

Panasonic®

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES

Automatic Bread Maker (Household Use)

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE

Brotbackautomat (Hausgebrauch)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES

Machine à pain automatique (Usage domestique)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN

Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

MANUALE PER L'USO E RICETTE

Macchina per pane automatica (Utilizzo Domestico)

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY

Automatyczny wypiekacz do chleba (Do użytku domowego)

KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK

Automata kenyérsütő gép (Háztartási használatra)

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

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Polski

Magyar

SD-PN100KXE



Thank you for purchasing the Panasonic product.

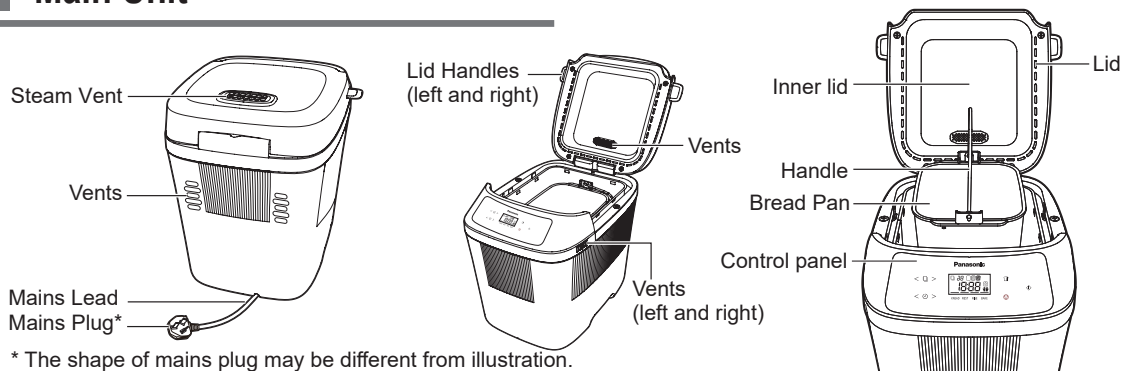
- For this product, there are 2 instructions. This is **"OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES"**, the other one is **"OPERATING INSTRUCTIONS"** which includes content of Safety Precautions, Cleaning & Care and so on. Please read 2 instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to **"Safety Precautions"** and **"Important Information"** of **"OPERATING INSTRUCTIONS"**. (P.GB2-GB4).
- This product is intended for household use only.
- Please keep 2 instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

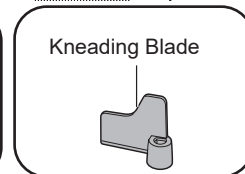
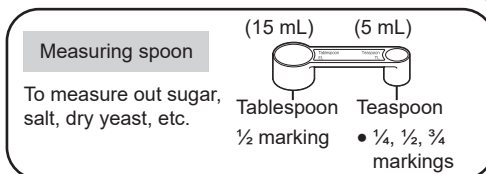
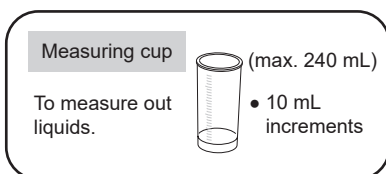
Parts Names and Instructions	GB2	• Baking Gluten Free Bread.....	GB7
• Main Unit	GB2	• Baking Gluten Free Cake.....	GB7
• Control Panel and Display.....	GB2	• Making Gluten Free Pasta / Gluten Free Pizza.....	GB7
Bread-making Ingredients	GB3	• Making Dough.....	GB8
• Bread Ingredients.....	GB3	• Baking Cake.....	GB8
• Additional Ingredients.....	GB4	• Bake Only.....	GB9
• Gluten Free Information.....	GB4	• Making Jam.....	GB9
Menu Charts and Baking Options.....	GB5	Recipes.....	GB10
Handling Instructions.....	GB6	• Bread Recipes.....	GB10
• Before Use.....	GB6	• Gluten Free Recipes.....	GB10
• Preparations.....	GB6	• Dough Recipes.....	GB11
• Baking Bread.....	GB6	• Sweet Recipes.....	GB11
• Baking Brioche.....	GB7		

Parts Names and Instructions

Main Unit



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



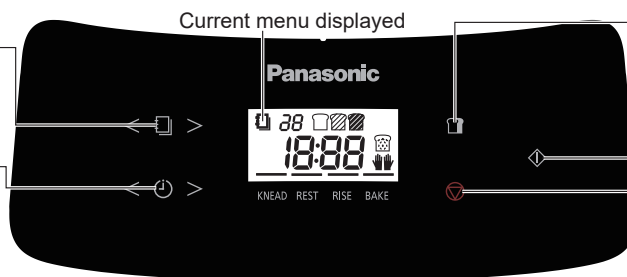
Control Panel and Display

Menu

- **Select a menu** (Press and hold it for fast scrolling)

Timer

- **Set Delay timer** (See P. GB5 of "OPERATING INSTRUCTIONS") (countdown)
- Set the "Delay timer" for the baking



Crust

- Press this button to choose crust colour. (See P. GB4 of "OPERATING INSTRUCTIONS") (Medium → Dark → Light

Start

- Press this button to "Start the program" or "Delayed timer"

Stop

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

Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the measuring cup or measuring spoon provided.

If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighed 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.

Bread Ingredients

Flour

Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise. Use strong flour. Strong flour is milled from the wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

White flour

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

Whole meal flour

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

Dry yeast

Enable 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, 8, 10.

When room temperature is high, use chilled water for menu 6 or 7.

Always measure out liquids using the measuring cup provided.

Salt

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

Fat

Add 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.)

Bread-making Ingredients

Please note the following to prevent damage to the fluorine coating of the bread container.



- Adding harder materials may cause the fluorine coating to peel off such as bread pan.
- Dried fruits and nut must be cut into small pieces of less than 5 mm.
- If you use coarse sugar, sea salt, etc. with large grain crystals, please dissolve them fully in room temperature water before use. From the original amount of water, please subtract an amount equal to the solution.
- Too little water will cause the dough to harden and damage the coating during kneading.
- When putting ingredients into the bread container, please put them in the order of Yeast → Flour → Other Ingredients → Water.
- Do not use hard objects such as knives, forks, or chopsticks when taking out the bread.
- Before cutting the bread, please confirm whether the bread blade has adhered to the inside (bottom) of the bread to prevent the blade from being cut.
- Do not use metal brushes, scouring pads, the nylon side of sponge cloth, or sponge blocks wrapped in nylon mesh to wipe the containers or blades. Please clean them with a soft sponge cloth.
- It is normal for the coating to peel off after long-term use. If you accidentally eat the peeling fluorine coating, it will not affect the human body.

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

Available Menu

Bread				Dough		
Basic Raisin	Whole Wheat	Brioche	French	Basic	Whole Wheat	Brioche
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Procedure

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

Time until the beep sounds from start (approximately)

- Menu 3 / Basic Raisin Bread: 1 h 5 min ~ 1 h 35 min
- Menu 4 / Whole Wheat: 1 h 20 min ~ 2 h
- Menu 6 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min
- Menu 7 / French: 40 min ~ 1 h 25 min
- Menu 12 / Basic Dough: 40 min ~ 1 h 5 min
- Menu 13 / Whole Wheat Dough: 20 min ~ 1 h
- Menu 15 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min

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.

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 Celiac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.

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

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

Dry / insoluble ingredients

■ Dried fruits

- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.

■ Nuts, seeds

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

■ Herbs

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

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.

Moist / viscous / soluble ingredients

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

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



■ Cheese, chocolate


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

Menu Charts and Baking Options

Function Availability and Time Required

- The machine 'will' stop or move during 'the' process based on the operation.
- Time required for each process will differ according to room temperature.

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

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

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

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

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

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

Handling Instructions

Before Use

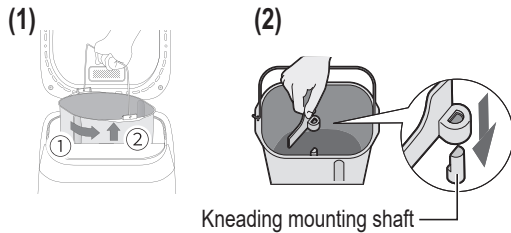
- For the first time use, remove packing material and clean the machine.
(See P. GB7 of "OPERATING INSTRUCTIONS")
- Clean the machine when you have not used for a long time.
(See P. GB7 of "OPERATING INSTRUCTIONS")

Preparations

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

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean.

(See P. GB7 of "OPERATING INSTRUCTIONS")



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

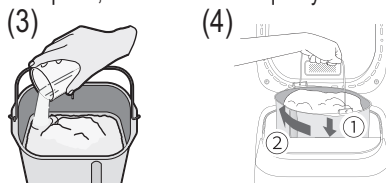
- 3** 1 Place the measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.

- For bread and dough menus, dry yeast should be placed first.
 - ① Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the dry yeast get into it, bread may not rise well.
 - ② Place dry ingredients over the dry yeast. It must be kept separate from any liquid until mixing commences.

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

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

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



- 4** Plug the machine into 230V~240V socket.

Baking Bread

- 5** Press < or > button in the Menu () bar to select a bread menu.

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

Crust colour Delay timer

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

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

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



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

(See P. GB5, menus with icon.)

After that, then press button again.

* Complete the works while icon is flashing on the display.

When icon stop flashing, display shows the remaining time.

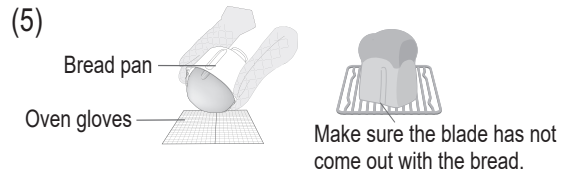
* Do not add ingredients after display shows remaining time.

* Kneading will continue after a certain time without pressing button.

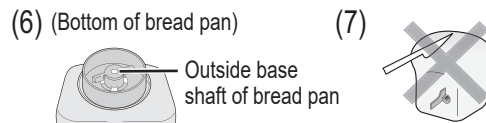
- 7** When bread is ready (machine beeps 8 times and the cube icon near End flashes), press Stop () button and unplug.

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

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



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







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



Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

Handling Instructions

Baking Brioche

- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Select menu 6, choose crust colour.
- 6 Press  button to start.  Turn to P. GB10 for recipes
 - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7 After about 35 minutes - 45 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 10 minutes without pressing  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, follow the time 1 h ~ 1 h 10 min indicated in the recipe section.

To bake brioche in simple way.






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

Baking Gluten Free Bread

- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Select menu 8.  Turn to P. GB10 for recipes
- 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 pressing  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




- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Select menu 9.  Turn to P. GB11 for recipes
- 6 Press  button to start.
 - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7 After about 2 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while "👏" is flashing. Close the lid and restart.**
 - Kneading will continue after 3 minutes without pressing  button.
- 8 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while "👏" is flashing. Close the lid and restart.**
 - Baking will start after 3 minutes without pressing  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.

Making Gluten Free Pasta / Gluten Free Pizza

- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Select menu.  Turn to P. GB11 for recipes

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 11	Menu 10
- 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 pressing  button.
- 8 Press  button and remove dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near End flashes.

Handling Instructions

Gluten Free Pizza






- 9 Divide the dough into 2 parts with scraper, and roll them into a circle of about 20 cm diameter.
- 10 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Gluten Free Pasta

- 9 Wrap the dough in a cling film and rest for 1 hour in the refrigerator.
- 10 Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.
- 11 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.

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

Making Dough

- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Press < or > button in the Menu () bar to select a bread menu.  Turn to P. GB11 for recipes
- 6 Press  button to start the machine.
 - Display shows the remaining time until the program is complete.
- 7 When dough is ready (machine beeps 8 times and the cube () near End flashes), press  button and unplug.

Basic Dough







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

Pizza Dough





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

- 9 Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.
- 10 Shape into a flat round and make holes with a fork.
- 11 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Baking Cake

- 1 — 4 See P. GB6 of Preparations.
- 5 Select menu 16.  Turn to P. GB11 for recipes
- 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 15 minutes while "  " is flashing. Close the lid and restart.**
 - Kneading will continue after 15 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

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 17.

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.

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 the 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.

Tips for Jam-making:

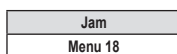
- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this instructions make soft set jams due 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.

Making Jam

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.

1 Select menu.



2 Set the cooking time, then start the machine.

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

Recipes

Example

Recipe Name

Menu No.+Total process time + Option icon

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

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

Option icon

Light crust Medium crust Dark crust Delay timer

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

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

Manually add extra ingredients such as raisins or nuts. The time indicated in the recipe section for adding extra ingredients such as raisins is the addition time in the non-timer program.

Abbreviation:

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

Bread Recipes

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h ~ 4 h 10 min)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 4 (5 h)

about 1 h 20 min - 2 h
after step 6 (beep
sound will be heard)

Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	125 g
Strong white bread flour	125 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	190 mL



Turn to P.GB6 - GB9 for handling instructions.

French

French Bread

Menu 7 (5 h)

about 40 min - 1 h 25 min
after step 6 (beep sound will
be heard)

Dry yeast	¼ tsp
Strong white bread flour	250 g
Salt	1 tsp
Water	170 mL

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min ~ 2 h 5 min)

Dry yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	280 g
Butter	10 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	190 mL

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 5 (3 h)

Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	125 g
Strong white bread flour	125 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h ~ 4 h 10 min) about 1 h 5 min - 1 h
35 min after step 6 (beep
sound will be heard)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL
Raisins *1	50 g

*1 Cut into approx.5 mm cubes.

Brioche

Basic Brioche

Menu 6 (3 h 15 min)

about 1 h - 1 h 10 min after
step 6 (beep sound will be
heard)

Dry yeast	¼ tsp
Strong white bread flour	200 g
Butter *1	30 g
Sugar	2 tbsp
Skimmed milk powder	1 tbsp
Salt	¼ tsp
Mixture / Beat 1 egg (M) + Egg yolk + Water	140 mL
Butter *2	40 g

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

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

Gluten Free Recipes

Gluten Free Bread

- Water must be placed first, add the other ingredients into bread pan according to the recipe order.
- The outcome differs depending on the recipes.

Gluten Free Bread

Menu 8 (1 h 50 min)

Milk	160 g
1 Egg (M), beaten	50 g
Cider vinegar	8 g
Oil	1 tbsp
Honey	30 g
Salt	1 tsp
Brown rice flour	75 g
Potato starch	150 g
Xanthan gum	1 tsp
Dry yeast	1½ tsp

Gluten Free Recipes

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 9 (1 h 25 min) 🍴👤

Butter *1	75 g
Sugar	75 g
2 Eggs (M), beaten	100 g
Dark chocolate (melted)	60 g
White rice flour	60 g
Cacao powder	15 g
Baking powder	5 g

*1 Cut into 1 cm cubes.

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 10 (15 min) 🍴👤

White rice flour	110 g
Potato starch	40 g
Corn starch	50 g
Xanthan gum	2 tsp
Oil	1 tbsp
Salt	½ tsp
1 Egg (M), beaten	50 g
Water	80 mL

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

Gluten Free Pizza Dough

Gluten Free Pizza Dough

Menu 11 (30 min) 🍴👤

Water	190 mL
White rice flour	240 g
Oil	1 tbsp
Salt	½ tsp
Dry yeast	½ tsp

Dough Recipes

Basic

Basic Dough

Menu 12 (2 h 20 min) 🍴👤

about 40 min - 1 h 5 min after step 6 (beep sound will be heard)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 13 (3 h 25 min) 🍴👤

about 20 min - 1 h after step 6 (beep sound will be heard)

Dry yeast	1 tsp
Strong whole wheat bread flour	125 g
Strong white bread flour	125 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	190 mL

Pizza

Pizza Dough

Menu 14 (45 min)

Dry yeast	½ tsp
Strong white bread flour	280 g
Oil	2½ tbsp
Salt	1 tsp
Water	150 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.

Brioche

Brioche Dough

Menu 15 (1 h 50 min) 🍴👤

about 1 h - 1 h 10 min after step 6 (beep sound will be heard)

Dry yeast	¾ tsp
Strong white bread flour	200 g
Butter *1	30 g
Sugar	2 tbsp
Skimmed milk powder	1 tbsp
Salt	¾ tsp
Mixture / Beat 1 egg (M) + Egg yolk + Water	140 mL
Butter *2	40 g

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

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

Sweet Recipes

Cake

Cake

Menu 16 (1 h 30 min) 🍴👤

Butter	110 g
Sugar	100 g
Milk	1 tbsp
2 Eggs (M), beaten	100 g
Baking powder	7 g
Plain flour	180 g
Rum or brandy	A little
Lemon peel	A whole

*1 Cut into 1 cm cubes.

Bake Only

Cake

Menu 17 (1 h 10 min)

Butter	110 g
Sugar	100 g
2 Eggs (M), beaten	100 g
Milk	1 tbsp
Plain flour	180 g
Baking powder	3 g

- 1 In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- 2 Add milk, sifted A, beating well after addition.
- 3 Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- 4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- 5 Select the menu and set the baking time: 1 hour and 10 minutes.
- 6 Press button to start.
- 7 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Jam

Strawberry Jam

Menu 18 (2 h)

Strawberries, finely chopped	400 g
Sugar	140 g

- The outcome may vary depending on the type of strawberry.

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

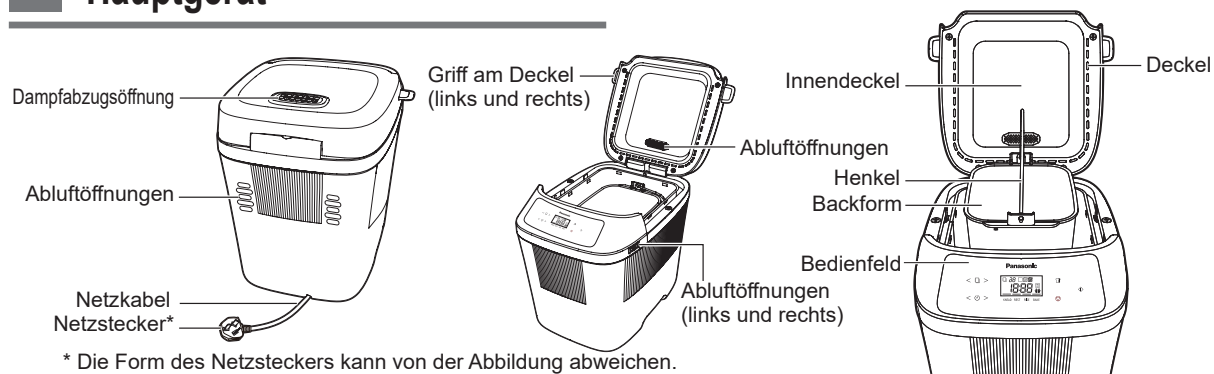
- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist die „**GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE**“, die andere ist die „**BEDIENUNGSANLEITUNG**“, die den Inhalt der Sicherheitsvorkehrungen, Reinigung & Pflege usw. enthält. Bitte lesen Sie die 2 Anleitungen sorgfältig durch, um das Produkt richtig und sicher zu benutzen.
- Bevor Sie dieses Produkt benutzen, beachten Sie bitte besonders die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ und „**Wichtige Informationen**“ in der „**BEDIENUNGSANLEITUNG**“. (S. DE2-DE4).
- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Bitte bewahren Sie die 2 Anleitungen zur späteren Verwendung auf.
- Panasonic übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht beachtet wird.

Inhalt

Teilebezeichnungen und Anweisungen	DE2	• Glutenfreies Brot backen.....	DE7
• Hauptgerät.....	DE2	• Glutenfreien Kuchen backen.....	DE7
• Bedienfeld und Display.....	DE2	• Glutenfreien Pizza-/ Nudelteig herstellen.....	DE7
Zutaten zur Brotherstellung	DE3	• Teig herstellen	DE8
• Zutaten zur Brotherstellung	DE3	• Kuchen backen.....	DE8
• Zusätzliche Zutaten	DE4	• Nur Backen.....	DE9
• Informationen zur Glutenfreiheit.....	DE4	• Marmelade / Kompott kochen	DE9
Tabelle mit Menüs und Backoptionen.....	DE5	Rezepte	DE10
Hinweise zur Handhabung	DE6	• Brot-Rezepte	DE10
• Vor der Inbetriebnahme.....	DE6	• Glutenfreie Rezepte	DE10
• Vorbereitung	DE6	• Teig-Rezepte	DE11
• Brot backen	DE6	• Süße Rezepte	DE11
• Brioche backen.....	DE7		

Erklärung der Teile und Bedienfeld

Hauptgerät



* Die Form des Netzsteckers kann von der Abbildung abweichen.

<p>Sauerteig-Becher</p> <p>Zum Abmessen vom Flüssigkeiten / zum Ansetzen einer Sauerteig Starterkultur.</p> <p>(max. 240 ml)</p> <p>• 10 ml-Schritte</p>	<p>Messlöffel</p> <p>Zum Abmessen von Zucker, Salz, Trockenhefe, usw.</p> <p>(15 ml) (5 ml)</p> <p>Esslöffel Teelöffel</p> <p>1/2 Markierung • 1/4, 1/2, 3/4 Markierungen</p>	<p>Knethaken</p>
---	--	-------------------------

Bedienfeld und Display

Menü

- Wählen Sie ein Menü (Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu blättern)
- Zeitschaltuhr
- Zeitvorwahl einstellen (Siehe S. DE5 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“) (Countdown)
- Einstellen der „Zeitvorwahl“ für das Backen



Bräunung

- Diese Taste drücken, um eine Bräunungsfarbe zu wählen. (Siehe S. DE4 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)
- (Mittel → Dunkel → Hell

Start

- Drücken Sie diese Taste, um „Programm zu starten“ oder „Verzögerungstimer“

Stop

- Zum Abbrechen der Einstellung / Anhalten des Programms. (Etwa 1 Sekunde lang gedrückt halten.)

Zutaten zur Brotherstellung

Für optimale Ergebnisse ist es äußerst wichtig, die richtigen Zutaten zu verwenden.

Flüssige Zutaten

Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel.

Wenn in den Rezepten eine Mischung (Flüssigkeit plus Ei) angegeben ist, sollte diese auf einer Waage abgewogen werden. Die Verwendung einer Digitalwaage wird empfohlen.

Trockene Zutaten

Sollten auf einer Küchenwaage abgewogen oder mit dem mitgelieferten Messlöffel für kleine Mengen abgemessen werden. Die Verwendung einer Digitalwaage wird empfohlen.

Zutaten zur Brotherstellung

Mehl

Hauptbestandteil von Brot. Das Protein im Mehl bildet beim Kneten Gluten. Gluten sorgt für Struktur und Textur und hilft dem Brot, aufzugehen.

Verwenden Sie Brotmehl mit hohem Proteingehalt. Backstarkes Mehl wird aus Weizen gemahlen und hat einen hohen Proteingehalt, der für die Bildung von Gluten notwendig ist.

Das bei der Fermentierung entstehende Kohlendioxid wird im elastischen Netz des Glutens eingeschlossen, wodurch der Teig aufgeht.

Helles Mehl (Weißmehl)

Hergestellt durch Mahlen des Weizenkorns, ohne Kleie und Keim. Zum Brotbacken eignet sich am besten ein Mehl mit der Aufschrift „zum Brotbacken“. Verwenden Sie kein normales oder selbstgärendes Mehl als Ersatz für Brotmehl.

Vollkornmehl

Hergestellt durch Mahlen des gesamten Weizenkorns, einschließlich Kleie und Keim.

Ergibt ein sehr gesundes Brot. Dieses Brot ist weniger hoch und schwerer als mit Weißmehl gebackenes Brot.

Trockenhefe

Trockenhefe ist ein Trieb- und Teiglockerungsmittel und sorgt für einen luftig-lockeren Teig.

Achten Sie darauf, Trockenhefe zu verwenden, die keine Vorfermentation erfordert. Verwenden Sie keine Hefe, die eine Vorgärung erfordert. Verwenden Sie keine Frischhefe. Es wird empfohlen, Trockenhefe zu verwenden, auf deren Packung „Leicht zu Vermischen“, „Schnelles Aufgehen“ oder „Leichtes Backen“ steht; bei Verwendung von Trockenhefe aus Beuteln den Beutel sofort nach Gebrauch wieder verschließen. Zur Aufbewahrung befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und entsorgen Sie sie 48 Stunden nach dem Öffnen. Auf den meisten Hefepackungen wird empfohlen, sie an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren.

Molkereiprodukte

Ergänzen Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstelle von Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Verwenden Sie nicht die Timer-Einstellung, weil die Milch über Nacht möglicherweise nicht frisch bleibt.

→Verringern Sie die Wassermenge proportional zur Milchmenge.

Zucker (Kristallzucker, brauner Zucker, Honig, Sirup, usw.)

Nahrung für die Trockenhefe, süßt und verleiht dem Brot Geschmack, verändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden Sie weniger Zucker, wenn Sie Rosinen oder andere Früchte verwenden, die Fruktose enthalten.

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

Wenn die Raumtemperatur niedrig ist, verwenden Sie lauwarmes Wasser für die Menüs 2, 5, 8, 10.

Wenn die Raumtemperatur hoch ist, verwenden Sie gekühltes Wasser für Menü 6 oder 7.

Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen.

Salz

Verbessert den Geschmack und stärkt das Gluten, damit das Brot aufgeht. Bei ungenauem Abmessen kann das Brot an Größe/Geschmack verlieren.

Fett

Verleiht dem Brot Geschmack und Geschmeidigkeit. Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Sie können den Geschmack Ihres Brotes durch Hinzufügen anderer Zutaten verbessern.

■ Eier

Erhöht den Nährwert und die Färbung des Brotes. (Die Wassermenge muss entsprechend reduziert werden.) Schlagen Sie die Eier auf, bevor Sie sie hinzugeben. Verwenden Sie nicht den Timer bei Rezepten mit Eiern. (Eier sind bei hoher Raumtemperatur schnell verderblich.)

Brotbackzutaten

Bitte beachten Sie Folgendes, um eine Beschädigung der Fluorbeschichtung des Brotbehälters zu vermeiden.

- Die Zugabe von härteren Zutaten kann dazu führen, dass sich die Fluorbeschichtung ablöst, wie z. B. bei Backformen.
- Trockenfrüchte und Nüsse müssen in kleine Stücke von weniger als 5 mm geschnitten werden.
- Wenn Sie grobkörnigen Zucker, Meersalz usw. mit großen Kristallen verwenden, lösen Sie diese bitte vor der Verwendung vollständig in Wasser mit Raumtemperatur auf. Ziehen Sie bitte von der ursprünglichen Wassermenge die Menge ab, die der Lösung entspricht.
- Zu wenig Wasser führt dazu, dass der Teig hart wird und die Beschichtung beim Kneten beschädigt wird.
- Wenn Sie Zutaten in den Brotbehälter geben, geben Sie sie bitte in folgenden Reihenfolge zu: Hefe → Mehl → Andere Zutaten → Wasser.
- Benutzen Sie keine harten Gegenstände wie Messer, Gabeln oder Esstättchen, wenn Sie das Brot herausnehmen.
- Vor dem Schneiden des Brotes vergewissern Sie sich bitte, ob die Brotklinge an der Innenseite (Unterseite) des Brotes haften geblieben ist, um zu verhindern, dass die Klinge geschnitten wird.
- Benutzen Sie keine Metallbürsten, Scheuerschwämme, die Nylonseite von Schwammtüchern oder in Nylongewebe eingewickelte Schwammblöcke zum Abwischen der Behälter oder Klingen. Bitte reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch.
- Es ist normal, dass die Beschichtung nach längerem Gebrauch abblättert. Wenn versehentlich die abblätternde Fluorbeschichtung gegessen wird, hat dies keine Auswirkungen auf den menschlichen Körper.

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

Verfügbares Menü

Brot				Teig		
Normal Rosinen	Vollkorn	Brioche	Französisch	Normal	Vollkorn	Brioche
Menü 3	Menü 4	Menü 6	Menü 7	Menü 12	Menü 13	Menü 15

Verfahren

Nachdem Sie die Taste  gedrückt haben, ertönt ein Piepton.
Geben Sie die zusätzlichen Zutaten manuell in die Backform während  blinkt.

Zeit bis zum Ertönen des Signaltons ab Start (ungefähr)

- Menü 3 / Normales Rosinenbrot: 1 std. 5 min. ~ 1 std. 35 min.
- Menü 4 / Vollkorn: 1 std. 20 min. ~ 2 std.
- Menü 6 / Brioche: 1 std. ~ 1 std. 10 min.
- Menü 7 / Französisch: 40 min. ~ 1 std. 25 min.
- Menü 12 / Klassischer Brot-/ Brötchenteig: 40 min. ~ 1 std. 5 min.
- Menü 13 / Vollkorn Teig: 20 min. ~ 1 std.
- Menü 15 / Brioche: 1 std. ~ 1 std. 10 min.

Beachtung der Zutaten

Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts/Menüs für die Mengen der einzelnen Zutaten.

- Ansonsten
- können sich die Zutaten aus der Backform lösen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.
 - Das Brot geht möglicherweise nicht gut auf.

Informationen zur Glutenfreiheit

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

Wenn Sie aus gesundheitlichen Gründen glutenfreies Brot backen, ist es sehr wichtig, dass Sie vorher Ihren Arzt konsultieren und die folgenden Richtlinien befolgen.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Zutaten entwickelt, daher kann es sein, dass Sie mit Ihrer eigenen Mischung nicht so gute Ergebnisse erzielen.
- Glutenfreies Brot kann nicht so stark aufgehen wie ein herkömmliches Brot. Es hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Farbe als normales Brot.
- Wenn „glutenfrei“ gewählt wird, müssen die Angaben für jedes Rezept sorgfältig befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, dass das Brot nicht gelingt.)
Es gibt zwei Arten von glutenfreien Backmischungen: Backmischungen mit geringem Glutengehalt und Backmischungen, die nicht aus Weizen bestehen und kein Gluten enthalten. Wenn Sie eine davon mit diesem Backprogramm auswählen müssen, konsultieren Sie bitte vorher Ihren Arzt.
- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotes können je nach Art der Backmischung unterschiedlich sein. Gelegentlich kann es vorkommen, dass bei einem Brot etwas Mehl am Rand zurückbleibt.
Die weizenfreien Backmischungen können unterschiedlichere Ergebnisse haben.
- Warten Sie, bis das Brot abgekühlt ist, bevor Sie es aufschneiden, damit es besser gelingt.
- Das Brot sollte an einem kühlen, trockenen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verbraucht werden. Wenn Sie nicht in der Lage sind, das gesamte Brot innerhalb dieser Zeit zu verbrauchen, können Sie es in Gefrierbeuteln in bequemen Portionsgrößen einfrieren.

Warnung für die Benutzer, die dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

Wenn Sie das glutenfreie Programm verwenden, konsultieren Sie unbedingt Ihren Arzt oder die Zöliakievereinigung und verwenden Sie nur die Zutaten, die für Ihren Gesundheitszustand geeignet sind.

Panasonic übernimmt keine Verantwortung für die Folgen von Zutaten, die ohne professionelle Beratung verwendet wurden.

Es ist sehr wichtig, eine Kreuzkontamination mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn Brot aus Gründen glutenfreier Ernährung gebacken wird. Besondere Aufmerksamkeit muss der Reinigung der Backform und des Knethakens sowie der verwendeten Utensilien gewidmet werden. Außerdem müssen Sie sicherstellen, dass die verwendete Hefe kein Gluten enthält.

Trockene / unlösliche Zutaten

■ Trockenfrüchte

- Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden.

■ Nüsse, Samen

- Fein hacken.
- Nüsse verringern die Wirkung von Gluten, daher nicht zu viel verwenden.
- Die Verwendung großer, harter Kerne kann die Beschichtung der Backform zerkratzen.

■ Kräuter

- Verwenden Sie bis zu 1 - 2 Esslöffel getrocknete Kräuter. Für frische Kräuter befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten

- Den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel schneiden.
- Die Oliven in Viertel schneiden.

Feuchte / zähflüssige / lösliche Zutaten

■ Frisches Obst, in Alkohol eingelegtes Obst, Gemüse

- Nur die im Rezept angegebenen Mengen verwenden, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

■ Käse, Schokolade

- Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.
- Schokolade fein hacken.

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktionen und benötigte Zeit

- Die Maschine arbeitet oder pausiert auf Grundlage des Betriebsprogramms. • Die Zeit, die für jeden Prozess benötigt wird, hängt von der Raumtemperatur ab.

	Menü Nummer	Menü	Optionen		Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite
			Bräunung	Zeitvorwahl	Ruhen	Kneten	Aufgehen	Backen	Gesamt		
Brot	1	Klassisches Weißbrot	✓	✓	40 min. - 1 std. 5 min.	25 min.	1 std. 40 min. - 2 std. 5 min.	40 min. - 50 min.	4 std. - 4 std. 10 min.	-	S. DE6
	2	Normal schnell	✓	-	-	40 min. *2	50 min.	30 - 40 min.	1 std. 55 min. - 2 std. 5 min.	-	S. DE6
	3	Normal Rosinen	✓	-	40 min. - 1 std. 5 min.	35 min.	1 std. 40 min. - 2 std. 5 min.	40 min. - 50 min.	4 std. - 4 std. 10 min.	✓	S. DE6
	4	Vollkorn	-	✓	1 std. 5 min. - 1 std. 45 min.	20 min. - 25 min. *2	2 std. 10 min. - 2 std. 45 min.	45 min.	5 h	-	S. DE6
	5	Vollkorn schnell	-	-	15 - 25 min.	25 min. *2	1 std. 25 min. - 1 std. 35 min.	45 min.	3 h	-	S. DE6
	6	Brioche	✓	-	-	1 std. 5 min. - 1 std. 15 min. *2	1 std. 25 min. - 1 std. 35 min.	35 min.	3 std. 15 min.	✓	S. DE6, DE7
	7	Französisch	-	✓	20 min. - 1 h	30 min.	2 std. 40 min. - 3 std. 20 min.	50 min.	5 h	-	S. DE6
Glutenfrei	8	Glutenfreies Brot	✓*1	-	-	20 - 25 min *4	35 - 40 min.	50 - 55 min.	1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.	✓	S. DE6, DE7
	9	Glutenfreier Kuchen	-	-	-	20 min. *3	-	1 std. 5 min.	1 std. 25 min.	✓	S. DE6, DE7
	10	Glutenfreier Nudelteig	-	-	-	15 min. *4	-	-	15 min.	✓	S. DE6-DE8
	11	Glutenfreier Pizzateig	-	-	-	25 min. *4	5 min.	-	30 min.	✓	S. DE6-DE8
Teig	12	Normal	-	-	40 min. - 1 std. 5 min.	35 min.	40 min - 1 h	-	2 std. 20 min	-	S. DE6, DE8
	13	Vollkorn	-	-	1 std. 5 min. - 1 std. 45 min.	20 min. - 25 min. *2	1 std. 30 min. - 1 std. 55 min.	-	3 std. 25 min.	-	S. DE6, DE8
	14	Pizza	-	-	-	35 min.	10 min.	-	45 min.	-	S. DE6, DE8
	15	Brioche	-	-	-	1 std. 5 min. - 1 std. 15 min. *2	35 min. - 45 min.	-	1 std. 50 min.	✓	S. DE6, DE7
Süß	16	Kuchen	✓	-	-	20 min. *3	-	1 std. 10 min. - 1 std. 20 min.	1 std. 30 min. - 1 std. 40 min.	✓	S. DE6, DE8
	17	Nur backen	-	-	-	-	-	30 min. - 1 std. 30 min.	30 min. - 1 std. 30 min.	-	S. DE6, DE9
	18	Marmelade	-	-	-	-	-	-	1 std. 30 min. - 2 std. 30 min.	-	S. DE6, DE9

Deutsch

- Die Abkürzungen, die in dieser Anleitung verwendet werden, werden wie folgt ausgeschrieben: min = Minute (n); h = Stunde (n); ca. = ungefähr.
- Bemerkung (): Das Menü ist verfügbar, um manuelle Vorgänge wie das Hinzufügen zusätzlicher Zutaten und das Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform auszuführen, wenn der Signalton ertönt.

*1 Es sind nur „Mittel“ oder „Dunkel“ verfügbar.

*2 Während der Knetphase gibt es eine Phase zum Aufgehen.

*3 Es gibt eine Phase des Abschabens oder Formens während der Knetphase.

*4 Während des Knetens wird das Mehl abgekratzt.

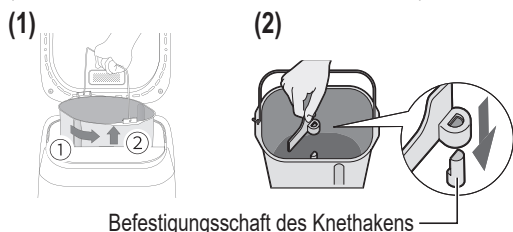
Hinweise zur Handhabung

Vor der Inbetriebnahme

- Vor der ersten Nutzung, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie das Gerät. (Siehe S. DE7 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)
- Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben. (Siehe S. DE7 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)

Vorbereitungen

- 1** Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie die Backform heraus (1) und setzen Sie den Knethaken in den dafür vorgesehenen Befestigungsschaft des Knethakens ein. (2)
- Überprüfen Sie den Bereich um die Welle und das Innere des Knethakens und stellen Sie sicher, dass sie sauber sind. (Siehe S. DE7 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)



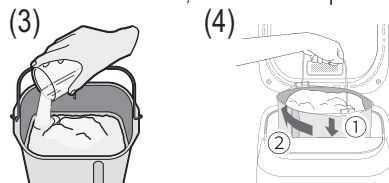
- 2** Vorbereiten der Zutaten mit **genauer Abmessung** gemäß dem Rezept.

- 3** 1 Die abgemessenen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.

- Für Brot- und Teigmenüs sollte die Trockenhefe zuerst hinzugegeben werden.
 - ① Trockenhefe vom Knethaken und dem Befestigungsschaft des Knethakens entfernt platzieren. Wenn ein Teil der Trockenhefe hineingerät, geht das Brot möglicherweise nicht gut auf.
 - ② **Trockene Zutaten über die Trockenhefe geben.** Sie muss bis zum Beginn des Mischens von jeglicher Flüssigkeit getrennt sein.
- Flüssigkeit an den Rand der Backform gießen, um Spritzer zu vermeiden. (3)

- 2 Wischen Sie die Feuchtigkeit und das Mehl um die Backform herum ab und setzen Sie sie wieder in die Haupteinheit zurück. (4) **Den Deckel schließen.**

- Für optimale Ergebnisse öffnen Sie den Deckel nur, wenn es das Menü erfordert, da dies die Brotqualität beeinträchtigt.



- 4** Schließen Sie die Maschine an eine 230V~240V-Steckdose an.

Brot backen

- 5** Drücken Sie die Tasten < oder > in der Menüleiste (☐), um ein Brotmenü auszuwählen.

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

☐ Bräunungsfarbe ⌚ Zeitvorwahl

- 6** Drücken Sie die Taste Start (◊), um das Gerät zu starten.

(Das Display zeigt an, wenn das Menü „1“ gewählt ist.)

- Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des gewählten Programms angezeigt.

* Die verbleibende Zeit ändert sich in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.



- Manuelle Bedienung, wenn der Signalton ertönt, wenn Sie bestimmte Menüs auswählen. (Siehe S. DE5, Menüs mit dem Symbol 🖐.)

Drücken Sie danach erneut die Taste ◊.

- * Schließen Sie die Arbeiten ab, während 🖐 auf dem Display blinkt.

Wenn 🖐 nicht mehr blinkt, zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

- * Fügen Sie keine Zutaten hinzu, wenn die Restzeit angezeigt wird.

* Das Kneten wird nach einer bestimmten Zeit fortgesetzt, ohne dass die Taste ◊ gedrückt wird.

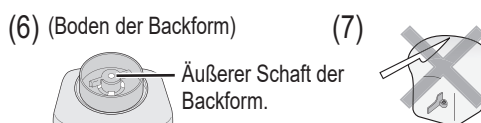
- 7** Wenn das Brot fertig ist (das Gerät piept 8 Mal und das Feld (■) neben END (Ende) leuchtet), die Taste Stop (⊖) drücken und den Netzstecker ziehen.

- 8** Nehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen heraus und legen Sie es auf ein Gitterrost. (5)

- Halten Sie den Griff mit Ofenhandschuhen und schütteln Sie das Brot heraus.



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



- Vor dem Schneiden von Brot immer den Knethaken entfernen. (7)



Vergewissern Sie sich, dass Sie die Vorbereitungschritte abgeschlossen haben, bevor Sie das Menü einstellen.

Hinweise zur Handhabung

Brioche backen

1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.


5 Wählen Sie Menü 6, wählen Sie die Bräunung.



6 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Erönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 35 Minuten - 45 Minuten. **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie den Signalton hören. **Geben Sie die zusätzliche Butter hinzu, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 10 Minuten fortgesetzt, ohne dass die  Taste gedrückt wird.

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

Tipps:

- Die Zeitvorwahl ist in diesem Menü nicht verfügbar.
- Nach der Anzeige der verbleibenden Zeit weder Butter noch zusätzliche Zutaten hinzufügen.
- Wenn Sie zusätzliche Zutaten wie Rosinen hinzufügen, beachten Sie die im Rezeptteil angegebene Zeit von 1 h ~ 1 h 10 min.

Brioche einfach backen.

- Butter in 1 - 2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.
- Butter mit den anderen Zutaten an den Anfang stellen und Schritt 5 befolgen.
- Überspringen Sie Schritt 7 bei dieser Variante. Das Backen von Brioche ist ein wenig anders als die anderen.

Glutenfreies Brot backen


1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.

5 Wählen Sie Menü 8.



6 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Erönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 6 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel** wenn Sie den Signalton 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 fortgesetzt, ohne dass die  Taste gedrückt wird.

8 Drücken Sie die Taste  und nehmen Sie das Brot heraus, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

- Tipps:** Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Glutenfreien Kuchen backen


1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.


5 Wählen Sie Menü 9.





6 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.



- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Erönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 2 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel** wenn Sie den Signalton hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Backen wird nach 3 Minuten fortgesetzt, ohne dass die  Taste gedrückt wird.

8 Nach etwa 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie den Piepton hören. **Kratzen Sie den Teig an der Seitenwand der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Der Backvorgang beginnt nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste .

9 Drücken Sie die Taste  und nehmen Sie den Kuchen heraus, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

Tipps:

- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie den Kuchen kräftig schütteln, um ihn aus der Backform zu lösen, verliert er seine Form.

Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen

1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.


5 Menü auswählen.






Glutenfreie Pizza	Glutenfreier Nudelteig
Menü 11	Menü 10

6 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Erönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 5 Minuten für glutenfreie Pizza und 2 Minuten für glutenfreie Pasta, **öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie den Piepton 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 fortgesetzt, ohne dass die  Taste gedrückt wird.

8 Die Taste  drücken und den Teig entfernen, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

Hinweise zur Handhabung

Glutenfreie Pizza






- 9 Den Teig mit einem Schaber in 2 Teile teilen und diese zu einem Kreis von etwa 20 cm Durchmesser ausrollen.
- 10 Mit der Lieblingssauce und dem gewünschten Belag bestreichen und dann im Backofen backen.

Glutenfreier Nudelteig

- 9 Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 10 Die Teigfläche leicht bemehlen und den Teig in die gewünschte Form bringen.
- 11 Kochen Sie sie und genießen Sie sie mit Ihrer Lieblingssauce.

Tipps: Verwenden Sie den Teigschaber aus Gummi, um die Backform nicht zu beschädigen.
Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Teig herstellen

- 1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.
- 5 Drücken Sie die Tasten < oder > in der Menüleiste (), um ein Brotmenü auszuwählen.  Rezepte finden Sie auf S. DE11
- 6 Drücken Sie die Taste , um das Gerät zu starten.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zur Beendigung des Programms an.
- 7 Wenn der Teig fertig ist (die Maschine piept 8 Mal und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet, drücken Sie den Knopf  und ziehen Sie den Stecker heraus.

Klassischer Brot-/ Brötchenteig







- 8 Den fertigen Teig in die gewünschte Form bringen und bis zur doppelten Größe gehen lassen, dann im Backofen backen.

Pizzateig





- 8 Den Teig mit einem Schaber teilen und zu Kugeln formen.

- 9 Diese mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- 10 Zu einer flachen Scheibe formen und mit einer Gabel Löcher einstechen.
- 11 Mit der Lieblingssauce und dem gewünschten Belag bestreichen und dann im Backofen backen.

Kuchen backen

- 1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen.
- 5 Wählen Sie Menü 16.  Rezepte finden Sie auf S. DE11
- 6 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Signaltons an.
- 7 Nach etwa 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel** wenn Sie den Piepton hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 15 Minuten ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
 - Das Kneten wird nach 15 Minuten fortgesetzt, ohne dass die  Taste gedrückt wird.
- 8 Die Taste  drücken und den Kuchen herausnehmen, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

Zusätzliches Backen:

- Wenn der Backvorgang nicht abgeschlossen ist, gehen Sie wie folgt vor. (Zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 20 Minuten eingestellt werden, während das Gerät noch heiß ist. Durch Drücken der Taste  beginnt der Timer bei Bedarf wieder bei 1 Minute).
- ① Menü auswählen (Überspringen Sie es, wenn Sie die Taste  in Schritt 8 nicht gedrückt haben)
- ② Einstellen der Backzeit.
 - Sie kann auf 1 - 20 Minuten eingestellt werden.
- ③ Drücken Sie zum Starten die Taste .
 - Um den Backvorgang abzubrechen, halten Sie die  Taste gedrückt.

Tipps:

- Die Zeitvorwahl ist in diesem Menü nicht verfügbar. Der Timer nur die Dauer der Backzeit ein.
- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie den Kuchen kräftig schütteln, um ihn aus der Backform zu lösen, verliert er seine Form.

Hinweise zur Handhabung

Nur Backen

Vorbereitungen:

- ① Die gemischten Zutaten in der Schüssel gemäß Rezept vorbereiten.
- ② Den Knethaken entfernen und die Backform mit Backpapier auslegen, dann die gemischten Zutaten aufgeben.
- ③ Setzen Sie die Backform in das Hauptgerät ein und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

1 Wählen Sie Menü 17.

2 Stellen Sie die Backzeit ein.




Rezepte finden Sie auf S. DE11

3 Drücken Sie die Taste , um zu beginnen.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zur Beendigung des Programms an.

4 Die Taste drücken und den Kuchen herausnehmen, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

Zusätzliches Backen:

- Wenn der Backvorgang nicht abgeschlossen ist, wiederholen Sie Schritt 1 - 4. (Zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät noch heiß ist. Durch Drücken der Taste  beginnt der Timer bei Bedarf wieder bei 1 Minute).

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

Marmelade / Kompott kochen

Vorbereitungen für die Marmeladenherstellung

- ① Vorbereitung der Zutaten nach Rezept.
- ② Den Knethaken in die Backform einsetzen.
- ③ Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Form. die Hälfte der Früchte → die Hälfte des Zuckers → den Rest der Früchte → den Rest des Zuckers.
- ④ Setzen Sie die Backform in das Hauptgerät ein, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

1 Menü auswählen.

Marmelade
Menü 18




Rezepte finden Sie auf S. DE11

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

3 Taste drücken und Marmelade entnehmen, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben **END (Ende)** leuchtet.

Zusätzliches Kochen:

- Wenn der Kochvorgang nicht abgeschlossen ist → Schritt 1 - 3 wiederholen.
(Zusätzliche Kochzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 10-40 Minuten eingestellt werden, während das Gerät noch heiß ist. Durch Drücken der Taste  beginnt der Timer bei Bedarf wieder bei 1 Minute).

Tipps:

- Die Zeitvorwahl ist in diesen Menüs nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Kochzeit eingestellt.
- Halten Sie sich eng am Rezept für die Menge der einzelnen Zutaten.
Sonst wird die Marmelade nicht fest.

Tipps zur Marmeladenherstellung:

- Eine ausreichende Menge an Zucker und Säure ist notwendig, um feste Marmelade herzustellen.
- Früchte mit einem hohen Pektin Gehalt werden leicht fest. Früchte mit weniger Pektin werden nicht gut fest.
- Nutzen Sie frisch gereifte Früchte. Über- oder unreife Früchte werden nicht fest.
- Die Rezepte in dieser Anleitung ergeben durch die Verwendung von weniger Zucker weichere Marmeladen.
- Wenn die Kochzeit zu kurz ist, können teilweise Fruchtstücke zurückbleiben, und die Marmelade kann wässrig werden.
- Marmelade wird beim Abkühlen fester. Achten Sie darauf, sie nicht zu lange zu kochen.
- Die fertige Marmelade so schnell wie möglich in den Behälter geben. Achten Sie beim Herausnehmen der Marmelade darauf, dass sie nicht verbrennt.
- Marmelade kann verbrennen, wenn sie in der Backform bleibt.
- Lagern Sie die Marmelade an einem kühlen, dunklen Ort. Aufgrund des geringeren Zuckergehalts ist sie nicht so lange haltbar wie gekaufte Sorten. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und kurz nach dem Öffnen verbrauchen.

Rezepte

Beispiel

Name des Rezepts

Menü-Nr.+Gesamtzeit + Optionssymbol

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

Die Optionen jedes Rezepts und die notwendigen Arbeitsschritte sind durch die folgenden Symbole gekennzeichnet.

Option-Symbol

Leichte Bräunung Mittlere Bräunung Dunkle Bräunung Zeitvorwahl

Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Führen Sie einen manuellen Vorgang durch (z. B. Hinzufügen zusätzlicher Zutaten, Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform), wenn der Signalton ertönt.

Fügen Sie zusätzliche Zutaten manuell wie Rosinen oder Nüsse hinzu. Die im Rezeptabschnitt angegebene Zeit für die Zugabe von zusätzlichen Zutaten wie Rosinen ist die Zugabezeit in einem anderen Programm als dem Verzögerungstimerprogramm.

Abkürzungen:

TL = Teelöffel; EL = Esslöffel; Ei (M) = Ei mittlerer Größe.

Hinweise zur Verarbeitung finden Sie auf S. DE6 - DE9.

Brot-Rezepte

Klassisches Weißbrot

Weißbrot

Menü 1 (4 std. ~ 4 std. 10 min.)

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 4 (5 std.)

ca. 1 std. 20 min. - 2 std. nach Schritt 6 (Signalton ertönt)

Trockenhefe	1 TL
Weizenvollkornbrotmehl	125 g
Weizenmehl Typ 550	125 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	190 ml

Französisch

Französisches Brot

ca. 40 min. - 1 std. 25 min. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	¼ TL
Weizenmehl Typ 550	250 g
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min. ~ 2 std. 5 min.)

Trockenhefe	1½ TL
Weizenmehl Typ 550	280 g
Butter	10 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	190 ml

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 5 (3 std.)

Trockenhefe	1½ TL
Weizenvollkornbrotmehl	125 g
Weizenmehl Typ 550	125 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

Normal Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 std. ~ 4 std. 10 min.)

ca. 1 std. 5 min. - 1 std. 35 min. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml
Rosinen *1	50 g

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Brioche

Einfaches Brioche

Menü 6 (3 std. 15 min.)

ca. 1 std. - 1 std. 10 min. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	¼ TL
Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter *1	30 g
Zucker	2 EL
Entrahmtes Milchpulver	1 EL
Salz	¼ TL
Mischung / Schlag 1 Ei (M) + Eigelb + Wasser	140 ml
Butter *2	40 g

*1 In 2 - 3 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

*2 In 1 - 2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

Glutenfreie Rezepte

Glutenfreies Brot

- Das Wasser muss zuerst zugegeben werden, die anderen Zutaten in der Reihenfolge des Rezepts in die Backform geben.
- Das Ergebnis ist je nach Rezept unterschiedlich.

Glutenfreies Brot

Menü 8 (1 std. 50 min.)

Milch	160 g
1 Ei (M), verquirt	50 g
Apfelessig	8 g
Öl	1 EL
Honig	30 g
Salz	1 TL
Braunes Reismehl	75 g
Kartoffelstärke	150 g
Xanthangummi	1 TL
Trockenhefe	1½ TL

Glutenfreie Rezepte

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 9 (1 std. 25 min.)

Butter *1	75 g
Zucker	75 g
2 Eier (M), verquirlt	100 g
Zartbitterschokolade (geschmolzen)	60 g
Weißes Reismehl	60 g
Kakaopulver	15 g
Backpulver	5 g

*1 In 1 cm große Würfel schneiden.

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 10 (15 min.)

Weißes Reismehl] (gemischt und gesiebt)	110 g
Kartoffelstärke		40 g
Maisstärke		50 g
Xanthangummi		2 TL
Öl		1 EL
Salz		½ TL
1 Ei (M), verquirlt		50 g
Wasser		80 ml

- Eier und Wasser mit dem Schneebesen verquirlen, bis sie sehr gut vermischt sind.
- Mehl, Speisestärke und Gummi in eine andere Schüssel geben und gut vermischen.

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 11 (30 min.)

Wasser	190 ml
Weißes Reismehl	240 g
Öl	1 EL
Salz	½ TL
Trockenhefe	½ TL

Teig-Rezepte

Normal

Klassischer Brot-/

Brötchenteig

Menü 12 (2 std. 20 min.) ca. 40 min. - 1 std. 5 min. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	170 ml

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 13 (3 std. 25 min.) ca. 20 min. - 1 std. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	1 TL
Weizenvollkornbrotmehl	125 g
Weizenmehl Typ 550	125 g
Butter	15 g
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	190 ml

Pizza

Pizza Teig

Menü 14 (45 min.)

Trockenhefe	½ TL
Weizenmehl Typ 550	280 g
Öl	2½ EL
Salz	1 TL
Wasser	150 ml

Sauerteig (mit nicht fermentiertem Brotteig)

- Teilen Sie den Teig in kleine Stücke von je 35 g und formen Sie sie zu Kugeln. Decken Sie sie mit einem kleinen Handtuch ab und lassen Sie sie 10 bis 20 Minuten ruhen.
- Rollen Sie sie in eine dünne runde Form und drücke den Teig mit der Donut-Form.
- Den Teig bei einer Temperatur von 30 - 35 °C 20 - 30 Minuten gären lassen (bis er auf das Doppelte seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist).
- Fritieren Sie ihn bei einer Öltemperatur von 170 °C und bestreuen Sie ihn mit Zimt und raffiniertem weißen Zucker.

Brioche

Brioche Teig

Menü 15 (1 std. 50 min.) ca. 1 std. - 1 std. 10 min. nach Schritt 6 (es ertönt ein Piepton)

Trockenhefe	¾ TL
Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter *1	30 g
Zucker	2 EL
Entrahmtes Milchpulver	1 EL
Salz	¾ TL
Mischung / Schlag 1 Ei (M) + Eigelb + Wasser	140 ml
Butter *2	40 g

*1 In 2 - 3 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

*2 In 1 - 2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

Süße Rezepte

Kuchen

Kuchen

Menü 16 (1 std. 30 min.)

Butter	110 g	
Zucker	100 g	
Milch	1 EL	
2 Eier (M), verquirlt	100 g	
Backpulver] (gemischt und gesiebt)	7 g
Weizenmehl Typ 405		180 g
Rum oder Weinbrand	Ein wenig	
Zitronenschalen	Eine ganze	

*1 In 1 cm große Würfel schneiden.

Nur backen

Kuchen

Menü 17 (1 std. 10 min.)

Butter	110 g	
Zucker	100 g	
2 Eier (M), verquirlt	100 g	
Milch	1 EL	
Weizenmehl Typ 405] (gemischt und gesiebt)	180 g
Backpulver		3 g

- In einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und gut verrühren.
- Milch und das Gesiebte Backpulvergemisch vermischen, dabei immer wieder gut unterrühren.
- Den Knethaken herausnehmen und die Backform mit Backpapier auslegen, dann die gemischten Zutaten aufgeben.
- Setzen Sie die Backform in das Hauptgerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Wählen Sie das Menü und stellen Sie die Backzeit ein: 1 Stunde und 10 Minuten.
- Drücken Sie die Taste zum Starten.
- Die Taste drücken und den Kuchen herausnehmen, wenn das Gerät 8 Mal piept und das Feld () neben END (Ende) leuchtet.

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 18 (2 std.)

Erdbeeren, fein gehackt	400 g
Zucker	140 g

- Das Ergebnis kann je nach Erdbeersorte unterschiedlich ausfallen.

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Panasonic.

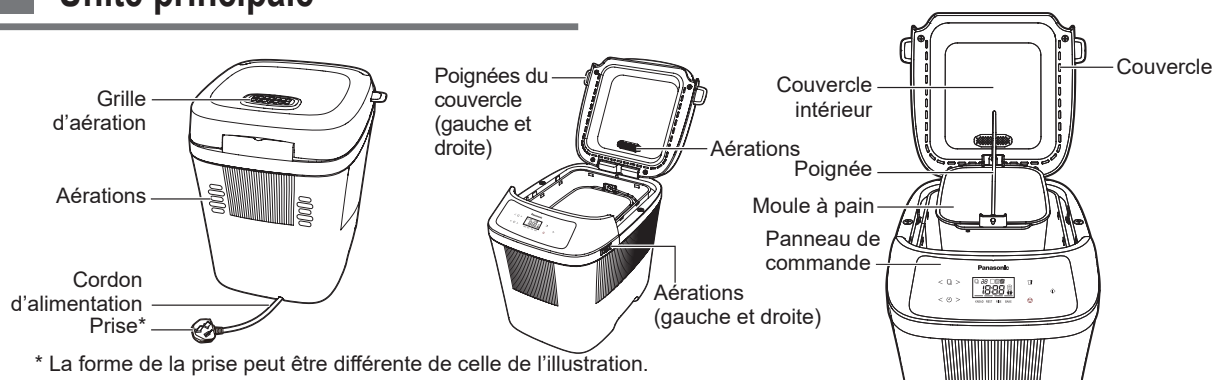
- Ce produit est accompagné de deux (2) manuels. Le présent manuel s'intitule « **MODE D'EMPLOI ET RECETTES** ». L'autre manuel s'intitule « **NOTICE D'UTILISATION** » et contient des informations sur les Consignes de sécurité, le Nettoyage & Entretien de l'appareil, etc. Veuillez lire attentivement les instructions contenues dans ces deux manuels pour pouvoir utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez accorder une attention particulière aux « **Consignes de sécurité** » et aux « **Informations importantes** » du « **NOTICE D'UTILISATION** ». (P. FR2-FR4).
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez conserver ces deux (2) manuels pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic n'acceptera aucune responsabilité si l'appareil fait l'objet d'une utilisation inappropriée ou du non-respect de ces instructions.

Contenu

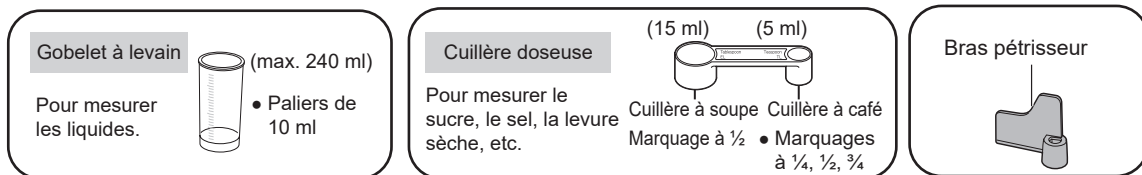
Noms des pièces et instructions.....	FR2	• Cuisson du pain sans gluten.....	FR7
• Unité principale.....	FR2	• Cuisson du gâteau sans gluten.....	FR7
• Panneau de commande et affichage.....	FR2	• Fabrication de la pâte sans gluten/Pizza sans gluten.....	FR7
Ingrédients pour la fabrication du pain.....	FR3	• Fabrication de la pâte.....	FR8
• Ingrédients du pain.....	FR3	• Cuisson du gâteau.....	FR8
• Ingrédients supplémentaires.....	FR4	• Cuisson seule.....	FR9
• Informations sur l'absence de gluten.....	FR4	• Fabrication de la confiture.....	FR9
Tableaux des menus et options de cuisson.....	FR5	Recettes.....	FR10
Instructions de manipulation.....	FR6	• Recettes de pain.....	FR10
• Avant l'utilisation.....	FR6	• Recettes sans gluten.....	FR10
• Préparatifs.....	FR6	• Recettes de pâte.....	FR11
• Cuisson du pain.....	FR6	• Recettes sucrées.....	FR11
• Cuisson de la brioche.....	FR7		

Noms des pièces et instructions

Unité principale



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



Panneau de commande et affichage

Menu

- Sélectionner un menu (Maintenir la touche enfoncée pour un défilement rapide)

Minuteur

- Régler le départ différé (Voir P. FR5 de « NOTICE D'UTILISATION ») (compte à rebours)
- Régler le « Départ différé » pour la cuisson



Croûte

- Appuyez sur ce bouton pour choisir la couleur de la croûte. (Voir P. FR4 de « NOTICE D'UTILISATION »)

(Intermédiaire → Foncée → Claire)

Marche

- Appuyez sur ce bouton pour « Démarrer le programme » ou « Différer la minuterie »

Arrêt

- Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenir la touche enfoncée pendant environ 1 seconde.)

Ingrédients pour la fabrication du pain

Français

Il est extrêmement important d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients pour obtenir les meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez le gobelet à levain ou la cuillère doseuse fournis.

Si les recettes indiquent un mélange (le liquide plus l'œuf), vous devez le peser sur une balance. Nous vous recommandons d'utiliser une balance numérique.

Ingrédients secs

Vous devez les peser sur une balance ou les mesurer à l'aide de la cuillère doseuse fournie pour les petites quantités. Nous vous recommandons d'utiliser une balance numérique.

Ingrédients du pain

Farine

Ingrédient principal du pain. Les protéines de la farine forment le gluten pendant le pétrissage.

Le gluten apporte structure et texture et contribue à la levée du pain.

Utilisez de la farine forte. La farine forte est moulue à partir du blé et contient une forte teneur en protéines, nécessaires au développement du gluten.

Le dioxyde de carbone produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten, favorisant ainsi la levée de la pâte.

Farine blanche

Obtenu par la mouture du grain de blé, à l'exclusion du son et du germe. La meilleure farine pour la fabrication du pain est celle qui porte la mention « pour la fabrication du pain ».

N'utilisez pas de farine ordinaire ou de farine avec levure incorporée pour remplacer la farine de pain.

Farine complète

Obtenu par la mouture de la totalité du grain de blé, y compris le son et le germe.

Elle donne un pain très sain. Ce pain est moins haut et plus lourd que le pain fabriqué avec de la farine blanche.

Levure sèche

Permet au pain de lever.

Veillez à utiliser de la levure sèche qui ne nécessite pas de préfermentation.

N'utilisez pas de levure qui nécessite une fermentation préalable. Nous vous recommandons d'utiliser de la levure sèche dont l'emballage porte la mention « Mélange facile », « Action rapide » ou « Cuisson facile ». Si vous utilisez de la levure sèche en sachet, refermez le sachet immédiatement après utilisation. Pour la conservation, suivez les instructions du fabricant et mettez le produit au rebut après 48 heures d'ouverture. La plupart des instructions figurant sur les paquets de levure recommandent de les conserver dans un endroit frais et sec.

Produits laitiers

Ajoute de la saveur et de la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait à la place de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain sera plus élevée, mais ne l'utilisez en fonction du minuteur, car il risque de perdre de sa fraîcheur pendant la nuit.

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

Sucre (sucre cristallisé, vergeoise, miel, mélasse, etc.)

Aliment de la levure sèche, adoucit et ajoute de la saveur au pain, change la couleur de la croûte.

- Utilisez moins de sucre si vous utilisez des raisins secs ou d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau du robinet normale.

Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour les menus 2, 5, 8, 10.

Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour les menus 6 ou 7.

Mesurez toujours les liquides à l'aide du gobelet à levain fourni.

Sel

Améliore la saveur et renforce le gluten pour contribuer à la levée du pain. Le pain peut perdre de sa taille et de sa saveur si la mesure est imprécise.

Matière grasse

Ajoute de la saveur et de la mollesse au pain.

Utilisez du beurre (non salé), de la margarine ou de l'huile.

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

■ Œufs

Ils améliorent la valeur nutritionnelle et la coloration du pain. (La quantité d'eau doit être réduite proportionnellement.) Battez les œufs lorsque vous les ajoutez. N'utilisez pas le minuteur pour la recette avec œuf.

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

Ingrédients pour la fabrication du pain

Veillez respecter les consignes suivantes pour éviter d'endommager le revêtement de fluor du conteneur à pain.

■ L'ajout de matériaux plus durs peut entraîner le décollage du revêtement de fluor, par exemple dans un moule à pain.

■ Les fruits secs et les noix doivent être coupés en petits morceaux de moins de 5 mm.

■ Si vous utilisez du sucre brut, du sel de mer, etc. avec de gros cristaux, veuillez les dissoudre complètement dans de l'eau à température ambiante avant de les utiliser. De la quantité d'eau initiale, veuillez soustraire une quantité égale à la solution.

■ Une quantité insuffisante d'eau entraîne le durcissement de la pâte et endommage le revêtement pendant le pétrissage.

■ Lorsque vous mettez les ingrédients dans le conteneur à pain, veuillez les placer dans l'ordre suivant :

Levure → Farine → Autres ingrédients → Eau.

■ N'utilisez pas d'objets durs tels que des couteaux, des fourchettes ou des baguettes lorsque vous retirez le pain.

■ Avant de couper le pain, vérifiez que le bras pétrisseur ne s'est pas coincé à l'intérieur (au fond) du pain pour empêcher que celui-ci ne se casse.

■ N'utilisez pas de brosses métalliques, de tampons à récurer, le côté nylon d'une éponge ou des blocs d'éponge enveloppés dans un filet de nylon pour essuyer les conteneurs ou les bras pétrisseurs. Nettoyez-les avec un tissu éponge doux.

■ Il est normal que le revêtement se décolle après une utilisation prolongée. Si par accident vous mangez le revêtement de fluor qui se décolle, cela n'aura aucun effet sur le corps humain.


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

Menu disponible

Pain				Pâte		
Basique raisins secs	Pain complet	Brioche	Pain croustillant	Basique	Pain complet	Brioche
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Procédure

Après avoir appuyé sur le bouton , vous entendrez des bips sonores.

Placez manuellement les ingrédients supplémentaires dans le moule à pain pendant que  clignote.

Temps écoulé jusqu'à ce que le signal sonore retentisse depuis le début (environ)

- Menu 3 / Pain aux raisins secs basiques : 1 h 5 min ~ 1 h 35 min
- Menu 4 / Pain complet : 1 h 20 min ~ 2 h
- Menu 6 / Brioche : 1 h ~ 1 h 10 min
- Menu 7 / Français : 40 min ~ 1 h 25 min
- Menu 12 / Pain croustillant : 40 min ~ 1 h 5 min
- Menu 13 / Pain complet pâtes : 20 min ~ 1 h
- Menu 15 / Brioche : 1 h ~ 1 h 10 min

Attention aux ingrédients

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

- Sinon, ● Les ingrédients risquent de s'éparpiller dans le moule à pain et de provoquer des odeurs désagréables et de la fumée.
- Le pain risque de ne pas bien lever.

Informations sur l'absence de gluten

La fabrication du pain sans gluten est très différente de la fabrication normale du pain.

Si vous fabriquez du pain sans gluten pour des raisons de santé, il est très important que vous ayez consulté votre médecin et que vous suiviez les recommandations ci-dessous.

- Ce programme a été développé spécialement pour certains ingrédients sans gluten, c'est pourquoi l'utilisation de votre propre mélange pourrait ne pas donner d'aussi bons résultats.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever autant qu'un pain traditionnel. Il aura une consistance plus dense et une couleur plus claire que celle du pain normal.
- Lorsque la mention « sans gluten » est sélectionnée, les détails de chaque recette doivent être suivis avec attention. (Sinon, le pain risque de ne pas être bon.) Il existe deux types de mélanges sans gluten pour la pâtisserie : les mélanges à faible teneur en gluten et les mélanges sans blé et sans gluten. Si vous devez choisir l'un de ces mélanges dans le cadre de ce programme de cuisson, veuillez d'abord consulter votre médecin.
- Les résultats de cuisson et l'aspect du pain peuvent varier en fonction du type de mélange. Parfois, le pain peut présenter des restes de farine sur le côté. Les mélanges sans blé peuvent produire des résultats plus variables.
- Attendez que le pain refroidisse avant de le trancher pour obtenir de meilleurs résultats.
- Le pain doit être conservé dans un endroit frais et sec et utilisé dans un délai de 2 jours. Si vous ne pouvez pas utiliser tout le pain dans ce délai, vous pouvez le mettre dans des sacs de congélation, en portions de taille pratique, et le congeler.

Avertissement pour les utilisateurs qui ont recours à ce programme pour des raisons de santé :

Lorsque vous utilisez le programme sans gluten, veuillez à consulter votre médecin ou l'Association Celiac et à utiliser uniquement les ingrédients qui conviennent à votre état de santé.

Panasonic n'est pas responsable des conséquences résultant de l'utilisation d'ingrédients sans consultation professionnelle.

Il est très important d'éviter toute contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain est fabriqué pour des raisons diététiques. Une attention particulière doit être accordée au nettoyage du moule à pain et de bras pétrisseur, ainsi que de tous les ustensiles utilisés. Il faut également veiller à ce que la levure utilisée ne contienne pas de gluten.

Ingrédients secs/insolubles

■ Fruits séchés

- Découpez grossièrement en cubes d'environ 5 mm de côté.

■ Noix, graines

- Hachez finement.
- Les noix altèrent l'effet du gluten, évitez donc d'en abuser.
- L'utilisation de grosses graines dures peut rayer le revêtement du moule à pain.

■ Fines herbes

- Utilisez jusqu'à 1 à 2 c. à s. d'herbes fines séchées. Pour les herbes fines fraîches, suivez les instructions de la recette.

■ Bacon, salami, olives, tomate sèche

- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm de côté.
- Coupez les olives en quartiers.

Ingrédients humides/visqueux/solubles

■ Fruits frais, fruits marinés dans l'alcool, légumes

- N'utilisez que les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients influe sur le pain.

■ Fromage, chocolat

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

Tableaux des menus et options de cuisson

■ Disponibilité de la fonction et temps nécessaire

- La machine « va » s'arrêter ou fonctionner pendant « le » processus en fonction de l'opération. • Le temps nécessaire pour chaque processus varie en fonction de la température ambiante.

	Menu Numéro	Menu	Options		Procédés					Remarque	Référence Page
			Croûte	Minuteur	Repos	Pétrissage	Levée	Cuisson	Total		
Pain	1	Basique	✓	✓	40 min – 1 h 5 min	25 min	1 h 40 min – 2 h 5 min	40 min – 50 min	4 h – 4 h 10 min	—	P. FR6
	2	Basique-rapide	✓	—	—	40 min *2	50 min	30 – 40 min	1 h 55 min – 2 h 5 min	—	P. FR6
	3	Basique raisins secs	✓	—	40 min – 1 h 5 min	35 min	1 h 40 min – 2 h 5 min	40 min – 50 min	4 h – 4 h 10 min	✓	P. FR6
	4	Pain complet	—	✓	1 h 5 min – 1 h 45 min	20 min – 25 min *2	2 h 10 min – 2 h 45 min	45 min	5 h	—	P. FR6
	5	Pain complet rapide	—	—	15 – 25 min	25 min *2	1 h 25 min – 1 h 35 min	45 min	3 h	—	P. FR6
	6	Brioche	✓	—	—	1 h 5 min – 1 h 15 min *2	1 h 25 min – 1 h 35 min	35 min	3 h 15 min	✓	P. FR6, FR7
	7	Pain croûté	—	✓	20 min – 1 h	30 min	2 h 40 min – 3 h 20 min	50 min	5 h	—	P. FR6
Sans gluten	8	Pain sans gluten	✓*1	—	—	20 – 25 min *4	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. FR6, FR7
	9	Gâteau sans gluten	—	—	—	20 min *3	—	1 h 5 min	1 h 25 min	✓	P. FR6, FR7
	10	Pâte à pâtes sans gluten	—	—	—	15 min *4	—	—	15 min	✓	P. FR6-FR8
	11	Pâte pour pizza sans gluten	—	—	—	25 min *4	5 min	—	30 min	✓	P. FR6-FR8
Pâte	12	Basique	—	—	40 min – 1 h 5 min	35 min	40 min – 1 h	—	2 h 20 min	—	P. FR6, FR8
	13	Pain complet	—	—	1 h 5 min – 1 h 45 min	20 min – 25 min *2	1 h 30 min – 1 h 55 min	—	3 h 25 min	—	P. FR6, FR8
	14	Pizza	—	—	—	35 min	10 min	—	45 min	—	P. FR6, FR8
	15	Brioche	—	—	—	1 h 5 min – 1 h 15 min *2	35 min – 45 min	—	1 h 50 min	✓	P. FR6, FR7
Sucré	16	Gâteau	✓	—	—	20 min *3	—	1 h 10 min – 1 h 20 min	1 h 30 min – 1 h 40 min	✓	P. FR6, FR8
	17	Cuisson seule	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. FR6, FR9
	18	Confiture	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. FR6, FR9

Français

- Abréviations utilisées dans ces instructions, nom complet écrit comme suit : min = minute(s) ; h = heure(s) ; approx. = env.
- Remarque (👏) : Le menu est disponible pour effectuer des opérations manuelles telles que l'ajout d'ingrédients supplémentaires et le raclage de la farine sur les parois du moule à pain, lorsque le signal sonore retentit.

*1 Seulement « Intermédiaire » ou « Foncée » sont disponibles.

*2 Il y a une période de levée pendant la période de pétrissage.

*3 Il y a une période de raclage ou de moulage pendant la période de pétrissage.

*4 Il y a une période de raclage de la farine.

Instructions de manipulation

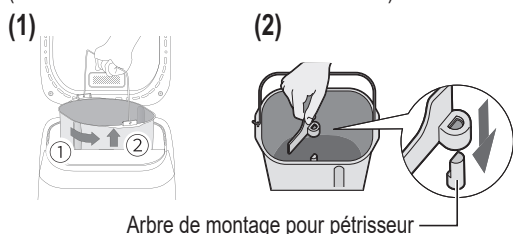
Avant l'utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez le matériel d'emballage, puis nettoyez la machine. (Voir P. FR7 de « NOTICE D'UTILISATION »)
- Nettoyez l'appareil lorsque vous ne l'avez pas utilisé pendant une longue période. (Voir P. FR7 de « NOTICE D'UTILISATION »)

Préparatifs

1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1), puis placez le bras pétrisseur dans l'arbre de montage pour pétrisseur. (2)

- Vérifiez autour de l'arbre et à l'intérieur du bras pétrisseur pour vous assurer qu'ils sont propres. (Voir P. FR7 de « NOTICE D'UTILISATION »)



2 Préparez les ingrédients en respectant les mesures exactes comme indiqué dans la recette.

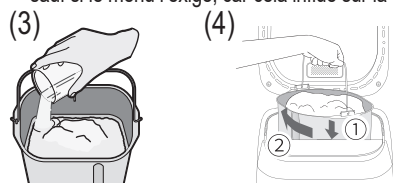
3 1 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

- Pour les menus pain et pâte, la levure sèche doit être placée en premier.
 - ① Placez la levure sèche à l'écart du bras pétrisseur et de l'arbre de montage pour pétrisseur. Si une partie de la levure sèche y pénètre, le pain risque de ne pas bien lever.
 - ② Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. Ils doivent être maintenus à l'écart de tout liquide jusqu'à ce que le mélange commence.

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

2 Essayez l'humidité et la farine autour du moule à pain et replacez-le dans l'unité principale. (4) Fermez le couvercle.

- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle, sauf si le menu l'exige, car cela influe sur la qualité du pain.



4 Branchez l'appareil sur une prise de 230V-240V.

Cuisson du pain

5 Appuyez sur le bouton < ou > dans la barre () du Menu pour sélectionner un menu de pain.

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

Couleur de la croûte Départ différé

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

(L'écran s'affiche lorsque le menu « 1 » est sélectionné.)

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.

* Le temps restant varie en fonction de la température ambiante.



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

Ensuite, appuyez à nouveau sur le bouton .

* Terminez la tâche pendant que clignote à l'écran.

Lorsque cesse de clignoter, l'écran affiche le temps restant.

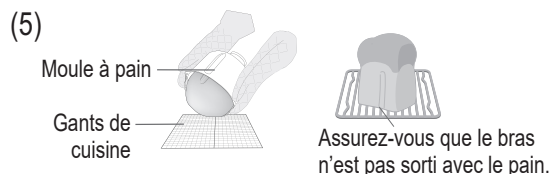
* N'ajoutez pas d'ingrédients une fois que l'écran affiche le temps restant.

* Le pétrissage se poursuit au bout d'un certain temps sans appuyer sur le bouton .

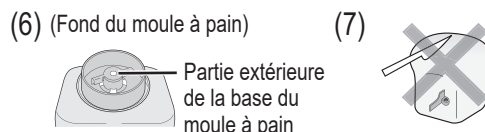
7 Lorsque le pain est prêt (l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de Terminer clignote), appuyez sur le bouton Arrêt (), puis débrancher la prise.

8 Retirez immédiatement le pain à l'aide de gants de cuisine secs, puis placez-le sur une grille. (5)

- Tenez la poignée avec des gants de cuisine, puis secouez le pain pour le faire sortir.



- Le déplacement de l'arbre de base extérieur peut endommager la forme du pain. (6)



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

Se reporter à P. FR10 pour les recettes

Assurez-vous d'avoir terminé les étapes de préparation avant de régler le menu.

Instructions de manipulation


Cuisson de la brioche


1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.

5 Sélectionnez le menu 6, choisissez la couleur de la croûte.

6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer.

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 35 à 45 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le signal sonore. **Ajoutez le beurre supplémentaire pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.**

- Le pétrissage se poursuit après 10 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton , puis retirez le pain lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de **Terminer** clignote.

Conseils :

- Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.
- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires une fois que l'écran affiche le temps restant.
- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs, respectez le temps de 1 h ~ 1 h 10 min indiqué dans la section de la recette.

Pour cuire la brioche de façon simple.

- Coupez le beurre en cubes de 1 à 2 cm, puis conservez-les au réfrigérateur.
- Placez le beurre avec les autres ingrédients au début, puis suivez l'étape 5.
- Sautez l'étape 7 en procédant de cette manière. Cette brioche est un peu différente des autres.


Cuisson du pain sans gluten


1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.

5 Sélectionnez le menu 8.

6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer.

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 6 minutes, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le signal sonore. **Raclez la farine dans un délai de 3 minutes pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.**

- Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton , puis retirez le pain lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de **Terminer** clignote.

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


Cuisson du gâteau sans gluten


1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.


5 Sélectionnez le menu 9.


6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer.

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 2 minutes, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le signal sonore. **Raclez la farine dans un délai de 3 minutes pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.**

- Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Après environ 12 minutes, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le signal sonore. **Raclez la pâte sur la paroi du moule à pain pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.**

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

9 Appuyez sur le bouton , puis retirez le gâteau lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de **Terminer** clignote.

Conseils :

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

Fabrication de la pâte à pâtes sans gluten/Pizza sans gluten


1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.

5 Sélectionnez le menu.

Pizza sans gluten	Pâte à pâtes sans gluten
Menu 11	Menu 10

6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer.

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 5 minutes pour la pizza sans gluten, 2 minutes pour la pâte à pâtes sans gluten, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le signal sonore. **Raclez la farine dans un délai de 3 minutes pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.**

- Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton , puis retirez la pâte lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de **Terminer** clignote.

Instructions de manipulation

Pizza sans gluten







- 9 Divisez la pâte en deux parties à l'aide d'un racloir, puis roulez-les en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.
- 10 Étalez votre sauce préférée et la garniture de votre choix, puis faites cuire au four.

Pâte à pâtes sans gluten

- 9 Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 10 Farinez légèrement la surface de la pâte, puis donnez-lui la forme souhaitée.
- 11 Faites-les bouillir, puis dégustez-les avec votre sauce préférée.

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

Fabrication de la pâte

- 1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.
- 5 Appuyez sur le bouton  ou  dans la barre () du Menu pour sélectionner un menu de pain.
- 6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer la machine.
 - L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 7 Lorsque la pâte est prête (l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de Terminer clignote), appuyez sur le bouton , puis débranchez la prise.

Pâtes basique







- 8 Façonnez la pâte finie selon votre forme préférée, laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, puis faites-la cuire au four.

Pâte à pizza





- 8 Divisez la pâte à l'aide d'un racloir, puis formez des boules.

- 9 Couvrez-les d'un torchon humide, puis laissez-les reposer pendant 10 minutes.
- 10 Formez un rond plat, puis faites des trous à l'aide d'une fourchette.
- 11 Étalez votre sauce préférée et la garniture de votre choix, puis faites cuire au four.

Cuisson du gâteau

- 1 — 4 Voir P. FR6 de Préparatifs.
- 5 Sélectionnez le menu 16.  Se reporter à P. FR11 pour les recettes
- 6 Appuyez sur le bouton  pour démarrer.
 - L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.
- 7 Après environ 12 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Raclez la farine dans un délai de 15 minutes pendant que «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.
 - Le pétrissage se poursuit après 15 minutes sans appuyer sur le bouton .
- 8 Appuyez sur le bouton , puis retirez le gâteau lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube () près de Terminer clignote.

Cuisson supplémentaire :

- Si la cuisson n'est pas complète, suivez la méthode suivante. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à deux fois dans un délai de 20 minutes pendant que l'appareil est encore chaud. Le minuteur redémarre à partir d'une minute en appuyant sur le bouton  selon les besoins.)
- ① Sélectionnez le menu (sautez cette étape si vous n'avez pas appuyé sur le bouton  à l'étape 8)
- ② Réglez le temps de cuisson.
 - Vous pouvez le régler sur une durée de 1 à 20 minutes.
- ③ Appuyez sur le bouton  pour démarrer.
 - Pour interrompre la cuisson, maintenez le bouton  enfoncé.

Conseils :

- Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu. Il règle uniquement la durée du temps de cuisson.
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas de spatule en métal.
- Si vous secouez fortement le gâteau pour le retirer du moule à pain, il perdra sa forme.

Instructions de manipulation

Cuisson seule

Préparatifs :

- ① Préparez les ingrédients mélangés dans le bol comme indiqué dans la recette.
- ② Retirez le bras pétrisseur, tapissez le moule à pain de papier sulfurisé, puis versez les ingrédients mélangés.
- ③ Installez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez l'appareil sur la prise de courant.

1 Sélectionnez le menu 17.

2 Réglez le temps de cuisson.




3 Appuyez sur le bouton pour démarrer.

- L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.


4 Appuyez sur le bouton , puis retirez le gâteau lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube (■) près de Terminer clignote.

Cuisson supplémentaire :

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 à 4. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes pendant que l'appareil est encore chaud. Le minuteur redémarre à partir d'une minute en appuyant sur le bouton  selon les besoins.)

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu. Il règle uniquement la durée du temps de cuisson.

Cuisson supplémentaire :

- Si la cuisson n'est pas terminée → répétez les étapes 1 à 3. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à deux fois dans un délai de 10 à 40 minutes pendant que l'appareil est encore chaud. Le minuteur redémarre à partir d'une minute en appuyant sur le bouton  selon les besoins.)

Conseils :

- Le minuteur n'est pas disponible dans ces menus. Il règle uniquement la durée du temps de cuisson.
- Suivez scrupuleusement la recette en ce qui concerne la quantité de chaque ingrédient. Sinon, la confiture ne sera pas ferme.

Conseil pour la fabrication de confiture :

- Il est indispensable d'avoir une quantité adéquate de sucre, d'acide pour épaissir la confiture.
- Les fruits à forte teneur en pectine s'épaississent facilement. Les fruits contenant moins de pectine ne s'épaississent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement mûrs. Les fruits trop ou pas assez mûrs ne sont pas fermes.
- Les recettes de ce manuel permettent d'obtenir des confitures molles grâce à l'utilisation d'une quantité moindre de sucre.
- Lorsque le temps de cuisson est court, des morceaux de fruits peuvent rester partiellement et la confiture peut devenir aqueuse.
- La confiture continue à s'épaissir en refroidissant. Veillez à ne pas faire trop cuire.
- Mettez la confiture finie dans le récipient dès que possible. Veillez à ne pas vous brûler lorsque vous retirez la confiture.
- La confiture peut brûler si vous la laissez dans le moule à pain.
- Conservez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison de la faible teneur en sucre, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés achetées dans le commerce. Une fois ouvert, conservez le produit au réfrigérateur et consommez-le peu de temps après l'avoir ouvert.

Français

Fabrication de la confiture

Préparatifs pour la fabrication de confiture

- ① Préparez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- ② Insérez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant : moitié des fruits → moitié du sucre → reste des fruits → reste du sucre.
- ④ Installez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez l'appareil sur la prise de courant.

1 Sélectionnez le menu.



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

3 Appuyez sur le bouton , puis retirez la confiture lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube (■) près de Terminer clignote.

Recettes

Exemple

Nom de la recette

N° de menu + Durée totale du procédé + Icône d'option

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de pain blanc forte	250 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml

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

Icône d'option

Crouûte légère Crouûte intermédiaire Crouûte foncée Départ différé

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

Effectuez des opérations manuelles (telles que l'ajout d'ingrédients supplémentaires, le raclage de la farine sur les parois du moule à pain) lorsque le signal sonore retentit.

Ajoutez manuellement des ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs ou des noix. Le temps indiqué dans la section de la recette pour ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs est le temps d'ajout dans le programme autre que le programme de minuterie.

Abréviation :

c. à c. = cuillère à café ; c. à s. = cuillère à soupe ; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h ~ 4 h 10 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de pain blanc forte	250 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml

Pain complet

Pain complet pain

Menu 4 (5 h) environ 1 h 20 min - 2 h après l'étape 6 (un bip sonore est émis)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complet forte	125 g
Farine de pain blanc forte	125 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	190 ml



Se reporter aux P. FR6 – FR9 pour les instructions de manipulation.

Pain croustillant

Pain croustillant environ 40 min - 1 h 25 min après l'étape 6 (un bip sonore est émis)
Menu 7 (5 h)

Levure sèche	¼ c. à c.
Farine de pain blanc forte	250 g
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min ~ 2 h 5 min)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine de pain blanc forte	280 g
Beurre	10 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	190 ml

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 5 (3 h)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine de blé complet forte	125 g
Farine de pain blanc forte	125 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h ~ 4 h 10 min) environ 1 h 5 min - 1 h 35 min après l'étape 6 (un bip sonore est émis)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de pain blanc forte	250 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml
Raisins *1	50 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm de côté.

Brioche

Brioche basique

Menu 6 (3 h 15 min) environ 1 h – 1 h 10 min après l'étape 6 (un bip sonore est émis)

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine de pain blanc forte	200 g
Beurre *1	30 g
Sucre	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	¾ c. à c.
Mélange / Battre 1 œuf (M) + Jaune d'œuf + Eau	140 ml
Beurre *2	40 g

*1 Coupez en cubes de 2 à 3 cm de côté, puis conservez-les au réfrigérateur.

*2 Coupez en cubes de 1 à 2 cm de côté, puis conservez-les au réfrigérateur.

Recettes sans gluten

Pain sans gluten

- Vous devez d'abord mettre l'eau, puis ajouter les autres ingrédients dans le moule à pain en suivant l'ordre de la recette.
- Le résultat diffère selon les recettes.

Pain sans gluten

Menu 8 (1 h 50 min)

Lait	160 g
1 œuf (M), battu	50 g
Vinaigre de cidre	8 g
Huile	1 c. à s.
Miel	30 g
Sel	1 c. à c.
Farine de riz complet	75 g
Fécule de pomme de terre	150 g
Gomme xanthane	1 c. à c.
Levure sèche	1½ c. à c.

Recettes sans gluten

Gâteau sans gluten

Sans gluten chocolat gâteau

Menu 9 (1 h 25 min) 🍴👤

Beurre *1	75 g
Sucre	75 g
2 œufs (M), battus	100 g
Chocolat noir (fondu)	60 g
Farine de riz blanc	60 g
Poudre de cacao	15 g
Levure chimique	5 g

*1 Coupez en cubes de 1 cm de côté.

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 10 (15 mn) 🍴👤

Farine de riz blanc] mélangées et tamisées)	110 g
Fécule de pomme de terre		40 g
Amidon de maïs		50 g
Gomme xanthane		2 c. à c.
Huile		1 c. à s.
Sel		½ c. à c.
1 œuf (M), battu		50 g
Eau		80 ml

- Veillez à fouetter les œufs et l'eau jusqu'à obtenir une consistance très onctueuse.
- Mettez la farine, l'amidon et la gomme dans un autre bol, puis mélangez bien.

Pâte pour pizza sans gluten

Pâte pour pizza sans gluten

Menu 11 (30 mn) 🍴👤

Eau	190 ml
Farine de riz blanc	240 g
Huile	1 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Levure sèche	½ c. à c.

Recettes de pâte

Basique

Pâtes basique

Menu 12 (2 h 20 min) 🍴👤

environ 40 min -
1 h 5 min après
l'étape 6 (un bip sonore
est émis)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de pain blanc forte	250 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	170 ml

Pain complet

Pain complet pâtes

Menu 13 (3 h 25 min) 🍴👤

environ 20 min - 1 h
après l'étape 6 (un bip
sonore est émis)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine de blé complet forte	125 g
Farine de pain blanc forte	125 g
Beurre	15 g
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	190 ml

Pizza

Pâte à pizza

Menu 14 (45 mn)

Levure sèche	½ c. à c.
Farine de pain blanc forte	280 g
Huile	2½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	150 ml

Beignet (utilisation d'une pâte à pain non fermentée ratée)

- Divisez la pâte en petits morceaux de 35 g chacun, puis formez des boules. Couvrez-les d'une petite serviette, puis laissez-les reposer pendant 10 à 20 minutes.
- Roulez-les en forme de rond fin, puis pressez la pâte à l'aide du moule à beignets.
- Laissez la pâte fermenter pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume) à une température de 30 à 35 °C.
- Faites-les frire à une température d'huile de 170 °C, puis saupoudrez-les de cannelle et de sucre blanc raffiné.

Brioche

Pâte pour brioche basique

Menu 15 (1 h 50 min) 🍴👤

environ 1 h -
1 h 10 min après
l'étape 6 (un bip
sonore est émis)

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine de pain blanc forte	200 g
Beurre *1	30 g
Sucre	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	¾ c. à c.
Mélange / Batre 1 œuf (M) + Jaune d'œuf + Eau	140 ml
Beurre *2	40 g

*1 Coupez en cubes de 2 à 3 cm de côté, puis conservez-les au réfrigérateur.

*2 Coupez en cubes de 1 à 2 cm de côté, puis conservez-les au réfrigérateur.

Recettes sucrées

Gâteau

Gâteau

Menu 16 (1 h 30 min) 🍴👤

Beurre	110 g	
Sucre	100 g	
Lait	1 c. à s.	
2 œufs (M), battus	100 g	
Levure chimique] mélangées et tamisées)	7 g
Farine ordinaire		180 g
Rhum ou brandy		Un peu
Zeste de citron		Beaucoup

*1 Coupez en cubes de 1 cm de côté.

Cuisson seule

Gâteau

Menu 17 (1 h 10 min)

Beurre	110 g	
Sucre	100 g	
2 œufs (M), battus	100 g	
Lait	1 c. à s.	
Farine ordinaire] mélangées et tamisées)	180 g
Levure chimique		3 g

- Dans un grand bol, crèmez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Ajoutez les œufs, un par un, en battant bien.
- Ajoutez le lait, l'A tamisé, en battant bien après l'ajout.
- Retirez le bras pétrisseur, tapissez le moule à pain de papier sulfurisé, puis versez les ingrédients mélangés.
- Installez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Sélectionnez le menu, puis réglez le temps de cuisson : 1 heure et 10 minutes.
- Appuyez sur le bouton ⏏ pour démarrer.
- Appuyez sur le bouton ⏏, puis retirez le gâteau lorsque l'appareil émet 8 signaux sonores et le cube (■) près de **TERMINER** clignote.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 18 (2 h)

Fraises, finement hachées	400 g
Sucre	140 g

- Le résultat peut varier en fonction du type de fraise.

Bedankt voor uw aankoop van een Panasonic-product.

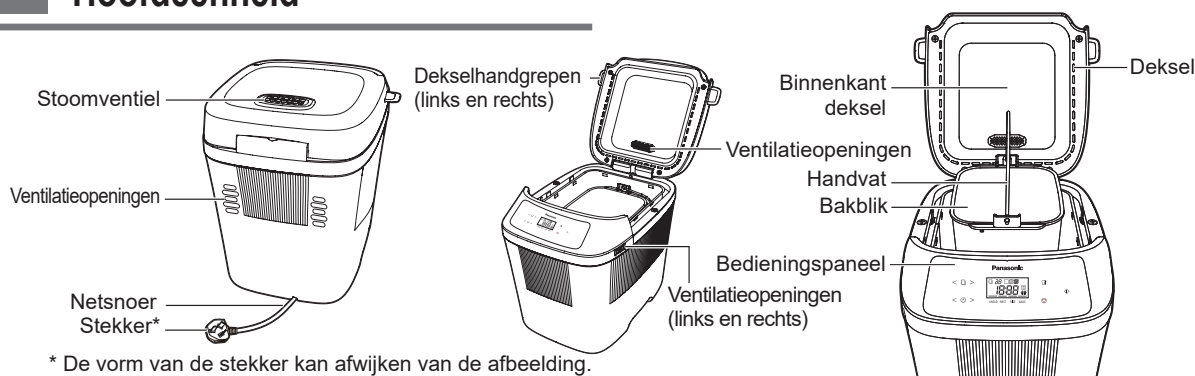
- Er zijn twee gebruiksaanwijzingen voor dit product. Dit is de "**BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN**", de andere is de "**GEbruIKSAANWIJZING**" die onder meer veiligheidsmaatregelen, reiniging & onderhoud bevat. Lees de twee gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door om het product correct en veilig te gebruiken.
- Besteed voordat u dit product gebruikt speciale aandacht aan de "**Veiligheidsmaatregelen**" en "**Belangrijke informatie**" van "**GEbruIKSAANWIJZING**". (P. NL2-NL4).
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Bewaar deze twee gebruiksaanwijzingen voor toekomstig gebruik.
- Panasonic aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als de instructies in deze gebruiksaanwijzingen niet worden opgevolgd.

Inhoud

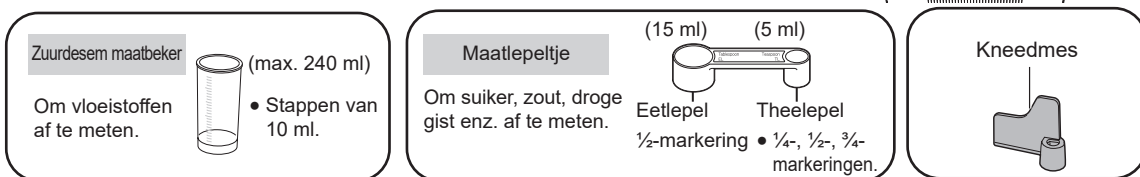
Namen van onderdelen en instructies.....	NL2	• Glutenvrij brood bakken	NL7
• Hoofdeenheid	NL2	• Glutenvrije cake bakken	NL7
• Bedieningspaneel en scherm	NL2	• Glutenvrij pasta / glutenvrije pizza maken	NL7
Ingrediënten voor het broodbakken.....	NL3	• Deeg maken	NL8
• Broodingrediënten	NL3	• Cake bakken	NL8
• Extra ingrediënten	NL4	• Enkel Bakken	NL9
• Informatie over glutenvrij.....	NL4	• Jam maken.....	NL9
Menutabellen en bakopties.....	NL5	Recepten	NL10
Gebruiksaanwijzingen	NL6	• Broodrecepten.....	NL10
• Voor gebruik	NL6	• Glutenvrije recepten	NL10
• Voorbereiding	NL6	• Deegrecepten.....	NL11
• Brood bakken	NL6	• Zoete recepten	NL11
• Brioche bakken.....	NL7		

Namen van onderdelen en instructies

Hoofdeenheid



* De vorm van de stekker kan afwijken van de afbeelding.



Bedieningspaneel en scherm

Menu

- **Menu selecteren**
(Ingedrukt houden om snel te scrollen.)

Timer

- **Vertragingstimer instellen**
(Zie P. NL5 van de "GEbruIKSAANWIJZING") (aftellen)
- **Vertragingstimer instellen voor bakken.**



Korst

- **Druk op deze knop voor de korstkleur.** (Zie P. NL4 van de "GEbruIKSAANWIJZING")
(Medium → Donker → Licht)

Start

- **Druk op deze knop om "Het programma te starten" of "Vertragingstimer"**

Stop

- **Om de instelling te annuleren / het programma te stoppen.** (Ongeveer één seconde ingedrukt houden.)

Ingrediënten voor het broodbakken

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

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de meegeleverde maatbeker of maatlepeltje.

Als de recepten een mengsel aangeven (de vloeistof plus het ei), dan moet dit worden afgewogen op een weegschaal. Het gebruik van een digitale weegschaal wordt aanbevolen.

Droge ingrediënten

Moet worden gewogen op een weegschaal of worden afgemeten met het meegeleverde maatlepeltje voor kleine hoeveelheden. Het gebruik van een digitale weegschaal wordt aanbevolen.

Brood ingrediënten

Meel

Het hoofdingrediënt van brood. Het eiwit in het meel vormt gluten tijdens het kneden.

Gluten zorgen voor structuur en textuur en helpen het brood rijzen.

Gebruik sterk meel. Sterk meel wordt gemalen uit tarwe en heeft een hoog gehalte aan eiwitten die nodig zijn voor de ontwikkeling van gluten.

Koolstofdioxide die tijdens de fermentatie wordt geproduceerd, wordt gevangen in het elastische netwerk van gluten, waardoor het deeg rijst.

Wit meel

Gemaakt door tarwekorrels te malen, zonder zemelen en kiem. Het beste meel om brood te bakken is meel met de vermelding "voor het bakken van brood".

Gebruik geen gewoon of zelfrijzend bakmeel ter vervanging van broodmeel.

Volkorenmeel

Gemaakt door de hele tarwekorrel te malen, inclusief zemelen en kiem. Maakt zeer gezond brood. Dit brood is lager in hoogte en zwaarder dan brood dat is gebakken met witte bloem.

Droge gist

Laat het brood rijzen.

Zorg ervoor dat u droge gist gebruikt die geen pre-fermentatie vereist.

Gebruik geen gist die voorgisting vereist. Droge gist met "Eenvoudig te mengen", "Instant" of "Eenvoudig bakken" op de verpakking wordt aanbevolen. Wanneer u droge gist uit zakjes gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik weer af. Om de gist te bewaren, volg de instructies van de fabrikant en gooi de gist 48 uur na het openen van de verpakking weg. Het wordt op de meeste gistverpakkingen aanbevolen om ze op een koele, droge plaats te bewaren.

Zuivelproducten

Voegen smaak en voedingswaarde toe.

- Als u melk gebruikt in plaats van water, zal de voedingswaarde van het brood hoger zijn, maar gebruik dit niet in de timerstand omdat het brood dan 's nachts niet vers blijft.

→ Verminder de hoeveelheid water in verhouding tot de hoeveelheid melk.

Suiker (kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop, enz.)

Ingrediënten voor de droge gist maken het brood zoet en geven het meer smaak. Ze bepalen ook de kleur van de korst.

- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere vruchten gebruikt die fructose bevatten.

Water

Gebruik normaal leidingwater.

Als de kamertemperatuur laag is, gebruik dan lauw water voor menu 2, 5, 8, 10.

Als de kamertemperatuur hoog is, gebruik dan gekoeld water voor menu 6 of 7.

Meet vloeistoffen altijd af met de bijgeleverde maatbeker.

Zout

Verbeterd de smaak en versterkt de gluten om het brood te helpen rijzen. Het brood kan aan grootte/smaak verliezen als het onnauwkeurig wordt afgemeten.

Vet

Geeft smaak en zachtheid aan het brood.

Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

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

■ Eieren

Verbeter de voedingswaarde en de kleur van het brood. (De hoeveelheid water moet evenredig worden verminderd.) Klop de eieren los wanneer u ze toevoegt. Gebruik de timer niet voor een recept met ei.

(Eieren bederven snel bij een hoge kamertemperatuur.)

Ingrediënten voor het broodbakken

Let op het volgende om schade aan de fluor antiaanbaklaag van het bakblik te voorkomen.

- Als u te harde materialen toevoegt, kan de fluor antiaanbaklaag loslaten (van bijvoorbeeld het bakblik).
- Gedroogd fruit en noten moeten in kleine stukjes van minder dan 5 mm worden gesneden.
- Als u ingrediënten met grote kristalkorrels gebruikt, zoals grove suiker, zeezout, enz., moet u deze voor gebruik volledig in water op kamertemperatuur oplossen. Trek van de oorspronkelijke hoeveelheid water een hoeveelheid af die gelijk is aan de oplossing.
- Te weinig water maakt het deeg hard en beschadigt de keramische antiaanbaklaag tijdens het kneden.
- Wanneer u ingrediënten in het bakblik doet, doe ze dan in de volgorde Gist → Meel → Andere ingrediënten → Water.
- Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen, vorken of eetstokjes om het brood eruit te halen.
- Controleer voordat u het brood snijdt of het kneedmes in het brood zit of aan de onderkant van het brood is vastgeplakt om zo te voorkomen dat u het mes tijdens het snijden beschadigt.
- Gebruik geen metalen borstels, schuursponsjes, de nylon kant van sponsdoeken of sponsblokken gewikkeld in nylon gaas om het bakblik of kneedmes schoon te vegen. Reinig ze met een zachte sponsdoek.
- Het is normaal dat de antiaanbaklaag afbladert na langdurig gebruik. Als u per ongeluk de afgebladerde fluor antiaanbaklaag opeet, schaadt dit uw gezondheid niet.

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

Beschikbare menu

Brood				Deeg		
Basis met rozijnen	Volkoren	Brioche	Frans	Basis	Volkoren	Brioche
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Procedure

Nadat u op knop $\triangleleft \triangleright$ hebt gedrukt, hoort u een pieptoon.

Doe de extra ingrediënten handmatig in het bakblik terwijl \square knippert.

De tijd tot de pieptoon klinkt vanaf de start (ongeveer)

- Menu 3 / Basis rozijnenbrood: 1 u 5 min ~ 1 u 35 min
- Menu 4 / Volkoren: 1 u 20 min ~ 2 u
- Menu 6 / Brioche: 1 u ~ 1 u 10 min
- Menu 7 / Frans: 40 min ~ 1 u 25 min
- Menu 12 / Basis deeg: 40 min ~ 1 u 5 min
- Menu 13 / Volkoren deeg: 20 min ~ 1 u
- Menu 15 / Brioche: 1 u ~ 1 u 10 min

Waarschuwing voor ingrediënten

Volg de instructies van het recept/menu voor de hoeveelheden van elk ingrediënt.

- Anders, ● De ingrediënten kunnen uit het bakblik vallen en een onaangename geur en/of rook veroorzaken.
- Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge/onoplosbare ingrediënten

■ Gedroogde vruchten

- Snijd ze in blokjes van ongeveer 5 mm.

■ Noten en zaden

- Hak ze fijn.
- Noten verminderen de werking van gluten, dus gebruik er niet te veel.
- Grote, harde zaden kunnen krassen veroorzaken op de antiaanbaklaag van het bakblik.

■ Kruiden

- Gebruik max. 1 tot 2 el gedroogde kruiden. Voor verse kruiden volgt u de instructies in het recept.

■ Spek, salami, olijven, gedroogde tomaten

- Snijd het spek en de salami in blokjes van 1 cm.
- Snijd de olijven in vieren.

Vochtige/viskeuze/oplosbare ingrediënten

■ Verse vruchten, vruchten op alcohol, groenten

- Het watergehalte in de ingrediënten heeft invloed op het brood, dus gebruik alleen de hoeveelheden die in het recept staan.

■ Kaas en chocolade

- Snijd de kaas in blokjes van 1 cm.
- Hak de chocolade fijn.

Informatie over glutenvrij

Het maken van glutenvrij brood is heel anders dan de normale manier van brood maken.

Als u om gezondheidsredenen glutenvrij brood maakt, is het heel belangrijk dat u uw arts heeft geraadpleegd en de onderstaande richtlijnen volgt.

- Dit programma is speciaal ontwikkeld voor bepaalde glutenvrije ingrediënten. Het is daarom mogelijk dat het gebruik van uw eigen mix minder goede resultaten oplevert.
- Glutenvrij brood rijst minder dan traditioneel brood. Het zal compacter en lichter van kleur zijn dan normaal brood.
- Wanneer "glutenvrij" wordt gekozen, moet elk recept zorgvuldig worden opgevolgd. (Anders wordt het brood misschien niet goed.)
Er zijn twee soorten glutenvrije bakmixen; mixen met weinig gluten en mixen die niet uit tarwe bestaan en geen gluten bevatten. Raadpleeg vooraf u arts welke mix u moet gebruiken voor dit bakprogramma.
- De bakresultaten en het uiterlijk van het brood zijn afhankelijk van het type mix. Soms kan er wat meel aan de zijkant van het brood achterblijven. De resultaten van tarwevrije mixen kunnen aanzienlijk variëren.
- Wacht tot het brood is afgekoeld om het beter te kunnen snijden.
- Bewaar het brood op een koele, droge plek en consumeer het binnen 2 dagen. Als u niet al het brood binnen die tijd kunt consumeren, kunt u het naar wens in diepvrieszakjes verdelen en invriezen.

Waarschuwing voor gebruikers die dit programma om gezondheidsredenen gebruiken:

Als u het glutenvrije programma gebruikt, raadpleeg dan uw arts of de diëtisten van de Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV) en gebruik alleen ingrediënten die geschikt zijn voor de gezondheidstoestand.



Panasonic aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor de gevolgen van het gebruik van ingrediënten zonder professioneel advies.

Bij het bereiden van brood om dieetredenen is zeer belangrijk om kruisbesmetting met meel dat gluten bevat te voorkomen. Er moet speciale aandacht worden besteed aan het reinigen van het bakblik, het kneedmes en al het gebruikte keukengerei. U moet er ook voor zorgen dat de gebruikte gist geen gluten bevat.


Menutabellen en bakopties

■ Functiebeschikbaarheid en benodigde tijd

- Het apparaat 'stopt' of beweegt tijdens 'het' proces, afhankelijk van de bewerking.
- De benodigde tijd voor elk proces verschilt afhankelijk van de kamertemperatuur.

	Menu nummer	Menu	Opties		Processen				Opmerking	Ref. pagina	
			Korst 	Timer 	Rest (rusten)	Knead (kneden)	Rise (rijzen)	Bake (bakken)			Totaal
Brood	1	Basis	✓	✓	40 min - 1 u 5 min	25 min	1 u 40 min - 2 u 5 min	40 min - 50 min	4 u - 4 u 10 min	—	P. NL6
	2	Basis snel	✓	—	—	40 min *2	50 min	30 - 40 min	1 u 55 min - 2 u 5 min	—	P. NL6
	3	Basis met rozijnen	✓	—	40 min - 1 u 5 min	35 min	1 u 40 min - 2 u 5 min	40 min - 50 min	4 u - 4 u 10 min	✓	P. NL6
	4	Volkoren	—	✓	1 u 5 min - 1 u 45 min	20 min - 25 min *2	2 u 10 min - 2 u 45 min	45 min	5 u	—	P. NL6
	5	Volkoren snel	—	—	15 - 25 min	25 min *2	1 u 25 min - 1 u 35 min	45 min	3 u	—	P. NL6
	6	Brioche	✓	—	—	1 u 5 min - 1 u 15 min *2	1 u 25 min - 1 u 35 min	35 min	3 u 15 min	✓	P. NL6, NL7
	7	Frans	—	✓	20 min - 1 u	30 min	2 u 40 min - 3 u 20 min	50 min	5 u	—	P. NL6
Glutenvrij	8	Glutenvrij brood	✓*1	—	—	20 - 25 min *4	35 - 40 min	50 - 55 min	1 u 50 min - 1 u 55 min	✓	P. NL6, NL7
	9	Glutenvrije cake	—	—	—	20 min *3	—	1 u 5 min	1 u 25 min	✓	P. NL6, NL7
	10	Glutenvrij pastadeeg	—	—	—	15 min *4	—	—	15 min	✓	P. NL6-NL8
	11	Glutenvrij pizzadeeg	—	—	—	25 min *4	5 min	—	30 min	✓	P. NL6-NL8
Deeg	12	Basis	—	—	40 min - 1 u 5 min	35 min	40 min - 1 u	—	2 u 20 min	—	P. NL6, NL8
	13	Volkoren	—	—	1 u 5 min - 1 u 45 min	20 min - 25 min *2	1 u 30 min - 1 u 55 min	—	3 u 25 min	—	P. NL6, NL8
	14	Pizza	—	—	—	35 min	10 min	—	45 min	—	P. NL6, NL8
	15	Brioche	—	—	—	1 u 5 min - 1 u 15 min *2	35 min - 45 min	—	1 u 50 min	✓	P. NL6, NL7
Zoet	16	Cake	✓	—	—	20 min *3	—	1 u 10 min - 1 u 20 min	1 u 30 min - 1 u 40 min	✓	P. NL6, NL8
	17	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	30 min - 1 u 30 min	30 min - 1 u 30 min	—	P. NL6, NL9
	18	Jam	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min - 2 u 30 min	—	P. NL6, NL9

Nederlands

- Afkortingen die in deze instructies worden gebruikt: min = minuten; u = uur; ca. = ongeveer.
- Opmerking (): Het menu is beschikbaar om handmatige handelingen uit te voeren, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het schrapen van het meel van de zijwand van het bakblik, wanneer de pieptoon klinkt.

*1 Alleen "Medium" of "Donker" zijn beschikbaar.

*2 Er is een rijstijd tijdens het kneden.

*3 Er is een periode van schrapen of vormen tijdens het kneden.

*4 Er is een periode waarin het meel wordt afgeschraapt.

Gebruiksaanwijzing

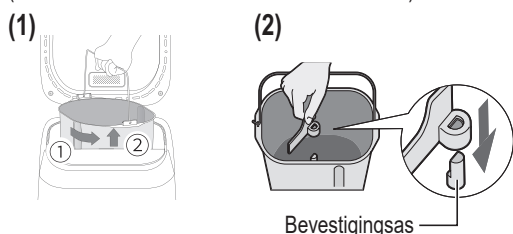
Voor gebruik

- Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en maak het apparaat schoon. (Zie P. NL7 van de "GEBRUIKSAANWIJZING".)
- Maak het apparaat schoon als u het lange tijd niet hebt gebruikt. (Zie P. NL7 van de "GEBRUIKSAANWIJZING".)

Vorbereitung

1 Open de deksel, verwijder het bakblik (1) en plaats het kneedmes in de bevestigingsas. (2)

- Controleer de bevestigingsas en de binnenkant van het kneedmes en zorg ervoor dat ze schoon zijn. (Zie P. NL7 van de "GEBRUIKSAANWIJZING".)



2 Bereid de ingrediënten precies volgens het recept.

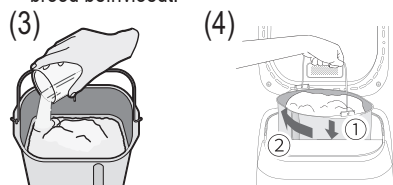
3 1 Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde die in de recepten staat.

- Voor brood- en deegmenu's moet droge gist als eerste in het bakblik worden gedaan.
 - ① Houd de droge gist uit de buurt van het kneedmes en de bevestigingsas. Als er wat droge gist in komt, kan het brood niet goed rijzen.
 - ② Doe de droge ingrediënten over de droge gist. Het moet gescheiden worden gehouden van alle vloeistoffen totdat het mengen begint.
- Giet de vloeistof langs de zijwand van het bakblik om spatten te voorkomen. (3)

2 Veeg eventueel vocht en bloem rond het bakblik weg en plaats het terug in het apparaat. (4)

Sluit de deksel.

- Voor het beste resultaat mag u de deksel alleen openen als het menu dit vereist, omdat dit de kwaliteit van het brood beïnvloedt.



4 Sluit het apparaat aan op een stopcontact van 230V~240V.

Brood bakken

5 Druk op knop < of > naast het menupictogram () om een broodmenu te selecteren.

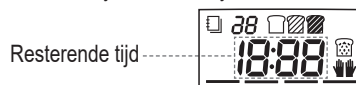
- Kies de opties voor het geselecteerde menu. (Zie P. NL5.)



6 Druk op de startknop () om het apparaat te starten.

(Het scherm geeft aan wanneer menu "1" is geselecteerd.)

- Het scherm toont de resterende tijd tot het geselecteerde programma klaar is.
 - * De resterende tijd is afhankelijk van de kamertemperatuur.



- Voer handmatig de bediening uit wanneer u een piepton hoort als u bepaalde menu's selecteert. (Zie P. NL5, menu's met het pictogram)

Druk daarna opnieuw op de startknop ().

- * Voltooi de werkzaamheden terwijl op het scherm knippert. Wanneer stop met knipperen, geeft het scherm de resterende tijd aan.

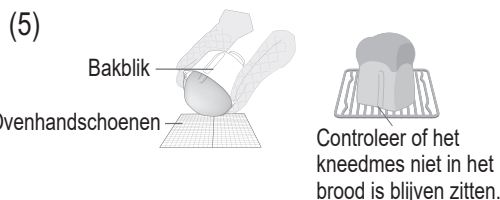
- * Voeg geen ingrediënten toe nadat het scherm de resterende tijd aangeeft.

- * Het kneden gaat na een bepaalde tijd door zonder op de startknop () te drukken.

7 Wanneer het brood klaar is (het apparaat geeft 8 pieptonen en de kubus () bij End (einde) gaat knipperen), drukt u op de stopknop () en haalt u de stekker uit het stopcontact.

8 Haal het brood er meteen uit met droge ovenwanten en leg het op een rooster. (5)

- Houd de greep vast met ovenwanten en schud het brood eruit.



- Het verplaatsen van de buitenste basisas kan het bakblik beschadigen. (6)

(6) (Onderkant van het bakblik) (7)



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




Zorg ervoor dat u de voorbereidingsstappen uitvoert voordat u een menu instelt.

Gebruiksaanwijzingen

Brioche bakken

1 — 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.

5 Selecteer menu 6 en kies de korstkleur.

6 Druk op knop  om te beginnen.
• Het scherm toont de resterende tijd tot de pieptoon klinkt.



Ga naar P. NL10 voor recepten.

7 Na ongeveer 35 minuten - 45 minuten. **Open de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Voeg de extra boter toe terwijl "👏" knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**
• Het kneden gaat door na 10 minuten zonder op de knop  te drukken.

8 Druk op knop  en haal het brood eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) bij **End (einde)** knippert.

Tips:

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.
- Voeg geen ingrediënten toe nadat het scherm de resterende tijd aangeeft.
- Als u extra ingrediënten toevoegt, zoals rozijnen, volg dan de tijd 1 u ~ 1 u 10 min die staat aangegeven in het receptgedeelte.

Om eenvoudig brioche te bakken.

- Snijd de boter in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- Voeg de boter toe met de andere ingrediënten en volg stap 5.
- Sla zo het proces van stap 7 over. Deze brioche is een beetje anders dan andere brioches.

Glutenvrij brood bakken

1 — 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.

5 Selecteer menu 8.



Ga naar P. NL10 voor recepten.

6 Druk op knop  om te beginnen.
• Het scherm toont de resterende tijd tot de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 6 minuten **opent u de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Schraap het meel er binnen 3 minuten af terwijl "👏" knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**
• Het kneden gaat door na 3 minuten zonder op de knop  te drukken.

8 Druk op knop  en haal het brood eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) bij **End (einde)** knippert.

Tips: Gebruik een rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik geen metalen spatel.

Glutenvrije cake bakken

1 — 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.

5 Selecteer menu 9.



Ga naar P. NL11 voor recepten.

6 Druk op knop  om te beginnen.
• Het scherm toont de resterende tijd tot de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 2 minuten **opent u de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Schraap het meel er binnen 3 minuten af terwijl "👏" knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**
• Het kneden gaat door na 3 minuten zonder op de knop  te drukken.

8 Na ongeveer 12 minuten **opent u de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Schraap het deeg van de zijwand van het bakblik terwijl "👏" knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**
• Het bakken begint na 3 minuten zonder op de knop  te drukken.

9 Druk op knop  en haal de cake eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) bij **End (einde)** knippert.

Tips:

- Gebruik een rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik geen metalen spatel.
- De cake verliest zijn vorm als u hard schudt om deze uit het bakblik te halen.

Glutenvrij pastadeeg / glutenvrije pizza maken

1 — 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.


5 Selecteer menu.




Ga naar P. NL11 voor recepten.

Glutenvrij pizza	Glutenvrij pastadeeg
Menu 11	Menu 10

6 Druk op knop  om te beginnen.
• Het scherm toont de resterende tijd tot de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 5 minuten voor glutenvrij pizza, 2 minuten voor glutenvrij pasta, **opent u de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Schraap het meel er binnen 3 minuten af terwijl "👏" knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**
• Het kneden gaat door na 3 minuten zonder op de knop  te drukken.

8 Druk op knop  en haal het deeg eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) bij **End (einde)** knippert.

Gebruiksaanwijzingen

Glutenvrij pizza


- Verdeel het deeg in 2 delen met een schraper en rol ze uit tot een cirkel met een diameter van ongeveer 20 cm.
- Bestrijk het met uw favoriete saus en de gewenste topping en bak het vervolgens in de oven.

Glutenvrij pastadeeg

- Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.
- Bestuif het deegoppervlak lichtjes met meel en breng het in de gewenste vorm.
- Kook ze en geniet van ze met uw favoriete saus.

Tips: Gebruik een rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik geen metalen spatel.

Deeg maken

- 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.
- Druk op knop < of > naast het menupictogram () om een broodmenu te selecteren.

Ga naar P. NL11 voor recepten.

- Druk op knop  om het apparaat te starten.
 - Het scherm toont de resterende tijd tot het programma klaar is.
- Wanneer het brood klaar is (het apparaat geeft 8 pieptonen en de kubus () bij **End (einde)** gaat knipperen), **drukt u op knop  en haalt u de stekker uit het stopcontact.**

Basis deeg

- Breng het afgewerkte deeg in uw favoriete vorm, laat het rijzen tot het dubbel zo groot is en bak het in de oven.

Pizza deeg

- Verdeel het deeg met een schraper en vorm er balletjes van.

- Bedek ze met vochtige keukenhanddoek en laat 10 minuten rusten.

- Vorm er een plat rondje van en maak gaatjes met een vork.

- Bestrijk het met uw favoriete saus en de gewenste topping en bak het vervolgens in de oven.

Cake bakken

- 4 Zie P. NL6 van Voorbereiding.

- Selecteer menu 16.




Ga naar P. NL11 voor recepten.

- Druk op knop  om te beginnen.





- Het scherm toont de resterende tijd tot de piepton klinkt.

- Na ongeveer 12 minuten **opent u de deksel** wanneer u de piepton hoort. **Schraap het meel er binnen 15 minuten af terwijl "  " knippert. Sluit de deksel en start opnieuw op.**

- Het kneden gaat door na 15 minuten zonder op de knop  te drukken.

- Druk op knop  en haal de cake eruit wanneer het apparaat 8 keer een piepton geeft en de kubus () bij **End (einde)** knippert.

Extra bakken:

- Als het bakken niet voltooid is, volg dan de volgende methode. (Extra baktijd kan tot twee keer toe worden toegevoegd binnen 20 minuten terwijl het apparaat nog warm is. De timer start opnieuw vanaf 1 minuut door zo nodig op knop  te drukken.)
 - Selecteer het menu (sla dit over als u bij stap 8 niet op knop  hebt gedrukt)
 - Stel de baktijd in.
 - Deze kan worden ingesteld op 1-20 minuten.
 - Druk op knop  om te beginnen.
 - Houd knop  ingedrukt om te stoppen met bakken.

Tips:

- De timer is niet beschikbaar in dit menu. Het stelt alleen de duur van de baktijd in.
- Gebruik een rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik geen metalen spatel.
- De cake verliest zijn vorm als u hard schudt om deze uit het bakblik te halen.

Gebruiksaanwijzing

Enkel bakken

Vorbereitung:

- ① Bereid de gemengde ingrediënten in de kom volgens het recept.
- ② Verwijder het kneedmes, doe vetvrij papier in het hele bakblik en giet de gemengde ingrediënten erin.
- ③ Plaats het bakblik in het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 17.

2 Stel de baktijd in.



Ga naar P. NL11 voor recepten.

3 Druk op knop om te beginnen.

- Het scherm toont de resterende tijd tot het programma klaar is.


4 Druk op knop en haal de cake eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () bij End (einde) knippert.

Extra bakken:

- Herhaal stap 1 tot en met 4 als het bakken niet voltooid is. (Extra baktijd kan tot twee keer toe worden toegevoegd binnen 50 minuten terwijl het apparaat nog warm is. De timer start opnieuw vanaf 1 minuut door zo nodig op knop  te drukken.)

Tips: De timer is niet beschikbaar in dit menu. Het stelt alleen de duur van de baktijd in.

Extra koken:

- Als het koken niet voltooid is → herhaal stappen 1 tot en met 3. (Extra kooktijd kan tot twee keer toe worden toegevoegd binnen 10-40 minuten terwijl het apparaat nog warm is. De timer start opnieuw vanaf 1 minuut door zo nodig op knop  te drukken.)

Tips:

- De timer is niet beschikbaar in deze menu's. Het stelt alleen de duur van de kooktijd in.
- Volg strikt het recept voor de hoeveelheid van elk ingrediënt. Anders dikt de jam niet in.

Tips voor het maken van jam:

- Er is voldoende suiker en zuur nodig om de jam in te dikken.
- Vruchten met veel pectine dikken gemakkelijk in. Vruchten met minder pectine dikken niet goed in.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Over- of onderrijpe vruchten dikken niet goed in.
- De recepten in deze instructies maken zachte jam door minder suiker te gebruiken.
- Als de kooktijd kort is, kunnen er stukjes fruit achterblijven en kan de jam waterig worden.
- Jam dikt in terwijl het afkoelt. Jam dikt verder in als het afkoelt.
- Doe de voltooide jam zo snel mogelijk in een pot(je). Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de jam eruit haalt.
- Jam kan aanbranden als het in het bakblik blijft zitten.
- Bewaar de jam op een koele, donkere plek. Door het lagere suikergehalte is de houdbaarheid niet zo lang als jam uit de winkel. Eenmaal geopend, in de koelkast bewaren en kort na opening consumeren.

Nederlands

Jam maken

Jam making voorbereiden

- ① Bereid de ingrediënten volgens het recept.
- ② Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ③ Doe de ingrediënten in de volgende volgorde in het bakblik. Helft van de vruchten → helft van de suiker → rest van de vruchten → rest van de suiker.
- ④ Plaats het bakblik in het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu.

Jam
Menu 18



Ga naar P. NL11 voor recepten.

2 Stel de kooktijd in en start het apparaat.

3 Druk op knop en haal de jam eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () bij End (einde) knippert.

Recepten

Voorbeeld

Receptnaam

Menu nr. + Totale proces tijd + Optie pictogram

Droge gist	1 tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml

De opties van elk recept en de benodigde verwerking worden aangegeven met de volgende pictogrammen.

Optie pictogram

Lichte korst Medium korst Donkere korst Vertragingstimer

Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde die in de recepten staat.

Voer handmatige handelingen uit, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het schrappen van het meel van de zijwand van het bakblik, zodra de pieptoon klinkt.

Voeg handmatig extra ingrediënten toe, zoals rozijnen of noten. De tijd die in het receptgedeelte staat aangegeven voor het toevoegen van extra ingrediënten zoals rozijnen is de toevoegingstijd in het andere programma dan het timerprogramma.

Afkorting:

tl = theelepel; el = eetlepel; Ei (M) = middelgroot ei.

Broodrecepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 u ~ 4 u 10 min)

Droge gist	1 tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml

Volkoren

Volkoren brood

Menu 4 (5 u)

ongeveer 1 u 20 min -
2 u na stap 6
(er klinkt een pieptoon)

Droge gist	1 tl
Sterk volkorenmeel	125 g
Sterk wit broodmeel	125 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	190 ml

Frans

Frans brood

Menu 7 (5 u)

Ga naar P. NL6-NL9 voor
gebruiksaanwijzingen.

ongeveer 40 min - 1 u 25 min
na stap 6
(er klinkt een pieptoon)

Droge gist	¾ tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Zout	1 tl
Water	170 ml

Basis snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 u 55 min ~ 2 u 5 min)

Droge gist	1½ tl
Sterk wit broodmeel	280 g
Boter	10 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	190 ml

Volkoren snel

Volkoren brood snel

Menu 5 (3 u)

Droge gist	1½ tl
Sterk volkorenmeel	125 g
Sterk wit broodmeel	125 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml

Basis met rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 u ~ 4 u 10 min) ongeveer 1 u 5 min -
1 u 35 min na stap 6
(er klinkt een pieptoon)

Droge gist	1 tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml
Rozijnen *1	50 g

*1 Snijd in blokjes van ongeveer 5 mm.

Brioche

Basis brioche

Menu 6 (3 u 15 min)

ongeveer 1 u - 1 u 10 min
na stap 6 (er klinkt een
pieptoon)

Droge gist	¾ tl
Sterk wit broodmeel	200 g
Boter *1	30 g
Suiker	2 el
Mageremelkpoeder	1 el
Zout	¾ tl
Mix / klop 1 ei (M) + eigeel + water	140 ml
Boter *2	40 g

*1 Snijd in blokjes van 2-3 cm en bewaar ze in de koelkast.

*2 Snijd in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.

Glutenvrije recepten

Glutenvrij brood

- Doe eerst het water in het bakblik en voeg dan de andere ingrediënten toe volgens de volgorde van het recept.
- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten.

Glutenvrij brood

Menu 8 (1 u 50 min)

Melk	160 g
1 ei (M), geklopt	50 g
Appelazijn	8 g
Olie	1 el
Honing	30 g
Zout	1 tl
Bruine rijstmeel	75 g
Aardappelzetmeel	150 g
Xanthaangom	1 tl
Droge gist	1½ tl

Glutenvrije recepten

Glutenvrije cake

Glutenvrije chocoladecake

Menu 9 (1 u 25 min) 🍴👤

Boter *1	75 g
Suiker	75 g
2 eieren (M), geklopt	100 g
Pure chocolade (gesmolten)	60 g
Witte rijstmeel	60 g
Cacaopoeder	15 g
Bakpoeder	5 g

*1 Snijd in blokjes van 1 cm.

Glutenvrij pastadeeg

Glutenvrij pastadeeg

Menu 10 (15 min) 🍴👤

Witte rijstmeel] (gemengd en gezeefd)	110 g
Aardappelzetmeel		40 g
Maiszetmeel		50 g
Xanthaangom		2 tl
Olie		1 el
Zout		½ tl
1 ei (M), geklopt		50 g
Water		80 ml

- Klop de eieren en het water samen tot een gladde massa.
- Doe meel, zetmeel en gom in een andere kom en meng ze goed.

Glutenvrij pizzadeeg

Glutenvrij pizzadeeg

Menu 11 (30 min) 🍴👤

Water	190 ml
Witte rijstmeel	240 g
Olie	1 el
Zout	½ tl
Droge gist	½ tl

Deegrecepten

Basis

Basis deeg

Menu 12 (2 u 20 min) 🍴👤

ongeveer 40 min - 1 u 5 min na stap 6 (er klinkt een pieptoon)

Droge gist	1 tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml

Volkoren

Volkoren deeg

Menu 13 (3 u 25 min) 🍴👤

ongeveer 20 min - 1 u na stap 6 (er klinkt een pieptoon)

Droge gist	1 tl
Sterk volkorenmeel	125 g
Sterk wit broodmeel	125 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	190 ml

Pizza

Pizza deeg

Menu 14 (45 min)

Droge gist	½ tl
Sterk wit broodmeel	280 g
Olie	2½ el
Zout	1 tl
Water	150 ml

Donut (gebruik mislukt onegist brooddeeg)

- 1 Verdeel het deeg in kleine stukjes van elk 35 g en vorm er balletjes van. Bedek ze met een kleine handdoek en laat ze 10-20 minuten rusten.
- 2 Rol ze in een dunne ronde vorm en druk het deeg aan met de donutvorm.
- 3 Laat het deeg 20-30 minuten gisten (tot het gerezen is tot het dubbele van zijn oorspronkelijke grootte) bij een temperatuur van 30-35 °C.
- 4 Frituur ze bij een olietemperatuur van 170 °C en bestrooi ze met kaneel en geraffineerde witte suiker.

Brioche

Brioche-deeg

Menu 15 (1 u 50 min) 🍴👤

ongeveer 1 u - 1 u 10 min na stap 6 (er klinkt een pieptoon)

Droge gist	¾ tl
Sterk wit broodmeel	200 g
Boter *1	30 g
Suiker	2 el
Mageremelkpoeder	1 el
Zout	¾ tl
Mix / klop 1 ei (M) + eigeel + water	140 ml
Boter *2	40 g

*1 Snijd in blokjes van 2-3 cm en bewaar ze in de koelkast.

*2 Snijd in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.

Zoete recepten

Cake

Cake

Menu 16 (1 u 30 min) 🍴👤

Boter	110 g	
Suiker	100 g	
Melk	1 el	
2 eieren (M), geklopt	100 g	
Bakpoeder] (gemengd en gezeefd)	7 g
Gewoon meel		180 g
Rum of brandy (cognac)	Een beetje	
Citroenschil	Een hele	

*1 Snijd in blokjes van 1 cm.

Enkel Bakken

Cake

Menu 17 (1 u 10 min)

Boter	110 g	
Suiker	100 g	
2 eieren (M), geklopt	100 g	
Melk	1 el	
Gewoon meel] A (gemengd en gezeefd)	180 g
Bakpoeder		3 g

- 1 Roer in een grote kom de boter en suiker licht en luchtig. Voeg één voor één eieren toe en klop ze goed.
- 2 Voeg melk en gezeefde A toe en klop goed na het toevoegen.
- 3 Verwijder het kneedmes, doe vetvrij papier in het hele bakblik en giet de gemengde ingrediënten erin.
- 4 Plaats het bakblik in het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Selecteer het menu en stel de baktijd in: 1 uur en 10 minuten.
- 6 Druk op knop om te beginnen.
- 7 Druk op knop en haal de cake eruit wanneer het apparaat 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) bij End (einde) knippert.

Jam

Aardbeienjam

Menu 18 (2 u)

Aardbeien, fijngesneden	400 g
Suiker	140 g

- Het resultaat kan verschillen afhankelijk van het type aardbei.

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.

- Per questo prodotto, sono disponibili 2 istruzioni. Il presente "MANUALE PER L'USO E RICETTE" e le "ISTRUZIONI D'USO" che include Precauzioni di sicurezza, Pulizia & conservazione.

Leggere attentamente le 2 istruzioni per utilizzare il prodotto in modo sicuro e corretto.

- Prima di usare questo prodotto, prestare particolare attenzione alle "Precauzioni di sicurezza" e alle "Informazioni importanti" delle "ISTRUZIONI D'USO". (Pag. IT2-IT4).
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Conservare le 2 istruzioni per futuri utilizzi.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio o per il mancato rispetto delle presenti istruzioni.

Indice

Nomi dei pezzi e istruzioni.....	IT2	• Cottura del pane senza glutine.....	IT7
• Unità principale.....	IT2	• Cottura della torta senza glutine.....	IT7
• Pannello di controllo e display.....	IT2	• Preparazione della pasta senza glutine / pizza senza glutine....	IT7
Ingredienti per la panificazione.....	IT3	• Preparazione dell'impasto.....	IT8
• Ingredienti per pane.....	IT3	• Cottura della torta.....	IT8
• Ingredienti aggiuntivi.....	IT4	• Solo cottura.....	IT9
• Informazioni sulla cottura senza glutine.....	IT4	• Preparazione della marmellata.....	IT9
Tabelle dei menu e opzioni di cottura.....	IT5	Ricette.....	IT10
Istruzioni per l'utilizzo.....	IT6	• Ricette per il pane.....	IT10
• Prima dell'utilizzo.....	IT6	• Ricette senza glutine.....	IT10
• Preparazioni.....	IT6	• Ricette per gli impasti.....	IT11
• Cottura del pane.....	IT6	• Ricette di dolci.....	IT11
• Cottura della brioche.....	IT7		

Nomi dei pezzi e istruzioni

Unità principale

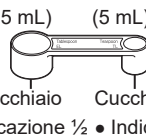


* La forma della spina può essere diversa dall'illustrazione.

Bicchiere dosatore per lievito naturale
Per dosare i liquidi.
(max. 240 mL)
• Incrementi di 10 mL



Cucchiaino dosatore
Per dosare zucchero, sale, lievito secco, ecc.
(15 mL) (5 mL)
Cucchiaino Cucchiaino
Indicazione 1/2 • Indicazioni 1/4, 1/2, 3/4



Lama impastatrice



Pannello di controllo e display

Menu

- **Selezionare un menu**
(Tenere premuto per scorrimento veloce)

Timer

- **Impostare la Partenza ritardata**
(Vedere pag. IT5 delle "ISTRUZIONI D'USO")
(conto alla rovescia)
- **Impostare la "Partenza ritardata" per la cottura**



Crosta

- **Premere questo pulsante per selezionare il colore della crosta.** (Vedere pag. IT4 delle "ISTRUZIONI D'USO")
(Medio → Scurο → Chiaro)

Avvio

- **Premere questo pulsante per "Avviare il programma" o "Ritardare il timer"**

Arresto

- **Per annullare l'impostazione / interrompere il programma.**
(Tenere premuto per circa 1 secondo.)

Ingredienti per la panificazione

È estremamente importante usare la quantità corretta di ingredienti per risultati ottimali.

Ingredienti liquidi

Usare il bicchiere o il cucchiaino dosatore in dotazione.

Se le ricette indicano un composto (il liquido più l'uovo), è necessario pesarlo sulla bilancia. Si consiglia di usare una bilancia digitale.

Ingredienti secchi

È necessario pesarli sulla bilancia o dosarli con il cucchiaino dosatore in dotazione, in caso di piccole quantità. Si consiglia di usare una bilancia digitale.

Ingredienti per pane

Farina

Ingrediente principale del pane. Le proteine contenute nella farina formano il glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e contribuisce alla lievitazione del pane. Usare una farina forte. La farina forte si ottiene da frumento macinato e ha un elevato contenuto di proteine necessario per lo sviluppo del glutine. Il diossido di carbonio prodotto durante la fermentazione rimane intrappolato nella rete elastica del glutine, facendo lievitare l'impasto.

Farina bianca

Ricavata dalla macinazione del grano, esclusi crusca e germi esclusi. Il miglior tipo di farina per la panificazione è quella indicata per la preparazione del pane. Non usare farina semplice o autolievitante in sostituzione della farina per la panificazione.

Farina integrale

Ricavata dalla macinazione del grano, crusca e germi inclusi. Rende il pane molto salutare. Questo pane è più basso e più pesante del pane preparato con la farina bianca.

Lievito secco

Consente la lievitazione del pane. Assicurarsi di utilizzare lievito secco che non richiede una pre-fermentazione. Non usare lievito che richiede una fermentazione preliminare. Si consiglia il lievito secco che reca sulla confezione la dicitura "Facile da lavorare", "Ad azione rapida" o "Istantaneo". Se si usa il lievito secco in bustine, sigillare di nuovo la bustina immediatamente dopo l'uso. Per la conservazione, seguire le istruzioni del Produttore e gettare dopo 48 ore dall'apertura. Sulla maggior parte delle confezioni di lievito si consiglia di conservare in un luogo fresco e asciutto le confezioni di lievito.

Prodotti lattiero-caseari

Aggiungono sapore e valore nutritivo.

- Se si usa il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà superiore, ma non usare nell'impostazione partenza ritardata poiché potrebbe non rimanere fresco per il giorno seguente.

→ Ridurre la quantità d'acqua in modo proporzionale alla quantità di latte.

Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Alimento per il lievito secco, addolcisce e aggiunge sapore al pane, modifica il colore della crosta.

- Usare meno zucchero se si usa l'uvetta o altra frutta, che contiene fruttosio.

Acqua

Usare la normale acqua del rubinetto. Se la temperatura ambiente è bassa, usare acqua tiepida per il menu 2, 5, 8, 10. Se la temperatura ambiente è alta, usare acqua fredda per il menu 6 o 7. Dosare sempre i liquidi usando il bicchiere dosatore in dotazione.

Sale

Migliora il sapore e rafforza la maglia glutinica contribuendo alla lievitazione del pane. Se le misurazioni non sono precise, il pane può perdere di dimensione/sapore.

Grasso

Aggiunge sapore e morbidezza al pane. Usare burro (non salato), margarina o olio.

È possibile rendere il pane più saporito aggiungendo altri ingredienti.

Uova

Migliorano il valore nutrizionale e il colore del pane. (È necessario ridurre in proporzione la quantità d'acqua.) Sbattere le uova man mano che si aggiungono. Non usare la partenza ritardata per la ricetta con le uova. (Le uova vanno subito a male, se la temperatura ambiente è alta.)

Ingredienti per la panificazione

Tenere presente quanto segue per evitare danni al rivestimento di fluoro del contenitore del pane.


- L'aggiunta di materiali più duri può causare la rimozione del rivestimento di fluoro, come quello del cestello del pane.
- Frutta secca e noci devono essere tagliate a pezzetti più piccoli di 5 mm.
- Se si usa zucchero grezzo, sale marino, ecc. dai chicchi grossi, scioglierli completamente in acqua a temperatura ambiente prima dell'uso. Dalla quantità d'acqua originale, sottrarre una quantità pari alla soluzione.
- Una quantità insufficiente di acqua indurrà l'impasto e danneggerà il rivestimento durante la lavorazione.
- Quando si inseriscono gli ingredienti nel contenitore del pane, aggiungerli nel seguente ordine:
Lievito → Farina → Altri ingredienti → Acqua.
- Non usare oggetti duri come coltelli, forchette o bacchette per estrarre il pane.
- Prima di tagliare il pane, verificare che la lama sia aderita al suo interno (base) per evitare di spezzarla.
- Non usare spazzole in metallo, spugnette abrasive, il lato in nylon di un panno di spugna o blocchi di spugna avvolti in rete di nylon per pulire i contenitori o le lame. Pulirli con un panno di spugna morbido.
- È normale che il rivestimento si stacchi dopo un uso prolungato. L'ingestione accidentale di pezzi di rivestimento di fluoro non nuoce alla salute.


Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

Menu disponibile

Pane				Pasta		
Base con uvetta	Pane integrale	Brioche	Francese	Base	Pane integrale	Brioche
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Procedura

Dopo aver premuto il pulsante , dopo un certo lasso di tempo si sentirà un segnale acustico.

Inserire gli ingredienti aggiuntivi nel cestello del pane manualmente mentre lampeggia l'icona .

Tempo prima che inizi a suonare il segnale acustico (approssimativo)

- Menu 3 / Pane con base uvetta: 1 h 5 min ~ 1 h 35 min
- Menu 4 / Pane integrale: 1 h 20 min ~ 2 h
- Menu 6 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min
- Menu 7 / Francese: 40 min ~ 1 h 25 min
- Menu 12 / Impasto classico: 40 min ~ 1 h 5 min
- Menu 13 / Impasto integrale: 20 min ~ 1 h
- Menu 15 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min

Attenzione agli ingredienti

Seguire le istruzioni della ricetta / del menu per le quantità di ciascun ingrediente.

In caso contrario, ● Gli ingredienti potrebbero uscire fuori dal cestello del pane causando odori sgradevoli e fumo.

- Il pane potrebbe non lievitare bene.

Informazioni sulla cottura senza glutine

Preparare il pane senza glutine è molto diverso dalla normale panificazione.

È molto importante, se si prepara il pane senza glutine per motivi di salute, consultare il proprio medico e seguire le seguenti indicazioni.

- Questo programma è stato sviluppato appositamente per determinati ingredienti senza glutine, pertanto usare il proprio mix potrebbe non produrre risultati ottimali.
- Il pane senza glutine non può lievitare quanto il pane tradizionale. Avrà una consistenza più densa e un colore più chiaro del pane normale.
- Se si seleziona l'opzione "senza glutine", è necessario seguire attentamente i dettagli di ciascuna ricetta. (In caso contrario, il pane potrebbe non venire bene.)
Esistono due tipi di preparati senza glutine: quelli a basso contenuto di glutine e quelli senza grano, che quindi non contengono affatto glutine. Se è necessario sceglierne uno usando questo programma di cottura, consultare prima il proprio medico.
- I risultati della cottura e l'aspetto del pane potrebbero variare in base al tipo di mix. A volte, potrebbe rimanere della farina sul pane.
I mix senza glutine possono dar luogo a risultati più variabili.
- Lasciar raffreddare il pane prima di tagliarlo per ottenere un risultato migliore.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Se non si consumerà tutto il pane in tale lasso di tempo, può essere messo negli appositi sacchetti per il freezer, in porzioni di comode dimensioni, e congelato.

Avvertenza per gli utenti che usano questo programma per motivi di salute:

Quando si usa il programma senza glutine, assicurarsi di consultare il proprio medico o l'Associazione celiachia e di usare solo ingredienti che siano adatti alle proprie condizioni di salute.

Panasonic non sarà responsabile di eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati in assenza di una consulenza professionale.

È molto importante evitare contaminazioni incrociate con farine che contengono glutine se il pane viene preparato per motivi dietetici. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice, nonché degli utensili che vengono utilizzati. È inoltre necessario assicurarsi che il lievito usato non contenga glutine.

Ingredienti secchi/non solubili

■ Frutta secca

- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.

■ Noci, semi

- Tritare finemente.
- Le noci pregiudicano l'efficacia del glutine, quindi evitare di usarne troppe.
- Semi grandi e duri possono graffiare il rivestimento del cestello del pane.

■ Erbe

- Usare massimo 1-2 cucchiaini di erbe essiccate. Per le erbe fresche, seguire le istruzioni della ricetta.

■ Pancetta, salumi, olive, pomodori secchi

- Tagliare la pancetta e i salumi a cubetti di 1 cm.
- Tagliare le olive in quattro.

Ingredienti umidi/viscosi/solubili

■ Frutta fresca, frutta sotto spirito, verdure

- Usare solo le quantità indicate nella ricetta, poiché l'acqua contenuta negli ingredienti avrà un impatto sul pane.



■ Formaggio, cioccolato

- Tagliare il formaggio a cubetti di 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.


Tablelle dei menu e opzioni di cottura

■ Disponibilità delle funzioni e tempo necessario

● Il macchinario si arresterà o si muoverà in base al funzionamento. ● Il tempo necessario per ciascun processo varierà in base alla temperatura ambiente.

Menu Numero	Menu	Opzioni		Processi					Note	Pagina di rif.	
		Crosta 	Timer 	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale			
Pane	1	Base	✓	✓	40 min - 1 h 5 min	25 min	1 h 40 min - 2 h 5 min	40 min - 50 min	4 h - 4 h 10 min	—	Pag. IT6
	2	Base veloce	✓	—	—	40 min *2	50 min	30 - 40 min	1 h 55 min - 2 h 5 min	—	Pag. IT6
	3	Base con uvetta	✓	—	40 min - 1 h 5 min	35 min	1 h 40 min - 2 h 5 min	40 min - 50 min	4 h - 4 h 10 min	✓	Pag. IT6
	4	Pane integrale	—	✓	1 h 5 min - 1 h 45 min	20 min - 25 min *2	2 h 10 min - 2 h 45 min	45 min	5 h	—	Pag. IT6
	5	Pane integrale veloce	—	—	15 - 25 min	25 min *2	1 h 25 min - 1 h 35 min	45 min	3 h	—	Pag. IT6
	6	Brioche	✓	—	—	1 h 5 min - 1 h 15 min *2	1 h 25 min - 1 h 35 min	35 min	3 h 15 min	✓	Pag. IT6, IT7
	7	Francese	—	✓	20 min - 1 h	30 min	2 h 40 min - 3 h 20 min	50 min	5 h	—	Pag. IT6
Senza glutine	8	Pane senza glutine	✓*1	—	—	20 - 25 min *4	35 - 40 min	50 - 55 min	1 h 50 min - 1 h 55 min	✓	Pag. IT6, IT7
	9	Torta senza glutine	—	—	—	20 min *3	—	1 h 5 min	1 h 25 min	✓	Pag. IT6, IT7
	10	Pasta senza glutine	—	—	—	15 min *4	—	—	15 min	✓	Pag. IT6-IT8
	11	Impasto per pizza senza glutine	—	—	—	25 min *4	5 min	—	30 min	✓	Pag. IT6-IT8
Impasto	12	Base	—	—	40 min - 1 h 5 min	35 min	40 min - 1 h	—	2 h 20 min	—	Pag. IT6, IT8
	13	Pane integrale	—	—	1 h 5 min - 1 h 45 min	20 min - 25 min *2	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 25 min	—	Pag. IT6, IT8
	14	Pizza	—	—	—	35 min	10 min	—	45 min	—	Pag. IT6, IT8
	15	Brioche	—	—	—	1 h 5 min - 1 h 15 min *2	35 min - 45 min	—	1 h 50 min	✓	Pag. IT6, IT7
Dolci	16	Torta	✓	—	—	20 min *3	—	1 h 10 min - 1 h 20 min	1 h 30 min - 1 h 40 min	✓	Pag. IT6, IT8
	17	Solo cottura	—	—	—	—	—	30 min - 1 h 30 min	30 min - 1 h 30 min	—	Pag. IT6, IT9
	18	Marmellata	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min - 2 h 30 min	—	Pag. IT6, IT9

Italiano

- Abbreviazioni usate nelle presenti istruzioni, un termine per esteso scritto nel modo seguente: min = minuto (e); h = ora (i); ca. = circa.
- Nota (): Il menu è disponibile per le operazioni manuali come aggiungere ingredienti extra e raschiare la farina dalle pareti laterali del cestello del pane, quando si sente il segnale acustico.

*1 Sono disponibili solo "Medio" o "Scuro".

*2 C'è una fase di lievitazione durante la fase di impasto.

*3 C'è una fase di raschiatura o modellatura durante la fase di impasto.

*4 C'è una fase di raschiatura della farina.

Istruzioni per l'utilizzo

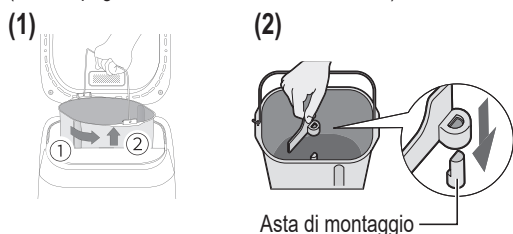
Prima dell'utilizzo

- Per il primo utilizzo, rimuovere il materiale dall'imballaggio e pulire il macchinario. (Vedere pag. IT7 delle "ISTRUZIONI D'USO")
- Pulire il macchinario dopo un lungo periodo di non utilizzo. (Vedere pag. IT7 delle "ISTRUZIONI D'USO")

Preparazioni

- 1** Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e fissare la lama impastatrice nell'asta di montaggio. (2)

- Controllare l'area attorno all'asta e all'interno della lama impastatrice e assicurarsi che siano completamente pulite. (Vedere pag. IT7 delle "ISTRUZIONI D'USO")



- 2** Preparare gli ingredienti secondo le esatte misurazioni indicate nella ricetta.

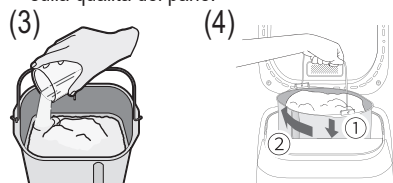
- 3** 1 Inserire gli ingredienti pesati nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.

- Per i menu del pane e degli impasti, il lievito secco deve essere inserito per primo.
 - ① Tenere lontano il lievito secco dalla lama impastatrice e dall'asta di montaggio. Se ci finisce sopra del lievito secco, il pane potrebbe non crescere bene.
 - ② Aggiungere gli ingredienti secchi sul lievito secco. Devono essere tenuti separati dai liquidi fino all'inizio della miscelazione.

- Versare i liquidi dal bordo del cestello del pane per evitare schizzi. (3)

- 2 Eliminare eventuale umidità e farina attorno al cestello del pane e inserirlo nuovamente nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- Per risultati ottimali, non aprire il coperchio a meno che non sia richiesto dal menu, poiché ciò potrebbe incidere sulla qualità del pane.



- 4** Collegare il macchinario a una presa da 230V~240V.

Cottura del pane

- 5** Premere il pulsante < o > nella barra del Menu () per selezionare un menu del pane.

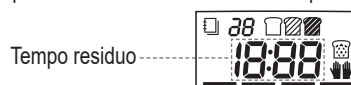
- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. (Vedere pag. IT5)

Colore della crosta Partenza ritardata

- 6** Premere il pulsante Avvio () per avviare il macchinario.

(Il display mostra quando viene selezionato il menu "1".)

- Il display mostra il tempo residuo al completamento del programma selezionato.
 - * Il tempo residuo cambia in base alla temperatura ambiente.



- Per determinati menu, effettuare le operazioni manuali quando si sente il segnale acustico.

(Vedere pag. IT5, menu con l'icona .)

Successivamente, premere di nuovo il pulsante .

- * Completare il lavoro mentre sul display lampeggia l'icona . Quando l'icona smette di lampeggiare, il display mostra il tempo residuo.

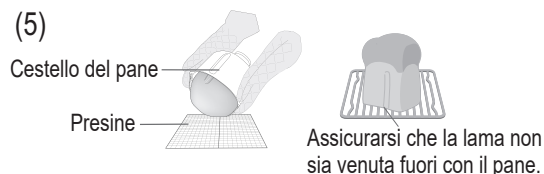
- * Non aggiungere ingredienti quando il display mostra il tempo residuo.

- * L'impasto riprenderà dopo un certo lasso di tempo senza premere il pulsante .

- 7** Quando il pane è pronto (il macchinario emette 8 bip e il cubo () accanto a Fine lampeggia), premere il pulsante di Arresto () e scollegare il macchinario.

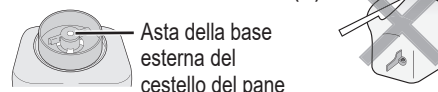
- 8** Rimuovere il pane immediatamente, usando delle presine asciutte e posizionarlo su una gratella. (5)

- Reggere la maniglia con le presine e tirare fuori il pane scuotendolo.



- Spostare l'asta della base esterna potrebbe danneggiare la forma del pane. (6)

- (6) (Base del cestello del pane) (7)



- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane. (7)




Assicurarsi di completare i passaggi preparativi prima di impostare il menu.

Istruzioni per l'utilizzo

Cottura della brioche

1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.


5 Selezionare il menu 6 e scegliere il colore della crosta.

6 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.



7 Dopo circa 35 - 45 minuti. **Aprire il coperchio** quando si sente il bip. **Aggiungere il burro aggiuntivo mentre lampeggia l'icona "👉👉"**. **Chiudere il coperchio e riavviare.**

- L'impasto riprenderà dopo 10 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante  e rimuovere il pane quando il macchinario emette 8 bip e il cubo (■) accanto a **Fine** lampeggia.

Suggerimenti:

- Il timer non è disponibile per questo menu.
- Non aggiungere burro o ingredienti extra quando il display mostra il tempo residuo.
- Se si aggiungono ingredienti extra come uvetta, seguire il tempo di 1 h ~ 1 h 10 min indicato nella sezione della ricetta.

Per cuocere la brioche in modo semplice.

- Tagliare il burro a cubetti di 1-2 cm e tenerli in frigorifero.
- Inserire il burro con gli altri ingredienti all'inizio e seguire il passaggio 5.
- Saltare il passaggio 7. Questa Brioche è un po' diversa dalle altre.

Cottura del pane senza glutine

1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.


5 Selezionare il menu 8.



6 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.

7 Dopo circa 6 minuti, **aprire il coperchio** quando si sente il bip. **Raschiare la farina entro 3 minuti mentre lampeggia l'icona "👉👉"**. **Chiudere il coperchio e riavviare.**

- L'impasto riprenderà dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante  e rimuovere il pane quando il macchinario emette 8 bip e il cubo (■) accanto a **Fine** lampeggia.

Suggerimenti: Usare una spatola di gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare la spatola in metallo.

Cottura della torta senza glutine

1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu 9.




6 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.

7 Dopo circa 2 minuti, **aprire il coperchio** quando si sente il bip. **Raschiare la farina entro 3 minuti mentre lampeggia l'icona "👉👉"**. **Chiudere il coperchio e riavviare.**

- L'impasto riprenderà dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Dopo circa 12 minuti, **aprire il coperchio** quando si sente il bip. **Raschiare l'impasto dalle pareti laterali del cestello del pane mentre lampeggia l'icona "👉👉"**. **Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La cottura riprenderà dopo 3 minuti senza premere il  pulsante.

9 Premere il pulsante  e rimuovere la torta quando il macchinario emette 8 bip e il cubo (■) accanto a **Fine** lampeggia.

Suggerimenti:

- Usare una spatola di gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare la spatola in metallo.
- Se si scuote forte per rimuovere la torta dal cestello del pane, perderà la forma.

Preparazione della pasta senza glutine / pizza senza glutine

1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu.




Pizza senza glutine	Pasta senza glutine
Menu 11	Menu 10

6 Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.

7 Dopo circa 5 minuti per la pizza senza glutine, 2 minuti per la pasta senza glutine, **aprire il coperchio** quando si sente il bip. **Raschiare la farina entro 3 minuti mentre lampeggia l'icona "👉👉"**. **Chiudere il coperchio e riavviare.**

- L'impasto riprenderà dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

8 Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando il macchinario emette 8 bip e il cubo (■) accanto a **Fine** lampeggia.

Istruzioni per l'utilizzo

Pizza senza glutine


- 9 Dividere l'impasto in 2 parti con la spatola e creare un disco di circa 20 cm di diametro.
- 10 Stendere la salsa che si preferisce e la guarnizione desiderata, poi cuocere in forno.

Pasta senza glutine

- 9 Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.
- 10 Infarinare leggermente la superficie dell'impasto e modellarlo secondo le forme desiderate.
- 11 Bollire e condire la pasta con la salsa che si preferisce.

Suggerimenti: Usare la spatola di gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane.
Non usare la spatola in metallo.

Preparazione dell'impasto

- 1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.
- 5 Premere il pulsante nella barra del Menu () per selezionare un menu del pane.
 Andare a pag. IT11 per le ricette
- 6 Premere il pulsante per avviare il macchinario.
 - Il display mostra il tempo residuo al completamento del programma.
- 7 Quando l'impasto è pronto (il macchinario emette 8 bip e il cubo () accanto a **Fine** lampeggia), premere il pulsante e scollegare il macchinario.

Impasto classico


- 8 Modellare l'impasto nella forma che si preferisce e lasciarlo lievitare fino al raddoppiamento del volume, poi cuocere in forno.

Impasto pizza

- 8 Dividere l'impasto con la spatola e formare delle palle.

- 9 Coprirle con un panno umido e lasciar riposare per 10 minuti.
- 10 Formare un cerchio piatto e bucherellarlo con una forchetta.
- 11 Stendere la salsa che si preferisce e la guarnizione desiderata, poi cuocere in forno.

Cottura della torta

- 1 — 4 Vedere pag. IT6 delle Preparazioni.
- 5 Selezionare il menu 16.  Andare a pag. IT11 per le ricette
- 6 Premere il pulsante per avviare.
 - Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.
- 7 Dopo circa 12 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip. Raschiare la farina entro 15 minuti mentre lampeggia l'icona "". Chiudere il coperchio e riavviare.
 - L'impasto riprenderà dopo 15 minuti senza premere il pulsante .
- 8 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando il macchinario emette 8 bip e il cubo () accanto a **Fine** lampeggia.

Cottura aggiuntiva:

- Se la cottura non è completa, seguire il seguente metodo. (Il tempo di cottura può essere incrementato per un massimo di due volte entro 20 minuti mentre il macchinario è ancora caldo. Il timer si riavvierà dopo 1 minuto premendo il pulsante come richiesto.)
- ① Selezionare il menu (Saltare questo passaggio se non è stato premuto il pulsante nel passaggio 8)
- ② Impostare il tempo di cottura.
 - Può essere impostato da 1 a 20 minuti.
- ③ Premere il pulsante per avviare.
 - Per interrompere la cottura, tenere premuto il pulsante .

Suggerimenti:

- La partenza ritardata non è disponibile per questo menu. Imposta solo la durata del tempo di cottura.
- Usare una spatola di gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare la spatola in metallo.
- Se si scuote forte per rimuovere la torta dal cestello del pane, perderà la forma.

Istruzioni per l'utilizzo

Solo cottura

Preparazioni:

- ① Miscelare gli ingredienti nella ciotola seguendo la ricetta.
- ② Rimuovere la lama impastatrice e foderare il cestello del pane con carta da forno, poi versare il mix di ingredienti.
- ③ Fissare il cestello del pane nell'unità principale e collegare il macchinario alla presa.

1 Selezionare il menu 17.

2 Impostare il tempo di cottura.




3 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo residuo al completamento del programma.


4 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando il macchinario emette 8 bip e il cubo () accanto a **Fine** lampeggia.

Cottura aggiuntiva:

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 1 - 4. (Il tempo di cottura può essere incrementato per un massimo di due volte entro 50 minuti mentre il macchinario è ancora caldo. Il timer si riavvierà dopo 1 minuto premendo il pulsante  come richiesto.)

Suggerimenti: La partenza ritardata non è disponibile per questo menu. Imposta solo la durata del tempo di cottura.

Cottura aggiuntiva:

- Se la cottura non è completa → ripetere i passaggi 1 - 3. (Il tempo di cottura può essere incrementato per un massimo di due volte entro 10-40 minuti mentre il macchinario è ancora caldo. Il timer si riavvierà dopo 1 minuto premendo il pulsante ) come richiesto.)

Suggerimenti:

- La partenza ritardata non è disponibile per questi menu. Imposta solo la durata del tempo di cottura.
- Seguire rigorosamente la ricetta per le quantità degli ingredienti. In caso contrario, la marmellata non sarà soda.

Suggerimenti per la preparazione della marmellata:

- È necessario avere una quantità adeguata di zucchero, acido per rendere soda la marmellata.
- La frutta a elevato contenuto di pectina solidifica facilmente. La frutta contenente meno pectina non solidifica bene.
- Usare frutta matura. La frutta troppo o non abbastanza matura non si solidifica bene.
- Le ricette contenute nelle istruzioni danno come risultato marmellate morbide perché utilizzano meno zucchero.
- Se il tempo di cottura è breve, possono rimanere dei pezzi di frutta e la marmellata può risultare acquosa.
- La marmellata continuerà a solidificarsi mentre si raffredda. Prestare attenzione a non superare la cottura.
- Una volta pronta, mettere la marmellata nel contenitore il prima possibile. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si tira fuori la marmellata.
- La marmellata si può bruciare se lasciata nel cestello del pane.
- Conservare la marmellata in un luogo fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero, la durata di conservazione non è lunga come quella dei prodotti disponibili in commercio. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

Italiano

Preparazione della marmellata

Preparazioni per fare la marmellata

- ① Preparare gli ingredienti secondo la ricetta.
- ② Inserire la lama impastatrice nel cestello del pane.
- ③ Inserire gli ingredienti nel cestello nel seguente ordine: metà frutta → metà zucchero → resto della frutta → resto dello zucchero.
- ④ Fissare il cestello del pane nell'unità principale e collegare il macchinario alla presa.

1 Selezionare il menu.



2 Impostare il tempo di cottura, poi avviare il macchinario.

3 Premere il pulsante e rimuovere la marmellata quando il macchinario emette 8 bip e il cubo () accanto a **Fine** lampeggia.

Ricette

Esempio

Nome ricetta

N. menu + Tempo totale di preparazione + Icona opzione

Lievito secco	1 tsp
Farina bianca forte	250 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL

Le opzioni di ciascuna ricetta e il funzionamento necessario sono indicati con le seguenti icone.

Icona Opzione

Crosta chiara Crosta media Crosta scura Partenza ritardata

Inserire gli ingredienti pesati nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.

Effettuare le operazioni manuali (come aggiungere ingredienti extra, raschiare la farina dalle pareti laterali del cestello del pane) quando si sente il segnale acustico.

Aggiungere manualmente ingredienti extra come uvetta o noci. Il tempo indicato nella sezione della ricetta per l'aggiunta di ingredienti extra come l'uvetta è il tempo di aggiunta nel programma diverso dal programma del timer.

Abbreviazione:

tsp = cucchiaino; tbsp = cucchiaio; Uova (M) = Uova medie.

Ricette per il pane

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 h ~ 4 h 10 min)

Lievito secco	1 tsp
Farina bianca forte	250 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL

Pane integrale

Pane integrale

Menu 4 (5 h)

circa 1 h 20 min - 2 h
dopo il passaggio 6
(si sentirà il bip)

Lievito secco	1 tsp
Farina integrale forte	125 g
Farina bianca forte	125 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	190 mL



Andare a pag. IT6 - IT9 per le istruzioni per l'utilizzo.

Francese

Pane francese

Menu 7 (5 h)

circa 40 min - 1 h 25 min
dopo il passaggio 6
(si sentirà il bip)

Lievito secco	¼ tsp
Farina bianca forte	250 g
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL

Base veloce

Pane bianco veloce

Menu 2 (1 h 55 min ~ 2 h 5 min)

Lievito secco	1½ tsp
Farina bianca forte	280 g
Burro	10 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	190 mL

Pane integrale veloce

Pane integrale veloce

Menu 5 (3 h)

Lievito secco	1½ tsp
Farina integrale forte	125 g
Farina bianca forte	125 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL

Base con uvetta

Pane con uvetta

Menu 3 (4 h ~ 4 h 10 min)

circa 1 h 5 min -
1 h 35 min dopo il
passaggio 6
(si sentirà il bip)

Lievito secco	1 tsp
Farina bianca forte	250 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL
Uvetta *1	50 g

*1 Tagliare a cubetti di circa 5 mm.

Brioche

Pan Brioche

Menu 6 (3 h 15 min)

circa 1 h - 1 h 10 min dopo il
passaggio 6 (si sentirà il bip)

Lievito secco	¼ tsp
Farina bianca forte	200 g
Burro *1	30 g
Zucchero	2 tbsp
Latte scremato in polvere	1 tbsp
Sale	¼ tsp
Mescolare / Sbattere 1 uovo (M) + tuorlo + acqua	140 mL
Burro *2	40 g

*1 Tagliare a cubetti di 2-3 cm e conservare in frigorifero.

*2 Tagliare a cubetti di 1-2 cm e conservare in frigorifero.

Ricette senza glutine

Pane senza glutine

- L'acqua deve essere inserita per prima nel cestello del pane, aggiungere poi gli altri ingredienti seguendo l'ordine della ricetta.
- Il risultato varia in base alle ricette.

Pane senza glutine

Menu 8 (1 h 50 min)

Latte	160 g
1 uovo (M), sbattuto	50 g
Aceto di sidro	8 g
Olio	1 tbsp
Miele	30 g
Sale	1 tsp
Farina di riso integrale	75 g
Fecola di patate	150 g
Gomma xantana	1 tsp
Lievito secco	1½ tsp

Ricette senza glutine

Torta senza glutine

Torta di cioccolato senza glutine

Menu 9 (1 h 25 min) 🍴👤

Burro *1	75 g
Zucchero	75 g
2 uova (M), sbattute	100 g
Cioccolato fondente (fuso)	60 g
Farina di riso bianco	60 g
Cacao in polvere	15 g
Lievito in polvere	5 g

*1 Tagliare a cubetti di 1 cm.

Pasta senza glutine

Pasta senza glutine

Menu 10 (15 min) 🍴👤

Farina di riso bianco	110 g
Fecola di patate	40 g
Amido di mais	50 g
Gomma xantana	2 tsp
Olio	1 tbsp
Sale	½ tsp
1 uovo (M), sbattuto	50 g
Acqua	80 mL

- Assicurarsi di sbattere le uova con l'acqua fino a ottenere un composto morbido.
- Inserire la farina, la fecola, l'amido e la gomma in un'altra ciotola e mescolare bene.

Impasto per pizza senza glutine

glutine

Impasto per pizza senza glutine

Menu 11 (30 min) 🍴👤

Acqua	190 mL
Farina di riso bianco	240 g
Olio	1 tbsp
Sale	½ tsp
Lievito secco	½ tsp

Ricette per gli impasti

Base

Impasto classico

Menu 12 (2 h 20 min) 🍴👤

circa 40 min - 1 h 5 min dopo il passaggio 6 (si sentirà il bip)

Lievito secco	1 tsp
Farina bianca forte	250 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	170 mL

Pane integrale

Impasto integrale

Menu 13 (3 h 25 min) 🍴👤

circa 20 min - 1 h dopo il passaggio 6 (si sentirà il bip)

Lievito secco	1 tsp
Farina integrale forte	125 g
Farina bianca forte	125 g
Burro	15 g
Zucchero	1 tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	190 mL

Pizza

Impasto pizza

Menu 14 (45 min)

Lievito secco	½ tsp
Farina bianca forte	280 g
Olio	2½ tbsp
Sale	1 tsp
Acqua	150 mL

Ciambella (usando la pasta del pane non fermentata)

- 1 Dividere l'impasto in piccoli pezzi da 35 g l'uno e formare delle palle. Coprirle con un panno piccolo e lasciarle riposare per 10-20 minuti.
- 2 Creare un disco sottile e premere l'impasto con lo stampo per ciambelle.
- 3 Lasciar fermentare l'impasto per 20 - 30 minuti (fino al raddoppiamento del volume) a una temperatura di 30 - 35 °C.
- 4 Friggere in olio a una temperatura di 170 °C e cospargerle con cannella e zucchero bianco raffinato.

Brioche

Pasta brioche

Menu 15 (1 h 50 min) 🍴👤

circa 1 h - 1 h 10 min dopo il passaggio 6 (si sentirà il bip)

Lievito secco	¾ tsp
Farina bianca forte	200 g
Burro *1	30 g
Zucchero	2 tbsp
Latte scremato in polvere	1 tbsp
Sale	¾ tsp
Mescolare / Sbattere 1 uovo (M) + tuorlo + acqua	140 mL
Burro *2	40 g

*1 Tagliare a cubetti di 2-3 cm e conservare in frigorifero.

*2 Tagliare a cubetti di 1-2 cm e conservare in frigorifero.

Ricette per dolci

Torta

Torta

Menu 16 (1 h 30 min) 🍴👤

Burro	110 g
Zucchero	100 g
Latte	1 tbsp
2 uova (M), sbattute	100 g
Lievito in polvere	7 g
Farina semplice	180 g
Rum o brandy	Un po'
Scorza di limone	Una intera

*1 Tagliare a cubetti di 1 cm.

Solo cottura

Torta

Menu 17 (1 h 10 min)

Burro	110 g
Zucchero	100 g
2 uova (M), sbattute	100 g
Latte	1 tbsp
Farina semplice	180 g
Lievito in polvere	3 g

- 1 In una ciotola grande, mantecare burro e zucchero finché il composto non diventa soffice e cremoso. Aggiungere le uova, una alla volta, sbattendo bene.
- 2 Aggiungere il latte e la setacciata A, mescolando bene.
- 3 Rimuovere la lama impastatrice e foderare il cestello del pane con carta da forno, poi versare il mix di ingredienti.
- 4 Fissare il cestello del pane nell'unità principale e collegare il macchinario alla presa.
- 5 Selezionare il menu e impostare il tempo di cottura: 1 ora e 10 minuti.
- 6 Premere il pulsante per avviare.
- 7 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando il macchinario emette 8 bip e il cubo (■) accanto a FINE lampeggia.

Marmellata

Marmellata di fragole

Menu 18 (2 h)

Fragole, tritate finemente	400 g
Zucchero	140 g

- Il risultato può variare a seconda del tipo di fragola.

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

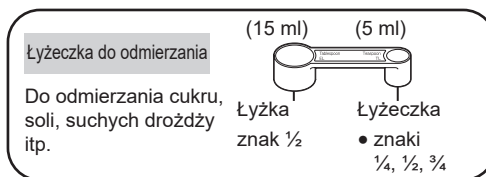
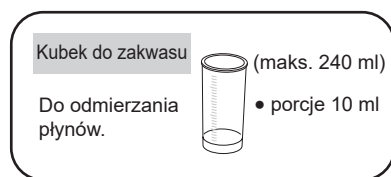
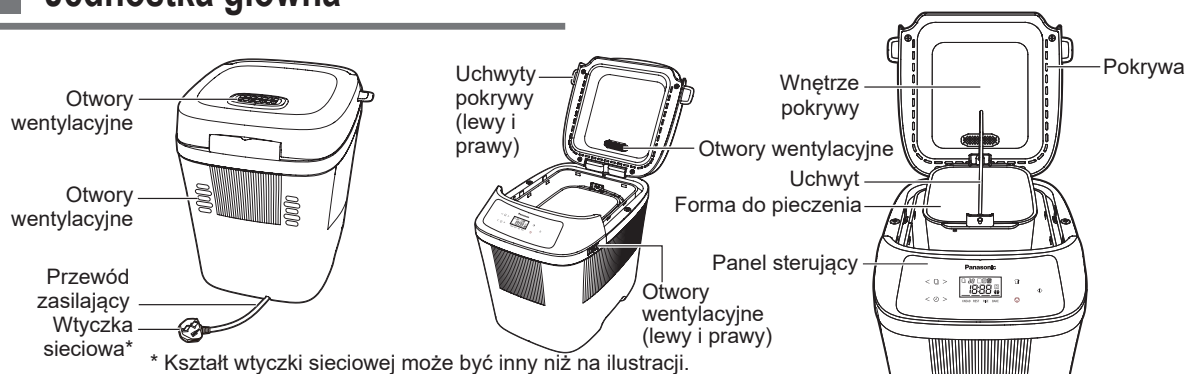
- Dla tego produktu dostępne są 2 instrukcje. To jest „INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY”, druga to „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”, zawierająca Uwagi dotyczące bezpieczeństwa, Czyszczenie i konserwacja w czystości itp. Przeczytaj uważnie obie instrukcje, aby prawidłowo i bezpiecznie korzystać z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy zwrócić szczególną uwagę na „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa” oraz „Ważne informacje” w „INSTRUKCJA OBSŁUGI” (str. PL2-PL4).
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Zachowaj obie instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
- Firma Panasonic nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania tych instrukcji.

Spis treści

Nazwy części i instrukcje.....	PL2	• Pieczenie chleba bezglutenowego.....	PL7
• Jednostka główna.....	PL2	• Pieczenie ciasta bezglutenowego.....	PL7
• Panel sterujący i wyświetlacz.....	PL2	• Przygotowanie makaronu bezglutenowego /	
Chleb—składniki do przygotowania.....	PL3	pizzy bezglutenowej.....	PL7
• Składniki chleba.....	PL3	• Przygotowanie ciasta.....	PL8
• Składniki dodatkowe.....	PL4	• Pieczenie ciasta.....	PL8
• Informacje o produktach bezglutenowych.....	PL4	• Sam wypiek.....	PL9
Karty menu i opcje pieczenia.....	PL5	• Przygotowanie dżemu.....	PL9
Instrukcje postępowania.....	PL6	Przepisy.....	PL10
• Przed użyciem.....	PL6	• Przepisy na chleb.....	PL10
• Przygotowania.....	PL6	• Przepisy bezglutenowe.....	PL10
• Pieczenie chleba.....	PL6	• Przepisy na ciasto.....	PL11
• Pieczenie Brioche.....	PL7	• Przepisy na słodkości.....	PL11

Nazwy części i instrukcje

Jednostka główna



Panel sterujący i wyświetlacz

Menu

- Wybór menu (Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko przewijać)

Timer

- Ustaw timer opóźniający (Zobacz str. PL5 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI”) (odliczanie)
- Ustaw „Timer opóźniający” dla pieczenia



Skórka

- Naciśnij ten przycisk, aby wybrać kolor skórki. (Zobacz str. PL4 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI”) (Średnia → Ciemna → Jasna)

Start

- Naciśnij ten przycisk, aby „Uruchomić program” lub „Opóźnić timer”

Stop

- Aby anulować ustawienie / zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę).

Chleb—składniki do przygotowania

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, bardzo ważne jest stosowanie odpowiedniej ilości składników.

Składniki płynne

Używaj dołączonego kubka do zakwasu i łyżeczki do odmierzenia.

Jeśli przepis wymaga mieszanki (płyn plus jajko), należy ją zważyć na wadze. Zaleca się korzystanie z wagi cyfrowej.

Składniki suche

Należy je zważyć na wadze, a w przypadku małych ilości odmierzyć łyżeczką do odmierzenia. Zaleca się korzystanie z wagi cyfrowej.

Składniki chleba

Mąka

Główny składnik chleba. Białko zawarte w mące tworzy gluten podczas wyrabiania.

Gluten nadaje chlebowi strukturę i teksturę oraz pomaga mu wyrosnąć. Używaj mąki wysokoglutenowej. Jest ona mielona z pszenicy i ma wysoką zawartość białka, które jest niezbędne do wytworzenia glutenu. Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest uwięziony w elastycznej sieci glutenu, dzięki czemu ciasto rośnie.

Biała mąka

Wytwarzana przez mielenie ziaren pszenicy z wyłączeniem otrębów i kielków. Najlepszym rodzajem mąki do pieczenia chleba jest mąka opisana jako „mąka chlebowa”.

Nie należy używać zwykłej mąki ani mąki samorosnącej jako zamiennika mąki chlebowej.

Mąka pełnoziarnista

Wytwarzana przez mielenie ziaren pszenicy z otrębami i kielkami. Pozwala uzyskać bardzo zdrowy chleb. Taki chleb jest niższy i cięższy niż chleb wypiekany ze zwykłej białej mąki.

Suche drożdże

Umożliwia wyrostanie chleba.

Pamiętaj, aby używać suchych drożdży, które nie wymagają wstępnej fermentacji. Nie używaj drożdży, które wymagają wstępnej fermentacji. Zaleca się stosowanie suchych drożdży z napisem na opakowaniu „Łatwa mieszanka”, „Szybkie działanie” lub „Łatwe pieczenie”. W przypadku stosowania suchych drożdży z saszetek, należy ponownie zamknąć saszetkę natychmiast po użyciu. Podczas przechowywania należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta i wyrzucić produkt po 48 godzinach od otwarcia. Zazwyczaj zaleca się przechowywanie drożdży w chłodnym i suchym miejscu.

Produkty mleczne

Dodają smaku i wartości odżywczych.

- Jeśli użyjesz mleka zamiast wody, wartość odżywcza chleba będzie wyższa, ale nie należy tego robić w trybie timera, ponieważ chleb może nie zachować świeżości przez noc.

→Zmniejsz ilość wody proporcjonalnie do ilości mleka.

Cukier (cukier granulowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)

Pożywką dla suchych drożdży, słodzi i dodaje smaku chlebowi, zmienia kolor skórki.

- Użyj mniej cukru, jeśli dodajesz rodzyunki lub owoce, które zawierają fruktozę.

Woda

Używaj zwykłej wody pitnej.

Gdy temperatura w pomieszczeniu jest niska, użyj letniej wody dla menu 2, 5, 8, 10.

Gdy temperatura w pomieszczeniu jest wysoka, użyj schłodzonej wody dla menu 6 lub 7.

Płynny należy zawsze odmierzać za pomocą dołączonego kubka do zakwasu.

Sól

Poprawia smak i wzmacnia gluten, pomagając wyrosnąć chlebowi. Chleb może nie wyrosnąć lub stracić smak w przypadku użycia nieodpowiedniej ilości.

Tłuszcz

Nadaje chlebowi smak i miękkość.

Użyj masła (niesolonego), margaryny lub oleju.

Możesz poprawić smak chleba, dodając inne składniki.

■ Jajka

Poprawia wartość odżywczą i zabarwienie chleba. (Należy proporcjonalnie zmniejszyć ilość wody). Ubij jajka podczas dodawania. Nie używaj minutnika do przepisu z jajkami. (Jajka szybko gniją przechowywane w wysokiej temperaturze otoczenia).

Składniki do przygotowania chleba

Aby zapobiec uszkodzeniu powłoki fluorowej pojemnika na chleb, należy przestrzegać poniższych zaleceń.



- Dodanie twardszych składników może spowodować odklejenie się powłoki fluorowej, np. formy do pieczenia.
- Suszone owoce i orzechy muszą być pokrojone na małe kawałki o wielkości mniejszej niż 5 mm.
- Jeśli używasz gruboziarnistego cukru, soli morskiej itp. z dużymi kryształkami, przed użyciem rozpuść je całkowicie w wodzie o temperaturze pokojowej. Od pierwotnej ilości wody odejmij ilość równą roztworowi.
- Zbyt mała ilość wody spowoduje stwardnienie ciasta i uszkodzenie otoczki podczas wyrabiania.
- Składniki należy wkładać do pojemnika na chleb w następującej kolejności: drożdże → mąka → inne składniki → woda.
- Podczas wyjmowania chleba nie należy używać twardych przedmiotów, takich jak noże, widelce lub pałeczki.
- Przed krojeniem chleba należy sprawdzić, czy ostrze do chleba przylega do wewnętrznej (dolnej) strony chleba, aby zapobiec przecięciu ostrza.
- Do wycierania pojemników lub ostrzy nie wolno używać metalowych szczotek, zmywaków, nylonowej strony gąbki ani bloków gąbki owiniętych nylonową siatką. Należy je czyścić miękką ściereczką z gąbki.
- Normalnym zjawiskiem jest złuszczenie się powłoki po długotrwałym użytkowaniu. Przypadkowe zjedzenie łuszczącej się powłoki fluorowej nie ma wpływu na zdrowie.

Składniki dodatkowe (Suszone owoce, orzechy, boczek, ser itp.)

Dostępne menu

Chleb				Brioche		
Podstawowe z bakaliami	Pełnoziarniste pszenne	Brioche	Francuskie	Podstawowe	Pełnoziarniste pszenne	Brioche
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Procedura

Po naciśnięciu przycisku  rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Umieść dodatkowe składniki w formie do pieczenia ręcznie, kiedy lampka  miga.

Czas do sygnału dźwiękowego od uruchomienia (w przybliżeniu)

- Menu 3 / Podstawowy chleb z rodzynkami: 1 h 5 min ~ 1 h 35 min
- Menu 4 / Pełnoziarniste pszenne: 1 h 20 min ~ 2 h
- Menu 6 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min
- Menu 7 / Francuskie: 40 min ~ 1 h 25 min
- Menu 12 / Podstawowe ciasto: 40 min ~ 1 h 5 min
- Menu 13 / Pełnoziarniste pszenne chleb: 20 min ~ 1 h
- Menu 15 / Brioche: 1 h ~ 1 h 10 min

Uwaga na składniki

Postępuj zgodnie z instrukcjami przepisu/menu dotyczącymi ilości poszczególnych składników.

- W przeciwnym razie:
- Składniki mogą wypadać z formy do pieczenia, powodując nieprzyjemne zapachy i dym.
 - Chleb może nie wyrosnąć dobrze.

Suche / nierozpuszczalne składniki

■ Suszone owoce

- Pokrój w kostkę o boku około 5 mm.

■ Orzechy, ziarna

- Posiekaj drobno.
- Orzechy osłabiają działanie glutenu, dlatego należy unikać ich zbyt dużej ilości.
- Używanie dużych, twardych ziaren może porysować powłokę formy do pieczenia.

■ Zioła

- Użyj do 1–2 łyżek suszonych ziół. W przypadku świeżych ziół należy postępować zgodnie z przepisem.

■ Boczek, salami, oliwki, suszony pomidor

- Pokrój boczek i salami w kostkę o boku 1 cm.
- Pokrój oliwki na ćwiartki.

Wilgotne / lepkie / rozpuszczalne składniki

■ Świeże owoce, owoce marynowane w alkoholu, warzywa

- Używaj tylko ilości podanych w przepisie, ponieważ zawartość wody w składnikach będzie miała wpływ na chleb.

■ Ser, czekolada

- Pokrój ser w kostkę o boku 1 cm.
- Drobno posiekaj czekoladę.

Informacje o produktach bezglutenowych

Przygotowanie chleba bezglutenowego bardzo różni się od normalnego sposobu wytwarzania chleba.

Jeśli przygotowujesz chleb bezglutenowy ze względów zdrowotnych, bardzo ważne jest, aby skonsultować się z lekarzem i postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Ten program został opracowany specjalnie dla niektórych składników bezglutenowych, dlatego użycie własnej mieszanki może nie przynieść tak dobrych rezultatów.

- Chleb bezglutenowy nie może urosnąć tak bardzo, jak tradycyjny chleb. Będzie miał gęstszą konsystencję i jaśniejszy kolor niż zwykły chleb.
- Po wybraniu opcji „bezglutenowy” należy dokładnie przestrzegać szczegółowych instrukcji każdego przepisu. (W przeciwnym razie chleb może nie wyjść dobrze).

Są dwa rodzaje bezglutenowych mieszanek do pieczenia: mieszanki o niskiej zawartości glutenu i mieszanki, które w ogóle nie zawierają pszenicy ani glutenu. Zanim wybierzesz którąś z nich dla tego programu pieczenia, skonsultuj się wcześniej z lekarzem.

- Wyniki pieczenia i wygląd chleba mogą się różnić w zależności od rodzaju mieszanki. Czasami w chlebie może pozostać trochę mąki.

Mieszanki niezawierające pszenicy mogą dawać bardziej zróżnicowane wyniki.

- Poczekaj, aż chleb ostygnie, aby ułatwić krojenie.
- Chleb należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu i użyć w ciągu 2 dni. Jeśli nie będziesz w stanie użyć całego chleba w tym czasie, można go włożyć do torebek do zamrażania, w wygodnych porcjach i zamrozić.

Ostrzeżenie dla osób, które używają tego programu ze względów zdrowotnych:

Korzystając z programu bezglutenowego, należy skonsultować się z lekarzem lub stowarzyszeniem chorych na celiakię i używać tylko tych składników, które są odpowiednie dla stanu zdrowia.

Firma Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek konsekwencje wynikające z użycia składników bez profesjonalnej konsultacji.

Bardzo ważne jest, aby unikać zanieczyszczenia krzyżowego mąką zawierającą gluten, jeśli chleb jest wytwarzany ze względów dietetycznych. Szczególną uwagę należy zwrócić na czyszczenie formy do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta, a także wszelkich używanych przyborów. Należy również upewnić się, że używane drożdże nie zawierają glutenu.

Karty menu i opcje pieczenia

■ Dostępność funkcji i wymagany czas

- Maszyna zatrzymuje się i uruchamia podczas wykonywania programu w zależności od operacji.
- Czas wymagany dla każdego etapu zmienia się w zależności od temperatury otoczenia.

	Menu Numer	Menu	Opcje		Etapy				Uwagi	Patrz Strona	
			Skórka	Timer	Odpoczynek	Wyrabianie	Rośnięcie	Pieczenie			Razem
Chleb	1	Podstawowe	✓	✓	40 min – 1 h 5 min	25 min	1 h 40 min – 2 h 5 min	40 min – 50 min	4 h – 4 h 10 min	—	Str. PL6
	2	Podstawowe błyskawiczne	✓	—	—	40 min *2	50 min	30 – 40 min	1 h 55 min – 2 h 5 min	—	Str. PL6
	3	Podstawowe z bakaliami	✓	—	40 min – 1 h 5 min	35 min	1 h 40 min – 2 h 5 min	40 min – 50 min	4 h – 4 h 10 min	✓	Str. PL6
	4	Pełnoziarniste pszenne	—	✓	1 h 5 min – 1 h 45 min	20 min – 25 min *2	2 h 10 min – 2 h 45 min	45 min	5 h	—	Str. PL6
	5	Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne	—	—	15 – 25 min	25 min *2	1 h 25 min – 1 h 35 min	45 min	3 h	—	Str. PL6
	6	Brioche	✓	—	—	1 h 5 min – 1 h 15 min *2	1 h 25 min – 1 h 35 min	35 min	3 h 15 min	✓	Str. PL6, PL7
	7	Francuskie	—	✓	20 min – 1 h	30 min	2 h 40 min – 3 h 20 min	50 min	5 h	—	Str. PL6
Bezglutenowe	8	Zwykły chleb bezglutenowy	✓*1	—	—	20 – 25 min *4	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	Str. PL6, PL7
	9	Ciasto bezglutenowe	—	—	—	20 min *3	—	1 h 5 min	1 h 25 min	✓	Str. PL6, PL7
	10	Makaron bezglutenowy	—	—	—	15 min *4	—	—	15 min	✓	Str. PL6–PL8
	11	Bezglutenowe ciasto na pizzę	—	—	—	25 min *4	5 min	—	30 min	✓	Str. PL6–PL8
Ciasto	12	Podstawowe	—	—	40 min – 1 h 5 min	35 min	40 min – 1 h	—	2 h 20 min	—	Str. PL6, PL8
	13	Pełnoziarniste pszenne	—	—	1 h 5 min – 1 h 45 min	20 min – 25 min *2	1 h 30 min – 1 h 55 min	—	3 h 25 min	—	Str. PL6, PL8
	14	Pizza	—	—	—	35 min	10 min	—	45 min	—	Str. PL6, PL8
	15	Brioche	—	—	—	1 h 5 min – 1 h 15 min *2	35 min – 45 min	—	1 h 50 min	✓	Str. PL6, PL7
Słodkości	16	Ciasto	✓	—	—	20 min *3	—	1 h 10 min – 1 h 20 min	1 h 30 min – 1 h 40 min	✓	Str. PL6, PL8
	17	Sam wypiek	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	Str. PL6, PL9
	18	Dżem	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	Str. PL6, PL9

Polski

- objaśnienie skrótów używanych w niniejszej instrukcji: min = minuta (y); h = godzina (y); ok. = około.
- Uwaga (👉): Menu jest dostępne do wykonywania operacji ręcznych, takich jak dodawanie dodatkowych składników i zeszkrobanie mąki ze ścianek bocznych formy do pieczenia, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

*1 Dostępne są tylko ustawienia „Średnia” i „Ciemna”.

*2 Podczas wyrabiania ciasta pojawia się okres rośnięcia.

*3 Podczas wyrabiania pojawiają się okresy skrobienia i formowania.

*4 Występuje okres zeszkrobania mąki.

Instrukcje postępowania

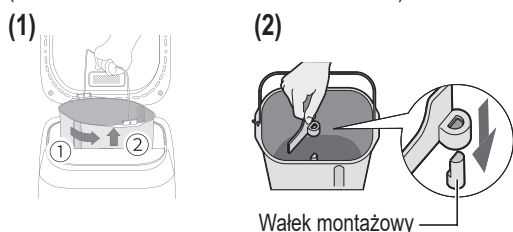
Przed użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie i wyczyścić urządzenie. (Zobacz str. PL7 of „INSTRUKCJA OBSŁUGI”)
- Urządzenie należy wyczyścić, jeśli nie było używane przez dłuższy czas. (Zobacz str. PL7 of „INSTRUKCJA OBSŁUGI”)

Przygotowania

- 1** Otwórz pokrywę, wyjmij formę do pieczenia chleba (1) i załóż nóż do wyrabiania ciasta w wałku montażowym. (2)

- Sprawdź, czy obszar wokół wałka i wewnątrz nóż do wyrabiania ciasta są czyste. (Zobacz str. PL7 of „INSTRUKCJA OBSŁUGI”)



- 2** Przygotuj składniki dokładnie według przepisu.

- 3** 1 Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.

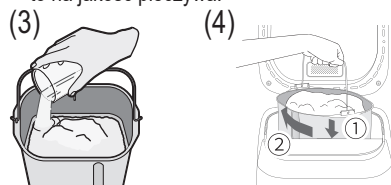
- W przypadku menu chleba i ciasta najpierw należy dodać suche drożdże.

- ① Umieścić suche drożdże z dala od ostrza do wyrabiania chleba i wałka mocującego. Jeśli dostaną się do niego suche drożdże, chleb może nie wyrosnąć dobrze.
- ② Umieść suche składniki nad suchymi drożdżami. Do momentu rozpoczęcia mieszania należy trzymać je oddzielnie od wszelkich płynów.

- Wlewaj płyn na krawędź ścianki bocznej formy do pieczenia, aby uniknąć rozpryskiwania. (3)

- 2 Zetrzyj wodę i mąkę wokół formy do pieczenia i włóż ją z powrotem do urządzenia głównego. (4) Zamknij pokrywę.

- Aby uzyskać optymalne rezultaty, nie należy otwierać pokrywy, chyba że wymaga tego menu, ponieważ wpływa to na jakość pieczywa.



- 4** Podłącz urządzenie do gniazda 230V~240V.

Pieczenie chleba

- 5** Naciśnij przycisk < lub > na pasku menu (), aby wybrać menu chleba.

- Wybierz opcje dla wybranego menu. (Zobacz str. PL5)

Kolor skórki Timera opóźniającego

- 6** Naciśnij przycisk Start (), aby uruchomić urządzenie.

(Wyświetlacz pokazuje, kiedy wybrane jest menu „1”).

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

- * Pozostały czas zmienia się w zależności od temperatury otoczenia.



- Po wybraniu określonego menu należy wykonać operację ręczną po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. (Zobacz str. PL5, menu z ikoną .)

Następnie ponownie naciśnij przycisk .

- * Zakończ pracę, gdy miga na wyświetlaczu.

Gdy przestanie migać, wyświetlacz pokaże pozostały czas.

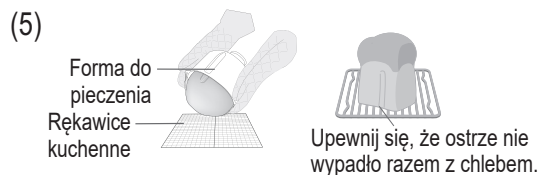
- * Nie dodawaj składników po wyświetleniu na wyświetlaczu pozostałego czasu.

- * Wyrabianie będzie kontynuowane po pewnym czasie bez naciskania przycisku .

- 7** Kiedy chleb będzie gotowy (urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu End zacznie migać), naciśnij przycisk Stop () i odłącz urządzenie od zasilania.

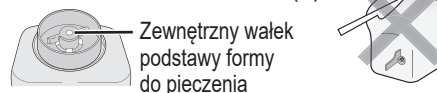
- 8** Natychmiast wyjmij chleb używając suchych rękawic kuchennych i umieść go na ruszcie. (5)

- Przytrzymaj uchwyt rękawicami kuchennymi i wytrząśnij chleb.

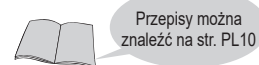


- Przesunięcie zewnętrznego wałka podstawy może spowodować zmianę kształtu chleba. (6)

- (6) (Spód formy do pieczenia)



- Przed krojeniem chleba należy zawsze wyjąć ostrze do wyrabiania ciasta. (7)



Przed ustawieniem menu należy wykonać czynności przygotowawcze.

Instrukcje postępowania

Pieczenie Brioche

1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.


5 Wybierz menu 6, wybierz kolor skórki.


6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do sygnału dźwiękowego.



Przepisy można znaleźć na str. PL10

7 Po około 35–45 minutach **Otwórz pokrywę** po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. **Dodaj dodatkowe masło, gdy miga symbol „”**. **Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Wyrabianie będzie kontynuowane po 10 minutach bez naciskania  przycisku.

8 Naciśnij przycisk  i wyjmij chleb, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Wskazówki:

- Timer nie jest dostępny w tym menu.
- Nie dodawaj masła ani dodatkowych składników, gdy wyświetlacz pokaże pozostały czas.
- W przypadku dodawania dodatkowych składników, takich jak rodzynki, należy przestrzegać czasu 1 h ~ 1 h 10 min wskazanego w części dotyczącej przepisu.

Aby upiec Brioche w prosty sposób.

- Pokrój masło w kostkę o boku 1–2 cm i przechowuj w lodówce.
- Najpierw umieść masło z innymi składnikami i postępuj zgodnie z krokiem 5.
- Pomiń krok 7 procedury. Ta Brioche różni się nieco od pozostałych.

Pieczenie chleba bezglutenowego

1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.

5 Wybierz menu 8.




Przepisy można znaleźć na str. PL10

6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do sygnału dźwiękowego.

7 Po około 6 minutach **otwórz pokrywę**, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. **Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy symbol „” miga. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Wyrabianie będzie kontynuowane po 3 minutach bez naciskania  przycisku.

8 Naciśnij przycisk  i wyjmij chleb, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Wskazówki: Użyj gumowej szpatułki, aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia.

Nie używaj metalowej szpatułki.

Pieczenie ciasta bezglutenowego

1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.


5 Wybierz menu 9.




Przepisy można znaleźć na str. PL11


6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.


- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do sygnału dźwiękowego.

7 Po około 2 minutach **otwórz pokrywę**, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. **Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy symbol „” miga. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Wyrabianie będzie kontynuowane po 3 minutach bez naciskania  przycisku.

8 Po około 12 minutach **otwórz pokrywę**, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. **Zeskrob ciasto ze ścianek formy do pieczenia, gdy symbol „” miga. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Pieczenie rozpocznie się po 3 minutach bez naciskania  przycisku.

9 Naciśnij przycisk  i wyjmij ciasto, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Wskazówki:

- Użyj gumowej szpatułki, aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia. Nie używaj metalowej szpatułki.
- Zbyt mocne potrząsanie przy wyjmowaniu ciasta z formy sprawi, że straci ono kształt.

Przygotowanie makaronu bezglutenowego / pizzy bezglutenowej

1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.

5 Wybierz menu.





Przepisy można znaleźć na str. PL11

Pizza bezglutenowa	Makaron bezglutenowy
Menu 11	Menu 10

6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do sygnału dźwiękowego.

7 Po około 5 minutach w przypadku pizzy bezglutenowej lub 2 minutach w przypadku makaronu bezglutenowego, **otwórz pokrywę**, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. **Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy symbol „” miga. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Wyrabianie będzie kontynuowane po 3 minutach bez naciskania  przycisku.

8 Naciśnij przycisk  i wyjmij ciasto, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Instrukcje postępowania

Pizza bezglutenowa






- 9 Podziel ciasto na 2 części za pomocą skrobaczki i rozwałkuj je na okrąg o średnicy około 20 cm.
- 10 Posmaruj ulubionym sosem i dodaj inne składniki, a następnie upiecz w piekarniku.

Makaron bezglutenowy

- 9 Owiń ciasto folią spożywczą i odstaw na 1 godzinę do lodówki.
- 10 Lekko posyp powierzchnię ciasta mąką i uformuj żądany kształt.
- 11 Ugotuj i podawaj z ulubionym sosem.

Wskazówki: Użyj gumowej szpatułki, aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia.
Nie używaj metalowej szpatułki.

Przygotowanie ciasta

- 1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.
- 5 Naciśnij przycisk < lub > na pasku menu (), aby wybrać menu chleba.  Przepisy można znaleźć na str. PL11
- 6 Naciśnij przycisk , aby uruchomić urządzenie.
 - Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia programu.
- 7 Kiedy ciasto będzie gotowe (urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać), naciśnij przycisk  i odłącz urządzenie od zasilania.

Podstawowe ciasto







- 8 Uformuj gotowe ciasto w ulubiony kształt i pozwól mu wyrosnąć do podwójnej wielkości, a następnie upiecz w piekarniku.

Pizza ciasto





- 8 Podziel ciasto skrobaczką i uformuj z niego kulki.

- 9 Przykryj je wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostaw na 10 minut.
- 10 Uformuj płaski okrąg i zrób dziurki widelcem.
- 11 Posmaruj ulubionym sosem i dodaj inne składniki, a następnie upiecz w piekarniku.

Pieczenie ciasta

- 1 — 4 Zobacz str. PL6 Przygotowania.
- 5 Wybierz menu 16.  Przepisy można znaleźć na str. PL11
- 6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.
 - Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do sygnału dźwiękowego.
- 7 Po około 12 minutach **otwórz pokrywę**, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy. **Zeskrob mąkę w ciągu 15 minut, gdy symbol „” miga. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**
 - Wyrabianie będzie kontynuowane po 15 minutach bez naciskania  przycisku.
- 8 Naciśnij przycisk  i wyjmij ciasto, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Dodatkowe wskazówki:

- Jeśli pieczenie nie zostało zakończone, postępuj zgodnie z poniższym opisem. (Dodatkowy czas pieczenia można zastosować do dwóch razy w ciągu 20 minut, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Timer uruchomi się ponownie w ciągu 1 minuty po naciśnięciu  przycisku zgodnie z wymaganiami).
- ① Wybierz menu (pomiń, jeśli nie naciśnięto przycisku  w kroku 8)
- ② Ustaw czas pieczenia.
 - Można ustawić czas od 1 do 20 minut.
- ③ Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.
 - Aby przerwać pieczenie, przytrzymaj przycisk .

Wskazówki:

- Timer nie jest dostępny w tym menu. Ustawia on jedynie czas trwania pieczenia.
- Użyj gumowej szpatułki, aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia. Nie używaj metalowej szpatułki.
- Zbyt mocne potrząsanie przy wyjmowaniu ciasta z formy sprawi, że straci ono kształt.

Instrukcje postępowania

Sam wypiek

Przygotowania:

- ① Przygotuj wymieszane składniki w misce zgodnie z przepisem.
- ② Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta i wyłóż formę papierem do pieczenia, a następnie wlej wymieszane składniki.
- ③ Włóż formę do pieczenia do jednostki głównej i podłącz urządzenie do gniazdka.

1 Wybierz menu 17.

2 Ustaw czas pieczenia.




3 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia programu.

4 Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Dodatkowe wskazówki:

- Jeśli pieczenie nie zostało zakończone, powtórz kroki 1–4. (Dodatkowy czas pieczenia można zastosować do dwóch razy w ciągu 50 minut, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Timer uruchomi się ponownie w ciągu 1 minuty po naciśnięciu  przycisku zgodnie z wymaganiami).

Wskazówki: Timer nie jest dostępny w tym menu. Ustawia on jedynie czas trwania pieczenia.

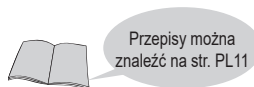
Przygotowanie dżemu

Przygotowania do robienia dżemu

- ① Przygotuj składniki dokładnie według przepisu.
- ② Włóż nóż do wyrabiania ciasta do formy do pieczenia.
- ③ Umieść składniki w formie w następującej kolejności: połowa owoców → połowa cukru → reszta owoców → reszta cukru.
- ④ Włóż formę do pieczenia do jednostki głównej i podłącz urządzenie do gniazdka.

1 Wybierz menu.


Dżem
Menu 18



2 Ustaw czas gotowania, a następnie uruchom urządzenie.

3 Naciśnij przycisk i wyjmij dżem, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Dodatkowe gotowanie:

- Jeśli gotowanie nie zostało zakończone → powtórz kroki 1–3. (Dodatkowy czas pieczenia można zastosować do dwóch razy w ciągu 10-40 minut, gdy urządzenie jest jeszcze gorące. Timer uruchomi się ponownie w ciągu 1 minuty po naciśnięciu  przycisku zgodnie z wymaganiami).

Wskazówki:

- Timer nie jest dostępny w tych menu. Ustawia on jedynie czas trwania gotowania.
- Należy ściśle przestrzegać przepisu odnośnie do ilości poszczególnych składników. W przeciwnym razie dżem nie zastygnie.

Wskazówki dotyczące robienia dżemu:

- Niezbędna jest odpowiednia ilość cukru i kwasu, aby dżem zastygł.
- Owoce o wysokiej zawartości pektyn łatwo się zestalają. Owoce z mniejszą ilością pektyn nie zestalają się dobrze.
- Używaj świeżo dojrzałych owoców. Przejrzałe lub niedojrzałe owoce nie zestalają się dobrze.
- Przepisy zawarte w tej instrukcji pozwalają na przygotowanie dżemów o miękkiej konsystencji ze względu na użycie mniejszej ilości cukru.
- Gdy czas gotowania jest krótki, w dżemie mogą pozostać kawałki owoców, a dżem może stać się wodnisty.
- Dżem będzie zastygał w miarę stygnięcia. Uważaj, aby nie rozgotować.
- Gotowy dżem należy jak najszybciej umieścić w pojemniku. Uważaj, aby nie poparzyć się podczas wyjmowania dżemu.
- Dżem może się przypalić, jeśli zostanie pozostawiony w formie do pieczenia.
- Dżem należy przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na niższy poziom cukru okres przydatności do spożycia nie jest tak długi, jak w przypadku produktów w sklepie. Po otwarciu należy przechowywać w lodówce i spożyć wkrótce po otwarciu.

Przepisy

Przykład

Nazwa przepisu

Nr menu + Całkowity czas wykonania + Ikona opcji

	Suche drożdże	1 tsp
	Mąka pszenna chlebowa	250 g
	Masło	15 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	170 ml

Opcje każdego przepisu i niezbędne operacje są oznaczone następującymi ikonami.

Ikona opcji

Jasna skórka Średnia skórka Ciemna skórka Timera opóźniającego

Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.

Wykonaj operacje ręczne (takie jak dodanie dodatkowych składników, zeszkrobanie mąki ze ścianek formy do pieczenia), gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Ręcznie dodaj dodatkowe składniki, takie jak rodzynki lub orzechy. Czas wskazany w części przepisu dotyczącej dodawania dodatkowych składników, takich jak rodzynki, jest czasem dodawania w programie innym niż program timer.

Skróty:

tsp = łyżeczka do herbaty; tbsp = łyżka stołowa; Jajko (M) = Jajko średniej wielkości.

Przepisy na chleb

Podstawowe

Biały chleb

Menu 1 (4 h ~ 4 h 10 min)

	Suche drożdże	1 tsp
	Mąka pszenna chlebowa	250 g
	Masło	15 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	170 ml

Podstawowe błyskawiczne

Biały chleb błyskawiczny

Menu 2 (1 h 55 min ~ 2 h 5 min)

	Suche drożdże	1½ tsp
	Mąka pszenna chlebowa	280 g
	Masło	10 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	190 ml

Podstawowe z bakaliami

Chleb z rodzynkami

Menu 3 (4 h ~ 4 h 10 min) około 1 h 5 min - 1 h 35 min po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

	Suche drożdże	1 tsp
	Mąka pszenna chlebowa	250 g
	Masło	15 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	170 ml
	Rodzynki *1	50 g

*1 Pokroić w kostkę o boku ok. 5 mm.

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne chleb

Menu 4 (5 h)

około 1 h 20 min - 2 h po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

	Suche drożdże	1 tsp
	Mąka pszenna pełnoziarnista chlebowa	125 g
	Mąka pszenna chlebowa	125 g
	Masło	15 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	190 ml

Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne

Szybki chleb pszenno-razowy

Menu 5 (3 h)

	Suche drożdże	1½ tsp
	Mąka pszenna pełnoziarnista chlebowa	125 g
	Mąka pszenna chlebowa	125 g
	Masło	15 g
	Cukier	1 tbsp
	Sól	1 tsp
	Woda	170 ml

Brioche

Podstawowe Brioche

Menu 6 (3 h 15 min) około 1 h - 1 h 10 min po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

	Suche drożdże	¾ tsp	
	Mąka pszenna chlebowa	200 g	
	Masło *1	30 g	
	Cukier	2 tbsp	
	Odtłuszczone mleko w proszku	1 tbsp	
	Sól	¾ tsp	
	Mieszanka / Ubite 1 jajko (M) + żółtko + woda	140 ml	
		Masło *2	40 g

*1 Pokrój masło w kostkę o boku 2-3 cm i przechowuj w lodówce.

*2 Pokrój masło w kostkę o boku 1-2 cm i przechowuj w lodówce.



Instrukcje postępowania znajdują się na stronach PL6 - PL9.

Francuskie

Francuskie

Menu 7 (5 h)

około 40 min - 1 h 25 min po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

	Suche drożdże	¼ tsp
	Mąka pszenna chlebowa	250 g
	Sól	1 tsp
	Woda	170 ml

Przepisy bezglutenowe

Zwykły chleb bezglutenowy

- Najpierw należy wlać wodę, a następnie dodać pozostałe składniki do formy do pieczenia zgodnie z kolejnością podaną w przepisie.
- Wynik różni się w zależności od receptury.

Zwykły chleb bezglutenowy

Menu 8 (1 h 50 min)

	Mleko	160 g
	1 jajko (M), ubite	50 g
	Ocet jabłkowy	8 g
	Olej	1 tbsp
	Miód	30 g
	Sól	1 tsp
	Brązowa mąka ryżowa	75 g
	Skrobia ziemniaczana	150 g
	Guma ksantanowa	1 tsp
	Suche drożdże	1½ tsp

Przepisy bezglutenowe

Ciasto bezglutenowe

Bezglutenowe ciasto czekoladowe

Menu 9 (1 h 25 min) 🍳👤

Masło *1	75 g
Cukier	75 g
2 jajka (M), ubite	100 g
Ciemna czekolada (rozpuszczona)	60 g
Biała mąka ryżowa	60 g
Kakao w proszku	15 g
Proszek do pieczenia	5 g

*1 Pokrój w kostkę o boku 1 cm.

Makaron bezglutenowy

Makaron bezglutenowy

Menu 10 (15 min) 🍳👤

Biała mąka ryżowa] (zmieszany i przesiany)	110 g
Skrobia ziemniaczana		40 g
Skrobia kukurydziana		50 g
Guma ksantanowa		2 tsp
Olej		1 tbsp
Sól		½ tsp
1 jajko (M), ubite		50 g
Woda		80 ml

- Pamiętaj, aby ubić jajka i wodę na bardzo gładką masę.
- Umieść mąkę, skrobię i gumę w innej misce i dobrze wymieszaj.

Bezglutenowe ciasto na pizzę

Bezglutenowe ciasto na pizzę

Menu 11 (30 min) 🍳👤

Woda	190 ml
Biała mąka ryżowa	240 g
Olej	1 tbsp
Sól	½ tsp
Sucho drożdże	½ tsp

Przepisy na ciasto

Podstawowe

Podstawowe ciasto

Menu 12 (2 h 20 min) 🍳👤

około 40 min - 1 h 5 min po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

Sucho drożdże	1 tsp
Mąka pszenna chlebowa	250 g
Masło	15 g
Cukier	1 tbsp
Sól	1 tsp
Woda	170 ml

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne chleb

Menu 13 (3 h 25 min) 🍳👤

około 20 min - 1 h po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

Sucho drożdże	1 tsp
Mąka pszenna pełnoziarnista chlebowa	125 g
Mąka pszenna chlebowa	125 g
Masło	15 g
Cukier	1 tbsp
Sól	1 tsp
Woda	190 ml

Pizza

Pizza ciasto

Menu 14 (45 min)

Sucho drożdże	½ tsp
Mąka pszenna chlebowa	280 g
Olej	2½ tbsp
Sól	1 tsp
Woda	150 ml

Pączek (przy użyciu niefermentowanego ciasta chlebowego)

- 1 Podziel ciasto na małe kawałki o wadze 35 g i uformuj z nich kulki. Przykryj je małym ręcznikiem i odstaw na 10–20 minut.
- 2 Rozwałkuj je w cienki okrągły kształt i dociśnij ciasto foremką do pączków.
- 3 Zostaw ciasto do fermentacji na 20–30 minut (aż podwoi swój pierwotny rozmiar) w temperaturze 30–35°C.
- 4 Usmaż je na głębokim oleju w temperaturze 170°C i posyp cynamonem oraz rafinowanym białym cukrem.

Brioche

Ciasto Brioche

Menu 15 (1 h 50 min) 🍳👤

około 1 h - 1 h 10 min po wykonaniu kroku 6 (rozlegnie się sygnał dźwiękowy)

Sucho drożdże	¾ tsp
Mąka pszenna chlebowa	200 g
Masło *1	30 g
Cukier	2 tbsp
Odtłuszczone mleko w proszku	1 tbsp
Sól	¾ tsp
Mieszanka / Ubite 1 jajko (M) + żółtko + woda	140 ml
Masło *2	40 g

*1 Pokrój masło w kostkę o boku 2–3 cm i przechowuj w lodówce.

*2 Pokrój masło w kostkę o boku 1–2 cm i przechowuj w lodówce.

Przepisy na słodkości

Ciasto

Ciasto

Menu 16 (1 h 30 min) 🍳👤

Masło	110 g	
Cukier	100 g	
Mleko	1 tbsp	
2 jajka (M), ubite	100 g	
Proszek do pieczenia] (zmieszany i przesiany)	7 g
Mąka zwykła		180 g
Rum lub brandy	Odrobina	
Skórka cytryny	Cała	

*1 Pokrój w kostkę o boku 1 cm.

Sam wypiek

Ciasto

Menu 17 (1 h 10 min)

Masło	110 g	
Cukier	100 g	
2 jajka (M), ubite	100 g	
Mleko	1 tbsp	
Mąka zwykła] (zmieszany i przesiany)	180 g
Proszek do pieczenia		3 g

- 1 W dużej misce ubij masło z cukrem na jasną i puszystą masę. Dodawaj jajka, jedno po drugim, je dobrze ubijając.
- 2 Dodaj mleko i przesiane A, dobrze ubijając po dodaniu.
- 3 Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta i wyłóż formę papierem do pieczenia, a następnie wlej wymieszane składniki.
- 4 Włóż formę do pieczenia do jednostki głównej i podłącz urządzenie do gniazdko.
- 5 Wybierz menu i ustaw czas pieczenia: 1 godzina i 10 minut.
- 6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.
- 7 Naciśnij przycisk i wyjmij ciasto, gdy urządzenie wyemituje 8 sygnałów dźwiękowych, a symbol kostki () obok napisu **End** zacznie migać.

Dżem

Dżem truskawkowy

Menu 18 (2 h)

Truskawki, drobno posiekane	400 g
Cukier	140 g

- Wynik może być inny w zależności od gatunku truskawek.

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta.

• Ehhez a termékhez 2 útmutató tartozik. Ez a dokumentum a „KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK”, a másik a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ”, amely a biztonsági óvintézkedéseket, a tisztítási és ápolási utasításokat stb. tartalmazza.

Kérjük, hogy a termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el figyelmesen mindkét útmutatót.

• A termék használata előtt fordítson külön figyelmet a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” „Biztonsági óvintézkedések” és „Fontos információk” részére. (HU2-HU4 oldal).

• A termék csak háztartási használatra alkalmas.

• Őrizze meg mindkét útmutatót későbbi felhasználás céljából.

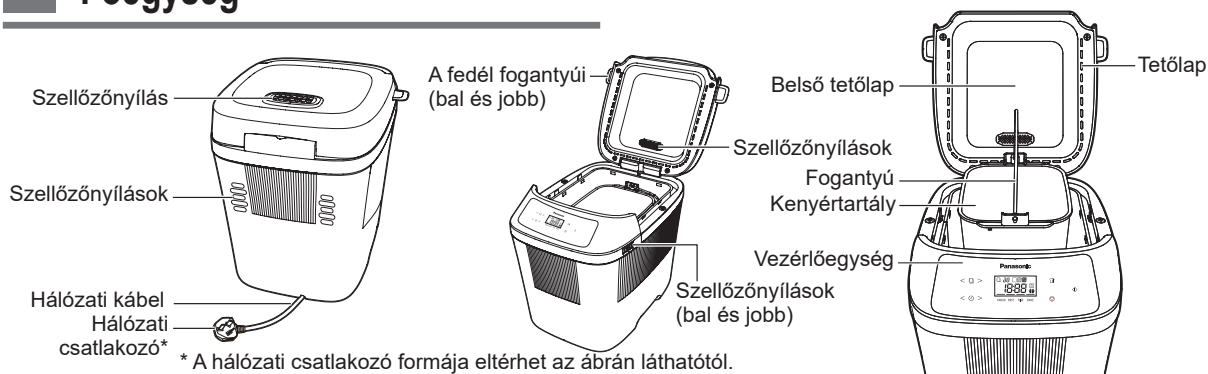
• A Panasonic nem vállal semmilyen felelősséget a termék nem megfelelő használata vagy a jelen utasítások figyelmen kívül hagyása esetén.

Tartalom

A részek megnevezése és útmutatások.....	HU2	• Gluténmentes kenyér sütése.....	HU7
• Főegység.....	HU2	• Gluténmentes sütemény sütése.....	HU7
• Vezérlőegység és kijelző.....	HU2	• Gluténmentes tészta / gluténmentes pizza készítése.....	HU7
Hozzávalók kenyérsütéshez.....	HU3	• Tésztakészítés.....	HU8
• Hozzávalók kenyérhez.....	HU3	• Sütemény sütése.....	HU8
• További hozzávalók.....	HU4	• Csak sütés.....	HU9
• Gluténmentes termékekre vonatkozó információk.....	HU4	• Lekvár készítése.....	HU9
Menülista és sütési opciók.....	HU5	Receptek.....	HU10
Kezelési utasítások.....	HU6	• Kenyérreceptek.....	HU10
• Használat előtt.....	HU6	• Gluténmentes receptek.....	HU10
• Előkészületek.....	HU6	• Tésztareceptek.....	HU11
• Kenyér sütése.....	HU6	• Édességreceptek.....	HU11
• Briós sütése.....	HU7		

A részek megnevezése és útmutatások

Főegység



Élesztős pohár

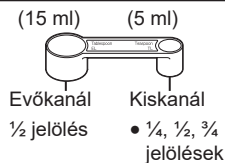
Folyadékok kiméréséhez.



(max. 240 ml)
• 10 ml-es fokbeosztások

Mérőkanál

Cukor, só, szárított élesztő stb. kiméréséhez.



Dagasztólapát



Vezérlőegység és kijelző

Menü

• Egy menü kiválasztása (Nyomja meg, és tartsa lenyomva a gyors gőrgörgetéshez)

Időzítő

• Késleltetési időzítő beállítása (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU5 oldalait) (visszaszámlálás)

• A sütés „Késleltetési idő” beállítása



Kenyérháj

• Nyomja meg ezt a gombot a kenyérháj színének kiválasztásához. (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU4 oldalait) (Közepes → Sötét → Világos)

Indít

• Nyomja meg ezt a gombot a „Program elindításához” vagy a „Késleltetési időzítő”

Állj

• Beállítás elvetése / program leállítása. (Tartsa nyomva körülbelül 1 másodpercig.)

Hozzávalók kenyérsütéshez

A legjobb eredmények érdekében nagyon fontos, hogy kellő mennyiségű hozzávalót használjon.

Folyékony hozzávalók

Használja a csomagolásban található élesztős poharat vagy mérőkanalt.

Ha a recept keveréket ír elő (a folyadék és tojás), használjon mérleget. Digitális mérleg használata javasolt.

Szárított hozzávalók

Mérlegen kell lemérni őket, illetve kis mennyiségekhez a csomagolásban található mérőkanál is használható. Digitális mérleg használata javasolt.

Hozzávalók kenyérhez

Liszt

A kenyér fő összetevője. A lisztben lévő fehérjéből dagasztás során glutén képződik.

A glutén biztosítja a kenyér szerkezetét és textúráját, és segít a kelésben. Használjon kenyérlisztet. A kenyérlisztet búzából állítják elő őrléssel, és magas a fehérjetartalma, amihez szükség van a gluténképződéshez.

Az erjedés során keletkező szén-dioxidot a rugalmas gluténháló visszatartja, aminek következtében a tészta megkel.

Fehér liszt

A búzaszem magjának őrlésével állítják elő, a korpá és a csíra kihagyásával. Kenyérsütéshez a legjobb lisztek a „kenyérsütéshez” jelöléssel ellátott termékek.

A kenyérliszt helyett ne használjon finomlisztet vagy önzelesztő lisztet.

Teljes kiőrlésű liszt

A teljes búzaszem őrlésével állítják elő, a korpát és a csírá is beleértve. Nagyon egészséges kenyér állítható elő belőle. Ez a kenyér laposabb és nehezebb lesz a fehér lisztből készült kenyérmél.

Szárított élesztő

Lehetővé teszi, hogy a kenyér megkeljen.

Ügyeljen, hogy olyan száraz élesztőt használjon, amely nem igényel előerjedést. Ne használjon előzetes erjesztést igénylő élesztőt. A csomagolásán „Könnyen keverhető”, „Gyors hatású” vagy „Könnyű sütés” jelöléssel ellátott élesztők javasoltak. Tasakos szárított élesztő használata esetén használat után azonnal zárja vissza a tasakot. Tároláshoz kövesse a gyártó utasításait, és a felnyitástól számított 48 óra után dobja ki. A legtöbb élesztő csomagolásán a száraz és hűvös helyen való tárolást javasolják.

Tejtermékek

Javítják a kenyér ízét, és növelik a tápértékét.

- Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke magasabb lesz, de ebben az esetben ne használja az időzítő funkciót, mert az éjszakai folyamán megromolhat.

→A tej mennyiségével arányosan csökkentse a víz mennyiségét.

Cukor (kristálycukor, barna cukor, méz, melasz stb.)

Táplálékul szolgál a szárított élesztőnek, édességet és ízt kölcsönöz a kenyérnek, valamint módosítja a kenyérhéj színét.

- Használjon kevesebb cukrot mazsola vagy egyéb gyümölcsök használata esetén, mert ezek fruktózt tartalmaznak.

Víz

Használjon normál csapvizet.

Alacsony szobahőmérséklet esetén a 2-es, 5-ös, 8-as, 10-es menühöz használjon langyos vizet.

Magas szobahőmérséklet esetén a 6-os vagy 7-es menühöz használjon hűtött vizet.

A folyadékokat mindig a csomagolásban található élesztős pohárral mérje ki.

Só

Jobb ízt ad a kenyérnek, és erősíti a glutént, elősegítve ezzel a kenyér megkelését. A kenyér méretének csökkenését / ízének romlását okozhatja, ha nem méri ki pontosan.

Zsiradék

Jobb ízt és lágyaságot biztosít a kenyérnek.

Használjon (sótlan) vaját, margarint vagy olajat.

Egyéb hozzávalók hozzáadásával még ízletesebbé teheti a kenyerét.

■ Tojás

Javítja a kenyér tápértékét és szebb színt kölcsönöz neki.

(A víz mennyiségét arányosan csökkenteni kell.) Tojás hozzáadása esetén verje fel a tojást. Tojásos recept esetében ne használja az időzítőt.

(Magas szobahőmérsékleten a tojás gyorsan megromlik.)

Hozzávalók kenyérsütéshez

Tartsa szem előtt az alábbiakat, hogy megelőzze a kenyértartály fluorbevonatának sérülését.

- A keményebb hozzávalók hozzáadása a kenyértartály fluorbevonatának leválását okozhatja.
- A szárított gyümölcsöket és dióféléket 5 mm-nél kisebb darabokra kell vágni.
- A durva szemű cukrot, tengeri sót stb. használat előtt oldja fel teljesen szobahőmérsékletű vízben. Az eredeti vízmennyiséget csökkentse az oldat mennyiségével.
- Túl kevés víz használata esetén a tészta túl kemény lesz, ami a bevonat sérülését okozza dagasztás közben.
- A hozzávalókat a következő sorrendben tegye a kenyértartályba: élesztő → liszt → egyéb hozzávalók → víz.
- A kenyér kivételéhez ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat, például kést, villát vagy evőpálcikát.
- A lapát elvágásának megelőzése érdekében a kenyér szeletelése előtt ellenőrizze, hogy nem ragadt-e a kenyérbe (az alájára).
- A tartály és a lapát tisztításakor ne használjon fémkefét, súrolószivacsot, a szivacsok műanyag oldalát vagy műanyag hálótval bevont szivacsot. Tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket puha szivaccsal vagy ronggyal.
- Hosszú idejű használat után normális jelenség a bevonat leválása. A levált fluorbevonat véletlenszerű elfogyasztásának nincs egészségkárosító hatása.


További hozzávalók (Szárított gyümölcsök, diófélék, baconszalonna, sajt stb.)

Elérhető menü

Kenyér				Briós		
Alap kelesztés	Korpás	Briós	Francia	Alap	Korpás	Briós
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 7	Menu 12	Menu 13	Menu 15

Eljárás

A  gomb megnyomása után a készülék hangjelzést ad ki.

Tegye a további hozzávalókat kézzel a kenyértartályba, amíg a  villog.

Az indítástól a hangjelzésig eltelt idő (megközelítőleg)

- 3-as menü / Mazsolás kenyér alaprecept: 1 ó és 5 p ~ 1 ó és 35 p
- 4-es menü / Korpás: 1 ó és 20 p ~ 2 ó
- 6-os menü / Briós: 1 ó - 1 ó és 10 p
- 7-es menü / Francia: 40 p ~ 1 ó és 25 p
- 12-es menü / Alaptészta: 40 p ~ 1 ó és 5 p
- 13-as menü / Korpás tészta: 20 p ~ 1 ó
- 15-ös menü / Briós: 1 ó - 1 ó és 10 p

Fordítson figyelmet a hozzávalókra

Tartsa be a recept/menü utasításait az egyes hozzávalók mennyiségére vonatkozóan.

- Ellenkező esetben
- A hozzávalók kifolyhatnak a kenyértartályból, kellemetlen szagokat vagy füstöt okozva.
 - Előfordulhat, hogy a kenyér nem kel meg megfelelően.

Szárított / oldhatatlan hozzávalók

■ Szárított gyümölcsök

- Kockázza őket kb. 5 mm-es darabokra.

■ Diófélék, magvak

- Vágja őket finomra.
- A diófélék semlegesítik a glutén hatását, ezért ne használjon sokat belőlük.
- A nagyméretű kemény mag megkarcolhatják a kenyértartály bevonatát.

■ Zöldfűszerek

- Használjon 1 – 2 evőkanál zöldfűszert. Friss zöldfűszerek esetében tartsa be a recept utasításait.

■ Bacon, szalámi, olajbogyó, szárított paradicsom

- Kockázza a bacont és a szalámit 1 cm-es darabokra.
- Az olajbogyókat vágja négybe.

Nedves / ragadós / oldható hozzávalók

■ Friss gyümölcsök, alkoholba áztatott gyümölcsök, zöldegek

- Csak a receptben előírt mennyiségeket használja, mert ezek a hozzávalóknak a víztartalma hatással lesz a kenyérre.

■ Sajt, csokoládé

- Kockázza a sajtot 1 cm-es darabokra.
- A csokoládét vágja finomra.

Gluténmentes termékekre vonatkozó információk

A gluténmentes kenyér készítése nagyon különbözik a szokásos kenyérsütéstől.

Ha egészségügyi okokból készíti gluténmentes kenyeret, nagyon fontos, hogy forduljon orvoshoz, és kövesse az alábbi iránymutatásokat.

- Ezt a programot kifejezetten bizonyos gluténmentes hozzávalókhoz alakították ki, ezért előfordulhat, hogy a saját keverék használatával nem érhető el ugyanolyan jó eredmények.
- A gluténmentes kenyér kevésbé kel meg, mint a hagyományos kenyér. Állaga tömörebb, színe pedig világosabb lesz a hagyományos kenyérmél.
- A „gluténmentes” opció választása esetén pontosan követni kell az egyes recepteket. (Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a kenyér nem sikerül.)
Kétféle gluténmentes sütőkeverék létezik; az alacsony gluténtartalmú sütőkeverékek és azok a keverékek, amelyeket nem búzából készítenek, ezért nem tartalmaznak glutént. Előzetesen forduljon orvoshoz, ha választania kell egyet ehhez a sütőprogramhoz.
- A sütés eredménye és a kenyér kinézete a keverék típusától függően eltérő lehet. Előfordulhat, hogy a kenyér oldalán liszt marad.
A búzamentes sütőkeverékekkel változatosabb eredmények érhetők el.
- A jobb eredmény érdekében szeletelés előtt várja meg, hogy a kenyér kihűljön.
- A kenyeret hűvös és száraz helyen tárolja, és 2 napon belül fogyassza el. Ha nem tudja felhasználni az egész kenyeret a megjelölt időn belül, megfelelő adagokban fagyaszótásakokba helyezheti, és lefagyaszthatja.

Figyelmeztetés a programot egészségügyi okokból használó személyek számára:

A gluténmentes program használata esetén forduljon orvoshoz vagy a lisztérzékenyek egyesületéhez, és csak az egészségi állapotához megfelelő hozzávalókat használja.

A Panasonic nem vonható felelősségre az olyan hozzávalók használatának következményeiért, amelyekkel kapcsolatban nem kérték ki szakember véleményét.

Nagyon fontos a gluténtartalmú liszttel való keresztszennyeződés elkerülése, ha diétás okokból készíti kenyeret. Különös figyelmet kell fordítani a kenyértartály és a dagasztólapát, valamint minden használt konyhai eszköz tisztítására. Ellenőriznie kell továbbá, hogy a használt élesztő ne tartalmazzon glutént.

Menülista és sütési opciók

■ Funkció elérhetősége és szükséges idő

- A gép a művelettelől függően leáll vagy működik a folyamat alatt.
- Az egyes folyamatokhoz szükséges idő a szobahőmérséklettől függően eltérő.

Menü Szám	Menü	Opciók		Folyamat					Megjegyzés	Oldal útmutatóban	
		Kenyérháj	Időzítő	Pihentetés	Dagasztás	Kelesztés	Sütés	Összesen			
Kenyér	1	Alap	✓	✓	40 p - 1 ó és 5 p	25 p	1 ó és 40 p - 2 ó és 5 p	40 p - 50 p	4 ó - 4 ó és 10 p	—	HU6 oldal
	2	Alap gyors sütés	✓	—	—	40 p *2	50 p	30 - 40 p	1 ó és 55 p - 2 ó és 5 p	—	HU6 oldal
	3	Alap kelesztés	✓	—	40 p - 1 ó és 5 p	35 p	1 ó és 40 p - 2 ó és 5 p	40 p - 50 p	4 ó - 4 ó és 10 p	✓	HU6 oldal
	4	Korpás	—	✓	1 ó és 5 p - 1 ó és 45 p	20 p - 25 p *2	2 ó és 10 p - 2 ó és 45 p	45 p	5 ó	—	HU6 oldal
	5	Korpás gyors sütés	—	—	15 - 25 p	25 p *2	1 ó és 25 p - 1 ó és 35 p	45 p	3 ó	—	HU6 oldal
	6	Briós	✓	—	—	1 ó és 5 p - 1 ó és 15 p *2	1 ó és 25 p - 1 ó és 35 p	35 p	3 ó és 15 p	✓	HU6, HU7 oldal
	7	Francia	—	✓	20 p - 1 ó	30 p	2 ó és 40 p - 3 ó és 20 p	50 p	5 ó	—	HU6 oldal
Gluténmentes	8	Gluténmentes kenyér	✓*1	—	—	20 - 25 p *4	35 - 40 p	50 - 55 p	1 ó és 50 p - 1 ó és 55 p	✓	HU6, HU7 oldal
	9	Gluténmentes sütemény	—	—	—	20 p *3	—	1 ó és 5 p	1 ó és 25 p	✓	HU6, HU7 oldal
	10	Gluténmentes tészta	—	—	—	15 p *4	—	—	15 p	✓	HU6-HU8 oldal
	11	Gluténmentes pizzatészta	—	—	—	25 p *4	5 p	—	30 p	✓	HU6-HU8 oldal
Tészta	12	Alap	—	—	40 p - 1 ó és 5 p	35 p	40 p - 1 ó	—	2 ó és 20 p	—	HU6, HU8 oldal
	13	Korpás	—	—	1 ó és 5 p - 1 ó és 45 p	20 p - 25 p *2	1 ó és 30 p - 1 ó és 55 p	—	3 ó és 25 p	—	HU6, HU8 oldal
	14	Pizza	—	—	—	35 p	10 p	—	45 p	—	HU6, HU8 oldal
	15	Briós	—	—	—	1 ó és 5 p - 1 ó és 15 p *2	35 p - 45 p	—	1 ó és 50 p	✓	HU6, HU7 oldal
Édesség	16	Sütemény	✓	—	—	20 p *3	—	1 ó és 10 p - 1 ó és 20 p	1 ó és 30 p - 1 ó és 40 p	✓	HU6, HU8 oldal
	17	Csak sütés	—	—	—	—	—	30 p - 1 ó és 30 p	30 p - 1 ó és 30 p	—	HU6, HU9 oldal
	18	Lekvár	—	—	—	—	—	—	1 ó és 30 p - 2 ó és 30 p	—	HU6, HU9 oldal

Magyar

- A jelen útmutatóban használt rövidítések jelentése: p = perc; ó = óra; kb. = körülbelül.
- Megjegyzés (👉): A menü esetében manuális műveletek végezhetők, például kiegészítő hozzávalók adhatók hozzá és lekapható a liszt a kenyértartály oldalfaláról, amikor a készülék hangjelzést ad ki.

*1 Csak a „Közepes” vagy „Sötét” opció érhető el.

*2 A dagasztási időtartamon belül kelesztési idő van.

*3 A dagasztási időtartamon belül lekapható vagy formázási idő van.

*4 A liszt lekaphására szolgáló időtartamot tartalmaz.

Kezelési utasítások

Használat előtt

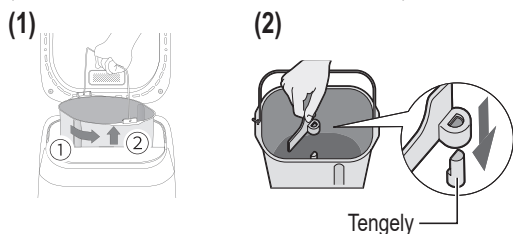
- Első használat alkalmával távolítsa el a csomagolóanyagokat, és tisztítsa meg a gépet. (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU7 oldalait)
- Tisztítsa meg a gépet, ha hosszabb ideje nem használta. (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU7 oldalait)

Előkészületek

1 Nyissa fel a tetőlapot, vegye ki a kenyértartályt (1), és helyezze a dagasztólappát a tengelybe. (2)

- Ellenőrizze a tengely körüli és a dagasztólappán belüli terület tisztaságát.

(Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU7 oldalait)



2 Készítse elő a hozzávalókat a receptnek megfelelő mennyiséget pontos kimérésével.

3 1 Tegye a kimért hozzávalókat a kenyértartályba, a receptben megjelölt sorrendben.

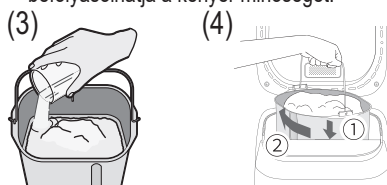
- A kenyér- és tésztafenék esetében először a szárított élesztőt kell hozzáadni.

- ① A szárított élesztőt a dagasztólappától és a tengelytől távol helyezze el. Ha szárított élesztő jut bele, előfordulhat, hogy a kenyér nem kel meg megfelelően.
- ② Tegye a száraz hozzávalókat a szárított élesztőre. Az élesztő nem érintkezhet folyadékokkal a keverés megkezdéséig.

- A fröccsenés elkerülése érdekében öntse a folyadékot a kenyértartály oldalfalára. (3)

2 Törölje le a nedvességet és a lisztet a kenyértartály környékéről, és helyezze vissza a főegységbe. (4) Zárja le a tetőlapot.

- Az optimális eredmény érdekében ne nyissa fel a tetőlapot, amíg a menü erre nem kéri, mert a felnyitás befolyásolhatja a kenyér minőségét.



4 Csatlakoztassa a gépet egy 230V~240V-os aljzatra.

Kenyér sütése

5 Nyomja meg a < vagy > gombot a menüsorban () a kenyérmű kiválasztásához.

- Válassza ki az opciókat a választott menühöz. (Lásd: HU5 oldal)

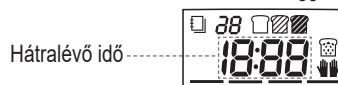


6 Nyomja meg az Indít () gombot a gép indításához.

(A kijelző a hátralévő időt mutatja az „1”-es menü kiválasztásakor)

- A kijelző a kiválasztott program befejezéséig hátralévő időt mutatja.

* A hátralévő idő a szobahőmérséklettől függően változik.



- Bizonyos menük esetében végezze el a manuális műveleteket, amikor a készülék hangjelzést ad ki. (Lásd: HU5 oldal, ikonnal jelölt menük.)

Ezt követően nyomja meg ismét a gombot.

- * Végezz el a műveleteket, amíg a villog a kijelzőn.

Amikor a abbahagyja a villogást, a kijelző a hátralévő időt mutatja.

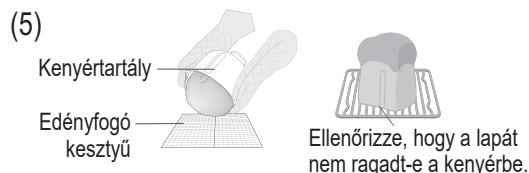
* Ne adjon hozzá hozzávalókat, miután a kijelző a hátralévő időt kezdi mutatni.

* A dagasztás egy bizonyos idő eltelte után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a gombot.

7 Amikor a kenyér elkészül (a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka () villog az End felirat mellett), nyomja meg az Állj () gombot, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.

8 Száraz edényfogó kesztyűvel vegye ki azonnal a kenyeret, és tegye rácsos alátétre. (5)

- Fogja meg a fület edényfogó kesztyűvel és rázza ki a kenyeret.



- A külső tengely mozgatása a kenyér formájának sérülését okozhatja. (6)

(6) (A kenyértartály alja)



- A kenyér szeletelése előtt mindig távolítsa el a dagasztólappát. (7)



Egy menü beállítása előtt végezze el az előkészítő lépéseket.

Kezelési utasítások


Briós sütése


1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.

5 Válassza a 6-os menüt, és válassza ki a kenyérhéj színét.

6 Indításhoz nyomja meg a  gombot.

- A kijelző a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.

7 Kb. 35 - 45 per után. **Nyissa fel a tetőlapot**, amikor meghallja a hangjelzést. **Adja hozzá a maradék vaját, miközben a „” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.**

- A dagasztás 10 perc után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a  gombot.

8 Nyomja meg a  gombot, és távolítsa el a kenyeret, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka () villog az **End** felirat mellett.

Tippek:

- Ebben a menüben az időzítő nem érhető el.
- Ne adjon hozzá vaját vagy további hozzávalókat, miután a kijelző a hátralévő időt kezdi mutatni.
- Ha további hozzávalókat, például mazsolát adunk hozzá, kövessük a receptrészen megadott megadott 1 ó ~ 1 ó 10 p.

Briós sütése egyszerűen.

- Kockázza a vaját 1 - 2 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.
- Adja hozzá a vaját a többi hozzávalóval az elején, és folytassa az 5. lépéssel.
- Hagyja ki a 7. lépést. Ez a briós kissé eltér a többitől.


Gluténmentes kenyér sütése


1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.

5 Válassza a 8-as menüt.

6 Indításhoz nyomja meg a  gombot.

- A kijelző a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.

7 Kb. 6 perc elteltével **nyissa fel a tetőlapot**, amikor meghallja a hangjelzést. **3 percen belül kaparja le a lisztet, miközben a „” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.**

- A dagasztás 3 perc után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a  gombot.

8 Nyomja meg a  gombot, és távolítsa el a kenyeret, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka () villog az **End** felirat mellett.

Tippek: A kenyértartály megromlásának elkerülése érdekében használjon gumispatulát. Ne használjon fémspatulát.

Gluténmentes sütemény sütése

1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.


5 Válassza a 9-es menüt.





Receptekért lapozzon a HU11 oldalra


6 Indításhoz nyomja meg a  gombot.

- A kijelző a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.

7 Kb. 2 perc elteltével **nyissa fel a tetőlapot**, amikor meghallja a hangjelzést. **3 percen belül kaparja le a lisztet, miközben a „” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.**

- A dagasztás 3 perc után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a  gombot.

8 Kb. 12 perc elteltével **nyissa fel a tetőlapot**, amikor meghallja a hangjelzést. **Kaparja le a tésztát a kenyértartály oldalfaláról, miközben a „” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.**

- A sütés 3 perc elteltével kezdetét veszi, akkor is ha nem nyomja meg a  gombot.

9 Nyomja meg a  gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka () villog az **End** felirat mellett.

Tippek:

- A kenyértartály megromlásának elkerülése érdekében használjon gumispatulát. Ne használjon fémspatulát.
- Ha a sütemény eltávolításakor erősen rázza a kenyértartályt, a sütemény elveszítheti a formáját.

Gluténmentes tészta / gluténmentes pizza készítése

Magyar

1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.

5 Válassza ki a menüt.





Receptekért lapozzon a HU11 oldalra

Gluténmentes pizza	Gluténmentes tészta
11-es menü	10-es menü

6 Indításhoz nyomja meg a  gombot.

- A kijelző a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.

7 A gluténmentes pizza esetében kb. 5 perc elteltével, a gluténmentes tészta esetében pedig kb. 2 perc elteltével **nyissa fel a tetőlapot**, amikor meghallja a hangjelzést. **3 percen belül kaparja le a lisztet, miközben a „” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.**

- A dagasztás 3 perc után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a  gombot.

8 Nyomja meg a  gombot, és távolítsa el a tésztát, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka () villog az **End** felirat mellett.

Kezelési utasítások

Gluténmentes pizza


- 9 Tésztavágó segítségével ossza 2 darabra a tésztát, és formázzon belőle kb. 20 cm-es kört.
- 10 Tegye rá a kedvenc szószát és feltétjeit, és süsse meg sütőben.

Gluténmentes tészta

- 9 Csomagolja a tésztát frissentartó fóliába, és 1 órára tegye hűtőszekrénybe.
- 10 Enyhén szórja be liszttel a tészta felületét, és alakítsa a kívánt formára.
- 11 Főzze meg, és fogyassza a kedvenc szószával.

Tipp: A kenyértartály megrongálásának elkerülése érdekében használjon gumispatulát.
Ne használjon fémspatulát.

Tésztakészítés

- 1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.
- 5 Nyomja meg a < vagy > gombot a menüsorban (☐) a kenyérmű kiválasztásához.  Receptekért lapozzon a HU11 oldalra
- 6 Nyomja meg a ◀ gombot a gép indításához.
 - A kijelző a program befejezéséig hátralévő időt mutatja.
- 7 Amikor a tészta elkészül (a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka (■) villog az End felirat mellett), nyomja meg a ⏪ gombot, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.

Alaptészta


- 8 Formázza igény szerint a kész tésztát, hagyja hogy kétszeresére keljen, majd süsse meg sütőben.

Pizza tészta

- 8 Tésztavágó segítségével ossza fel a tésztát, és formázzon golyókat belőle.

- 9 Takarja le őket nedves konyharuhával, és hagyja pihenni 10 percig.
- 10 Nyújtsa lapos kör alakúra, és lyuggassa meg villával.
- 11 Tegye rá a kedvenc szószát és feltétjeit, és süsse meg sütőben.

Sütemény sütése

- 1 — 4 Lásd az Előkészületek pontot a HU6 oldalon.
- 5 Válassza ki a 16-os menüt.  Receptekért lapozzon a HU11 oldalra
- 6 Indításhoz nyomja meg a ◀ gombot.
 - A kijelző a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.
- 7 Kb. 12 perc elteltével nyissa fel a tetőlapot, amikor meghallja a hangjelzést. 15 percen belül kaparja le a lisztet, miközben a „✋” villog. Zárja vissza a tetőlapot, és indítsa újra.
 - A dagasztás 15 perc után folytatódik, akkor is ha nem nyomja meg a ◀ gombot.
- 8 Nyomja meg a ⏪ gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka (■) villog az End felirat mellett.

Kiegészítő sütés:

- Ha a sütemény nem sült meg teljesen, kövesse az alábbi módszert. (20 percen belül, amíg a gép még forró, két alkalommal kiegészítő sütésidő állítható be. Az időzítő 1 perccel indul újra a ⏪ gomb megnyomásával, ahány alkalommal szükség van rá.)
 - ① Válassza ki a menüt (hagyja ki, ha nem nyomta meg a ⏪ gombot a 8. lépésnél)
 - ② Állítsa be a sütési időt.
 - 1 - 20 perc között állítható be.
 - ③ Indításhoz nyomja meg a ◀ gombot.
 - A sütés megszakításához tartsa nyomva a ⏪ gombot.

Tipp:

- Ebben a menüben az időzítő nem érhető el. Csak a sütési idő beállítására szolgál.
- A kenyértartály megrongálásának elkerülése érdekében használjon gumispatulát. Ne használjon fémspatulát.
- Ha a sütemény eltávolításakor erősen rázza a kenyértartályt, a sütemény elveszítheti a formáját.

Kezelési utasítások

Csak sütés

Előkészületek:

- 1 Egy tálban keverje össze a hozzávalókat a recept szerint.
- 2 Távolítsa el a dagasztólapátot, és bélelje ki a kenyértartályt sütőpapírral, majd öntse bele az összekevert hozzávalókat.
- 3 Tegye a kenyértartályt a főegységbe, és csatlakoztassa a gép hálózati csatlakozóját egy hálózati aljzathoz.

1 Válassza ki a 17-es menüt.

2 Állítsa be a sütési időt.




3 Indításhoz nyomja meg a gombot.

- A kijelző a program befejezéséig hátralévő időt mutatja.

4 Nyomja meg a gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka (■) villog az **End** felirat mellett.

Kiegészítő sütés:

- Ha a sütemény nem sült meg teljesen, ismételje meg az 1 – 4. lépéseket. (50 percen belül, amíg a gép még forró, két alkalommal kiegészítő sütésidő állítható be. Az időzítő 1 percről indul újra a  gomb megnyomásával, ahány alkalommal szükség van rá.)

Tipp: Ebben a menüben az időzítő nem érhető el. Csak a sütési idő beállítására szolgál.

Lekvár készítése

Előkészületek lekvárkészítéshez

- 1 Készítse elő a hozzávalókat a recept szerint.
- 2 Szerelje a dagasztólapátot a kenyértartályba.
- 3 Tegye a hozzávalókat a tartályba a következő sorrendben. a gyümölcsök fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor.
- 4 Tegye a kenyértartályt a főegységbe, és csatlakoztassa a gép hálózati csatlakozóját egy hálózati aljzathoz.


1 Válassza ki a menüt.



2 Állítsa be a főzési időt, és indítsa el a gépet.

3 Nyomja meg a gombot, és távolítsa el a lekvárt, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka (■) villog az **End** felirat mellett.

Kiegészítő főzés:

- Ha a főzés nem fejeződött be → ismételje meg az 1 - 3. lépéseket. (10-40 percen belül, amíg a gép még forró, két alkalommal kiegészítő főzésidő állítható be. Az időzítő 1 percről indul újra a  gomb megnyomásával, ahány alkalommal szükség van rá.)

Tipp:

- Ezekben a menükben az időzítő nem érhető el. Csak a főzésidő beállítására szolgál.
- Tartsa be szigorúan a recept előírásait az egyes hozzávalók mennyiségére vonatkozóan. Ellenkező esetben a lekvár nem dermed meg.

Tipp: lekvárkészítéshez:

- A lekvár megdermedéséhez megfelelő mennyiségű cukorra és savra van szükség.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből készített lekvár könnyen megdermed. Az alacsony pektintartalmú gyümölcsökből készített lekvár kevésbé dermed meg.
- Használjon friss érett gyümölcsöket. A túlérett vagy nem érett gyümölcsök nem dermednek meg kellő mértékben.
- A jelen útmutatóban szereplő receptekkel folyékonyabb lekvárok készíthetők az alacsony cukortartalomnak köszönhetően.
- Rövid főzésidő esetén gyümölcsdarabok maradhatnak a lekvárban, és a lekvár vízenyőssé válhat.
- Ahogy hűl, a lekvár folyamatosan dermed. Ügyeljen, hogy ne főzze túl.
- A lehető leghamarabb tegye a kész lekvárt üvegekbe. Ügyeljen, hogy ne égesse meg magát a lekvár kivételekor.
- A lekvár megéghet, ha a kenyértartályban hagyja.
- Tárolja a lekvárt hűvös és sötét helyen. Az alacsonyabb cukortartalom miatt a lekvárok rövidebb ideig tarthatók el, mint a bolti változatok. Felnyitás után tartsa hűtőben, és fogyassza el rövid időn belül.

Receptek

Példa

Receptnév

Menüsám + Teljes elkészítési idő + Opció ikon

	Szárított élesztő	1 tsp
	Fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml

Az egyes receptekkel elérhető opciókat és a szükséges műveleteket a következő ikonok jelzik.

Opció ikon

Világos kenyérhøj Közepes kenyérhøj Sötét kenyérhøj Késleltetési idő

Tegye a kimért hozzávalókat a kenyértartályba, a receptben megjelölt sorrendben.

Végezze el a manuális műveleteket (például kiegészítő hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyértartály oldalfaláról), amikor a készülék hangjelzést ad ki.

Kézzel adjon hozzá extra összetevőket, például mazsolát vagy diót. A receptrészen a további összetevők, például mazsola hozzáadására megadott idő az időzítő programtól eltérő programban megadott hozzáadási idő.

Rövidítés:

tsp = teáskanál; tbsp = evőkanál; Tojás (M) = közepes méretű tojás.

Kenyérreceptek

Alap

Fehér kenyér

1-es menü (4 ó - 4 ó és 10 p)

	Szárított élesztő	1 tsp
	Fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml

Korpás

Korpás búzakenyér

4-es menü (5 ó)

kb. 1 ó és 20 p - 2 ó a
6. lépés után
(hangjelzés hallható)

	Szárított élesztő	1 tsp
	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	125 g
	Fehér kenyérliszt	125 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	190 ml

Francia

Francia kenyér

7-es menü (5 ó)

kb. 40 p - 1 ó és 25 p a
6. lépés után (hangjelzés
hallható)

	Szárított élesztő	¼ tsp
	Fehér kenyérliszt	250 g
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml

Alap gyorsütés

Fehér gyorsütés kenyér

2-es menü (1 ó és 55 p - 2 ó és 5 p)

	Szárított élesztő	1½ tsp
	Fehér kenyérliszt	280 g
	Vaj	10 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	190 ml

Korpás gyorsütés

Gyors teljes kiőrlésű búzakenyér

5-ös menü (3 ó)

	Szárított élesztő	1½ tsp
	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	125 g
	Fehér kenyérliszt	125 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml

Alap kelesztés

Mazsolás kenyér

3-as menü (4 ó - 4 ó és 10 p)

kb. 1 ó és 5 p -
1 ó és 35 p
a 6. lépés után
(hangjelzés hallható)

	Szárított élesztő	1 tsp
	Fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 tbsp
	Só	1 tsp
	Víz	170 ml
	Mazsola *1	50 g

*1 Kockázza kb. 5 mm-es darabokra.

Bríós

Alap bríós

6-os menü (3 ó és 15 p)

kb. 1 ó - 1 ó és 10 p a
6. lépés után
(hangjelzés hallható)

	Szárított élesztő	¼ tsp
	Fehér kenyérliszt	200 g
	Vaj *1	30 g
	Cukor	2 tbsp
	Sovány tejpor	1 tbsp
	Só	¼ tsp
	Keverék / verjen fel 1 tojást (M) + tojássárgája + víz	140 ml
	Vaj *2	40 g

*1 Kockázza 2 - 3 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.

*2 Kockázza 1 - 2 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.



Kezelési utasításokért
lapozzon a HU6 - HU9
oldalakra.

Gluténmentes receptek

Gluténmentes kenyér

- Először a vizet kell, majd a receptben megjelölt sorrendben a többi hozzávalót kell a kenyértartályba tenni.
- Az eredmény a recepttől függően eltérő.

Gluténmentes kenyér

8-as menü (1 ó és 50 p)

	Tej	160 g
	1 felvert tojás (M)	50 g
	Almaborecet	8 g
	Olaj	1 tbsp
	Méz	30 g
	Só	1 tsp
	Barna rizsliszt	75 g
	Burgonyakeményítő	150 g
	Xantángumi	1 tsp
	Szárított élesztő	1½ tsp

Gluténmentes receptek

Gluténmentes sütemény

Gluténmentes csokoládétorta

9-es menü (1 ó és 25 p) 🍷

Vaj *1	75 g
Cukor	75 g
2 felvert tojás (M)	100 g
Étcsokoládé (olvasztott)	60 g
Fehér rizsliszt	60 g
Kakaópor	15 g
Sütőpor	5 g

*1 Kockázza 1 cm-es darabokra.

Gluténmentes tészta

Gluténmentes tészta

10-es menü (15 p) 🍷

Fehér rizsliszt	110 g
Burgonyakeményítő] (összekeverve és átszítva)
Kukoricakeményítő	
Xantángumi	50 g
Xantángumi	2 tsp
Olaj	1 tbsp
Só	½ tsp
1 felvert tojás (M)	50 g
Víz	80 ml

- A vízzel együtt verje fel és keverje simára a tojásokat.
- Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a keményítőt és a gumit.

Gluténmentes pizzatészta

Gluténmentes pizzatészta

11-es menü (30 p) 🍷

Víz	190 ml
Fehér rizsliszt	240 g
Olaj	1 tbsp
Só	½ tsp
Szárított élesztő	½ tsp

Tésztareceptek

Alap

Alaptészta

12-es menü (2 ó és 20 p)

kb. 40 p - 1 ó és 5 p a 6. lépés után (hangjelzés hallható)

Szárított élesztő	1 tsp
Fehér kenyérliszt	250 g
Vaj	15 g
Cukor	1 tbsp
Só	1 tsp
Víz	170 ml

Korpás

Korpás tészta

13-as menü (3 ó és 25 p)

kb. 20 p - 1 ó a 6. lépés után (hangjelzés hallható)

Szárított élesztő	1 tsp
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	125 g
Fehér kenyérliszt	125 g
Vaj	15 g
Cukor	1 tbsp
Só	1 tsp
Víz	190 ml

Pizza

Pizza tészta

14-es menü (45 p)

Szárított élesztő	½ tsp
Fehér kenyérliszt	280 g
Olaj	2½ tbsp
Só	1 tsp
Víz	150 ml

Fánk (kenyértészta felhasználásával, amely nem erjedt meg)

- 1 Ossa a tésztát 35 grammos darabokra, és formázzon belőlük golyókat. Takarja le őket egy kisméretű konyharuhával, és hagyja őket pihenni 10 - 20 percig.
- 2 Nyújtsa őket vékony kör alakúra, és szaggassa ki a tésztát fánksgaggatóval.
- 3 Hagyja a tésztát erjedni 20 - 30 percig (amíg eredeti méretének kétszeresére nem kel meg) 30 - 35 °C-os hőmérsékleten.
- 4 Süsse ki őket 170 °C-os hőmérsékleten, és szórja meg a fánkokat fahéjjal és porcukorral.

Bríós

Bríós tészta

15-ös menü (1 ó és 50 p)

kb. 1 ó - 1 ó és 10 p a 6. lépés után (hangjelzés hallható)

Szárított élesztő	¾ tsp
Fehér kenyérliszt	200 g
Vaj *1	30 g
Cukor	2 tbsp
Sovány tejpor	1 tbsp
Só	¾ tsp
Keverék / verjen fel 1 tojást (M) + tojássárgája + víz	140 ml
Vaj *2	40 g

*1 Kockázza 2 - 3 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.

*2 Kockázza 1 - 2 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.

Édességreceptek

Sütemény

Sütemény

16-os menü (1 ó és 30 p) 🍷

Vaj	110 g
Cukor	100 g
Tej	1 tbsp
2 felvert tojás (M)	100 g
Sütőpor] (összekeverve és átszítva)
Finomliszt	
Finomliszt	180 g
Rum vagy brandy	Egy kevés
Citromhéj	Egy egész

*1 Kockázza 1 cm-es darabokra.

Csak sütés

Sütemény

17-es menü (1 ó és 10 p)

Vaj	110 g
Cukor	100 g
2 felvert tojás (M)	100 g
Tej	1 tbsp
Finomliszt] A (összekeverve és átszítva)
Sütőpor	
Sütőpor	3 g

- 1 Egy nagy tálban keverje ki a vaját és a cukrot puha és könnyed állagúra. Egyenként adja hozzá a tojásokat, és keverje el jól.
- 2 Adja hozzá a tejet és az átszított „A” keveréket, és hozzáadás után jól keverje el.
- 3 Távolítsa el a dagasztólappát, és bélelje ki a kenyértartályt sütőpapírral, majd öntse bele az összekevert hozzávalókat.
- 4 Tegye a kenyértartályt a főegységbe, és csatlakoztassa a gép hálózati csatlakozóját egy hálózati aljzathoz.
- 5 Válassza ki a menüt, és állítsa be a sütési időt: 1 óra és 10 perc.
- 6 Indításhoz nyomja meg a ◀ gombot.
- 7 Nyomja meg a ⏸ gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a gép 8 hangjelzést ad ki, és a kocka (■) villog az END felirat mellett.

Lekvár

Eperlekvár

18-as menü (2 ó és)

Finomra vágott földieper	400 g
Cukor	140 g

- Az eredmény a földieper fajtájától függően eltérő lehet.

<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 Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Polski</p> <p>Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Niemcy</p> <p>Upoważniony przedstawiciel w UE: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy</p> <p>Wyprodukowano przez: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</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 Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Česky</p> <p>Dovozce: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Německo</p> <p>Oprávněný zástupce v EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo</p> <p>Vyrobil: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</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 Hamburg, Allemagne</p> <p>Fabriquée par: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Magyar</p> <p>Importőr: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Németország</p> <p>Hivatalos képviselő az EU-ban: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország</p> <p>Gyártotta: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>
<p>Nederlands</p> <p>Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Duitsland</p> <p>Gemachtigd vertegenwoordiger in de EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland</p> <p>Geproduceerd door: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Suomi</p> <p>Importör: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Saksa</p> <p>Valtuutettu edustaja EU:ssa: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hampuri, Saksa</p> <p>Valmistaja: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</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 Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Dansk</p> <p>Importør: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland</p> <p>Autoriseret repræsentant i EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland</p> <p>Fremstillet af: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>
<p>Español</p> <p>Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Alemania</p> <p>Representante Autorizado para la UE: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania</p> <p>Fabricado por: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>	<p>Svenska</p> <p>Importör: Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland</p> <p>Auktoriserad representant i EU: Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland</p> <p>Tillverkad av: Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department Zone, Xiamen,Fujian,China</p>

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



Panasonic Manufacturing.Xiamen.Co.,Ltd.
https://www.panasonic.com
©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2024

DZ54B2361
MX0724L10325
Printed in China

