL

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)

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

Pain Italien

Menu 2 (1 h 55 min)

	M
★ Levure sèche	2 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Huile d'olive	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	260 mL

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h)

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

5 Pain aux graines

Menu 3 (4 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	475 g	550 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1 c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Graines de sésame	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Graine de pavot	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Eau	280 mL	330 mL	380 mL
Graines de lin	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.

Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Pain farci

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	580 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	400 mL
Lardon cuit *1	50 g	65 g	75 g
Fromage *1	50 g	65 g	75 g

Tomate farcie, olive et jus de tomate

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	580 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	140 mL	175 mL	200 mL
Jus de tomates	140 mL	175 mL	200 mL
Olive	70 g	85 g	100 g
Tomates séchées au soleil dans l'huile, hachées	30g	40g	50g

All-in mix

All-in mix

Menu 5 (2 h 30 min)

Farine de panification *2	500 g
Eau *3	300 mL

Pain au jus de légumes

Menu 5 (2 h 30 min)

Farine de panification *2	500 g
Eau *4	150 mL
Jus de légumes *4	150 mL

All-in mix raisins secs

All-in mix raisins secs

Menu 6 (2 h 30 min)

Farine de panification *2	500 g
Eau *3	300 mL
Raisins secs *1	100 g

Pain aux marrons matcha

Menu 6 (2 h 30 min)

Farine de panification *2	500 g
Matcha	10 g
Eau *3	300 mL
Sucrées chestnut *1	100 g



Pain complet

Pain complet pain

Menu 7 (5 h) ⌚

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

Pain à l'avoine et au son

Menu 7 (5 h) ⌚

	L
★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Son	50 g
Porridge d'avoine	50 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	1½ c. à c.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	350 mL

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 8 (3 h)

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

Pain complet rapide 50%

Menu 8 (3 h)

	M	L	XL
★ Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé complète	200 g	250 g	300 g
Farine blanche (type T55)	200 g	250 g	300 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	300 mL	370 mL	430 mL

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs

Menu 9 (5 h) ⌚

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

Pain à l'érable et aux noix de pécan

Menu 9 (5 h) ⌚

	M
★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complète	200 g
Farine blanche (type T55)	200 g
Beurre	20 g
Sirop d'érable	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	280 mL
Noix de pécan *1	75 g

Brioche

Brioche basique

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🍰

★ Levure sèche	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre *5	60 g
Sucre	50 g
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + eau	270 mL
Beurre *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🍰

★ Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre*5	60 g
Sucre	50 g
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + eau	290 mL
Beurre *6	60 g
Ecorces d'oranges confites *1	50 g
Sultanine *1	50 g
Cassis *1	50 g

Pain croûté

Pain croûté

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

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

Pain de campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

★ Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	320 g
Farine de blé complète	80 g
Sel	1½ c. à c.
Eau froide (5 °C)	300 mL

Seigle

Seigle 100%

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Levure sèche	2½ c. à c.
Farine de seigle	500 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	2 c. à c.
Eau	440 mL

- Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Seigle et blanc

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

★ Levure sèche	2 c. à c.
Farine de seigle	250 g
Farine blanche (type T55)	250 g
Huile	2 c. à s.
Sucre	2 c. à c.
Sel	2 c. à c.
Eau	360 mL

- Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Pain au levain

Pain au levain

Étape 1: Levain: Menu 23 (24 h)

Consultez les P. FR23 pour des recettes.

Étape 2: Menu 13 (5 h) ⌚

★ Levure sèche	¾ c. à c.
Levain	1 tasse
Farine blanche (type T55)	400 g
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL

- *1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.
- *2 Mix de pain pour pain blanc uniquement. Suivez les recettes figurant sur l'emballage du mix pour pain.
- *3 Il faut ajouter les informations figurant sur le paquet.
- *4 Réduction de moitié de la quantité d'eau spécifiée pour le mélange de pain.
- *5 Coupez le beurre en cubes de 2-3 cm et conservez au réfrigérateur.
- *6 Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.

Recettes

Recettes sans gluten

Consultez les P. FR12, FR16-FR17 pour des instructions de manipulation.

Pain sans gluten

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

Pain sans gluten

Menu 14

(1 h 50 min-1 h 55 min)  

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

Pain sans gluten et sans blé

Menu 14

(1 h 50 min-1 h 55 min)  

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

Pain sans gluten aromatisé

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

Pain aux fruits épicés

(1 h 50 min) 

Fruits mélangés	100 g
Cannelle	2 c. à c.

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 55 min) 

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

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min) 

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

Pain aux tomates séchées au soleil et au parmesan

(1 h 55 min) 

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

Gâteau sans gluten

Sans gluten chocolat gâteau

Menu 15 (1 h 50 min)

Beurre *2	150 g
Sucre	150 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Chocolat noir, fondu	120 g
Farine de riz blanc	120 g
Poudre de cacao	30 g
Poudre à lever	10 g

Gâteau au thé sans gluten

Menu 15 (1 h 50 min)

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

Sans gluten gâteau à la banane

Menu 15 (1 h 50 min)

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

Pâte à pizza sans gluten

Pâte à pizza sans gluten

Menu 16 (30 min)

Eau	380 mL
Farine de riz blanc	475 g
Huile végétale	1¼ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche	1 c. à c.

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 17 (15 min)

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

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

*1: Coupé en cubes de 1 cm.

*2: Coupé en de 1-2 cm.

Recettes de pâtes

Consultez les P. FR12-FR15 pour des instructions de manipulation.

Basique

Basique pâtes

Menu 18 (2 h 20 min)

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

Rouleaux souples / baps

Menu 18 (2 h 20 min)

★ Levure sèche	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	450 g
Beurre	30 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Œufs (M), battu	1 (50 g)
Eau *	250 mL

* Afin d'obtenir un rouleau légèrement plus dense, essayez 125 ml d'eau et 125 ml de lait.

- Mettez les ingrédients dans le moule à pain dans le même ordre que celui indiqué ci-dessus.
- Sélectionnez le menu.
- Divisez la pâte en 8-10 morceaux et façonnez des petits pains.
- Poser sur une plaque de cuisson graissée et laisser faire à 40 °C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes).
- Saupoudrez de farine.
- Faites cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.



Basique raisins secs

Basique raisins secs pâtes

Menu 19 (2 h 20 min)

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

Petits pains de la croix-rouge

Menu 19 (2 h 20 min)

★	Levure sèche	½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	250 g
	Beurre	25 g
	Sucre	1 c. à c.
	Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
	Sel	½ c. à c.
	Cannelle	1 c. à c.
	Épices mélangées	½ c. à c.
	Œufs (M), battu	1 (50 g)
	Eau	100 mL
	Fruits secs mélangés *1	100 g

- 1 Diviser le mélange en 8 boules. Poser sur une plaque de cuisson légèrement graissée et laisser faire sur 40 °C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes). Faites une pâte avec environ 2 cuillères à soupe de farine mélangée à 2 cuillères à soupe d'eau et posez une croix sur les petits pains, ou recouvrez de fines tranches de pâte brisée.
- 2 Cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.
- 3 Pendant qu'il est encore CHAUD, badigeonnez avec un glaçage de sucre -40 g de sucre dans 4 cuillères à soupe d'eau, bouilli jusqu'à obtention d'un sirop-(environ 5 minutes).

Pain complet

Pain complet pâtes

Menu 20 (3 h 15 min)

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

Pain complet pâtes 70%

Menu 20 (3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	350 g
	Farine blanche (type T55)	150 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	330 mL

Pain complet pâtes 50%

Menu 20 (3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	250 g
	Farine blanche (type T55)	250 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à c.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	320 mL

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs pâtes

Menu 21 (3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	500 g
	Beurre	30 g
	Sucre	1½ c. à s.
	Sel	2 c. à c.
	Eau	340 mL
	Raisins secs *1	100 g

Farines de blé entier aux noix 70%

Menu 21 (3 h 15 min)

★	Levure sèche	1½ c. à c.
	Farine de blé complète	350 g
	Farine blanche (type T55)	100 g
	Gruau moyen	50 g
	Huile	2 c. à s.
	Sirop d'érable	2 c. à s.
	Sel	1½ c. à c.
	Eau	320 mL
	Noix *1	100 g

- 1 Divisez la pâte en 12 gros rouleaux ou 20 petits pains.
- 2 Posez sur une plaque à pâtisserie graissée et saupoudrez de farine. Vous pouvez vous permettre de monter jusqu'à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 20 minutes).
- 3 Faites cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Pâte au levain

Pâte au levain (Seigle)

Étape 1: Levain Menu 23 (24 h)

Consultez les P. FR15 pour des instructions de manipulation.

Étape 2: Menu 22 (2 h 30 min)

★	Levure sèche	¾ c. à c.
	Levain	1 tasse
	Farine blanche (type T55)	360 g
	Farine de seigle	40 g
	Sel	1 c. à c.
	Eau	150 mL

Levain

Levain

Menu 23 (24 h)

Quantité pour un gobelet à levain.

Farine de seigle	80 g
Sel	½ c. à c.
Yaourt nature	60 g
Eau (20 °C)	80 mL
Levure sèche *	1 (0.1 g)

* Utilisez la cuillère à levain.

Pizza

Pâte à pizza

Menu 24 (45 min) ⌚

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

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

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

Focaccia

Menu 24 (45 min) ⌚

★	Levure sèche	½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	300 g
	Huile d'olive	1 c. à s.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	170 mL

- 1 Roulez et tapotez la pâte dans un rectangle de 30 cm x 25 cm sur une plaque de cuisson graissée.
 - 2 Faites des entailles sur toute la pâte en utilisant le bout de vos doigts.
 - 3 Ajoutez vos garnitures préférées telles que des olives et des tomates.
 - 4 Permettre de prouver à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 30 minutes).
 - 5 Arrosez d'huile d'olive et faire cuire dans un four préchauffé au 190 °C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le centre soit bien cuit.
- À servir chaud avec des plats de pâtes.

*1 Coupe en cubes d'environ 5 mm.

Recettes

Recettes sucrées

Consultez les P,FR12, FR17-FR18 pour des instructions de manipulation.

Gâteau

Beurre gâteau

Menu 25 (1 h 55 min)

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

Tea Gâteau

Menu 25 (1 h 55 min)

Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g
Sucre	180 g
Lait	2 c. à s.
Œufs (M), battus	4 (200 g)
<input type="checkbox"/> Farine à pain intégrale <input type="checkbox"/> A à base de blé dur <input type="checkbox"/> L Poudre à lever	(mélangée et tamisée) 300 g 13 g
Thé Earl Grey (feuille de thé)	1 c. à s.
Fruits secs *	100 g

* Ajoutez-le lors du raclage de la farine à l'étape 7.




Cuisson seule

Gâteau aux fruits

Menu 26

Départ différé: 1 h 20 min

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

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

Gâteau Aux Cerises Et À La Pâte D'amandes

Menu 26

Départ différé: 1 h

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

- Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramollissement, puis battez les oeufs, un à la fois.
- Ajoutez la farine avec les cerises et la pâte d'amandes, mélangez bien avec le lait pour avoir une consistance molle.
- Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.
- Saupoudrez délicatement les amandes sur le dessus du mélange.
- Sélectionnez le menu et 1 heure sur le minuteur.
- Pour contrôler si la cuisson est terminée, plongez la lame d'un couteau au milieu du gâteau – il est prêt si la lame est sèche quand vous l'enlevez. Lorsque le gâteau a besoin d'un peu plus de temps, sélectionnez à nouveau le menu et entrez 3 à 5 minutes supplémentaires sur le minuteur. Si le gâteau est encore légèrement collant, il cuira pendant la période de repos.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de four secs pour sortir le moule à pain de l'unité principale. Laissez le pain pendant 5-10 minutes avant de le retirer pour lui permettre de refroidir.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 27

Départ différé: 1 h 40 min

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

Confiture aux abricots

Menu 27

Départ différé: 1 h 30 min

Abricots, finement hachés	500 g
Sucre	250 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.

Compote

Sauce aux pommes

Menu 28

Départ différé: 1 h 20 min

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

- Remuez une fois la cuisson terminée.

Pêche au sirop de vanille

Menu 28

Départ différé: 1 h

Pêches, dénoyautées et coupées en 1/6	1000 g
Sucre	100 g
Cosse de vanille	1/2
Eau	125 mL

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



Recettes manuelles



Pétrissage du gâteau

Gâteau pâtes

Menu 29

Départ différé: 20 min

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

Gâteau sans gluten à la graine de pavot

Menu 29

Départ différé: 10 min

Huile végétale	150 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Lait	110 mL
Sucre	180 g
Farine de riz blanc	210 g
Amande moulue	75 g
Poudre à lever	1½ c. à s.
Jus de citron	1½ c. à s.
Graine de pavot	23 g

- Glaçage à volonté. Mélangez 15 g de jus de citron avec 75 g de sucre glace et saupoudrez sur le gâteau sans gluten cuit au four.

Pétrissage et levage du pain

Pâte à gâteau

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 30

Étape 2 Lever: Menu 31

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eggs, beaten	25 g
Eau	320 mL
Beurre	15 g

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 20 minutes)
- 2 Lorsque le pétrissage est terminé, mettez le beurre dans le moule à pain et fermez le couvercle.
- 3 Faire reposer pendant 5 minutes.
- 4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 12 minutes)

Étape 2

Option 1:

- 1 Façonnez la pâte finale selon votre forme préférée et laissez-la lever au four.

Option 2:

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR19)

Pâte à muffins anglais à la farine de riz

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 30

Étape 2 Lever: Menu 31

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

- Fabrication du muffin anglais en 9 cm de diamètre (10 pouces).
(Divisé en 10 morceaux)

Levure sèche	1 c. à c.
Mélanger / battre 1 oeuf + 1 blanc d'oeuf + l'eau tiède	430 g
Beurre fondu	60 mL
Vinaigre de cidre	1 c. à c.
Farine de riz brun	300 g
Fécule de pomme de terre	100 g
Lait écrémé en poudre *	50 g
Gomme de xanthane	1 c. à s.
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.

- * La poudre de lait peut être omise.

Topping

Semoule de maïs	Montant approprié
-----------------	-------------------

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage : 5 minutes)
- 2 Une fois le pétrissage terminé, ouvrez le couvercle et grattez la farine.
- 3 Faire reposer pendant 5 minutes.
- 4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage : 10 minutes)

Étape 2

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR19)
(Réglage du temps de montée : 20 minutes)
- 2 Mettez environ 90 g de pâte dans le moule et saupoudrez la farine de maïs pour la finition.
- 3 Faites-le fermenter à 80 % de sa taille dans un four à 40 °C pendant environ 30 minutes.
- 4 Saupoudrez de la farine de maïs sur sa surface et couvrez la moisissure.
- 5 Cuire au four à 180 °C pendant environ 15 minutes.

Nettoyage & Entretien

Avant de nettoyer la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain.

- N'utilisez rien d'abrasif.
(nettoyants, éponges etc.)
- Ne lavez aucune partie de la machine dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de benzine, de diluants, d'alcool, ou de javel.
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Moule à pain & Bras pétrisseur

Retirez toute pâte restante. Lavez avec une éponge douce ou une brosse à pâtisserie, puis séchez-la soigneusement.

- Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.
- Si le retrait du bras pétrisseur est difficile, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes. (Ne le laissez pas trop longtemps.) Ne mettez pas d'eau chaude avec du savon dans le moule à pain.

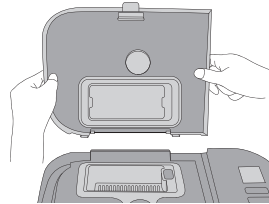
Extérieur & Grille d'aération

- Essuyez avec un chiffon humide.

Couvercle du distributeur

Enlevez et lavez à l'eau. Séchez-le complètement, en particulier le couvercle du distributeur de levure.

- Soulevez le couvercle selon un angle d'environ 75 degrés. Alignez les connexions et tirez-le vers le haut pour le retirer ou poussez-le délicatement selon le même angle pour le fixer. (Attendez d'abord que l'appareil ait refroidi, car il sera très chaud immédiatement après utilisation.)
- Faites attention à ne pas endommager ou à ne pas tirer le joint. (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation)

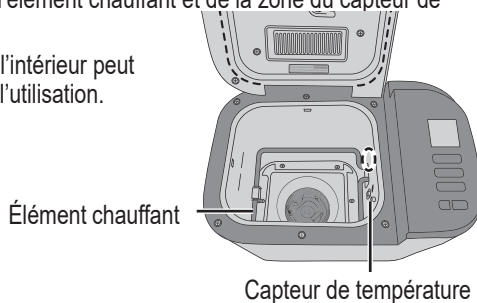


Intérieur

Retirez les aliments résiduels.

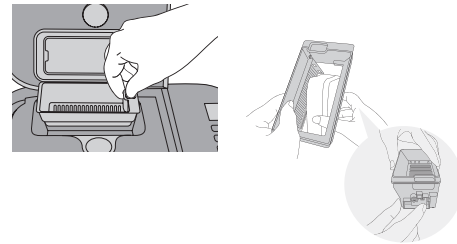
Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de la machine, à l'exception de l'élément chauffant et de la zone du capteur de température.

- La couleur de l'intérieur peut changer avec l'utilisation.

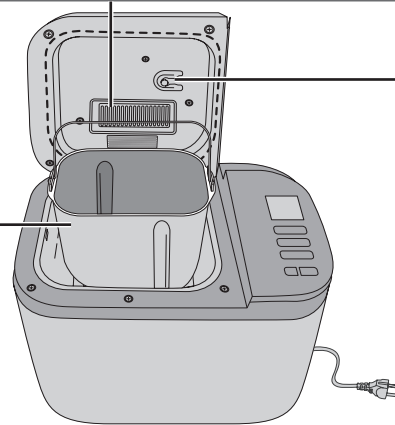


Distributeur de fruits secs et de graines

Enlevez et lavez à l'eau



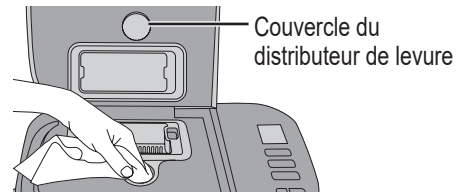
- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.



Distributeur de levure

Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement.

- Si vous essuyez avec un tissu sec, la levure en poudre ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.



Couvercle du distributeur de levure

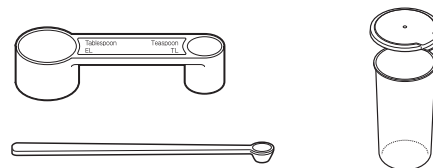
En présence d'humidité, essuyez avec un tissu sec.

Cuillère doseuse et cuillère à levain

Lavez à l'eau.

Gobelets à levain

Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.



- Ne pas laver au lave-vaisselle

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
<p>Mon pain ne lève pas bien.</p> <p>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 sèche provenant d'un sachet sur lequel sont inscrits « Easy blend », « Fast Action » ou « Easy Bake ». Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation.● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur)● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR12)● 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>Peut-on réutiliser la pâte ratée ? Par exemple la pâte n'a pas été cuite...etc.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Vous pouvez l'utiliser pour faire des beignets, des pizzas et autres. Nous vous prions de confirmer à quel stade la cuisson s'est arrêtée et a repris les opérations suivantes.<ul style="list-style-type: none">● Lorsqu'il reste de la levure sèche dans le distributeur de levure. → Re-Commencez à faire de la pâte de la pâte en utilisant le procédé « Pizza » pour faire des beignets ou des pizzas (P. FR13, FR23).● Lorsque la levure sèche a été mélangée à d'autres ingrédients. → La prendre et faire des beignets ou des pizzas (P. FR13, FR23).● Après la fermentation ou la cuisson de la pâte à pain à mi-parcours. → Sortez la pâte et commencez à la faire cuire pendant 40 minutes à 170 °C dans le four. En observant la situation pendant la cuisson.
<p>Mon pain n'a pas bien levé.</p> <p>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. → Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
<p>La levure en poudre ne tombe pas dans le moule à pain.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Le moment d'activation du distributeur de levure est différent selon le programme de menu et la température ambiante.● Le distributeur de levure est humide ou il peut y avoir une accumulation de charge statique. → Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement.● La levure en poudre est humide. → Utilisez une nouvelle levure en poudre.
<p>Le pain est collant et ne se coupe pas bien.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur.
<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.

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	<ul style="list-style-type: none">● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine.● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	<ul style="list-style-type: none">● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	<ul style="list-style-type: none">● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson.● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	<ul style="list-style-type: none">● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez employer l'option de couleur de croûte "Sombre", ou bien faites-le cuire au four à 200 °C pour 5–10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidu huileux au bas de la Brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	<ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR15) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.
Ma Brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	<ul style="list-style-type: none">● Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menu 10. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez la levure en poudre (en cas d'ajout de levure séparé) dans le distributeur de levure, et les ingrédients secs et le beurre dans le moule à pain. Ajoutez ensuite l'eau. Si vous utilisez des ingrédients rajoutés, ajoutez-les plus tard. (P. FR15) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
Pourquoi mon pain n'est-il pas correctement mélangé?	<ul style="list-style-type: none">● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou dans le moule à pain pendant que "👏" clignote? → Les ingrédients rajoutés doivent être ajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou mis dans le moule à pain pendant que le "👏" clignote à l'écran.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas correctement mélangés quand je fais de la brioche.	<ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que "👏" clignote sur l'écran.● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients rajoutés ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients rajoutés de moitié.
Les ingrédients rajoutés ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines.	<ul style="list-style-type: none">● La surface des ingrédients rajoutés dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? → Disposez les ingrédients rajoutés de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR14) La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	<ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet à levain fourni pour les liquides.

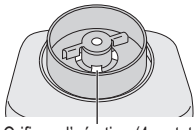
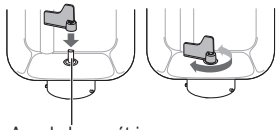
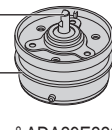
FR28



Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Le pain n'a pas été cuit.	<ul style="list-style-type: none">● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson.● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé.● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du gobelet à levain fourni.● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR12)● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Le pain ne sort pas.	<ul style="list-style-type: none">● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouez alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none">● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois.● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies.	<ul style="list-style-type: none">● Votre pâte était trop molle. → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane.● Votre pâte était trop dure. → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau.
En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	<ul style="list-style-type: none">● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
La confiture a débordé.	<ul style="list-style-type: none">● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR24.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	<ul style="list-style-type: none">● Le fruit était trop mûr ou pas assez.● Le sucre a trop diminué.● Le temps de cuisson était insuffisant.● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	<ul style="list-style-type: none">● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	<ul style="list-style-type: none">● Il ne peut être utilisé que pour les confitures et les compotes.

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
En faisant de la confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont marinés dans l'alcool?	<ul style="list-style-type: none"> ● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Le fruit s'est cassé en faisant de la compote.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
Puzzles	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> ● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essayez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> ● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) <p>(Fond du moule à pain)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Orifices d'aération (4 au total)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Axe du bras pétrisseur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Axe du bras pétrisseur Unité axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29E226</p> </div> </div>
Exception d'affichage	
"1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
"H01", "H02" apparaît sur l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
"U50" apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).



Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz		
Puissance absorbée	550 W		
Contenance	(Farine pour un pain)	maxi 600 g	mini 400 g
	(Farine pour une pâte)	maxi 500 g	mini 250 g
	(Levure sèche)	maxi 7 g	mini 1,4 g
	(Poudre à lever)	maxi 13 g	mini 10 g
Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes	Maxi 150 g raisins secs / noisettes		
Départ différé	Programmateur digital (jusqu'à 13 heures)		
Dimensions (L x H x P)	Env. 40,8 x 36,2 x 25,2 cm		
Poids	Env. 7,5 kg		
Accessoires	1 gobelet à levain, 1 cuillère doseuse, 1 cuillère à levain		
Bruit acoustique aéroporté [dB(A) réf 1 pW]	60,68		

Français

L'élimination des équipements usagés

Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.



Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

FR31



La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Leggere attentamente le istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a Precauzioni di sicurezza (P. IT3 – IT5) e Informazioni importanti (P. IT6) di queste istruzioni.**
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

Contents

Precauzioni di sicurezza	IT3	● Cottura del pane senza glutine	IT16
Informazioni importanti	IT6	● Cottura della torta senza glutine	IT16
Nomi delle parti e istruzioni	IT7	● Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine	IT17
● Unità principale	IT7	● Cottura di torte.....	IT17
● Accessori	IT7	● Solo cottura	IT18
● Pannello di controllo e Display.....	IT8	● Per preparare marmellata / composta.....	IT18
Ingredienti per la preparazione del pane ..	IT9	● Impastare la torta	IT19
Tabella dei menu e opzioni di cottura ..	IT10	● Impastare il pane	IT19
Istruzioni per l'uso	IT12	● Lievitazione	IT19
● Prima dell'utilizzo.....	IT12	Ricette	IT20
● Preparazioni.....	IT12	● Ricette per pane.....	IT20
● Cottura del pane.....	IT13	● Ricette senza glutine	IT22
● Preparazione dell'impasto	IT13	● Ricette per impasti	IT22
● Ingredienti aggiuntivi	IT14	● Ricette dolci	IT24
● Mix di pane & Mix di pane con uvetta	IT14	● Ricette manuali	IT25
● Cottura di brioche	IT15	Pulizia & Conservazione	IT26
● Pane a lievitazione naturale & Impasto a lievitazione naturale	IT15	Risoluzione dei problemi	IT27
● Informazioni Senza Glutine	IT16	Specifiche tecniche	IT31




Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.


Per ridurre il rischio di lesioni personali, scosse elettriche o incendi, osservare quanto segue:

■ I seguenti segnali indicano il grado di lesioni e danni in caso di uso non corretto dell'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** Indica un potenziale rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte.

 **ATTENZIONE:** Indica un potenziale rischio che potrebbe causare lesioni lievi o danni materiali.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.


 Questo simbolo indica divieto.

 Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.

AVVERTENZA

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

Italiano

-  ● **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.**
(Ciò può causare soffocamento.)
- **Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.**
→ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
Le seguenti azioni sono severamente vietate:
Modificare, toccare o collocare nelle vicinanze di serpentine o superfici calde, piegare, torcere, tirare, appendere / tirare su spigoli vivi, collocare oggetti pesanti sopra, legare il cavo di alimentazione o trasportare l'apparecchio dal cavo di alimentazione.
- **Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è mal collegata alla presa elettrica domestica.**
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un agente autorizzato al servizio oppure da persona analogamente qualificata per evitare pericoli.
- **Non connettere o sconnettere la spina con le mani umide.**
- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non spruzzarlo con acqua e / o altri liquidi.**
- **Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.**
 - Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.



Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

AVVERTENZA

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, qualora siano stati istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi a esso legati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e altre forme di manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.**
- **Mantenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini inferiori agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targa dell'apparecchio sia quello della rete locale.**
Evitare anche di collegare altri dispositivi alla stessa presa di rete, per evitare surriscaldamento della stessa. Tuttavia, se sono collegate più spine, assicurare che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa d'alimentazione domestica.
- **Inserire stabilmente la spina.**
- **Spolverare regolarmente la spina.**
→ Staccare la spina, e pulirla con un panno asciutto.
- **Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.**
Ad es. per anomalie o guasti:
 - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano troppo.
 - Il cavo dell'apparecchio è danneggiato o l'alimentazione dell'apparecchio è interrotta.
 - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o si surriscalda eccessivamente.
 - Si ode un rumore anomalo durante il funzionamento.
 - Si avverte un odore sgradevole.
 - Vi è un'altra anomalia o un guasto.→ Consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l'ispezione o la riparazione.
- **Non utilizzare l'apparecchio se le parti dell'apparecchio sono deformate o danneggiate, ad esempio se presentano crepe o scheggiature visibili.**
→ Consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l'ispezione o la riparazione.



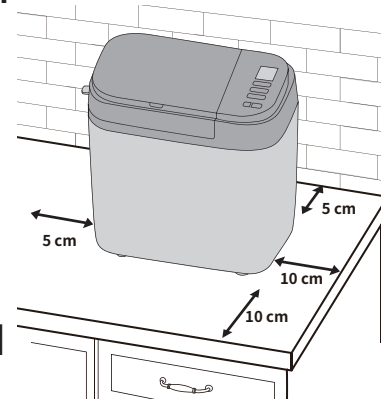
ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi, ustioni, lesioni o danni materiali.



● **Non utilizzare l'apparecchio nei posti seguenti.**

- Su superfici irregolari, collocando gli apparecchi elettrici, ad esempio sul frigorifero, su materiali quali tovaglie o tappeti, ecc.
- Luoghi dove potrebbe essere spruzzata dell'acqua o nei pressi di una sorgente di calore.
- Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro resistente al calore e stabile, asciutto, pulito, piano ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e altri oggetti.



● **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio mentre è in funzione.**

● **Non utilizzare un timer esterno, ecc.**

- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.

● **Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l'interno dell'unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l'apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti.**

Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. Fare attenzione alla fonte di calore residua soprattutto dopo l'uso.

- Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (Non utilizzare guanti da forno bagnati.)

● **Non inserire alcun oggetto nelle fessure.**

● **Non superare la quantità massima di farina (600 g) e ingredienti lievitanti come lievito secco (7 g) o lievito bianco in polvere (13 g). (Vedere a P. IT31)**



● **Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.**

● **Assicurarsi di tenere saldamente la spina quando la si stacca. Non tirare mai il cavo d'alimentazione.**

● **Prima di maneggiare, spostare o pulire, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.**

● **Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.**

● **Accertarsi di pulire l'apparecchio, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti dopo l'uso. (Vedere a P. IT26)**

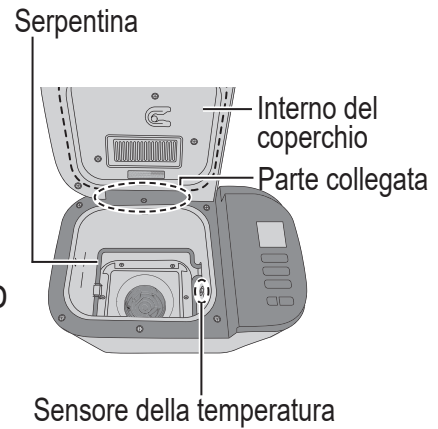
Italiano

IT5



Informazioni importanti

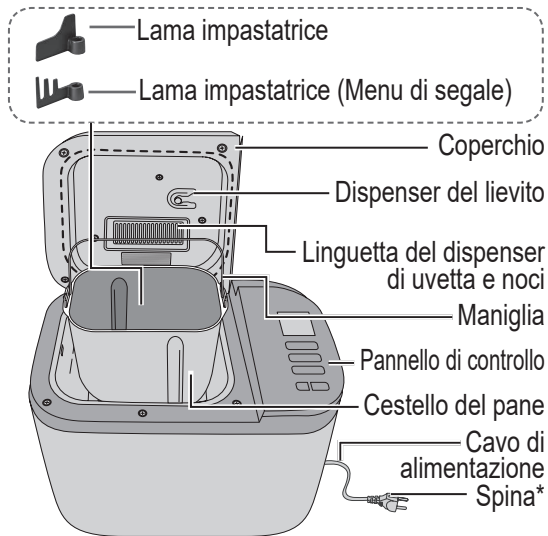
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in ambienti ad elevata umidità e non applicare una forza eccessiva sulle parti, come mostrato a destra, per evitare anomalie o deformazioni.
- Non utilizzare un coltello o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.
- Non lasciar cadere l'apparecchio per evitare danni allo stesso.
- Non conservare ingredienti nel cestello del pane.



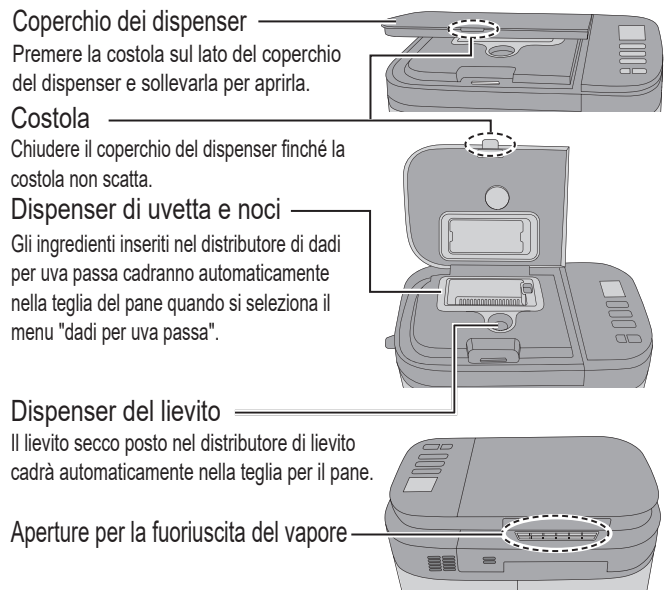
Questo simbolo sul apparecchio indica “Superfici roventi che non devono essere toccate senza adottare precauzioni”.

Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale



* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.



Coperchio dei dispenser
Premere la costola sul lato del coperchio del dispenser e sollevarla per aprirla.

Costola
Chiudere il coperchio del dispenser finché la costola non scatta.

Dispenser di uvetta e noci
Gli ingredienti inseriti nel distributore di dadi per uva passa cadranno automaticamente nella teglia del pane quando si seleziona il menu "dadi per uva passa".

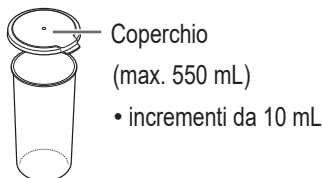
Dispenser del lievito
Il lievito secco posto nel distributore di lievito cadrà automaticamente nella teglia per il pane.

Aperture per la fuoriuscita del vapore

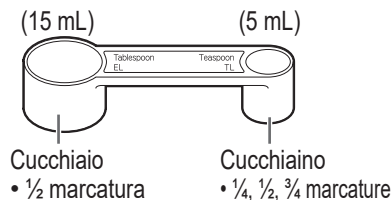
Italiano

Accessori

Bicchieri dosatore per lievito naturale
Per misurare i liquidi e fare lievito naturale.



Cucchiaino dosatore
Per misurare zucchero, sale, lievito secco, ecc.



Cucchiaio dosatore per lievito madre
Per misurare il lievito naturale.



Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento antiaderente per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.

■ Per evitare di danneggiare il rivestimento, seguire le istruzioni riportate di seguito.

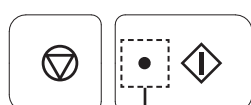
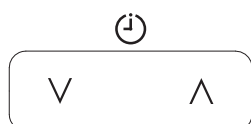
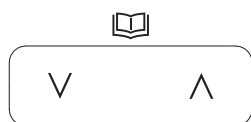
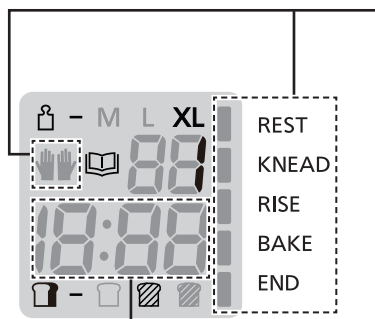
- Non utilizzare utensili duri come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane. Se il pane non può essere facilmente rimosso dal cestello, lasciarlo raffreddare per 5–10 minuti, facendo attenzione a non lasciarlo incustodito in un ambiente dove qualcuno potrebbe rischiare di ustionarsi o dove oggetti potrebbero incendiarsi. In seguito, scuotere diverse volte il cestello del pane servendosi dei guanti da forno. (Vedere P. IT13) (Tenere abbassata la maniglia in modo che non ostacoli il pane.)
- Prima di affettare il pane, accertarsi che la lama impastatrice non sia rimasta incastrata al suo interno. Se è rimasta incastrata, attendere che il pane si sia raffreddato, quindi rimuoverla. (Non utilizzare utensili duri o taglienti come coltelli o forchette.) Fare attenzione a non ustionarsi poiché la lama impastatrice potrebbe essere ancora calda.
- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice. Non utilizzare prodotti abrasivi come detersivi o pagliette di lana d'acciaio.
- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicchi di grano interi o macinati, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello del pane. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, tagliarli in pezzi piccoli. Si prega di seguire le indicazioni di Ingredienti aggiuntivi (vedere P. IT14) e le quantità di ricetta indicate.
- Utilizzare solamente la lama impastatrice in dotazione per questo apparecchio. Il cestello del pane, la lama impastatrice e il pane possono essere molto caldi dopo la cottura. Maneggiare sempre con cura.



Nomi delle parti e istruzioni

Pannello di controllo e Display

● L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.



Arresto

Per annullare l'impostazione / arrestare il programma.
(Tenere premuto per circa 1 secondo.)

Avvio

Premere questo pulsante per avviare il programma.

Indicatore di stato

- La spia lampeggia quando la macchina deve essere impostata o se è necessario eseguire un'operazione manuale. È possibile premere il pulsante di .
- La spia sempre accesa indica che la macchina si trova nello stato di esecuzione del programma. Non è possibile premere il pulsante di . Non si accenderà nemmeno se collegato.

Stato di funzionamento

Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di .
 : Indica l'esecuzione di operazioni manuali.
(Vedere a P. IT10-IT11 per il menu disponibile.)

Appare il tempo

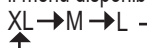
- Tempo rimanente alla fine della cottura.
- Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante .

Menu

- Premere o una volta per diventare un modo di impostazione.
- Premere o di nuovo per modificare il numero di menu.
(Per avanzare più rapidamente, tenere premuto il pulsante.) (Vedere a P. IT10 - IT11 per il numero del menu.)

Dimensioni

Premere questo pulsante per selezionare le dimensioni. (Vedere a P. IT10 - IT11 per il menu disponibile.)



Crosta

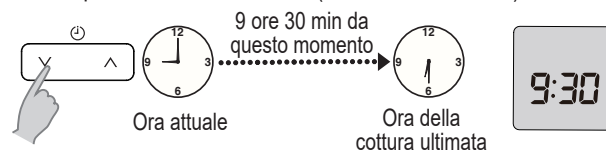
Premere questo pulsante per selezionare il livello di doratura della crosta. Vedere a P. (Vedere a P. IT10-IT11 per il menu disponibile.)



Timer

- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore (tuttavia, per il menu "A lievitazione naturale pane" si possono impostare solo fino a 9 ore). (Vedere a P. IT10 - IT11)
ad es.: Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva.

→ Impostare il timer alle 9:30 (fra 9 ore e 30 minuti).



- Impostare il tempo per dolci Menù:

Premere questo pulsante per aumentare il tempo.

Premere questo pulsante per diminuire il tempo.

(Per avanzare più rapidamente, premere una volta questo pulsante e tenerlo premuto)

- Menu "Torta"

Premendo il pulsante 1 volta, il tempo di cottura verrà prolungato di 1 minuto.

- Menu "Solo cottura"

Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di lievitazione, ivi compreso il tempo di lievitazione aggiuntivo di 1 minuto.

- Menu "Marmellata" e "Composta di frutta"

Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di cottura, ivi compreso il tempo di cottura aggiuntivo di 1 minuto.

Ingredienti per la preparazione del pane

È estremamente importante utilizzare le misure corrette degli ingredienti per ottenere risultati ottimali.

Ingredienti liquidi

Utilizzare il bicchiere dosatore per lievito naturale o il cucchiaino dosatore forniti in dotazione.

Se le ricette prevedono una miscela (il liquido più uovo), gli ingredienti devono essere pesati su una bilancia. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Ingredienti secchi

• Devono essere pesati sulle bilance o misurati con il cucchiaino dosatore in dotazione per le piccole quantità. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Farina

È l'ingrediente principale del pane. La proteina nella farina genera glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e consente al pane di lievitare.

Utilizzare farina forte per pane. La farina forte per pane viene prodotta da grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.

Farina bianca

Viene prodotta macinando il chicco del grano, esclusi crusca e germe. Il tipo migliore di farina per la preparazione del pane è la farina "speciale per pane". Non utilizzare farina autolievitante in sostituzione della farina per pane.

Farina integrale

Viene prodotta macinando il chicco intero del grano, inclusi crusca e germe. Da questa farina si ottiene un pane molto salutare. Questo pane è più basso e più pesante rispetto a quello ottenuto con la farina bianca.

Farina di segale

Viene prodotta macinando il chicco di segale. Rispetto alla farina bianca contiene più ferro, magnesio e potassio, che contribuiscono alla buona salute. Non contiene però una quantità sufficiente di glutine. Da questo tipo di farina si ottiene un pane denso e pesante. Non utilizzare quantità superiori rispetto a quelle specificate (altrimenti si rischia di sovraccaricare il motore).

Lievito secco

Fa lievitare il pane.

Accertarsi di utilizzare lievito secco e non in polvere e che non necessiti di prelievitazione. Non usare lievito secco che richieda la fermentazione prima dell'uso. Si consiglia l'uso di lieviti secchi che hanno le diciture Lievito Istantaneo, di Facile Miscelazione, Azione Rapida o Panificazione Facilitata scritte sulla confezione. Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo. Per conservarlo, seguire le istruzioni del produttore e scartarlo dopo 48 ore di apertura. Si raccomanda di conservare in un luogo fresco e asciutto sulla maggior parte delle confezioni di lievito.

Prodotti caseari

Maggior sapore e valore nutrizionale.

• Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione "in timer" poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.

→ Ridurre la quantità di acqua in misura proporzionale rispetto a quella del latte.

Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambiandone il colore della crosta.

• Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenenti fruttosio.

Acqua

Utilizzare la normale acqua di rubinetto.

Quando la temperatura ambiente è bassa, utilizzare acqua tiepida per il menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 o 18. Quando la temperatura ambiente è elevata, utilizzare acqua fredda per il menu 10, 11 o 12. Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante il bicchiere dosatore per lievito naturale fornito in dotazione.

Sale

Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane. Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori/perdere gusto se la misurazione non è precisa.

Grassi

Arricchisce il sapore e la morbidezza del pane. Utilizzare burro (non salato), margarina o olio.

È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti:

■ Uova

Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane. (La quantità di acqua deve essere ridotta in misura proporzionale.) Sbattere le uova prima di aggiungerle all'impasto. Non utilizzare il timer per la ricetta con uova. (Le uova vanno a male rapidamente se la temperatura dell'ambiente circostante è elevata).

■ Crusca

Aumenta il contenuto di fibre nel pane.

- Utilizzare al max. 50 g (5 cucchiaini).

■ Germe di grano

Dona al pane un sapore simile a quello della noce.

- Utilizzare al max. 50 g (4 cucchiaini).

■ Spezie, erbe aromatiche

Arricchiscono il gusto del pane.

- Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaino).

Utilizzo di miscele per pane...

■ Miscela per pane contenenti lievito secco

① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua. (Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)

② Selezionare il menu 5 o 6.

• La quantità di lievito secco contenuta in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

■ Miscela per pane con sacchetto di lievito secco separato

① Porre per prima la miscela per cestello del pane, quindi aggiungere l'acqua. Introdurre successivamente il lievito secco dosato nel dosatore del lievito.

② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.

- Farina bianca, farina scura - menu 5 o 6
- Farina ai cereali - menu 1
- Pane integrale - menu 7
- Farina di segale - menu 12

■ Cottura di brioche con miscela per brioche

Selezionare il menu 10 o 2 - dimensione "M" (Media) - "Dorata" colore della crosta.

Suggerimenti: Il risultato varia a seconda del tipo di farina miscelata.

Italiano

Tabella dei menu e opzioni di cottura

■ Funzioni e tempi

● La macchina si arresta o si muove durante il processo in base al programma in funzione. ● Il tempo necessario per ogni fase varia in base alla temperatura dell'ambiente.

	Menu Number	Menu	Opzioni			Fase					Note	Rif. Pagina
			Dimensioni Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise (Lievitazione)	Bake (Cottura)	Totale			
Pane	1	Base	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 – 55 min	4 ore – 4 ore 5 min	—	P. IT12-IT13
	2	Base veloce	✓	✓	—	—	15 – 20 min	circa 1 ora	35 – 40 min	1 ora 55 min – 2 ore	—	P. IT12-IT13
	3	Base con uvetta	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 min	4 ore	—	P. IT12-IT14
	4	Base farcito	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 ora 45 min – 2 ore 10 min	50 – 55 min	4 ore – 4 ore 5 min	✓	P. IT12-IT14
	5	Mix di pane	—	✓	—	—	30 min *4	1 ora 15 min	45 min	2 ore 30 min	—	P. IT12-IT14
	6	Mix di pane con uvetta	—	✓	—	—	30 min *4	1 ora 15 min	45 min	2 ore 30 min	—	P. IT12-IT14
	7	Pane integrale	✓	—	✓	1 ora – 1 ora 40 min	15 – 25 min *4	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	—	P. IT12-IT13
	8	Pane integrale veloce	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 1 ora 40 min	45 min	3 ore	—	P. IT12-IT13
	9	Pane integrale con uvetta	✓	—	✓	1 ora – 1 ora 40 min	15 – 25 min *4	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	—	P. IT12-IT14
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 ora 20 min – 1 ora 30 min	45 min	3 ore 30 min	✓	P. IT12, IT15
	11	Francese	—	—	✓	—	40 min – 1 ora 20 min *4	3 ore 30 min – 4 ore 10 min	50 min	5 ore 40 min	—	P. IT12-IT13
	12	Segale	—	—	✓	45 – 60 min	circa 10 min	1 ora 20 min – 1 ora 35 min	1 ora	3 ore 30 min	—	P. IT12-IT13
	Senza glutine	13	A lievitazione naturale	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 ore 25 min – 3 ore 10 min	55 min	5 ore	—
14		Pane senza glutine	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 ora 50 min – 1 ora 55 min	✓	P. IT12, IT16
15		Torta senza glutine	—	—	—	—	20 min *6	—	1 ora 30 min	1 ora 50 min	✓	P. IT12, IT16
16		Pizza senza glutine	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. IT12, IT17
17		Pasta senza glutine	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. IT12, IT17

● Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuti; ora = ora (rio).

● Note (👉): Il menu è disponibile per effettuare operazioni manuali come l'aggiunta di ingredienti extra e la raschiatura della farina dal fianco della teglia da pane, quando suona il segnale acustico.



	Menu Number	Menu	Opzioni			Fase				Note	Rif. Pagina	
			Dimensioni	Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise (Lievitazione)	Bake (Cottura)			Totale
Impasto	18	Base	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT12-IT13
	19	Base con uvetta	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT12-IT14
	20	Pane integrale	—	—	—	55 min – 1 ora 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 2 ore	—	3 ore 15 min	—	P. IT12-IT13
	21	Pane integrale con uvetta	—	—	—	55 min – 1 ora 25 min	15 – 25 min *4	1 ora 30 min – 2 ore	—	3 ore 15 min	—	P. IT12-IT14
	22	A lievitazione naturale	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 ora 5 min – 1 ora 35 min	—	2 ore 30 min	—	P. IT15
	23	Lievito madre	—	—	—	—	—	24 ore	—	24 ore	—	P. IT15
	24	Pizza	—	—	✓	(Impasto) 10 – 18 min	(Lievitazione) 7 – 15 min	(Impasto) circa 10 min	(Lievitazione) circa 10 min	45 min	—	—
Dolci	25	Torta	—	—	—	—	20 min *6	—	1 ora 35 min	1 ora 55 min	✓	P. IT12, IT17
	26	Solo cottura	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 ora 30 min	30 min – 1 ora 30 min	—	P. IT18
	27	Marmellata	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min – 2 ore 30 min	—	P. IT18
	28	Composta di frutta	—	—	—	—	—	—	—	1 ora – 1 ora 40 min	—	P. IT18
Manuale	29	Impastare la torta	—	—	—	—	20 min (predefinito)	—	—	1 – 20 min	—	P. IT19
	30	Impastare il pane	—	—	—	—	20 min (predefinito)	—	—	1 – 20 min	—	P. IT19
	31	Lievitazione	—	—	—	—	—	30 min (predefinito)	—	10 min – 2 ore	—	P. IT19

Italiano

*1 Disponibili solo "Dorata" o "Media".
 *2 Disponibili solo "Media" o "Scura".
 *3 Può essere impostato fino a 9 ore.
 *4 La fase di impasto comprende un periodo di lievitazione.
 *5 La fase di impasto comprende un periodo di riposo.
 *6 Durante il periodo di impasto vi è un periodo di modellatura dell'impasto.
 *7 C'è un periodo di raschiatura della farina.

Istruzioni per l'uso

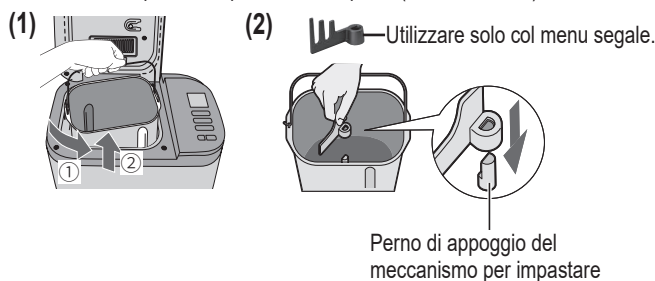
Prima dell'utilizzo

- Per il primo utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio e pulire la macchina. (Vedere P. IT26)
- Pulire la macchina quando non viene utilizzata da molto tempo. (Vedere P. IT26)

Preparazioni

1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare. (2)

- Controllare accuratamente tutto intorno al perno di appoggio del meccanismo per impastare e internamente alla lama impastatrice e assicurarsi che questi componenti siano puliti. (Vedere P. IT26)



2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.

3 1 Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.

- Versare del liquido sul bordo della teglia per evitare gli spruzzi. (3)

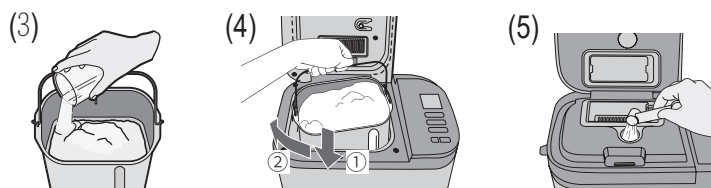
2 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca per i menu disponibili. (5)

Se il distributore di lievito è bagnato, asciugarlo con panni ecc. (Non strofinare il distributore di lievito, altrimenti il lievito secco non cadrà nella teglia del pane a causa dell'elettricità statica).

- Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca per i menu disponibili. (Vedere P. IT14)

- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.



4 Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.

Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.



Cottura del pane



Fare riferimento alle P. IT20 - IT21 per le ricette per pane.

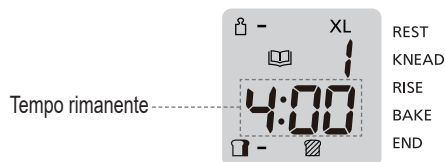
5 Premere il tasto \wedge o \vee nella barra del menu () per selezionare un menu pane.

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. (Vedere P. IT8, IT10 - IT11)

- Dimensioni pane
- Doratura della crosta
- Timer

6 Premere il pulsante () Avvio per avviare la macchina. (Il display indica quando viene selezionato il menu "1".)

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma selezionato.
- * Il tempo restante cambia in base alla temperatura dell'ambiente circostante.



- Eseguire l'operazione manuale quando si sente il segnale acustico se si selezionano determinati menu. (Vedere P. IT10 - IT11, menu con icona).

Dopodiché, premere di nuovo il tasto .

- * Completare i lavori mentre lampeggia sul display. Se il segnale smette di lampeggiare, il display mostra il tempo rimanente.

* Non aggiungere ingredienti dopo che il display mostra il tempo rimanente.

* L'impastamento continuerà dopo un certo tempo senza premere il pulsante .

7 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 bip e il cubo () vicino a **END** (Fine) lampeggia), premere il pulsante **Stop** () e scollegare.

8 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica. (6)

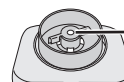
- Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuoti il pane verso l'esterno.



Assicurarsi che la lama non sia rimasta all'interno.

- Muovere il perno può danneggiare la forma del pane. (7)

(7) (Base del cestello del pane)



Perno posizionato alla base del cestello del pane.

- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane. (8)

(8)



Fare riferimento alle P. IT22 - IT23 per le ricette per pane.

Preparazione dell'impasto

1 - 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione.

5 Premere il tasto \wedge o \vee nella barra del menu () per selezionare un menu impasto.

6 Premere il pulsante per avviare.
• Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

7 Quando l'impasto è pronto (la macchina emette 8 bip e il cubo () vicino a **END** (Fine) lampeggia), premere il pulsante e scollegare.

Consigli: Il timer non è disponibile sui menu per impasto, tranne Pizza.

Impasto per pane

8 Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo.

Impasto per pizza

8 Dividere l'impasto e formare delle palline.

9 Coprirle con un panno umido e lasciarle riposare per 10 minuti.

10 Dare una forma piatta circolare e praticare dei fori con una forchetta.

11 Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.

Istruzioni per l'uso

Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

Menu Disponibili

Pane				Impasto	
Base con uvetta	Base farcito	Mix di pane con uvetta	Pane integrale con uvetta	Base con uvetta	Pane integrale con uvetta
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 19	Menu 21

Per preparare pane aromatizzato, basta introdurre gli altri ingredienti nel dispenser di uvetta e noci o nel cestello del pane.

Attenzione agli ingredienti

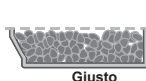
Seguire la ricetta / le istruzioni del menu per le quantità di ogni ingrediente.

- In caso contrario
- Gli ingredienti possono fuoriuscire dal cestello del pane e provocare odori sgradevoli e fumo.
 - Il pane potrebbe non lievitare bene.

Ingredienti secchi / insolubili (Uso del dispenser di uvetta e noci - Li aggiunge automaticamente)

→ Introdurre gli ingredienti aggiuntivi nel dispenser di uvetta e noci e impostare la macchina.

→ Non riempire eccessivamente il dispenser di uvetta e noci.



Giusto



Sbagliato

■ Frutta secca

- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.
- Gli ingredienti ricoperti di zucchero potrebbero aderire alle pareti del dispenser e non cadere nel cestello del pane.

■ Noci, Semi

- Tritare finemente.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del dosatore e del cestello del pane.

■ Erbe aromatiche

- Utilizzare un massimo di 1 – 2 cucchiaini di erbe aromatiche secche. Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

■ Pancetta, salame, olive, pomodori secchi

- A volte gli ingredienti oleosi potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane.
- Tagliare pancetta e salame a dadini.
- Tagliare le olive in ¼.

Ingredienti umidi / viscosi / solubili*

(Aggiunta nel cestello del pane con le mani - Non possono essere collocati nel dispenser di uvetta e noci)

→ Unire questi ingredienti a tutti gli altri all'interno del cestello del pane.

■ Frutta fresca, frutta sotto spirito, verdura

- Utilizzare soltanto le quantità specificate nella ricetta poiché il contenuto in acqua di questi ingredienti potrebbe modificare il pane.

■ Formaggio, cioccolato

- Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.

* Questi ingredienti non possono essere introdotti nel dispenser di uvetta e noci poiché aderirebbero alle pareti del dispenser e non cadrebbero nel cestello del pane.



Mix di pane & Mix di pane con uvetta


1 – 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione

5 Selezionare il menu.

Mix di pane	Mix di pane con uvetta
Menu 5	Menu 6

6 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

7 Premere il pulsante  e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Suggerimenti: Il risultato finale può differire a seconda della miscela di pane effettivamente utilizzata. (Ci può essere una maggiore variazione con miscele di pane senza grano).



Cottura di brioche

- 1 – 4** Vedere a P. IT12 di Preparazione.
- 5** Selezionare il menu 10, scegliere la doratura della crosta
- 6** Premere il pulsante per avviare.
 - Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.
- 7** Dopo circa 55 minuti - 1 ora e 5 minuti. **Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Aggiungere il burro supplementare mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
 - La fase dell'impasto continua dopo 5 minuti senza premere il pulsante .



Fare riferimento alle P. IT21 per le ricette per pane.

- 8** Premere il pulsante e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a END (Fine) lampeggia.

Consigli

- Il timer non è disponibile in questi menu.
- Non aggiungere burro o ulteriori ingredienti quando sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Quando si aggiungono ulteriori ingredienti, ad esempio uvetta, aggiungerli con burro al punto 7. (Non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi.)

Sistema semplice per cuocere brioche

- Tagliare il burro a cubetti di 1 - 2 cm e conservarli in frigorifero.
- Introdurre il burro con altri ingredienti all'inizio e seguire il punto 5.
- Saltare così il punto 8. Il brioche sarà leggermente diverso.

Pane a lievitazione naturale & Impasto a lievitazione naturale



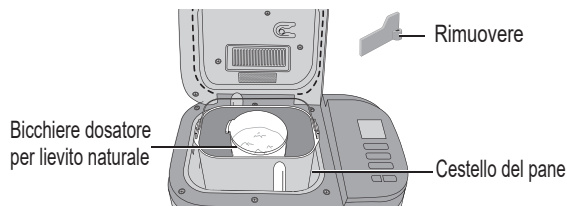
Fare riferimento alle P. IT21, IT23 per le ricette per pane.

Italiano

FASE 1 Come fare il lievito madre

Preparazioni:

- ① Miscelare bene tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore per lievito naturale.
(Rimuovere la lama impastatrice)
- ② Porre il coperchio sul bicchiere dosatore per lievito naturale.
- ③ Porre il bicchiere dosatore per lievito naturale nel cestello del pane.
- ④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.



- 1** Selezionare il menu 23.

- 2** Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.



- 3** Premere il pulsante e rimuovere immediatamente il bicchiere dosatore per lievito naturale quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a END (Fine) lampeggia.

- Quando non la si usa immediatamente, **conservarli nel frigo, ma utilizzarli entro 1 settimana.**

FASE 2 Per cuocere / preparare rustico a lievitazione naturale

Preparazioni:

- ① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
- ② Versare il lievito madre nel cestello del pane.
- ③1) Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base all'ordine della ricetta.
2) Introdurre il lievito secco nel dispenser del lievito.
- ④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

- 1** Selezionare il menu.

Pane a lievitazione naturale	Impasto a lievitazione naturale
Menu 13	Menu 22

- 2** Premere il pulsante per avviare .

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

- 3** Premere il pulsante e rimuovere il pane / impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a END (Fine) lampeggia.

Consigli

- Il timer è disponibile per cuocere rustico a lievitazione naturale (fino a 9 ore).
- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi informarlo. (Menu: Impasto a lievitazione naturale)

Per creare o conservare il lievito madre senza problemi.

- Non selezionare un menu errato.
- Non tirare fuori il bicchiere dosatore per lievito naturale fino a che il programma non è completo.
- Non mischiare il lievito madre nuovo con quello vecchio.
- Se l'impasto del lievito madre è fatto bene, avrà un odore pungente simile all'alcool.
- Quando la temperatura dell'ambiente circostante è superiore a 30 °C, il lievito madre si guasta e il pane non è buono.

Istruzioni per l'uso

Informazioni Senza Glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale.

Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo di altre miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Il pane senza glutine non può lievitare quanto un pane tradizionale. Sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
- Quando si seleziona l'opzione "gluten free" (senza glutine), è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (Altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene.) Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate con farina senza glutine. Se si sceglie una delle due, consultare prima il proprio medico.
- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata. Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta. Le miscele di farine senza glutine producono risultati maggiormente variabili.
- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congelarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:

Quando si segue il programma "Senza glutine", è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.

Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.

È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati. Dovete anche assicurarvi che il lievito utilizzato non contenga glutine.

Cottura del pane senza glutine




Fare riferimento alle P. IT22 per le ricette per pane.



1 – 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione

5 Selezionare il menu 14.

6 Premere il pulsante  per avviare.
• Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 6 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre  sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante  e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo  vicino a **END (Fine)** lampeggia.

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Cottura della torta senza glutine






Fare riferimento alle P. IT22 per le ricette per pane.

1 – 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione



5 Selezionare il menu 15.

6 Premere il pulsante  per avviare.
• Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 2 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre  sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
• La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre  sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La cottura inizierà dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

9 Premere il pulsante  e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo  vicino a **END (Fine)** lampeggia.

Consigli

- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

IT16



Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine



Fare riferimento alle P. IT22 per le ricette per pane.

1 — 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione.

5 Selezionare il menu.

Pizza senza glutine	Pasta senza glutine
Menu 16	Menu 17

6 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo 5 minuti per pizza senza glutine, 2 minuti per pasta senza glutine, **aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo () vicino a **END (Fine)** lampeggia.

Pizza senza glutine

9 Dividere uniformemente l'impasto in due parti e stenderle utilizzando un cucchiaino o una spatola in cerchi di circa 20 cm su una teglia unta.

10 Spalmate la salsa e il vostro condimento preferito sull'impasto e infornatelo.

- L'impasto della Pizza Senza Glutine sarà più sottile e croccante rispetto all'impasto tradizionale della Pizza.

Pasta senza glutine

9 Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.

10 Infarinare leggermente la superficie dell'impasto e stenderla a piacimento.

11 Far bollire l'acqua, aggiungere la pasta e una volta cotta condire a piacimento.

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Italiano

Cottura di torte

1 — 4 Vedere a P. IT12 di Preparazione.

5 Selezionare il menu 25.

6 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo () vicino a **END (Fine)** lampeggia.



Fare riferimento alle P. IT24 per le ricette per pane.

Cottura Ulteriore

- Se la cottura non è completa, seguire il seguente metodo. (Un ulteriore tempo di cottura può essere nuovamente impostato entro 20 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante come richiesto.)

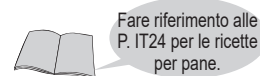
- ① Selezionare il menu (Saltare se non si è premuto il pulsante al punto 8).
- ② Impostazione dell'orario di cottura
 - Può essere impostato su 1 - 20 minuti.
- ③ Premere il pulsante per avviare.
 - Per interrompere la cottura, tenere premuto il pulsante .

Consigli

- Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

Istruzioni per l'uso

Solo cottura



Preparazioni:

- ① Preparare gli ingredienti mescolati nel recipiente in base alla ricetta.
- ② Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
- ③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu 26.


2 Impostare il tempo di cottura

3 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

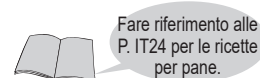
4 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 50 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante  come richiesto.)

Consigli: Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.

Per preparare marmellata / composta



Operazioni preliminari per preparare marmellata

- ① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
- ② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
- ③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine metà della frutta → metà dello zucchero → quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.
- ④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

Operazioni preliminari per preparare composta

- ① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
- ② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base all'ordine delle ricette e versare acqua sugli ingredienti.
- ③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.


1 Selezionare il menu.

Marmellata	Composta di frutta
Menu 27	Menu 28

2 Impostare il tempo di cottura, quindi avviare la macchina.

3 Premere il pulsante e rimuovere la marmellata / composta quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 10 minuti - 40 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante Timer  come richiesto.)

Consigli

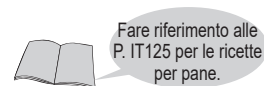
- Il timer non è disponibile in questi menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Seguire attentamente la ricetta per la quantità di ogni ingrediente. In caso contrario, la marmellata non si addensa, trabocca o si brucia, così come la composta.

Consigli per preparare marmellata

- Per ottenere una marmellata densa è necessario che le quantità di zucchero, acido e pectina siano ben dosate.
- La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente. La frutta con quantità minori di pectina non si addensa facilmente.
- Utilizzare frutta fresca e matura. La frutta troppo matura o acerba non si addensa.
- Le ricette in questo manuale risulteranno morbide se si usa poco zucchero.
- Se il tempo di cottura è breve, alcuni pezzi di frutta potrebbero restare interi e la marmellata potrebbe risultare troppo liquida.
- Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.
- Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si estrae la marmellata.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata nel cestello del pane.
- Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.



Impastare la torta



Fare riferimento alle P. IT125 per le ricette per pane.

Preparazioni:


- ① Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
- ② Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale.
Chiudere il coperchio e collegare la macchina

1 Selezionare il menu 29.

2 Impostare il tempo di impastamento

3 Premere il pulsante  per avviare.

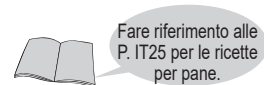
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

5 Metterlo in uno stampo per dolci, quindi cuocere in forno preriscaldato.

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

Impastare il pane



Fare riferimento alle P. IT25 per le ricette per pane.

Italiano

Preparazioni:

- ① Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice.
- ② Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale.
Chiudere il coperchio e collegare la macchina


1 Selezionare il menu 30.

2 Impostare il tempo di impastamento

- Si prega di impostare il tempo in base all'impasto del pane che viene utilizzato per la fermentazione primaria.

3 Premere il pulsante  per avviare.

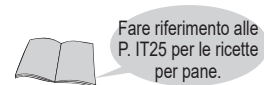
- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli:

- Riposare per oltre 20 minuti prima dell'impastamento successivo.
- Nel caso di pasta dura o di molta pasta, sul display può apparire la scritta "U50". Lasciare un po' di tempo per riavviare l'impastamento successivo.

Lievitazione



Fare riferimento alle P. IT25 per le ricette per pane.

Preparazioni:


- ① Togliere la lama impastatrice e mettere l'impasto nella cestello del pane.
- ② Riposizionare il cestello del pane all'interno dell'unità principale.
Chiudere il coperchio e collegare la macchina.

1 Selezionare il menu 31.

2 Impostare il tempo (utilizzare la fermentazione primaria della pasta impastata. Impostare il tempo in base alla pasta del pane).

3 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

4 Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (■) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

5 Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare in forno, quindi cuocere.

Ricette

Esempio

Nome della ricetta

Menù N° + Tempo Totale + Icona dell'opzione

	M	L	XL
★ Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Uovo (L), sbattute	1	1	2
Semi di girasole	50 g	65 g	75 g
Formaggio	50 g	65 g	75 g

Abbreviazione:

tsp = cucchiaino da tè; tbsp = cucchiaino da tavola

Uovo (L) = Uovo di grandi dimensioni; Uovo (M) = Uovo di medie dimensioni.

Le opzioni di ogni ricetta e le operazioni necessarie sono indicate con le seguenti icone.

Icona dell'opzione

Crosta leggera Crosta media Crosta scura Timer di ritardo

Icona di funzionamento necessario

★ Mettere il lievito secco misurato nel distributore del lievito.

Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.

Aggiungere altri ingredienti nel distributore di frutta secca.

Eseguire l'operazione manuale (come l'aggiunta di ingredienti extra, raschiare la farina dal lato della teglia da pane) quando suona il segnale acustico.

Ricette per pane

Andare a P. IT12 - IT15 per le istruzioni per l'uso

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 ore - 4 ore 5 min)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	340 mL	400 mL

Pane al latte

Menu 1 (4 ore - 4 ore 5 min)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Latte	290 mL	360 mL	430 mL

Base veloce

Pane bianco veloce

Menu 2 (1 ora 55 min - 2 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane Italiano

Menu 2 (1 ora 55 min)

	M
★ Lievito secco	2 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Olio d'oliva	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	260 mL

Base con uvetta

Base con uvetta

Menu 3 (4 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	340 mL	400 mL
Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

5 Pane di semi

Menu 3 (4 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	475 g	550 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Semi di sesamo	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Semi di papavero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Acqua	280 mL	330 mL	380 mL
Semi di lino	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Semi di zucca	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Semi di girasole	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Base farcito

Pane ripieno

Menu 4 (4 ore - 4 ore 5 min)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	580 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	400 mL
Pancetta *1	50 g	65 g	75 g
Formaggio *1	50 g	65 g	75 g

Pomodoro ripieno, olive e succo di pomodoro

Menu 4 (4 ore - 4 ore 5 min)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	580 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	140 mL	175 mL	200 mL
Succo di pomodoro	140 mL	175 mL	200 mL
Olive	70 g	85 g	100 g
Pomodori secchi in olio, a pezzettini	30 g	40 g	50 g

Mix di pane

Mix di pane

Menu 5 (2 ore 30 min)

Farina di miscela per pane *2	500 g
Acqua *3	300 mL

Pane al succo di verdure

Menu 5 (2 ore 30 min)

Farina di miscela per pane *2	500 g
Acqua *4	150 mL
Succo di verdura *4	150 mL

Mix di pane con uvetta

Mix di pane con uvetta

Menu 6 (2 ore 30 min)

Pane al succo di verdure *2	500 g
Acqua *3	300 mL
Uvetta *1	100 g

Pane di castagne matcha

Menu 6 (2 ore 30 min)

Pane al succo di verdure *2	500 g
Matcha	10 g
Acqua *3	300 mL
Castagna dolce *1	100 g



Pane integrale

Pane integrale

Menu 7 (5 ore) ⌚

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
☉ Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane di avena e crusca

Menu 7 (5 ore) ⌚

	L
★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Crusca	50 g
☉ Porridge d'avena	50 g
Olio	2 tbsp
Zucchero	1½ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	350 mL

Pane integrale veloce

Pane integrale veloce

Menu 8 (3 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
☉ Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane integrale veloce 50%

Menu 8 (3 ore)

	M	L	XL
★ Lievito secco	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Farina integrale	200 g	250 g	300 g
Farina forte per pane bianco	200 g	250 g	300 g
☉ Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	300 mL	370 mL	430 mL

Pane integrale con uvetta

Pane integrale con uvetta

Menu 9 (5 ore) ⌚

	M	L	XL
★ Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
☉ Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL
☀ Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

Pane all'acero e noci di pecan

Menu 9 (5 ore) ⌚

	M
★ Lievito secco	1 tsp
Farina integrale	200 g
Farina forte per pane bianco	200 g
☉ Burro	20 g
Sciroppo d'acero	3 tbsp
Sale	1 ½ tsp
Acqua	280 mL
☀ Noci pecan *1	75 g

Brioche

Base brioche

Menu 10 (3 ore 30 min) ☑ ☒

★ Lievito secco	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
☉ Burro *5	60 g
Zucchero	50 g
☉ Latte magro in polvere	2 tbsp
Sale	1½ tsp
Miscela / sbattere 2 uova (M) + 2 tuorli d'uovo + Acqua	270 mL
☐ ☒ Burro *6	80 g

Panettone

Menu 10 (3 ore 30 min) ☑ ☒

★ Lievito secco	1½ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
☉ Burro *5	60 g
Zucchero	50 g
Sale	1½ tsp
Miscela / sbattere 2 uova (M) + 2 tuorli d'uovo + Acqua	290 mL
☉ Burro *6	60 g
☐ ☒ Buccia d'arancia candita *1	50 g
Uva sultanina *1	50 g
Ribes *1	50 g

Francese

Pane francese

Menu 11 (5 ore 40 min) ⌚

★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
☉ Sale	1½ tsp
Acqua	290 mL

Pane campagnolo

Menu 11 (5 ore 40 min) ⌚

★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	320 g
Farina integrale	80 g
☉ Sale	1½ tsp
Acqua fredda (5 °C)	300 mL

Segale

Segale 100%

Menu 12 (3 ore 30 min) ⌚

★ Lievito secco	2½ tsp
Farina di segale	500 g
☉ Olio	2 tbsp
Zucchero	2 tsp
Sale	2 tsp
Acqua	440 mL

● Utilizzare la lama impastatrice specifica per la segale.

Segale e bianco

Menu 12 (3 ore 30 min) ⌚

★ Lievito secco	2 tsp
Farina di segale	250 g
Farina forte per pane bianco	250 g
☉ Olio	2 tbsp
Zucchero	2 tsp
Sale	2 tsp
Acqua	360 mL

● Utilizzare la lama impastatrice specifica per la segale.

A lievitazione naturale

A lievitazione naturale

Fase 1: Lievito madre: Menu 23 (24 ore)

Andare a P. IT23 per le ricette.

Fase 2: Menu 13 (5 ore) ⌚

★ Lievito secco	¼ tsp
Lievito madre	1 tazza
☉ Farina forte per pane bianco	400 g
Sale	1 tsp
Acqua	150 mL

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

*2 Miscela di pane solo per pane bianco. Seguire le ricette sulla confezione della miscela per il pane.

*3 Come indicato sulla confezione deve essere aggiunto.

*4 Metà della quantità d'acqua specificata per la miscela per il pane.

*5 Tagliato a cubetti da 2 - 3 cm e conservato in frigorifero.

*6 Tagliato a cubetti da 1 - 2 cm e conservato in frigorifero.

Ricette

Ricette senza glutine

Andare a P. IT12, IT16 - IT17 per le istruzioni per l'uso

Pane senza glutine

- Il risultato varia in base alle ricette o al tipo di miscela per pane utilizzato.
- Seguire la ricetta sulla confezione della miscela per pane senza glutine.

Pane senza glutine

Menu 14 (1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Acqua	430 mL
Olio	1 tbsp
Miscela per pane senza glutine	500 g
Lievito secco	2 tsp

Pane senza glutine e grano

Menu 14 (1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Latte	310 mL
2 uova (Medie), sbattute	100 g
Aceto di sidro	1 tbsp
Olio	2 tbsp
Miele	60 g
Sale	1¼ tsp
Farina di riso nero	150 g
Fecola di patate	300 g
Gomma di xantano	2 tsp
Lievito secco	2½ tsp

Pane senza glutine aromatizzato

Utilizzate una quantità di miscela scelta e aggiungete i seguenti ingredienti alla vostra teglia per produrre il pane di vostra scelta.

Pane alla frutta piccante

(1 ora 50 min)

Frutta mista	100 g
Cannella	2 tsp

Pane di acero e pecan

(1 ora 55 min)

Sciroppo d'acero	2 tbsp
Noci pecan	50 g

Pane ai cinque cereali

(1 ora 55 min)

Semi di lino	1 tbsp
Semi di sesamo	2 tbsp
Semi di zucca	1 tbsp
Semi di papavero	1 tbsp
Semi di girasole	1 tbsp

Pomodoro seccato e pane di parmigiano

(1 ora 55 min)

Formaggio parmigiano, tritato	50 g
Pomodori secchi in olio, a pezzettini	50 g

Torta senza glutine

Torta di cioccolato senza glutine

Menu 15 (1 ora 50 min)

Burro *2	150 g
Zucchero	150 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Cioccolato fondente, fuso	120 g
Farina di riso bianco	120 g
Cacao in polvere	30 g
Lievito bianco in polvere	10 g

Torta di tè senza glutine

Menu 15 (1 ora 50 min)

Burro *2	80 g
Zucchero	160 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Farina di riso bianco	160 g
Mandorle in polvere	80 g
Foglie di tè, a pezzettini	2 tsp
Lievito bianco in polvere	10 g

Torta di banana senza glutine

Menu 15 (1 ora 50 min)

Burro *1	80 g
Zucchero	120 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Farina di riso bianco	160 g
Mandorle in polvere	50 g
Banana *2	80 g
Lievito bianco in polvere	10 g

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 16 (30 min)

Acqua	380 mL
Farina di riso bianco	475 g
Olio vegetale	1¼ tbsp
Sale	1 tsp
Lievito secco	1 tsp

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 17 (15 min)

Miscela / sbattere 2 uovo (M) + Acqua	260 g
Farina di riso bianco	220 g
Fecola di patate	80 g
Corn starch	100 g
Gomma di xantano	1½ tbsp
Olio	2 tbsp
Sale	1 tsp

- Assicurarsi di sbattere le uova e l'acqua insieme finché l'impasto non si ammorbidisce.
- Introdurre fecola, amido e gomma in un altro recipiente e mescolare bene.

*1: Tagliato a cubetti da 1 cm.

*2: Tagliato a 1 - 2 cm.

Ricette per impasti

Andare a P. IT12 - IT15 per le istruzioni per l'uso

Base

Impasto classico

Menu 18 (2 ore 20 min)

★ Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	310 mL

Rotoli morbidi / baps

Menu 18 (2 ore 20 min)

★ Lievito secco	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	450 g
Burro	30 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Uova (M), sbattute	1 (50 g)
Acqua *	250 mL

* Per un rotolo leggermente più denso provate 125 ml di acqua e 125 ml di latte.

- 1 Mettere gli ingredienti nella teglia da pane nell'ordine sopra indicato.
- 2 Selezionare il menu.
- 3 Dividere l'impasto in 8 - 10 pezzi e modellarlo in padelle.
- 4 Mettere su una teglia unta e lasciare riposare a 40 °C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 20 minuti).
- 5 Spolverare con la farina.
- 6 Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 15 minuti o fino a doratura.



Base con uvetta

Impasto con uvetta

Menu 19 (2 ore 20 min)

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina forte per pane bianco	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	310 mL
	Uvetta *1	100 g

Panini caldi a croce

Menu 19 (2 ore 20 min)

★	Lievito secco	½ tsp
	Farina forte per pane bianco	250 g
	Burro	25 g
	Zucchero	1 tsp
	Latte magro in polvere	1 tbsp
	Sale	½ tsp
	Cannella	1 tsp
	Misto di spezie	½ tsp
	Uova (M), sbattute	1 (50 g)
	Acqua	100 mL
	Frutta secca mista *1	100 g

- 1 Dividere la miscela in 8 palline. Mettetele su una teglia leggermente unta e lasciate riposare a 40 °C fino a raddoppiare le dimensioni (ca. 20 minuti). Fare un impasto con circa 2 cucchiaini di farina impastata con 2 cucchiaini d'acqua e passare una croce sui panini, oppure guarnire con fette sottili di pasta frolla.
- 2 Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 15-20 minuti o fino a doratura.
- 3 Mentre è ancora caldo, spennellare con una glassa di zucchero -40 g di zucchero in 4 cucchiaini d'acqua, far bollire fino a raggiungere uno sciroppo - (circa 5 minuti).

Pane integrale

Impasto integrale

Menu 20 (3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	340 mL

Impasto integrale 70%

Menu 20 (3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	350 g
	Farina forte per pane bianco	150 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	330 mL

Impasto integrale 50%

Menu 20 (3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	250 g
	Farina forte per pane bianco	250 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	320 mL

Pane integrale con uvetta

Impasto integrale con uvetta

Menu 21 (3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	500 g
	Burro	30 g
	Zucchero	1½ tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	340 mL
	Uvetta *1	100 g

Rotoli di noce integrale di grano 70%

Menu 21 (3 ore 15 min)

★	Lievito secco	1½ tsp
	Farina integrale	350 g
	Farina forte per pane bianco	100 g
	Farina d'avena media	50 g
	Olio	2 tbsp
	Sciroppo d'acero	2 tbsp
	Sale	1½ tsp
	Acqua	320 mL
	Noci *1	100 g

- 1 Dividere l'impasto in 12 grandi rotoli o 20 rotoli per la cena.
- 2 Mettere su una teglia unta e cospargere di farina. Lasciare riposare a 40 °C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 20 minuti).
- 3 Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 12 - 15 minuti o fino a doratura.

Impasto a lievitazione naturale

Impasto a lievitazione naturale (Segale)

Fase 1: Lievito madre Menu 23 (24 ore)

Andare a P. IT15 per le istruzioni per l'uso.

Fase 2: Menu 22 (2 ore 30 min)

★	Lievito secco	¾ tsp
	Lievito madre	1 tazza
	Farina forte per pane bianco	360 g
	Farina di segale	40 g
	Sale	1 tsp
	Acqua	150 mL

Lievito madre

Lievito madre

Menu 23 (24 ore)

Quantità per un bicchiere dosatore per lievito naturale

Farina di segale	80 g
Sale	½ tsp
Yogurt bianco	60 g
Acqua (20 °C)	80 mL
Lievito secco *	1 (0.1 g)

* Utilizzare il cucchiaino per lievito madre fornito.

Pizza

Impasto pizza

Menu 24 (45 min) ⏱

★	Lievito secco	1 tsp
	Farina forte per pane bianco	450 g
	Olio	4 tbsp
	Sale	2 tsp
	Acqua	240 mL

Ciambella (utilizzando pasta di pane non fermentata fallita)

- 1 Dividere la pasta in piccoli pezzi da 35 g ciascuno e modellarli in palline. Coprirle con un piccolo asciugamano e farle riposare per 10 - 20 minuti.
- 2 Arrotolarle in forma tonda sottile e pressare la pasta con lo stampo per ciambelle.
- 3 Lasciare fermentare la pasta per 20 - 30 minuti (fino a quando non raggiunge il doppio della sua dimensione originale) a una temperatura di 30 - 35 °C.
- 4 Friggerle ad una temperatura dell'olio di 170 °C e cospargerle di cannella e zucchero bianco raffinato.

Focaccia

Menu 24 (45 min) ⏱

★	Lievito secco	½ tsp
	Farina forte per pane bianco	300 g
	Olio d'oliva	1 tbsp
	Sale	1 tsp
	Acqua	170 mL

- 1 Stendere la pasta in un rettangolo di 30 cm x 25 cm su una teglia unta.
 - 2 Fare delle rientranze su tutta la pasta con la punta delle dita.
 - 3 Aggiungere i condimenti preferiti come olive e pomodori.
 - 4 Lasciare riposare a 40 °C fino a raddoppiare le dimensioni (circa 30 minuti).
 - 5 Cospargere con olio d'oliva e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 20 - 30 minuti o fino a doratura ai bordi e cuocere bene al centro.
- Servire caldo con i primi piatti.

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Ricette

Ricette dolci



Torta

Torta Burro

Menu 25 (1 ora 55 min)

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
Zucchero	180 g
Latte	2 tbsp
Uova (M), sbattute	4 (200 g)
Farina 00 (misto e)	300 g
Lievito bianco in polvere (setacciato)	13 g

Torta Di Tè

Menu 25 (1 ora 55 min)

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
Zucchero	180 g
Latte	2 tbsp
Uova (M), sbattute	4 (200 g)
Farina 00 (misto e)	300 g
Lievito bianco in polvere (setacciato)	13 g
Tè earl grey (foglie di tè)	1 tbsp
Frutta secca *	100 g

* Aggiungilo quando raschi via la farina nel passaggio 7.

Solo cottura

Torta alla frutta

Menu 26

Timer: 1 ora 20 min

Burro	150 g
Zucchero	130 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Latte	1 tbsp
Farina 00 (misto e)	250 g
Lievito bianco in polvere (setacciato)	10 g
Frutta secca mista	70 g

- 1 Montare il burro con lo zucchero in un recipiente finché non diventa un composto morbido, quindi sbattere le uova, una per volta.
- 2 Aggiungere il latte, setacciata A e frutta secca mista, sbattere bene il composto dopo ogni aggiunta.
- 3 Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
- 4 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.
- 5 Selezionare il menu, impostare il tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti.
- 6 Premere il pulsante per avviare .
- 7 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e **END (Fine)** () lampeggia.

Torta Alla Ciliegia e Marzapane

Menu 26

Timer: 1 ora

Zucchero	50 g
Burro	175 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Farina autolievitante	225 g
Ciliegie candite, a pezzettini	100 g
Marzapane, tritato	75 g
Latte	60 mL
Guarnizione (Mandorle tostate a scaglie)	15 g

- 1 Montare il burro con lo zucchero in un recipiente finché non diventa un composto morbido, quindi sbattere le uova, una per volta.
- 2 Aggiungere la farina con ciliegie e marzapane, mescolare bene con il latte fino ad ottenere una consistenza morbida.
- 3 Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
- 4 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.
- 5 Distribuire con cura le mandorle sopra il composto.
- 6 Selezionare il menu e inserire 1 ora sul timer.
- 7 Per verificare che la cottura sia completa, inserire uno stuzzicadenti al centro della torta o del pasticcino che saranno pronti se sullo stecchino estratto non sono presenti residui di impasto. Se la torta richiede un tempo supplementare, selezionare nuovamente il menu e inserire altri 3 - 5 minuti sul timer. Se è ancora leggermente appiccicosa, la torta si cuoce durante il periodo di stand.
- 8 Al termine della cottura, usare guanti da forno asciutti per prendere il cestello del pane dall'unità principale. Lasciarlo raffreddare per 5 - 10 minuti prima di rimuovere il pane.

Marmellata

Marmellata Di Fragole

Menu 27

Timer: 1 ora 40 min

Albicocche, tagliate a pezzetti	600 g
Zucchero	400 g
Pectina in polvere *	13 g

Marmellata Di Albicocche

Menu 27

Timer: 1 ora 30 min

Albicocche, tagliate a pezzetti	500 g
Zucchero	250 g
Pectina in polvere *	6 g

* Distribuire la pectina sugli ingredienti nel cestello del pane prima di inserirlo nell'unità principale.

Composta di frutta

Salsa Di Mele

Menu 28

Timer: 1 ora 20 min

Mele sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
Acqua	2 tbsp

• Mescolare a fine cottura.

Pesca In Sciroppo Vanigliato

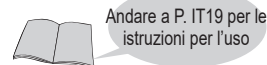
Menu 28

Timer: 1 ora

Pesche, senza nocciolo e tagliate a 1/8	1000 g
Zucchero	100 g
Bacca di vaniglia	1/2
Acqua	125 mL

• A cottura ultimata, rimuovere le pesche con una schiumarola. Versare lentamente lo sciroppo sulla frutta. Lasciar raffreddare.

Ricette manuali



Impastare la torta

Torta di pasta frolla

Menu 29

Timer: 20 min

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
Zucchero	180 g
Latte	2 tbsp
Uova (M), sbattute	4 (200 g)
Farina 00 (misto e)	300 g
Lievito bianco in polvere (setacciato)	13 g

Torta senza glutine di semi di papavero

Menu 29

Timer: 10 min

Olio vegetale	150 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Latte	110 mL
Zucchero	180 g
Farina di riso bianco	210 g
Ground almond	75 g
Lievito bianco in polvere	1½ tbsp
Succo di limone	1½ tbsp
Semi di papavero	23 g

- Glassa a piacere. Mescolare 15 g di succo di limone con 75 g di zucchero a velo e spolverare la torta senza glutine.

Impastare e lievitare il pane

Pasta di pane

Fase 1 Impastare il pane: Menu 30

Fase 2 Lievitazione: Menu 31

(Condizione di temperatura dell'impasto: 28 °C)

Lievito secco	1½ tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1½ tsp
Uova, sbattute	25 g
Acqua	320 mL
Burro	15 g

Fase 1

- 1 Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT19)
(Impostazione del tempo di impastamento: 20 minuti)
- 2 Quando l'impasto è completo, mettere il burro nella teglia da pane e chiudere il coperchio.
- 3 Riposare per 5 minuti.
- 4 Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT19)
(Impostazione del tempo di impastamento: 12 minuti)

Fase 2

Opzione 1:

- 1 Modellare la pasta di finitura nella forma che preferite e lasciarla lievitare in forno.

Opzione 2 :

- 1 Vedi i passi da 1 a 5 di Lievitazione. (P. IT19)

Farina di riso Pasta di muffin all'inglese

Fase 1 Impastare il pane: Menu 30

Fase 2 Lievitazione: Menu 31

(Condizione di temperatura dell'impasto: 28 °C)

- Fare il muffin inglese in 9 cm di diametro (10 pollici).
(Diviso in 10 pezzi)

Lievito secco	1 tsp
Miscela / sbattere 1 uovo + 1 albume + acqua tiepida	430 g
Burro, fuso	60 mL
Aceto di sidro	1 tsp
Farina di riso	300 g
Fecola di patate	100 g
Latte magro in polvere *	50 g
Gomma di xantano	1 tbsp
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp

*Il latte in polvere può essere omesso.

Guarnizione

Farina di mais	Importo adeguato
----------------	------------------

Fase 1

- 1 Vedi i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT19)
(Impostazione del tempo di impastamento: 5 minuti)
- 2 Una volta terminato l'impastamento, aprire il coperchio, grattare via la farina.
- 3 Riposare per 5 minuti.
- 4 Ripetere i passi da 1 a 4 di Impastare il pane. (P. IT19)
(Impostazione del tempo di impastamento: 10 minuti)

Fase 2

- 1 Vedi i passi da 1 a 5 di Lievitazione. (P. IT19)
(Impostazione del tempo di salita: 20 minuti)
- 2 Mettere circa 90 g di pasta nello stampo e cospargere la farina di mais per rifinire.
- 3 Far fermentare all'80 % del formato in forno a 40 °C per circa 30 minuti.
- 4 Cospargere la farina di mais sulla sua superficie e coprire lo stampo.
- 5 Cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.

Italiano

Pulizia & Conservazione

Prima di pulire la macchina per il pane, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

■ Per evitare di danneggiare la macchina per il pane.

- Non utilizzare prodotti abrasivi. (detergenti, pagliette in lana d'acciaio ecc.)
- Non lavare nessun componente della macchina per il pane in lavastoviglie.
- Non utilizzare benzina, diluenti, alcol o candeggina.
- Dopo aver sciacquato le parti lavabili, asciugarle con un panno. Mantenere sempre le parti della macchina del pane pulite e asciutte.

Cestello del pane & lama impastatrice

Rimuovere l'impasto rimanente, lavare con una spugna morbida o con un pennello da pasticciere, quindi asciugare accuratamente.

- Non immergere il cestello del pane in acqua.
- Se la lama impastatrice è difficile da rimuovere, versare acqua calda nel cestello del pane e attendere 5 minuti –10 minuti. (Non lasciarlo per troppo tempo.) Non mettere acqua calda e sapone nel contenitore del pane.

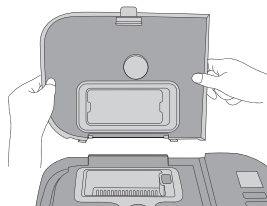
Esterno & Aperture per la fuoriuscita del vapore

- Pulire con un panno umido.

Coperchio dei dispenser

Rimuovere e lavare con acqua. Asciugare completamente, in particolare il coperchio del dispenser del lievito.

- Sollevare il coperchio del dispenser a un angolo di circa 75 gradi. Allineare i collegamenti e tirare in direzione verticale per rimuovere o spingere con cura alla stessa angolazione per fissare. (Attendere prima che la macchina sia raffreddata poiché subito dopo l'utilizzo è molto calda.)
- Non tirare la guarnizione e fare attenzione a non danneggiarla. (Danni alla guarnizione possono determinare fuoriuscita di vapore, condensa o deformazione.)

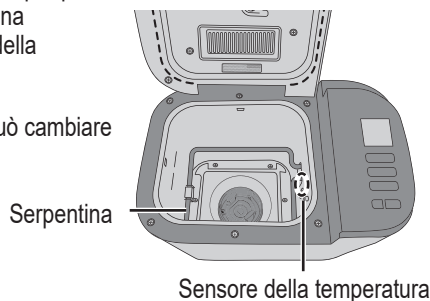


Interno

Rimuovere i residui di prodotto alimentare.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno della macchina, ad eccezione della serpentina e dell'area del sensore della temperatura.

- Il colore dell'interno può cambiare con l'uso.

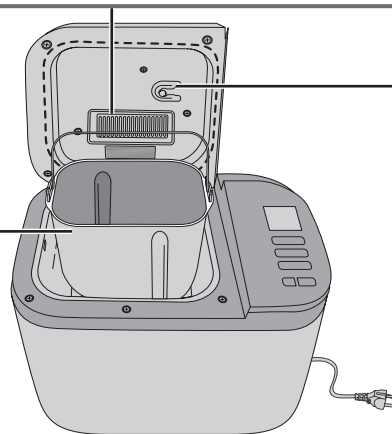


Dispenser di uvetta e noci

Rimuovere e lavare con acqua.



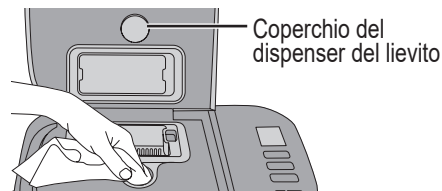
- Lavare dopo ciascun utilizzo per rimuovere eventuali residui.



Dispenser del lievito

Lavare con un panno umido e asciugare.

- Se viene pulito con un panno asciutto, il lievito secco non cadrebbe nel cestello del pane a causa della formazione di elettricità statica.



Coperchio del dispenser del lievito

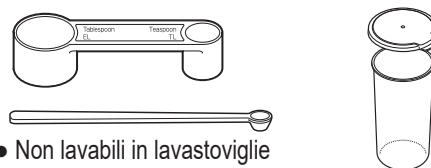
Se è bagnato, asciugare con un panno asciutto.

Cucchiaino dosatore e cucchiaino dosatore per lievito madre

Lavare con acqua.

Bicchieri dosatori per lievito naturale

Lavare con acqua tiepida e sapone e asciugare bene.





Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
<p>Il pane non lievita bene.</p> <p>La superficie del pane è irregolare.</p>	<p>[Tutti i tipi di pane]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata farina di grano duro. (la qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto.) <ul style="list-style-type: none"> → Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina. ● L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido. <ul style="list-style-type: none"> → La farina di grano duro con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10 – 20 mL di acqua. ● Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito secco. <ul style="list-style-type: none"> → Usate un lievito secco da una bustina, su cui è scritto "Miscela facile", "Azione veloce" o "Cottura facile". Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito secco oppure il lievito secco impiegato è vecchio. <ul style="list-style-type: none"> → Utilizzare il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Il lievito secco è entrato a contatto con del liquido prima dell'impasto. <ul style="list-style-type: none"> → Verificare di aver inserito gli ingredienti in base al corretto ordine indicato nelle istruzioni. (P. IT12) ● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. <ul style="list-style-type: none"> → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. → Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.
<p>Si può usare di nuovo l'impasto fallito? Ad esempio L'impasto non è stato cotto... ecc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Può essere usato per fare ciambelle, pizza e altro. Si prega di confermare a quale stato di cottura si è interrotta la cottura e di riprendere le operazioni successive. <ul style="list-style-type: none"> ● Quando c'è ancora lievito secco nel dispenser del lievito. <ul style="list-style-type: none"> → Ricominciare a fare la pasta usando il procedimento "Pizza" per fare la ciambella o la pizza (P. IT13, IT23). ● Quando il lievito secco è stato mescolato con altri ingredienti. <ul style="list-style-type: none"> → Togliere l'impasto e fare la ciambella o la pizza (P. IT13, IT23) . ● Quando la pasta del pane è a metà fermentazione o cotta. <ul style="list-style-type: none"> → Togliere la pasta e iniziare la cottura per 40 minuti a 170 °C nel forno. Osservare la situazione durante la cottura.
<p>Il pane non lievita.</p> <p>Il pane è biancastro e appiccicoso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Non si è utilizzato lievito secco. <ul style="list-style-type: none"> → Introdurre la corretta quantità di lievito secco nel relativo dispenser. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. <ul style="list-style-type: none"> → Utilizzare il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. <ul style="list-style-type: none"> → È necessario rimuovere il pane dal cestello e ricominciare con nuovi ingredienti.
<p>Il lievito secco non cade nel cestello del pane. (Solo SD-YR2550)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● I tempi di apertura del dispenser del lievito sono diversi a seconda del menu e della temperatura dell'ambiente. ● Il dispenser del lievito è bagnato o potrebbe esservi elettricità statica. <ul style="list-style-type: none"> → Lavare con un panno umido e lasciar asciugare naturalmente. ● Il lievito secco è umido. <ul style="list-style-type: none"> → Utilizzare nuovo lievito secco.
<p>Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. <ul style="list-style-type: none"> → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
<p>Il pane è lievitato troppo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● È stato utilizzato/a troppo/a lievito secco/acqua. <ul style="list-style-type: none"> → Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il cucchiaino dosatore (lievito)/il bicchiere dosatore per lievito naturale (acqua) forniti in dotazione. → Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. ● Si è usata troppa farina. <ul style="list-style-type: none"> → Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.
<p>Il pane è pieno di bolle d'aria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● È stato utilizzato troppo lievito secco. <ul style="list-style-type: none"> → Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. ● È stato utilizzato troppo liquido. <ul style="list-style-type: none"> → Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10 – 20 mL di acqua in meno.

Italiano

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.	<ul style="list-style-type: none">● La qualità della farina non è molto buona. → Provare a utilizzare una marca diversa di farina.● È stato utilizzato troppo liquido. → Provare a utilizzare 10 – 20 mL in meno di acqua.
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	<ul style="list-style-type: none">● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10 – 20 mL di acqua in meno.
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	<ul style="list-style-type: none">● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello dopo la cottura. → Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura.● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti.
Come si può mantenere croccante la crosta?	<ul style="list-style-type: none">● Per rendere la crosta più croccante, si può utilizzare l'opzione "Dark" (Scura) del colore della crosta oppure mettere il pane nel forno a 200 °C per altri 5 – 10 minuti.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	<ul style="list-style-type: none">● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (P. IT15) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione "Miscela per Pane".	<ul style="list-style-type: none">● Provare i seguenti accorgimenti. → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito secco quando si utilizzano i menu 10 (Se si aggiunge il lievito secco separatamente).→ Seguire la ricetta riportata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g.→ Introdurre il lievito secco (se aggiunto separatamente) nel dispenser del lievito secco e gli altri ingredienti secchi e il burro nel cestello del pane. Quindi aggiungere l'acqua. Se si aggiungono ingredienti extra, introdurli in un secondo momento. (P. IT15)→ Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Perché il pane non risulta omogeneo?	<ul style="list-style-type: none">● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti.
Gli ingredienti ulteriori non sono miscelati correttamente.	<ul style="list-style-type: none">● Si sono aggiunti ingredienti extra nel dispenser di uvetta e noci prima del segnale acustico o nel cestello del pane con la "👏👏" lampeggiante? → Gli ingredienti extra devono essere aggiunti nel dispenser di uvetta e noci prima del segnale acustico o introdotti nel cestello del pane quando il "👏👏" lampeggia sul display.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	<ul style="list-style-type: none">● Si sono aggiunti ulteriori ingredienti entro 5 min dal segnale acustico? → Gli ulteriori ingredienti devono essere aggiunti quando lampeggia "👏👏" nel display.● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. → Ridurre a metà gli ingredienti extra.
Gli ingredienti extra non cadono nel cestello del pane dal dispenser di noci e uvetta.	<ul style="list-style-type: none">● La superficie degli ingredienti extra è più alta del bordo del dispenser di noci e uvetta? → Inserire gli ingredienti extra in modo che la loro superficie sia più bassa del bordo del dispenser di noci e uvetta. (P. IT8) La capacità del dispenser di noci e uvetta è di 150 g, tuttavia gli ingredienti, a seconda della tipologia e della consistenza, potrebbero fuoriuscire.
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	<ul style="list-style-type: none">● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. → Controlla la ricetta e le dosi, utilizzando una bilancia da cucina per la farina e il bicchiere dosatore per lievito naturale per liquidi fornito in dotazione.

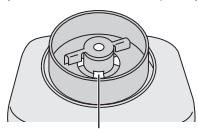
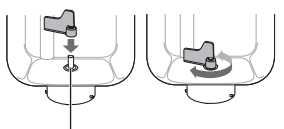



Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non si è cotto.	<ul style="list-style-type: none"> ● È stato selezionato il menu "Impasto". → Il menu "Impasto" non comprende il processo di cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di circa 10 minuti. Se l'impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno. ● Non c'è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato la macchina di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l'unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. → Recarsi presso il proprio rivenditore per il servizio di assistenza. Durante il successivo utilizzo, controllare la ricetta e misurare gli ingredienti utilizzando il bicchiere dosatore per lievito naturale fornito in dotazione. ● La lama impastatrice non è stata fissata. → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT12). ● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituire tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
Non si riesce a tirare fuori il pane.	<ul style="list-style-type: none"> ● Se il pane non può essere facilmente rimosso dal cestello, lasciarlo raffreddare per 5 – 10 minuti, facendo attenzione a non lasciarlo incustodito in un ambiente dove qualcuno potrebbe rischiare di ustionarsi o dove oggetti potrebbero incendiarsi. In seguito, scuotere diverse volte il cestello del pane servendosi dei guanti da forno. (Tenere abbassata la maniglia in modo che non ostacoli il pane.)
Quando si rimuove il pane dal cestello la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'impasto è leggermente duro. → Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10 – 20 mL di acqua. ● La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. → Lavare la lama impastatrice dopo ogni utilizzo.
La pasta senza glutine non cuoce in maniera ottimale.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'impasto era troppo morbido. → Ridurre il volume di acqua o aumentare la quantità di gomma di xantano. ● L'impasto era troppo duro. → Ridurre il volume di gomma di xantano o aumentare la quantità di acqua.
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	<ul style="list-style-type: none"> ● La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. → Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarlo con una spugna morbida o panno simile.
La marmellata è traboccata.	<ul style="list-style-type: none"> ● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT24.
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	<ul style="list-style-type: none"> ● La frutta era acerba o troppo matura. ● La quantità di zucchero è stata diminuita troppo. ● Il tempo di cottura non era sufficiente. ● È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina. → Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. → Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	<ul style="list-style-type: none"> ● Può essere utilizzato zucchero di canna e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.
È possibile utilizzare frutta congelata?	<ul style="list-style-type: none"> ● Può essere utilizzata solo per marmellata e composta di frutta.

Italiano

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	<ul style="list-style-type: none"> ● Non utilizzarli. La qualità non è soddisfacente.
La frutta si è disfatta durante la preparazione della composta di frutta.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il tempo di cottura era troppo lungo. La frutta poteva essere troppo matura.
Difficoltà	
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno su cui poggia. (Non si tratta di un difetto)
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. <ul style="list-style-type: none"> → A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata. → Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurre gli ingredienti.
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	<ul style="list-style-type: none"> ● Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce alle parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno su cui poggia la lama impastatrice ruoti correttamente. <ul style="list-style-type: none"> → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituire tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic). <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>(Base del cestello del pane)</p>  <p>Bocchette di ventilazione (4 in totale)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Perno di appoggio del meccanismo per impastare</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Perno di appoggio del meccanismo per impastare Unità di appoggio del meccanismo per impastare</p> <p>Parte n. ADA29E226</p> </div> </div>
Eccezione sul display	
"1" appare sul display e l'operazione viene arrestata.	<ul style="list-style-type: none"> ● Quando si interrompe l'alimentazione della macchina per un determinato periodo di tempo, sul display viene visualizzato "1" dopo il ripristino. (È in modalità standby e la macchina potrebbe non continuare il programma) <ul style="list-style-type: none"> → Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.
"H01", "H02" appare sul display.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane. <ul style="list-style-type: none"> → Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
"U50" appare sul display.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'unità è molto calda (circa 40 °C). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina. <ul style="list-style-type: none"> → Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40 °C prima di riutilizzarla (apparirà U50).



Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo energetico	550 W		
Capienza	(Farina per una pagnotta)	max. 600 g	min. 400 g
	(Farina per un impasto)	max. 500 g	min. 250 g
	(Lievito secco)	max. 7 g	min. 1,4 g
	(Lievito bianco in polvere)	max. 13 g	min. 10 g
Capienza del dispenser di uvetta e noci	Max. 150 g Frutta secca / noci		
Timer	Timer digitale (fino a 13 ore)		
Dimensioni (Larghezza × Altezza × Profondità)	Circa 40,8 × 36,2 × 25,2 cm		
Peso	Circa 7,5 kg		
Accessori	1 bicchiere dosatore per lievito naturale, 1 cucchiaino dosatore, 1 cucchiaino dosatore per lievito madre		
Emissioni di rumore aereo [dB(A) ref 1 pW]	60,68		

Italiano

Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento.

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere smaltiti come rifiuti urbani ma deve essere effettuata una raccolta separata.



Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a consegnarli agli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese. Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune. Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

IT31



Memo



Memo



<p>English</p> <p>Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germany</p> <p>Authorized Representative in EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany</p> <p>Manufactured by: Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan</p>	<p>Français</p> <p>Importateur : Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Allemagne</p> <p>Représentant autorisé dans l'UE: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne</p> <p>Fabriqué par: Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan</p>
<p>Deutsch</p> <p>Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Deutschland</p> <p>Autorisierter Vertreter in der EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland</p> <p>Hergestellt von: Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan</p>	<p>Italiano</p> <p>Importatore: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germania</p> <p>Rappresentante autorizzato nell'UE: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania</p> <p>Fabbricato da: Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan</p>



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

DZ50C2263
 MX0421L30423
 Printed in China