



Automatic Bread Maker

OPERATING INSTRUCTIONS (Household Use)

Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG (Hausgebrauch)

Machine à pain automatique

NOTICE D'UTILISATION (Usage domestique)

Automatische Broodbakoven

GEBRUIKSAANWIJZING (Voor huishoudelijk gebruik)

Macchina per pane automatica

ISTRUZIONI D'USO (Utilizzo Domestico)

Panificadora automática

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Uso Doméstico)

Automatyczny wypiekacz do chleba

INSTRUKCJA OBSŁUGI (Do użytku domowego)

Automatická domáci pekárna

NÁVOD K OBSLUZE (Pro domáci použití)

Automata kenyérsütő gép

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (Háztartási használatra)

Automaattinen leipäkone

KÄYTTÖOHJE (Kotitalouskäyttöön)

Automatisk bagemaskine

BRUGSVEJLEDNING (Husholdningsbrug)

Automatisk Bakmaskin

BRUKSANVISNING (Hushåll)

Model No./Modell Nr./Modèle n°/Modelnr./Modello n°/N.° de modelo/
Model/Model/Típuszám/Mallinúmero/Modelnr./Modellnr.

SD-ZP2000



WXE

DZ50B2111
MX0818E10918
Printed in China

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

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018



EXPERIENCE
FRESH

For recipes, visit: www.experience-fresh.eu

- Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.
- Lees de instructies zorgvuldig door om het product juist en veilig te gebruiken.
 - Voorafgaand aan het gebruik van dit product, **moet u speciale aandacht schenken aan Veiligheidsmaatregelen (P. NL3–NL5) en Belangrijke informatie (P. NL5) van deze instructies.**
 - Bewaar de instructies voor gebruik in de toekomst.
 - Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

Inhoud	
Veiligheidsmaatregelen.....	NL3
Belangrijke informatie	NL5
Onderdeelnamen en instructies.....	NL6
• Hoofdedeelte & Accessoires	NL6
• Bedieningspaneel en display.....	NL7
Ingrediënten voor het maken van brood.....	NL8
• Broodingrediënten	NL8
• Extra ingrediënten toevoegen	NL9
• Glutenvrij informatie	NL9
Menudiagrammen en bakopties.....	NL10
Bedieningsinstructies en recepten	NL11
• Voor gebruik	NL11
• Voorbereiding	NL11
• Brood bakken	NL12
• Brood recepten	NL13
• Brioche bakken	NL14
• Cake bakken	NL14
• Glutenvrij brood bakken	NL15
• Glutenvrije cake bakken.....	NL15
• Brooddeeg maken.....	NL16
• Pizzadeeg maken.....	NL16
• Confituur maken.....	NL16
Reiniging & Onderhoud	NL17
Problemen oplossen	NL18
Specificaties.....	NL21

Veiligheidsmaatregelen

Houdt u zich aan de volgende instructies.

Om het gevaar voor letsel, elektrische schokken of brand te beperken, moet u met het volgende rekening houden:

■ De volgende signalen geven de mate van schade aan bij misbruik van het apparaat.

**WAARSCHUWING:**

Geeft mogelijk gevaar aan hetgeen kan leiden tot ernstig letsel of dood.

**LET OP:**

Geeft mogelijk gevaar aan wat kan leiden tot licht letsel of materiele schade.

■ De symbolen worden als volgt ingedeeld en omschreven.



Dit symbool geeft een verbod aan.



Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden nageleefd.

**WAARSCHUWING**

Om het risico te voorkomen van elektrische schokken, brand als gevolg van kortsluiting, rook, brandwonden of letsel.



- **Laat baby's en kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen.**
(Het kan verstikking veroorzaken.)
- **Dit apparaat niet repareren, demonteren of wijzigen.**
→ Neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic.
- **Beschadig het netsnoer of de stekker niet.**
De volgende handelingen zijn streng verboden:
Modificeren, aanraken van of plaatsen in de buurt van verwarmingselementen of hete oppervlakken, buiten, verdraaien, trekken, over scherpe randen hangen of trekken, zware voorwerpen er bovenop zetten, het netsnoer opgerold gebruiken of het apparaat aan het netsnoer dragen.
- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd of als de stekker niet goed vastzit in het stopcontact.**
→ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of een ander bevoegd persoon om gevaar te vermijden.
- **Steek of neem de stekker niet uit het stopcontact met natte handen.**
- **Dompel het apparaat niet onder water en spat er geen water en/of andere vloeistoffen op.**
- **Raak de stoomventiel niet aan en blokkeer of bedek deze niet tijdens het gebruik.**
 - Let vooral op kinderen.



- **Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, indien dit onder toezicht gebeurt of na instructie over het gebruik op een veilige manier van het apparaat en ze de betrokken gevaren begrijpen.**
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder begeleiding.

Nederlands

NL3

⚠ WAARSCHUWING

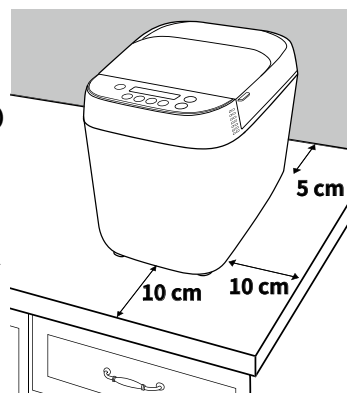
Om het risico te voorkomen van elektrische schokken, brand als gevolg van kortsluiting, rook, brandwonden of letsel.

- ❗ ● **Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- **Let erop dat de voltage die op het etiket van het apparaat wordt aangeduid dezelfde is als uw plaatselijk voltage.**
Vermijd ook om andere apparaten in hetzelfde stopcontact aan te sluiten om elektrisch verhitte te voorkomen. Als u echter meerdere stekkers aansluit, verzeker u ervan dat het totale vermogen het maximale vermogen niet overschrijdt van het stopcontact.
- **Steek de stekker er stevig in.**
- **Stof de stekker regelmatig af.**
→ Trek de stekker eruit en droog hem met een doekje.
- **Gebruik het apparaat niet meer en trek de stekker uit het stopcontact in het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet naar behoren functioneert.**
Bijvoorbeeld bij abnormale werking of demontage:
 - De stekker en het netsnoer worden te heet.
 - Het netsnoer is beschadigd of er is een stroomstoring.
 - De behuizing is misvormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
 - Er is abnormaal rotatie geluid bij gebruik.
 - Er is een onaangename geur.
 - Er is een andere afwijking of defect.
 → Raadpleeg uw leverancier of een Panasonic dealer voor inspectie of reparatie.

⚠ LET OP

Ter voorkoming van elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of schade aan eigendommen.

- ❗ ● **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
 - Op ongelijke oppervlakken, op elektrische apparaten zoals een koelkast, op materialen zoals tafelkleden of op tapijten, enz.
 - Op plaatsen dichtbij water of naast een hittebron.
 → Plaats het apparaat op een stevig, droog, schoon, vlak en warmtebestendig werkblad ten minste 10 cm vanaf de rand van het werkblad en ten minste 5 cm vanaf muren en andere voorwerpen.
- **Tijdens het gebruik mag het bakblik niet verwijderd worden of de stekker uit het stopcontact getrokken worden.**



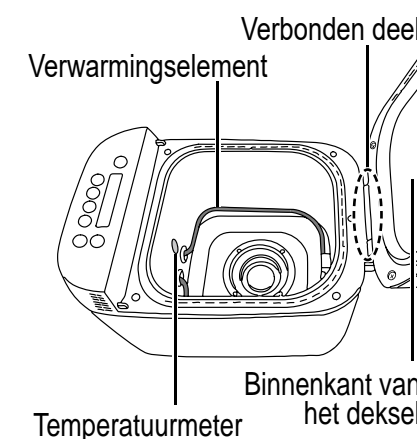
⚠ LET OP

Ter voorkoming van elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of schade aan eigendommen.

- ❗ ● **Raak geen hete delen aan zoals het bakblik, de binnenkant van het hoofdgedeelte, het verwarmingselement of de binnenkant van het deksel, als het apparaat in gebruik is of net gebruikt is.**
De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens het gebruik warm worden. Wees voorzichtig met de achtergebleven warmte met name na gebruik.
→ Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het bakblik en het gemaakte brood uit de apparaat neemt om te voorkomen dat u zich brandt. (Gebruik geen natte ovenhandschoenen.)
- **Gebruik geen externe timer enz.**
 - Dit toestel is niet geschikt voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **Plaats geen voorwerpen in de openingen.**
- **Overschrijd de maximumhoeveelheid bloem (500 g) en rijsmiddelen zoals droge gist (7 g) of bakpoeder (13 g) niet. (zie P. NL21)**
- ❗ ● **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.**
- **Houd de stekker goed vast als u hem uittrekt.**
Trek nooit aan het netsnoer.
- **Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt en laat het afkoelen.**
- **Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- **Reinig het apparaat en vooral de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen na gebruik zeker. (zie P. NL17)**

Belangrijke informatie

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis, in zeer vochtige ruimten, en pas geen zware kracht toe op de onderdelen zoals rechts afgebeeld ter voorkoming van een slechte werking of vervorming.
- Gebruik geen mes of ander scherp gereedschap om resten te verwijderen.
- Laat het apparaat niet vallen om beschadiging van het apparaat te vermijden.
- Bewaar geen ingrediënten of brood in het bakblik.

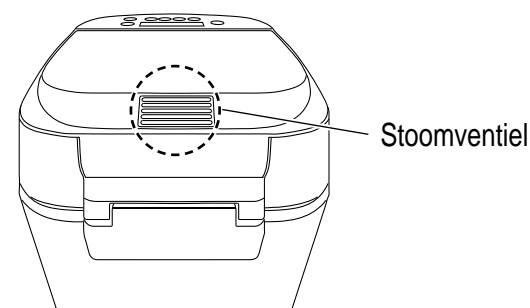
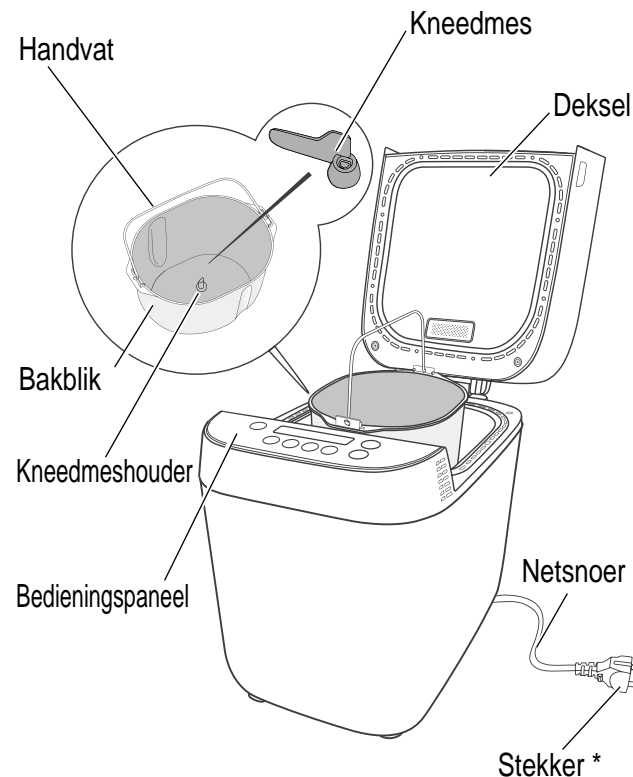


Dit symbool op het apparaat duidt op "Heet oppervlak en mag niet zonder oplettenheid worden aangeraakt".

Onderdeelnamen en instructies

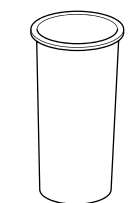
Hoofdgedeelte & Accessoires

Hoofdgedeelte



Accessoires

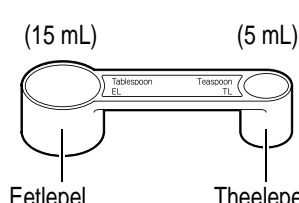
Maatbeker



(Max. 310 mL)

• 10 mL -maatstreepjes

Maatlepeltje



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

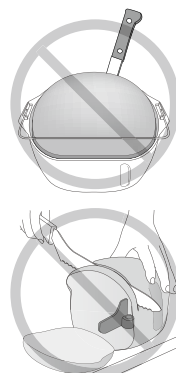
* De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.

Het bakblik en het kneedmes zijn bedekt met een keramische laag om vlekken te voorkomen en het brood gemakkelijker uit de pan te kunnen nemen.

■ Om te voorkomen dat hun keramische laag beschadigd raakt, verzoeken wij u vriendelijk de onderstaande aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen zoals messen of vorken om het brood uit de broodvorm te nemen en/of het kneedmes uit het brood of de broodvorm te halen.
- Als het brood aan het bakblik kleeft en niet gemakkelijk verwijderd kan worden, laat het bakblik dan 5–10 minuten afkoelen. Keer het bakblik om en gebruik een ovenhandschoen (zie p. NL12). Houd de bakvorm met beide handen vast en tik met een keukenhanddoek op een zuiver kookoppervlak tot het brood uit de bakvorm komt.
- Het kneedmes kan in het brood blijven steken. Als het kneedmes blijft steken, wacht dan tot het brood afkoelt en verwijder het mes voor het snijden van het brood.
- Als het kneedmes niet uit het bakblik kan verwijderd worden, giet dan warm water in het bakblik en wacht 5–10 minuten. Als het nog steeds moeilijk is om het kneedmes te verwijderen, draai het kneedmes dan lateraal en verwijder het. Still difficult to remove, turn kneading blade laterally and pull it out.
- Gebruik een zachte spons om de bakblik en het kneedmes schoon te maken. Het gebruik van schurende middelen als schuurmiddel of schuursponsjes moet ten strengste worden afgeraden.
- Harde, grove of grote ingrediënten zoals bloem met hele of gemalen graankorrels, suiker of toegevoegde noten of zaden kunnen hun keramische laag beschadigen. Breek ingrediënten die nogal groot zijn of snij ze eerst in kleinere stukjes. Volg de informatie over extra ingrediënten (zie P. NL9) en de vermelde hoeveelheden van het recept.
- Gebruik alleen het voor dit apparaat meegeleverde kneedmes.

Het bakblik, het kneedmes en het brood kunnen na het bakken zeer heet zijn. Wees altijd voorzichtig.



Bedieningspaneel en display

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

Gebruiksstatus

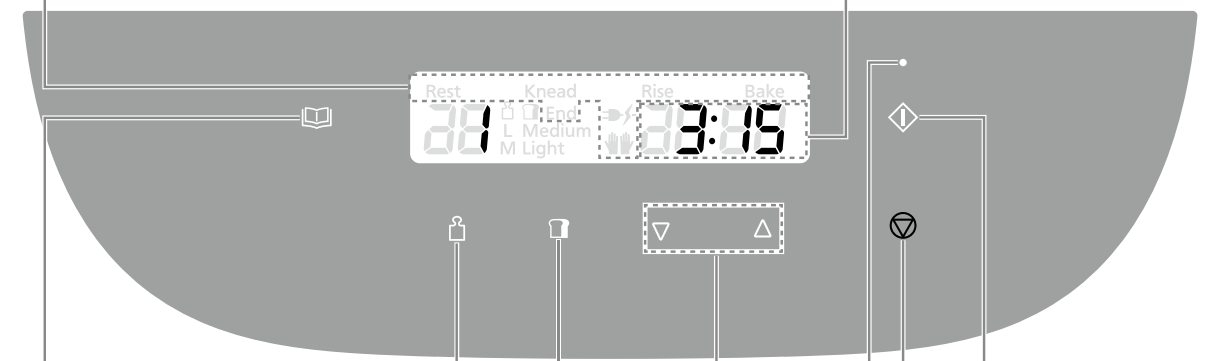
Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve en .

: Geeft een indicatie van een stroomstoring.

- : • Geeft een indicatie van handmatig toevoegen van ingrediënten. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, en 12.)
- Geeft manuele handelingen weer. (Menu 12 en 15.)

Tijd weergegeven

- Resterende tijd totdat het product gereed is.
- Als ingrediënten manueel worden bijgevoegd, zal de display de tijd tonen tot de extra ingrediënten in het programma zijn bijgevoegd.
- Het menu heeft handmatige stappen nodig, het scherm toont de resterende tijd tot het starten van dit proces nadat op de **Start**-knop gedrukt is.



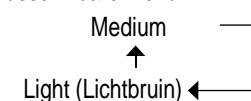
Formaat

Druk op deze toets om het formaat te kiezen. Zie P. NL10 voor het beschikbare menu.



Korst

Druk op deze toets om de kleur van de korst te kiezen. Zie P. NL10 voor het beschikbare menu.



Start

Druk op deze toets om het programma te starten.

Stop

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

Statusindicator

- Het knipperen geeft aan dat het toetsel ingesteld is of een manuele handeling vereist is. De **Start**-knop kan ingedrukt worden.
- Een vast brandend lampje geeft weer dat het toestel in werking is. De **Start**-knop kan niet ingedrukt worden. Het toestel zal niet inschakelen, zelfs met de stekker in het stopcontact.

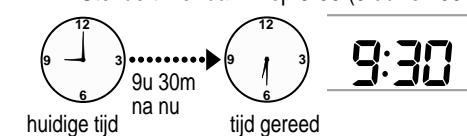
Menu

- Tik eenmaal op deze toets voor een instellingsmodus.
- Tik nogmaals op deze toets om het menunummer te wijzigen. (Houd de knop ingedrukt om sneller verder te gaan) Zie P. NL10 voor het menunummer

Timer

- Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur. (zie P. NL10) bijv.: het is nu 9:00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:30 uur klaar is.

→ Stel de timer dan in op **9:30** (9 uur en 30 minuten na nu).



▲ Druk op deze toets om de tijd te verlengen.

▼ Druk op deze toets om de tijd te verkorten.

(Druk één keer op deze toets en vasthouden om sneller vooruit te gaan.)

- Stel de tijd in voor menu 13 en 18:

- Menu 13

Eén keer op de knop drukken zal de baktijd inclusief de bijkomende baktijd vermeerderen met 1 minuut

- Menu 18

Eén keer op de knop drukken zal de kooktijd vermeerderen met 10 minuten maar de bijkomende baktijd zal 1 minuut zijn.

Ingrediënten voor het maken van brood

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

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de meegeleverde maatbeker of maatlepeltje.

Als het recept een mengsel (vloeistof plus ei) aangeeft, moet dit gewogen worden met een weegschaal. Er wordt een digitale weegschaal aanbevolen.

Droge ingrediënten

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

Broodingrediënten

Bloem

Hoofdbestanddeel van brood. De proteïnes in meel vormen gluten tijdens het kneden. Gluten zorgt voor structuur en textuur en helpt het brood rijzen. Gebruik harde broodbloem. Harde broodbloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veer-krachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten (Gebruik geen droge gist die vóór gebruik moet fermenteren).

Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen. Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikantaangegeven uiterste datum)

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

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

→Verminder de waterinhoud overeenkomstig.

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

Voeding voor de droge gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.

- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

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

■ **Eieren**

Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur.

- Verminder de vloeistof (water) inhoud proportioneel.
- Klop de eieren los voordat u ze toevoegt. Gebruik geen timerinstelling bij het recept met eieren. Eieren rotten snel en kunnen niet vers gehouden worden als de kamertemperatuur hoog is.

■ **Zemelen**

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ **Tarwekiemen**

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ **Kruiden**

Maken het brood smaakvoller.

Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (max. 1 eetlepel).

Gebruik max. 1 – 2 el gedroogde kruiden.

Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.

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

Beschikbare menu's 2, 3, 5, 7, 10, 11, en 12

Maak uw op smaak gebracht brood zonder de extra ingrediënten fijn te malen.

Procedure

Na indrukken van de **Start-knop** hoort u een aantal pieptonen.

Terwijl 🖐 knippert, doet u de extra ingrediënten handmatig in het bakblik.

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

- Menu 2/Wit met rozijnen: ongeveer 20 minuten–25 minuten
- Menu 3/Wit gevuld: ongeveer 20 minuten–25 minuten
- Menu 5/Volkoren met rozijnen: ongeveer 1 uur en 25 minuten–1 uur en 55 minuten
- Menu 7/Mager met rozijnen: ongeveer 1 uur–2 uur en 35 minuten
- Menu 10/Zacht met rozijnen: ongeveer 50 minuten–1 uur en 15 minuten
- Menu 11/Zacht met rozijnen snel: ongeveer 20 minuten–25 minuten
- Menu 12 /Brioche: ongeveer 55 minuten

Let op de ingrediënten

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

Anders,

- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
- Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge/onoplosbare ingrediënten

Pas toe op menunaam met rozijnen: menu 2, 5, 7, 10, en 11

■ **Gedroogde vruchten**

- Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.

■ **Noten, zaden**

- Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
- Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de strooier en het bakblik beschadigen.

Glutenvrij informatie

Glutenvrij brood maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.

Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u glutenvrij brood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde “Glutenvrij” mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Met **gluten free** (Glutenvrij) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.) Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een “laag kleefstoffen” mix die gebaseerd is op granenmeel en een “zonder kleefstoffen” mix, gebaseerd op meel zonder granen. U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt. Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft. Het graanvrije mengsel kan variabeler resultaten opleveren.
- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.
- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt. U kunt het brood in handige porties in diepvrieszakjes of doosjes invriezen, indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:

Als u het glutenvrij programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.





Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.

U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn.


Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

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

Menu-nummer	Menu	Opties			Processen					Opmerking ^{*1} ()	Referentie pagina
		Formaat 	Korst 	Timer 	Rest (Rust)	Knead (Kneeden)	Rise ^{*2} (Rijzen ^{*2})	Bake (Bakken)	Totaal		
Harde korst	1 Wit	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 u 15 min–2 u 20 min	50 min	3 u 15 min	—	P. NL11–NL13
	2 Wit met rozijnen	—	—	—	—	25 min–35 min ^{*4}	1 u 50 min–2 u	55 min	3 u 20 min	✓	P. NL11–NL13
	3 Wit gevuld	—	—	—	—	25 min–35 min ^{*4}	1 u 50 min–2 u	55 min	3 u 20 min	✓	P. NL11–NL13
	4 Volkoren	—	—	✓	1 u–1 u 30 min	10 min–20 min	2 u 15 min–2 u 55 min	55 min	5 u	—	P. NL11–NL13
	5 Volkoren met rozijnen	—	—	—	1 u–1 u 30 min	30 min–35 min ^{*4}	2 u–2 u 35 min	1 u	5 u 5 min	✓	P. NL11–NL13
	6 Mager	—	—	✓	45 min–2 u 20 min ^{*3}	10 min–15 min	2 u 35 min–4 u 15 min	50 min	6 u	—	P. NL11–NL13
	7 Mager met rozijnen	—	—	—	45 min–2 u 20 min ^{*3}	15 min–25 min ^{*4}	2 u 30 min–4 u 5 min	55 min	6 u 5 min	✓	P. NL11–NL13
Bakken	8 Zacht	✓	✓	✓	30 min–1 u	25 min–30 min ^{*4}	1 u 45 min–2 u 10 min	50 min	4 u	—	P. NL11–NL13
	9 Zacht snel	✓	✓	—	—	15 min–25 min	55 min–1 u 5 min	40 min	2 u	—	P. NL11–NL13
	10 Zacht met rozijnen	✓	✓	—	30 min–1 u	20 min–35 min ^{*4}	1 u 45 min–2 u 15 min	50 min	4 u	✓	P. NL11–NL13
	11 Zacht met rozijnen snel	✓	✓	—	—	25 min–35 min ^{*4}	45 min–55 min	40 min	2 u	✓	P. NL11–NL13
	12 Brioché	—	✓	—	30 min	35 min–45 min ^{*4 *6}	1 u 35 min–1 u 45 min ^{*7}	50 min	3 u 40 min	✓	P. NL11, NL14
Glutenvrij	13 Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min–1 u 30 min	30 min–1 u 30 min	—	P. NL14
	14 Glutenvrij brood	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 u 50 min	—	P. NL11, NL15
Overige	15 Glutenvrije cake	—	—	—	—	20 min ^{*5}	—	1 u 30 min	1 u 50 min	✓	P. NL11, NL15
	16 Brooddeeg	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min ^{*4}	1 u 10 min–1 u 20 min	—	2 u 20 min	—	P. NL11, NL16
	17 Pizzadeeg	—	—	✓	—	30 min–35 min ^{*4}	10 min–15 min	—	45 min	—	P. NL11, NL16
	18 Confituur	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min–2 u 30 min	—	P. NL11, NL16

• Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies, een volledige naam die als volgt is geschreven: min = minuten; u = uur.

^{*1} Opmerking (): Wanneer de pieptoon klinkt is het menu beschikbaar voor handmatig toevoegen van extra ingrediënten of handmatig bedrijf.

^{*2} De machine werkt een korte tijd gedurende de periode van rijzen (om te zorgen voor een optimale ontwikkeling van gluten).

^{*3} Bij aanvang wordt een kneedproces van drie minuten doorlopen afhankelijk van de kamertemperatuur.

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

^{*5} Tijdens de kneedperiode is er een schraapperperiode.

^{*6} Er is een manueel proces tijdens de kneedperiode.

^{*7} Er is een manueel proces tijdens de rijsp periode.

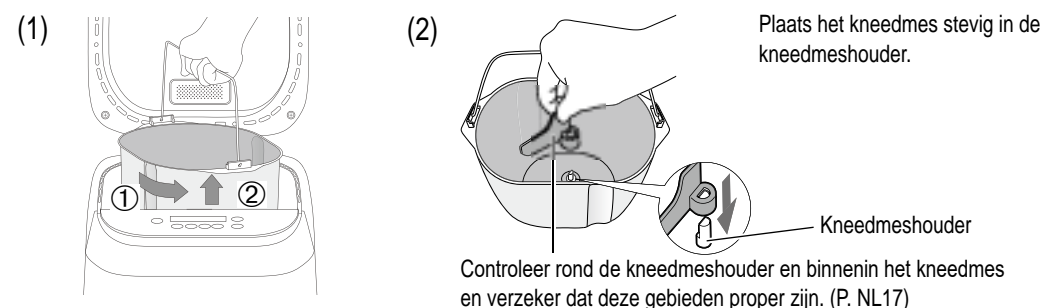
Bedieningsinstructies en recepten

Voor gebruik

- Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik. (P. NL17)
- Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd. (P. NL17)

Vorbereiding

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



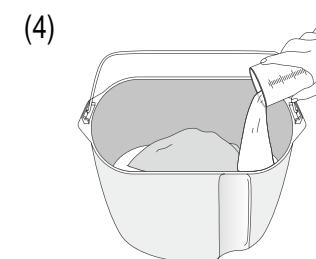
2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de **exacte hoeveelheden** klaar.

3 Doe de ingrediënten in de bakblik van boven naar beneden.(3)

- Plaats droge gist uit de buurt van het kneedmes en de kneedmeshouder. Als hier gist in terecht komt rijst het brood mogelijk niet goed.
- Plaats droge ingrediënten over de droge gist. Het moet van vloeistof gescheiden blijven tot het mengen begint.
- Giet, na het uitvoeren van bovenstaande handelingen, vloeistof in de rand van het bakblik om spatten te vermijden. (4)

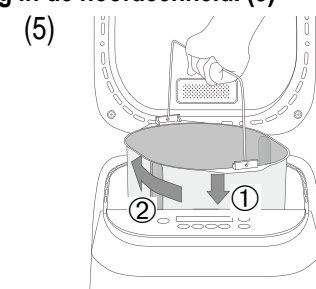
(3) Ingrediënten plaatsen Voorbeeld

Wit Brood	
Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¼ tsp
Water	260 mL



4 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (5) Sluit het deksel.

5 Sluit de machine aan op een stopcontact van 230 V.



Voltooi de bereidingsstappen vóór het instellen van het menu.

Bedieningsinstructies en recepten


Brood bakken (Menu 1–11)

6 Druk op de menutoets (📖) om een menu te selecteren.

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. Zie p. NL10.

 **Afmetingen brood**

 **Kleur van de korst**

 **Vertragingstimer:** instellen om het proces van het brood maken tot 13 uur uit te stellen.

* De opties van elk menu worden ook weergegeven door het bovenstaande icoon in het recept.

7 Druk op **Start** (▶) om de machine te starten.

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



* De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.

• Menu 2, 3, 5, 7, 10, en 11 (Menu voor beschikbare extra ingrediënten)

Het schermje toont de tijd die resteert tot de pieptoon klinkt voor de extra ingrediënten.

Hoort u pieptonen, voeg het dan handmatig toe en druk vervolgens op de knop ▶ om opnieuw te starten.

Het kneden gaat door, of de knop ▶ nu wel of niet is ingedrukt. (Na 3 minuten klinken er pieptonen)

* Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl 🖐️ knippert op het display. Wanneer 🖐️ stopt met knipperen, toont het schermje de tijd die resteert.

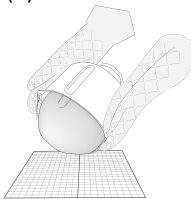
* Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.

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

8 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een pieptoon en **End** (Einde) knippert), drukt u op de **Stop** (⏏) knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.

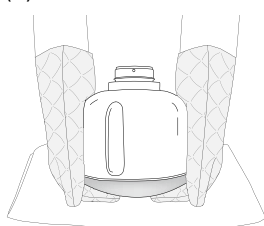
9 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster. (6)/(7)

(6)

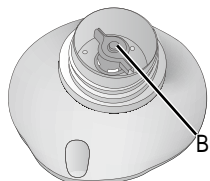


Houd het handvat vast met ovenwanten en schud het brood uit het de broodvorm.

(7)

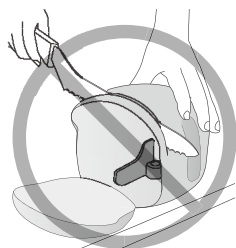


Als u na stap (6) problemen ervaart, draai de broodvorm dan ondersteboven en tik de vorm op een theedoek totdat het brood eruit komt. Gebruik daarbij beide handen. (Zie p. NL6)



Buitenste as van het bakblik

- Het verplaatsen van de uitwendige basisas kan de vorm van het brood beschadigen.





- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt.


Brood recepten

Voor recepten, zie: www.experience-fresh.eu

De beschikbare opties voor elk recept en de noodzakelijke acties werden aangegeven met de volgende pictogrammen:

 Afmetingen brood  Kleur van de korst  Vertragingstimer

 **Doe de ingrediënten in de bakblik van boven naar beneden.**

 Voeg extra ingrediënten toe of voer een handmatige handeling uit.

Menu 1 Wit

Verwerkingstijd: 3 u 15 min


 bereik voorinstelling: 3 u 15 min–13 u

Wit Brood


Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	260 mL

Menu 2 Wit met rozijnen

Verwerkingstijd: 3 u 20 min


 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Wit rozijnenbrood


Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL
 Rozijnen *1	150 g

Menu 3 Wit gevuld

Verwerkingstijd: 3 u 20 min

 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Wit brood gevuld

Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL
 Bacon *2	150 g

Menu 4 Volkoren

Verwerkingstijd: 5 u


 bereik voorinstelling: 5 u–13 u

Volkorenbrood


Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	280 mL

Menu 5 Volkoren met rozijnen

Verwerkingstijd: 5 u 5 min

 ongeveer 1 u 25 min–1 u 55 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Volkoren Met Rozijnen Brood

Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	20 g
Suiker	1½ tsp
Zout	1¾ tsp
Water	300 mL
 Rozijnen *1	100 g

Menu 6 Mager

Verwerkingstijd: 6 u


 bereik voorinstelling: 6 u–13 u

Mager brood


Droge gist	¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	300 g
Zout	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL

Menu 7 Mager met rozijnen

Verwerkingstijd: 6 u 5 min

 ongeveer 1 u–2 u 35 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Mager rozijnenbrood

Droge gist	¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	300 g
Zout	1 tsp
Water (5 °C)	220 mL
 Rozijnen *1	100 g

Menu 8 Zacht

Verwerkingstijd: 4 u



 Light (Lichtbruin), Medium  M, L  bereik voorinstelling: 4 u–13 u

Zacht brood

	M	L
Droge gist	¾ tsp	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¾ tsp
Water	280 mL	350 mL

Menu 9 Zacht snel

Verwerkingstijd: 2 u



 Light (Lichtbruin), Medium  M, L


Zacht brood snel

	M	L
Droge gist	1 tsp	1¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¾ tsp
Water	280 mL	350 mL


Menu 10 Zacht met rozijnen

Verwerkingstijd: 4 u

 Light (Lichtbruin), Medium  M, L



 ongeveer 50 min–1 u 15 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)


Zacht rozijnenbrood

	M	L
Droge gist	¾ tsp	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¾ tsp
Water	280 mL	350 mL
 Rozijnen *1	120 g	150 g


Menu 11 Zacht met rozijnen snel

Verwerkingstijd: 2 u

 Light (Lichtbruin), Medium  M, L

 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)

Zacht rozijnenbrood snel

	M	L
Droge gist	1 tsp	1¾ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g
Boter	15 g	25 g
Suiker	1 tsp	1½ tsp
Zout	1 tsp	1¾ tsp
Water	280 mL	350 mL
 Rozijnen *1	120 g	150 g

*1 Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.

*2 Snijd deze in blokjes van circa 1 cm.

- Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies, een volledige naam die als volgt is geschreven:
tsp = theelepel; tbsp = eetlepel; ca. = circa.




Bedieningsinstructies en recepten

Brioche bakken

Menu 12 Brioche

Verwerkingstijd: 3 u 40 min

 Light (Lichtbruin), Medium

Basis Brioche		
	Droge gist	1 tsp
	Sterke bloem voor wit brood	320 g
	Boter *1	50 g
	Suiker	3½ tbsp
	Mager melkpoeder	1½ tbsp
	Zout	1¼ tsp
	2 eierdooiers (Medium)	Meng 200 g
	1 ei (Medium)	
	Water	
	Boter *2	70 g

- *1 Snijden in blokjes van 2–3 cm en bewaren in de koelkast.
*2 Snijden in blokjes van 1–2 cm en bewaren in de pkoelkast.



- Tips**
- Voeg geen boter of extra ingrediënten toe als op de display de resterende tijd verschijnt.
 - Voor extra ingrediënten, zoals rozijnen, voegt u ze toe met de boter in stap 8.

- Brioche eenvoudig bakken**
- Snij de boter in blokjes van 1–2 cm en bewaar ze in de koelkast.
 - Plaats ze in het begin met de andere ingrediënten en volg stap 5.
 - Sla stap 8 van het proces op deze manier over. Deze Brioche is een beetje anders dan de andere.



Cake bakken

Menu 13 Enkel Bakken

Verwerkingstijd: 30 min–1 u 30 min

Vruchtencake		
	Boter	200 g
	Suiker	180 g
	4 eieren (Medium)	200 g
	Melk	30 mL
	Gewone bloem	A 300 g
	Bakpoeder	
	Gemengde gedroogde vruchten	
		13 g
		200 g

- Tips**
- De timer stelt alleen de duur van het bakken in.
- Verwijder het kneedmes en breng een laag boter aan (zonder recept) op het bakblik.**
 - Meng room, boter en suiker in een grote kom tot een luchtig mengsel. Voeg één per één eieren toe en kluts grondig.**
 - Voeg melk toe, gezeefde mix A en gemengde gedroogde vruchten en sla na elke toevoeging grondig om.**

- 1 — 5** Zie P. NL11 van bereidingen
- 6** Selecteer menu 12, de kleur van de korst kiezen
- 7** Druk op de  -knop om te starten.
 - Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.
- 8** Na ongeveer 55 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl  knippert** (dit zal ongeveer 5 minuten duren). **Sluit het deksel en start opnieuw.**
- 9**
 - Na ongeveer 45 minuten–50 minuten na het opnieuw starten. **Open het deksel en verwijder het bakblik** wanneer u de pieptoon hoort. **Neem de deeg en het kneedmes** uit het bakblik.
 - Breng een laag boter (zonder recept) aan in het bakblik en vervang de vorm.
 - Zet het terug in het apparaat.**
 - Sluit het deksel en start opnieuw.**

Werk stappen ①–④ af binnen de 10 minuten terwijl  knippert. De machine zal 10 minuten na de pieptoon automatisch starten.

- 10** Druk op de  -toets en verwijder het brood na 8 pieptonen en als End (Einde) knippert.

- 4** Giet het mengsel in het bakblik en zet dit in het apparaat. **Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.**
- 5** Selecteer menu 13
- 6** Stel de baktijd in (Vruchtencake: 1 uur en 20 minuten)
- 7** Druk op de  -knop om te starten.
 - Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.
- 8** Druk op de  -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End (Einde) knippert.

- Aanvullend bakken**
- Als het bakken niet is voltooid, herhaal stappen 5–8. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de **Timer**-toets te drukken.)



Glutenvrij brood bakken

Menu 14 Glutenvrij brood

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrij brood		
	Water	430 mL
	Olie	1 tbsp
	Glutenvrij bloem	500 g
	Droge gist	2 tsp
Gluten- en tarwenvrij brood		
	Melk	310 mL
	2 eieren (Medium), geklopt	100 g
	Ciderazijn	1 tbsp
	Olie	2 tbsp
	Honing	60 g
	Zout	1¼ tsp
	Bruin rijstmeel	150 g
	Aardappelzetmeel	300 g
	Xanthaangom	2 tsp
	Droge gist	2½ tsp

- Tips voor glutenvrij brood:**
- Plaats eerst water en voeg vervolgens andere ingrediënten toe in de bakblik volgens het recept.
 - Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix.
 - Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

- 1 — 5** Zie P. NL11 van bereidingen
- 6** Selecteer menu 14
- 7** Druk op de  -knop om te starten.
 - Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.
- 8** Druk op de  -toets en verwijder het brood na 8 pieptonen en als End (Einde) knippert.

Glutenvrije cake bakken







Menu 15 Glutenvrije cake

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrije chocoladecake		
	Boter *1	150 g
	Suiker	150 g
	3 eieren (Groot), geklopt	180 g
	Donkere chocolade, gesmolten	120 g
	Witte rijstbloem	120 g
	Cacaopoeder	30 g
	Bakpoeder	10 g

*1 In blokjes van 1 cm gesneden.

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

- 1 — 5** Zie P. NL11 van bereidingen
- 6** Selecteer menu 15
- 7** Druk op de  -knop om te starten.
 - Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.
- 8** Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
 - Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de  -toets te drukken.
- 9** Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
 - Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de  -toets te drukken.
- 10** Druk op de  -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End (Einde) knippert.

Bedieningsinstructies en recepten

Brooddeeg maken

Menu 16 Brooddeeg

Verwerkingstijd: 2 u 20 min

Basis deeg		
Droge gist	1 tsp	
Sterke bloem voor wit brood	500 g	
Boter	30 g	
Suiker	1½ tbsp	
Zout	1½ tsp	
Water	310 mL	

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 16

7 Druk op de -knop om te starten.

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

8 Druk op de -toets en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

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

Pizzadeeg maken

Menu 17 Pizzadeeg

Verwerkingstijd: 45 min

 bereik voorinstelling: 45 min – 13 u

Pizzadeeg		
Droge gist	1 tsp	
Sterke bloem voor wit brood	450 g	
Olie	4 tbsp	
Zout	2 tsp	
Water	240 mL	

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 17

7 Druk op de -knop om te starten.

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

8 Druk op de -toets en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

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

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

11 Vorm een platte cirkel en maak gaten met een vork.

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

Confituur maken

Menu 18 Confituur

Verwerkingstijd: 1 u 30 min – 2 u 30 min

Aardbeienconfituur		
Aardbeien, fijngesneden *1	600 g	
Suiker *1	400 g	
Gepoederde pectine *2	13 g	

*1 Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik: de helft van het fruit → de helft van de suiker → het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.

*2 Strooi de pectine op de ingrediënten in de bakblik voordat u de bakblik in de hoofdgedeelte plaatst.

Hoe stevige confituur maken

- Met de recepten in deze handleiding maakt u zachte confituur doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken maar zal met minder pectine slecht indikken.
- Het is noodzakelijk om de juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine te gebruiken.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
- Volg het recept strikt voor de hoeveelheid van alle ingrediënten. Anders zet de confituur niet, en kookt hij over of brandt aan, net zoals de kompost.
- Stel de geschikte kooktijd in.

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 18

7 Stel de baktijd in.

(Aardbeienconfituur: 1 uur en 40 minuten)

8 Druk op de -knop om te starten.

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

9 Druk op de -toets en verwijder confituur voorzichtig wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en **End** (Einde) knippert.

Aanvullend koken

- Herhaal stappen 6–9 als het resultaat niet stevig genoeg is. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10 minuten–40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de **Timer**-toets te drukken.)

Tips

- De timer stelt alleen de duur van de baktijd in. (Standaard: 2 uur)
- De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Confituur kan verbranden als het in de bakblik achterblijft.
- Stop de confituur zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de confituur.
- Bewaar confituur op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na open in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

Reiniging & Onderhoud

Neem de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

- Reinig de machine en de onderdelen grondig na elk gebruik.
- Was geen enkel onderdeel van uw machine in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurmiddelen. (schoonmaakmiddelen, schuursponsjes etc.)
- Gebruik geen benzine, verdunners, alcohol of bleekwater.
- Droog de machine af met een doek nadat u de wasbare onderdelen hebt afgespoeld. Zorg ervoor dat de onderdelen van de machine schoon en droog blijven.

Bakblik & kneedmes

Verwijder overblijvend deeg, vooral rond de as en de opening van de kneedhaak.

Was af met een zacht sponsje of een bakkwast en droog daarna goed af.

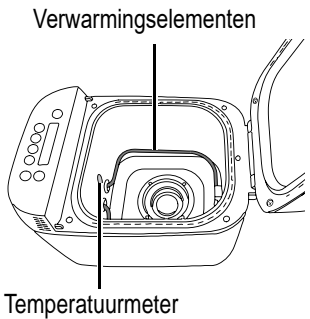
- Overblijvend deeg op de as of de opening van de deeghaak kan ertoe leiden dat de haak gemakkelijk loskomt of in het brood blijft steken.
- Dompel het bakblik niet in water onder.
 - Als het kneedmes moeilijk los komt, giet dan warm water in de bakblik en wacht 5 minuten tot 10 minuten.
- Gebruik geen scherpe instrumenten of harde borstels om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Binnenkant

Verwijder de voedselresten.

Gebruik een vochtige doek om de binnenkant van de machine, behalve het gebied van het verwarmingselement en de temperatuurmeter, te reinigen.

- De kleur van de binnenkant kan na een bepaalde periode van gebruik wijzigen.

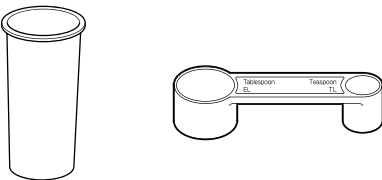


Buitenkant & Stoomventiel

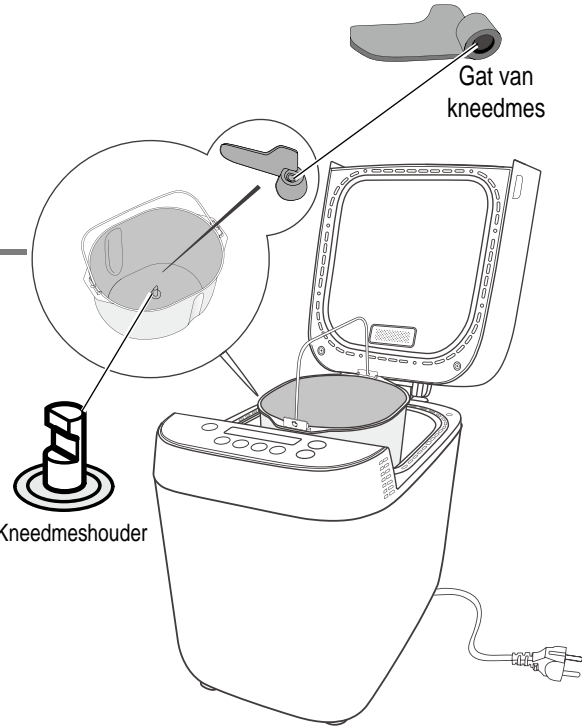
Droog deze af met een vochtige doek.

Maatbeker & Maatlepelkje

Was met warm water en zeep en droog het goed.






- Niet geschikt voor de vaatwasser



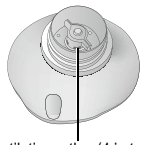
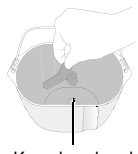
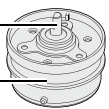

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. <div>De bovenkant van mijn brood is niet egaal.</div>	<ul style="list-style-type: none">De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.)<div>→ Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem.</div>Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt.<div>→ Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10–20 mL water toe te voegen.</div>U gebruikt niet de juiste soort droge gist.<div>→ Gebruik droge gist uit een zakje waarop kant-en-klare droge gist staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen.</div>U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud.<div>→ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze in de koelkast.)</div>De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof.<div>→ Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens het recept hebt toegevoegd. (P. NL11)</div>U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt.<div>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje.<div>→ Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten.</div></div>
Mijn brood is helemaal niet gerezen. <div>Mijn brood is bleek en klef.</div>	<ul style="list-style-type: none">U hebt geen droge gist gebruikt.<div>→ Plaats de juiste hoeveelheid droge gist in het bakblik.</div>U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud.<div>→ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze in de koelkast.)</div>Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet.<div>* De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.<div>→ Verwijder het brood uit het bakblik en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.</div></div>
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.	<ul style="list-style-type: none">Het brood was te warm toen u het sneed.<div>→ Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.</div>
Mijn brood is te veel gerezen.	<ul style="list-style-type: none">U hebt teveel droge gist/water gebruikt.<div>→ Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (droge gist)/zuurdesem maatbeker (water).</div>→ Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten.U hebt teveel meel gebruikt.<div>→ Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.</div>
Mijn brood zit vol luchtgaten.	<ul style="list-style-type: none">U hebt teveel gist gebruikt.<div>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje.</div> [Zacht brood] <ul style="list-style-type: none">U hebt teveel vloeistof gebruikt.<div>→ Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.</div>
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen.	<ul style="list-style-type: none">Uw bloem is niet van goede kwaliteit.<div>→ Probeer eens een ander merk bloem.</div> [Zacht brood] <ul style="list-style-type: none">U hebt teveel vloeistof gebruikt.<div>→ Probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.</div>
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	[Zacht brood] <ul style="list-style-type: none">De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt.<div>→ Probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.</div>
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	<ul style="list-style-type: none">U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was.<div>→ Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine.</div>Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet.<div>* De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.</div>
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	<ul style="list-style-type: none">Om het brood knapperiger te maken kunt u het 5 à 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / 392 °F of op gasstand 6.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	<ul style="list-style-type: none">Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon?<div>→ Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (Zie pag. GB14 van stappen 8)<div>De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.</div></div>

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	<ul style="list-style-type: none">Probeer de volgende oplossingen:<div>→ Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder droge gist wordt gebruikt bij menu 12. (Indien u de droge gist apart toevoegt.)</div>→ Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350–500 gram blijft.→ Plaats de droge gist eerst, gevolgd door droge ingrediënten, boter en daarna water in het bakblik.<div>Voeg extra ingrediënten later toe. (P. NL14)</div>→ Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	<ul style="list-style-type: none">U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst.<div>→ Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt.</div>Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet.<div>→ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.</div>
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	<ul style="list-style-type: none">Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan het bakblik terwijl  knippert op het display?<div>→ Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan het bakblik terwijl  knippert op het display.</div>
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de Brioches.	<ul style="list-style-type: none">Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de pieptoon?<div>→ Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl  knippert in de display.</div>Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden.<div>→ Verlaag de extra ingrediënten met de helft.</div>
Mijn brood is niet gebakken.	<ul style="list-style-type: none">Het deegmenu werd geselecteerd.<div>→ In het deegmenu zit geen bakproces.</div>Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet.<div>→ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen.</div>Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden.<div>Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan.</div>→ Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer in het vervolg het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde maatbeker.U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen.<div>→ Plaats het mes eerst. (P. NL11)</div>De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond.<div>→ Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden.(Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)</div>
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	<ul style="list-style-type: none">U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof.<div>→ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen.</div>
Het brood komt niet uit het blik.	<ul style="list-style-type: none">Als het brood aan het bakblik kleeft en niet gemakkelijk verwijderd kan worden, laat het bakblik dan 5–10 minuten afkoelen. Keer het bakblik om en gebruik een ovenhandschoen (zie p. NL12). Houd de bakvorm met beide handen vast en tik met een keukenhanddoek op een zuiver kookoppervlak tot het brood uit de bakvorm komt.
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	<ul style="list-style-type: none">Het deeg is een beetje stijf.<div>→ Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes.<div>Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen.</div></div>Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt.<div>→ Was het kneedmes en kneedmeshouder na ieder gebruik.</div>
De confituur is overgekookt.	<ul style="list-style-type: none">Er is teveel fruit of suiker gebruikt.<div>→ Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op pag. NL16.</div>
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	<ul style="list-style-type: none">Het fruit is niet rijp of overrijp.Er zit te weinig suiker in.De kooktijd was ontoereikend.Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt.<div>→ Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen.</div>→ Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	<ul style="list-style-type: none"> ● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	<ul style="list-style-type: none"> ● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	<ul style="list-style-type: none"> ● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	<ul style="list-style-type: none"> ● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Puzzel	
Het kneedmes ratelt.	<ul style="list-style-type: none"> ● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage-as past. (Dit is geen fout.)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. <hr/> Er komt rook uit het stoomventiel.	<ul style="list-style-type: none"> ● Er kunnen in het begin tijdens het gebruik onaangename geurtjes vrijkomen. Dit zal bij normaal gebruik ophouden. ● Er zijn misschien ingrediënten op de verwarmingselement terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de hoofdgedeelte voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	<ul style="list-style-type: none"> ● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>(Bodem van bakblik)</p> <p>Ventilatiegaatjes (4 in totaal)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneadmeshouder</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneadmeshouder</p> <p>Groep kneadmeshouder</p> <p>Artikelnr. ADA29E1651</p> </div> </div>
Uitzondering display	
Op het display wordt  weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> ● Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. → De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De machine werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
1 verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	<ul style="list-style-type: none"> ● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm "1" nadat deze hersteld is. (Dat is de stand-by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.) → Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
H01, H02 verschijnt op het display.	<ul style="list-style-type: none"> ● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine. → Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt U50 weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> ● De machine is heet (meer dan 40 °C/105 °F). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C/105 °F voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

Specificaties

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz
Verbruikte stroom	700 W
Inhoud	(Harde bloem) max. 500 g min. 300 g
	(Droge gist) max. 7,0 g min. 2,1 g
	(Bakpoeder) max. 13,0 g min. 10,0 g
Timer	Digitale timer (max. 13 uur)
Afmetingen (H x B x D)	Ca. 34.0 x 27,3 x 40,4 cm
Gewicht	Ca. 7,0 kg
Accessoires	Maatbeker, maatlepeltje

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en / of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval. Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving. Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu. Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente. Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.