

Panasonic®

RECIPES

Automatic Bread Maker (Household Use)

REZEPTE

Automatischer Brotbackautomat (für den Hausgebrauch)

RECETTES

Machine à pain automatique (Usage domestique)

RECEPTEN

Automatische Broodbakoven (voor huishoudelijk gebruik)

RICETTE

Macchina per pane automatica (Utilizzo domestico)

RECETAS

Panificadora automática (Uso doméstico)

English

Deutsch

Français

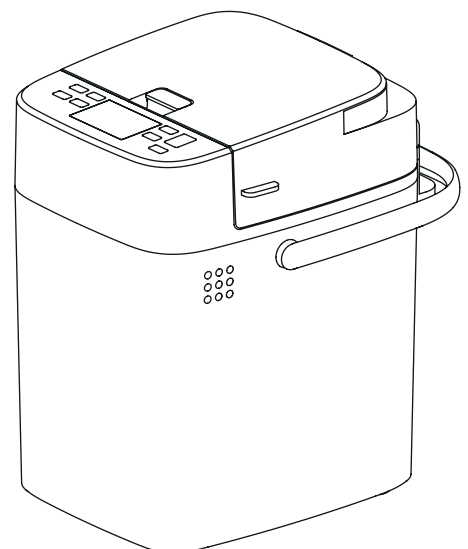
Nederlands

Italiano

Español

Model No. / Modell Nr. / Modèle n° / Modelnr. / Modello n° / N.º de modelo

SD-PMC100
SD-PMC101



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 recipe indicates a mixture (liquid plus egg), this should be weighed using scales. Using digital scale is recommended.

Dry ingredients

- Should be weighed on scales or measured with a measuring spoon provided for the small amounts. Using digital scale is recommended (x2).

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.

Wholemeal flour

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

Rye flour

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

Dry yeast

Enables the bread to rise.

Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Dry yeast which has "Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on the packet is recommended.

When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

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

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

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

Water

Use normal tap water.

When room temperature is low, use tepid water for menu "Basic Rapid", "Seed Bread", "Gluten Free Pizza", "Gluten Free Bread" or "Gluten Free Pasta".

When room temperature is high, use chilled water for menu "French" or "Brioche".

Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.
The bread may lose volume or flavour if measurements are inaccurate.

Fat

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

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

■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally.) Beat eggs when adding eggs. Do not use the timer for the recipe with egg.

(Eggs go rotten quickly if your room temperature is high.)

Bread-making Ingredients

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

Available Menu

Bread		Dough		Sweet
Basic Raisin	Seed Bread	Basic Raisin	Whole Wheat Raisin	Panettone
Menu 3	Menu 6	Menu 14	Menu 16	Menu 28

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

Guidelines of additional ingredients

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

Otherwise, • The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.

- The bread may not rise well.

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

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

→ Do not overfill the raisin nut dispenser.

■ Dried fruits

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

■ Nuts, seeds

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

■ Herbs

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

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

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



Moist / viscous / soluble ingredients*

(Adding into the bread pan by hands - cannot be placed in the raisin nut dispenser)

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

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

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

■ Cheese, chocolate

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

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

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

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

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

Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from the use of ingredients 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.

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	✓	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50 - 55 min	4 h - 4 h 5 min	—	P.GB7
	2	Basic Rapid	✓	—	—	15 - 20 min	approx. 1 h	35 - 40 min	1 h 55 min - 2 h	—	P.GB7
	3	Basic Raisin	✓*1	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P.GB7
	4	Whole Wheat	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P.GB7
	5	50% Whole Wheat Mix	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P.GB7
	6	Seed Bread	—	—	—	25 - 40 min*3	40 - 55 min	50 min	2 h 10 min	—	P.GB7
	7	French Bread	—	✓	0 - 2 min	35 min - 1 h 40 min*3	1 h 30 min - 3 h 30 min	50 min	5 h	—	P.GB8
	8	Italian Bread	—	✓	30 min - 1 h	10 - 15 min	2 h 25 min - 3 h	50 min	4 h 30 min	—	P.GB8
Gluten Free	9	Gluten Free Bread	✓*2	—	—	20 - 25 min*6	35 - 40 min	50 - 55 min	1 h 50 - 1 h 55 min	✓	P.GB8
	10	Gluten Free Cake	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P.GB9
	11	Gluten Free Pasta	—	—	—	15 min*6	—	—	15 min	✓	P.GB9
	12	Gluten Free Pizza Dough	—	—	—	20 - 25 min*6	5 - 10 min	—	30 min	✓	P.GB9
Dough	13	Bread	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P.GB10
	14	Bread Raisin	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P.GB10
	15	Whole Wheat	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P.GB11
	16	Whole Wheat Raisin	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P.GB11
	17	Pizza / Focaccia	—	✓	(Knead) 15 - 18 min	(Rise) 7 - 10 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P.GB11
	18	Pasta	—	—	—	20 min	—	—	20 min	—	P.GB12
Manual	19	Cake Baking	—	—	—	—	—	30 min - 1 h 30 min	30 min - 1 h 30 min	—	P.GB12
	20	Cake Kneading	—	—	—	20 min (Default)	—	—	1 - 20 min	—	P.GB12
	21	Bread Kneading	—	—	—	20 min (Default)	—	—	1 - 20 min	—	P.GB13
	22	Rise	—	—	—	—	30 min (Default)	—	10 min - 2 h	—	P.GB13
Sweet	23	Cookies	—	—	—	10 min	—	—	10 min	—	P.GB13
	24	Cake	✓	—	—	20 - 30 min*6	—	1 h 10 min - 1 h 20 min	1 h 30 min - 1 h 40 min	✓	P.GB14
	25	Brownie	—	—	—	14 min*5	—	1 h 6 min	1 h 20 min	✓	P.GB15
	26	Scone	—	—	—	9 min*5	—	45 - 50 min	54 - 59 min	✓	P.GB16

Menu Charts and Baking Options

	Menu Number	Menu	Options		Processes					Remark	Refer. Page
			Crust 	Timer 	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Sweet	27	Brioche	✓*1	—	20 min	50 min - 1 h 5 min*3	1 h 20 min - 1 h 35 min	45 min	3 h 30 min	✓	P.GB17
	28	Panettone	✓*1	—	20 min	1 h - 1 h 10 min*3	1 h 15 min - 1 h 25 min	45 min	3 h 30 min	✓	P.GB17
	29	Jam	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min - 2 h 30 min	—	P.GB18
	30	Compote / Chutney	—	—	—	—	—	—	1 h - 2 h	—	P.GB19
	31	Mochi	—	—	(Cook) 50 - 55 min	(Making mochi) 10 min*7	—	—	1 h - 1 h 5 min	✓	P.GB19
	32	Ice Cream	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P.GB20
	33	Frozen Yoghurt	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P.GB21
	34	Sorbet	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P.GB21

- Abbreviations used in these instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.
- Remark (- *2 Only "Medium" or "Dark" are available.
- *3 There is a period of rise during the knead period.
- *4 There is a period of rest during the knead period.
- *5 There is a period of shaping during the knead, or scraping the flour from the sidewalls.
- *6 There is a period you can scrape the flour from the sidewall of the bread pan.
- *7 Open the lid at this stage.

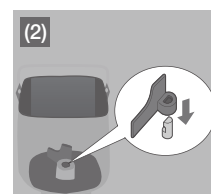
Handling Instructions

Before Use

- **For the first use, remove packing material and clean the machine.**
(See P. GB9 of "OPERATING INSTRUCTIONS")
- **Clean the machine if you have not used it for a long time.**
(See P. GB9 of "OPERATING INSTRUCTIONS")

Preparations

- 1 Open the lid, remove the bread pan (1) and set the kneading blade onto the kneading blade shaft. (2)**
 - Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean.
- 2 Prepare the ingredients with exact measurement according to the recipe.**



Handling Instructions

- 3 Place the ingredients with bread pan icon into the bread pan in the order listed in the recipes.**
(See Illustration (3))

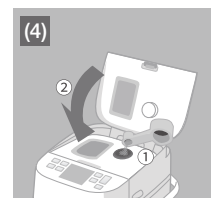
Place the bread pan into the main unit by turning it clockwise, then close the lid.

- Put the ingredients into the bread pan, forming a mound, and the water around the edge.
- The handle of bread pan will stand up. (To make it convenient for taking out the pan.) There is no need to press it down to the bottom.



- 4 Open the dispenser lid, add instant dry yeast into the yeast dispenser. Then close the dispenser lid and plug in.** (See Illustration (4))

- To prevent instant dry yeast from getting wet or being unable to fall into bread pan due to static electricity, make sure the dispenser lid and dispenser are dry before putting in.
The yeast dispenser is wet, please use dry tissue to absorb the moisture instead of wiping with anything damp. (Static electricity will be generated by wiping) If yeast cannot drop from the dispenser, it will result in poorly fermented bread.
→ Please use instant dry yeast.
- Do not open the lid, otherwise the instant dry yeast will spill out.



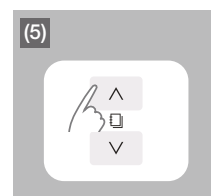
Method

- 5 Press the menu ^ v button to change the menu number.** (See Illustration (5))
Select menu "1", then choose to set following convenient function.

(Available functions of each menu are indicated by the following icons next to the recipe.)

Press "" button to choose bread crust colour. (Default: Medium, Illustration ①)

Press "" button to preset the completion time of bread. (Default: The time after the start of the current time, Illustration ②)



- 6 Press "" button, the display will show the approximate time of completion.**

- Sound will be heard while the instant dry yeast is falling through the yeast dispenser.

Illustration ①



Illustration ②

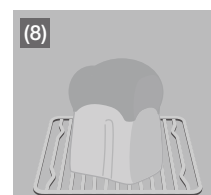
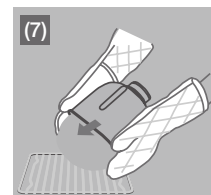


Taking out

- 7 After menu programme is completed, beep sounds will be heard.**
After confirming the completion of baking, press "" button and unplug.

- 8 Take out the bread pan by using dry thick oven gloves and place it on a table with kitchen cloth to cool down. Then remove the bread and place it on a cooling rack for cooling down.**
(See Illustration (6) (7) (8))

- Do not use wet oven gloves, as this may cause burns.
- Pay attention to the rest place of the bread pan. (The bread pan is very hot.)
- The bread will deform or shrink, if it is left inside the machine for a while.
- Do not use a knife or similar utensil to take bread out.
- After the bread is taken out, check if the kneading blade is embedded in the bread. If it is, then remove the kneading blade.
(The kneading blade will be damaged if you cut the bread directly.)
- Please don't touch the bottom of bread pan. (Kneading blade rotation may damage bread shape.)



Recipes

Example

Recipe Name

Menu No. + Total process time + Option icon

Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	¾ tsp

Abbreviation:

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

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

Option icon

Indicate bread crust colour can be selected:

☐ Light crust ☑ Medium crust ☑ Dark crust

⌚ Indicate the completion time of bread can be preset.

Please find below the key for the icons next to the ingredients:

☑ Should be placed into bread pan.

☑ Should be placed into yeast dispenser.

☑ Additional ingredients that can be added in raisin and nut dispenser directly.

☑ Add ingredients or additional ingredients, or do manual operations.

Bread Recipes

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)



Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	¾ tsp

Milk Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)



Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Milk	180 mL
Dry yeast	¾ tsp

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)



Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	1¼ tsp

Rapid Brown Loaf

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)



Strong brown bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	1¼ tsp

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h)



Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	¾ tsp
Raisins	100 g

5 Seeded Bread Bread

Menu 3 (4 h)



Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Sesame seeds	½ tbsp
Poppy seeds	½ tbsp
Linseeds	½ tbsp
Water	170 mL
Dry yeast	¾ tsp
Pumpkin seeds	1 tbsp
Sunflower seeds	1 tbsp

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 4 (5 h)



Strong whole wheat bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	190 mL
Dry yeast	¾ tsp

Oat and Bran Bread

Menu 4 (5 h)



Strong white bread flour	200 g
Bran	25 g
Porridge oats	25 g
Oil	1 tbsp
Sugar	1 tsp
Salt	¾ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	¾ tsp

50% Whole Wheat Mix

Whole Wheat Bread 50%

Menu 5 (5 h)



Strong whole wheat bread flour	125 g
Strong white bread flour	125 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Water	190 mL
Dry yeast	¾ tsp

Whole Wheat and Sesame Bread

Menu 5 (5 h)



Strong whole wheat bread flour	125 g
Strong white bread flour	125 g
Butter	15 g
Sugar	2 tsp
Salt	¾ tsp
Sesame seeds	2 tbsp
Water	190 mL
Dry yeast	¾ tsp

Seed Bread

Walnut and Sesame Seed

Menu 6 (2 h 10 min)

Strong white bread flour	150 g
Strong whole wheat bread flour	50 g
Rye flour	50 g
Butter	15 g
Salt	¾ tsp
Black sesame seeds	1½ tsp
Water	170 mL
Dry yeast	1¼ tsp
Walnuts	60 g

Cashew Nut and Seed

Menu 6 (2 h 10 min)

Strong white bread flour	250 g
Rye flour	50 g
Butter	15 g
Salt	¾ tsp
Poppy seeds	1½ tbsp
Water	170 mL
Dry yeast	1¼ tsp
Pumpkin seeds	30 g
Cashew nuts	30 g

French Bread

French Bread

Menu 7 (5 h)

Strong white bread flour	250 g
Salt	¾ tsp
Water	190 mL
Dry yeast	½ tsp

Pain de Campagne

Menu 7 (5 h)

Strong white bread flour	200 g
Strong whole wheat bread flour	50 g
Salt	¾ tsp
Water	190 mL
Dry yeast	½ tsp

Italian Bread

Italian Bread

Menu 8 (4 h 30 min)

Strong white bread flour	250 g
Olive oil	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	160 mL
Dry yeast	½ tsp

Oregano and Olive

Menu 8 (4 h 30 min)

Strong white bread flour	250 g
Olive oil	1 tbsp
Salt	¾ tsp
Dried oregano	1 tsp
Black olives (cut into 5 mm cubes)	30 g
Water	160 mL
Dry yeast	½ tsp

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Press or button in the Menu bar to select a bread menu.

- Choose the options for the selected menu.

6 Select crust colour *1.

7 Press "" button to start the machine.

8 When bread is ready, press "" button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the bread.

9 Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack.

- Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.
- Moving the outside base shaft may damage the bread shape.
- Always remove the kneading blade before slicing bread.

*1 When crust colour selection is available.

Tips:

- Add raisins to see P.GB3 of Additional Ingredients. (For Menu 3, Menu 6)

Gluten Free Recipes

Menu 9 Gluten Free Bread

Time required: approx. 1 h 50 min - 1 h 55 min

Gluten and Wheat Free Bread

Milk	210 mL
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Cider vinegar	2 tsp
Oil	1½ tbsp
Honey	40 g
Salt	¾ tsp
Brown rice flour	100 g
Potato starch	200 g
Xanthan gum	1½ tsp
Dry yeast	1½ tsp

Flavoured Gluten Free Loaves

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

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min)

Mixed fruits	60 g
Cinnamon	1 tsp

Maple & Pecan Bread

(1 h 50 min)

Maple syrup	1 tbsp
Pecans	30 g

Five Seeds Bread

(1 h 55 min)

Linseeds	½ tbsp
Sesame seeds	1 tbsp
Pumpkin seeds	½ tbsp
Poppy seeds	½ tbsp
Sunflower seeds	½ tbsp

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min)

Parmesan cheese, grated	30 g
Sundried tomatoes in oil, drained and chopped	30 g

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "9".

6 Select crust colour.

7 Press "" button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

8 After about 6 minutes, open the lid when you hear the beep sound. Scrape off the flour from the sides of the bread pan within 3 minutes while "" is flashing. Close the lid and restart.

- Kneading will continue after 3 minutes without press "" button.

9 Press "" button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the bread.

Tips:

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

Menu 10

Gluten Free Cake

Time required: approx. 1 h 50 min

Gluten Free Chocolate Cake

Butter (Cut into 1 cm cubes.)	120 g
Sugar	120 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Dark chocolate, melted	100 g
White rice flour	100 g
Cocoa powder	25 g
Baking powder	8 g

Gluten Free Tea Cake
(1 h 50 min)

Butter (Cut into 1 cm cubes)	70 g
Sugar	130 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
White rice flour	130 g
Ground almonds	70 g
Tea leaves, chopped	1½ tsp
Baking powder	8 g

Gluten Free Banana Cake
(1 h 50 min)

Butter (Cut into 1 cm cubes)	70 g
Sugar	100 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
White rice flour	130 g
Ground almonds	40 g
Banana (Cut into 1 cm cubes)	70 g
Baking powder	8 g

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "10".**6** Press "⏮" button to start.

7 After about 5 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour from the sides of the bread pan while "⏮" is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press "⏮" button.

8 After about 9 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough from the sides of the bread pan while "⏮" is flashing. Close the lid and restart.**

- Baking will start after 3 minutes without press "⏮" button.

9 Press "⏮" button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the cake.

- Shaking it forcefully to remove it may cause the shape to deform.

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.

Menu 11

Gluten Free Pasta

Time required: approx. 15 min

Gluten Free Pasta

	Mixture / beat 1 egg (M) + water	160 g	
	White rice flour	140 g	
	Potato starch	mixed and sifted	50 g
	Corn starch		60 g
	Xanthan gum		½ tbsp
	Oil		1 tbsp
	Salt		½ tsp

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

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "11".**6** Press "⏮" button to start.

7 After about 4 minutes for gluten free pasta, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour from the sides of the bread pan within 3 minutes while "⏮" is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press "⏮" button.

8 Press "⏮" button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the bread.

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

10 Lightly sprinkle with starch or flour from the recipe on the dough surface, then make it to your desired shapes.

11 Boil them and enjoy with your preferred sauce.

Tips

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

Menu 12

Gluten Free Pizza Dough

Time required: approx. 45 min

Gluten Free Pizza

Water	230 mL
White rice flour	250 g
Vegetable oil	1 tbsp
Salt	½ tsp
Dry yeast	½ tsp

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "12".**6** Press "⏮" button to start.

7 After about 5 minutes for gluten free pizza, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour from the sides of the bread pan within 3 minutes while "⏮" is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press "⏮" button.

8 Press "⏮" button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the bread.

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

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

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

Tips

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

Dough Recipes

Menu 13 Bread

Time required: approx. 2 h 20 min

Basic Dough

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¾ tsp
	Water	160 mL
	Dry yeast	¾ tsp

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "13".

6 Press " " button to start.

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

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.

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

Tips

• Timer is not available on this menu.

Method

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

Soft Rolls / Baps

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	20 g
	Sugar	½ tbsp
	Salt	½ tsp
	Egg (M), beaten	25 g
	Water	130 mL
	Dry yeast	¾ tsp

Menu 14 Basic Raisin

Time required: approx. 2 h 20 min

Basic Raisin Dough

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¾ tsp
	Water	160 mL
	Dry yeast	¾ tsp
	Raisins	100 g

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "14".

6 Press " " button to start.

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

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.

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

Tips

- Timer is not available on this menu.
- Add raisins to see P.GB3 of Additional Ingredients.

Method

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

Hot Cross Buns

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	25 g
	Sugar	1 tsp
	Skimmed milk powder	1 tbsp
	Salt	½ tsp
	Cinnamon	1 tsp
	Mixed spice	½ tsp
	Egg (M), beaten	1 (50 g)
	Water	90 mL
	Dry yeast	¾ tsp
	Mixed dried fruits	100 g

Menu 15 Whole Wheat

Time required: approx. 3 h 15 min

Whole Wheat Dough

	Strong whole wheat bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¼ tsp
	Water	180 mL
	Dry yeast	¼ tsp

Whole Wheat Dough 70%

	Strong whole wheat bread flour	175 g
	Strong white bread flour	75 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¼ tsp
	Water	180 mL
	Dry yeast	¼ tsp

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "15".**6** Press " " button to start.

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

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.**8** Shape the finished dough to your preferred shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.**Tips**

- Timer is not available on this menu.

Menu 16 Whole Wheat Raisin

Time required: approx. 3 h 15 min

Whole Wheat Raisin Dough

	Strong whole wheat bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¼ tsp
	Water	180 mL
	Dry yeast	¼ tsp
	Raisins	100 g

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "16".**6** Press " " button to start.

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

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.**8** Shape the finished dough to your preferred shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.**Tips**

- Timer is not available on this menu.
- Add raisins to see P.GB3 of Additional Ingredients.

Method

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

Whole Wheat Walnut Rolls 70%

	Strong whole wheat bread flour	175 g
	Strong white bread flour	75 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¼ tsp
	Water	180 mL
	Dry yeast	¼ tsp
	Walnuts	80 g

Menu 17 Pizza / Focaccia

Time required: approx. 45 min

Pizza Dough

	Strong white bread flour	250 g
	Oil	2 tbsp
	Salt	1 tsp
	Water	130 mL
	Dry yeast	½ tsp

Focaccia

	Strong white bread flour	200 g
	Olive oil	½ tbsp
	Salt	¼ tsp
	Water	120 mL
	Dry yeast	¼ tsp

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.**Method (For Pizza)**

- ① Divide the dough with scraper and shape them into balls.
- ② Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.
- ③ Shape into a flat round and make holes with a fork.
- ④ Spread your preferred sauce and desired topping then bake it in the oven.

Method (For Focaccia)

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

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.**5** Select menu "17".**6** Press " " button to start.

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

Pasta Dough (Use mochi blade)

	Durum wheat flour	300 g
	Salt	1 tsp
	Mixture / beat 1 egg (M) + water	170 g

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "18".

6 Press " " button to start.

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

7 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.

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

9 Lightly sprinkle with starch or flour from the recipe on the dough surface, then make it to your desired shapes.

10 Boil them and enjoy it with your preferred sauce.

Tips

- Timer is not available on this menu.

Manual Recipes

Fruit Cake

	Butter	100 g
	Sugar	80 g
	Eggs (M), beaten	2 (100 g)
	Milk	2 tbsp
	Plain flour } A (mixed and sifted)	180 g
	Baking powder }	7 g
	Mix dried fruits	120 g

Tips

- Timer only set the duration of the baking time.

Preparation

Prepare the mixed ingredients in the bowl according to the recipe.

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 and mix dried fruits, 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 Put the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

5 Close the lid.

6 Select menu "19".

7 Set the baking time to 1 h 15 min.

8 Press " " button to start.

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

9 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the cake.

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 6 - 9. (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.)

Cake Dough

	Butter (Cut into 1 cm cubes.)	100 g
	Sugar	80 g
	Milk	2 tbsp
	Eggs (M), beaten	2 (100 g)
	Plain flour } A (mixed and sifted)	180 g
	Baking powder }	7 g

Preparations

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

1 Select menu "20".

2 Set the time to 15 minutes. (Default: 20 minutes).

3 Press " " button to start.

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

4 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.

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

Tips

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

Menu 21**Bread Kneading**

Time required: approx. 1 min - 30 min

Preparations

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

1 Select menu "21".**2 Set the kneading time to 15 minutes.**

- Set the time according to the bread dough's primary fermentation requirements, or time needed to rise. Default: 20 minutes.

3 Press " " button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

4 Press " " button when you hear beep sounds.**Tips**

- Rest for over 20 minutes before the next kneading starts.
- If the bread is too hard or there is too much dough "U50" may appear on the display. Leave a little time to restart the next kneading or remove some dough mixture.

Bread Dough**Stage 1 Bread Kneading: Menu 21****Stage 2 Rise: Menu 22****(Kneading temperature condition : 28 °C)**

	Dry yeast	¼ tsp
	Strong white bread flour	250 g
	Sugar	½ tbsp
	Salt	¼ tsp
	Eggs (M), beaten	10 g
	Water	160 mL
Add them after the initial kneading is finished		
	Butter	10 g

Menu 22**Rise**

Time required: approx. 10 min - 2 h

Preparations

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

1 Select menu "22".**2 Set the time.**

- Please set the time according to the bread dough which is used for primary fermentation. Default: 30 minutes.

3 Press " " button to start.

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

4 Press " " button when you hear beep sounds. Remove the bread pan and take out the dough.**5 Shape the finish dough to your preferred shape and allow it to rise in the oven.****Stage 1**

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

Stage 2**Option 1:**

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

Option 2:

1. See step 1 - 5 of Rise.

Sweet Recipes**Menu 23****Cookies**

Time required: approx. 10 min

	Plain flour	170 g
	Cocoa powder	5 g
	Baking powder	3 g
	Butter	65 g
	Sugar	55 g
	Egg (M)	1 (50 g)
	Heat-resistant chocolate beans	40 g

- Melt the butter over a water bath and let it sit until it reaches room temperature, beat the eggs

1 Sift the cake flour, cocoa powder, and baking powder into the bread pan.**2 Pour the softened butter, beaten eggs, sugar, and baking chocolate chips, as desired.****3 Select menu "23".****4 Press " " button to start.**

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

5 At the end of the program, press " " button to remove the dough, which can then be divided, shaped, and baked (around 20 g each, you can decorate the cookies with heat-resistant chocolate chips according to personal preference.).**6 Baking: Preheat the oven to 170 °C with top and bottom heat, and bake for 20 minutes.**



Butter	100 g
Sugar	80 g
Milk	30 g (2 tbsp)
Eggs (M), beaten	2 (100 g)
Plain flour	A (mixed and sifted)
Baking powder	
	180 g
	7 g

Tips

■ You may add your preferred ingredients and stuffing!

[Solid ingredients must be added during cleaning of the residual flour: Cocoa powder (15 g), Chocolate bean (50 g), Black tea (Earl Grey tea) (4 g), Walnuts (40 g)]

■ If " " button is accidentally touched at Step 3.

Press " " button to recover within 10 min. (Only for once; Invalid if any other key is pressed)

■ 15 minutes after Step 3 is started. Beep sounds are heard and kneading is started automatically.

(If you fail to eliminate the remaining flour, they will be on the surface of the cake when it is completed.)

■ "Additional baking" in case of insufficient baking. (see the following)

■ Cake shape will be damaged if it is taken out by over-exertion.

• The finished cake is similar to sponge cake.

(But not totally the same as the sponge cake available in the market.)

Preparations

- ① Cut it into 1 cm cubes and softened.
- ② Sift A together.
- ③ Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ④ Place the measured ingredients in the bread pan.
- ⑤ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1

Select menu "24".

- choose preferred function

2

After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound.

Scrape off the flour from the sides of the bread pan within 5 minutes while " " is flashing. Close the lid and restart.

- Kneading will continue after 5 minutes without press " " button.

3

Close the lid and press " " button to Restart.

4

Press " " button when you hear beep sounds. Take out the bread pan and cool it for approx. 2 minutes.

Then take out the cake.

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.

Lemon cake

butter (cut into 1 cm cubes)	100 g
Sugar	80 g
Milk	30 g (2 tbsp)
Eggs (M), beaten	100 g
Rum (or Brandy)	1 tbsp
Plain flour	A *1
Baking powder	
	180 g
	7 g
Lemon peel (ground) *2	For 1 piece

Chocolate cake

butter (cut into 1 cm cubes)	100 g
Sugar	100 g
Eggs (M), beaten	100 g
Cocoa powder	15 g (2½ tbsp)
Plain flour	A *1
Baking powder	
	180 g
	7 g
Chocolate cube *2	50 g
Citrus peel (cut into small pieces of 5 mm - 1 cm) *2	40 g

"Additional baking" in case of insufficient baking

Additional baking is allowed for twice after baking is finished.

- "Additional baking" is allowed to be performed within 15 minutes after previous baking. It is not allowed if the inner temperature drops.

Method

① Select menu "24"

② Set baking time

- Can be set from 1 - 20 minutes

③ Press " " button to start.

- To discontinue baking

Hold " " button

■ You can perform "additional baking" as following.

- Without pressing " " button at 5

① Press "Min" to set baking time

② Press " " button to start

Pumpkin cake

Butter (cut into 1 cm cubes)	100 g
Sugar	80 g
Milk	30 g (approx. 30 mL)
Eggs (M), beaten	100 g
Pumpkin (cut into 2 cm cubes and make it softer by heating)	100 g
Plain flour	A *1
Baking powder	
	180 g
	7 g

Matcha red bean cake

Butter (cut into 1 cm cubes)	80 g
Sugar	100 g
Eggs (M), beaten	150 g
Matcha	3 g (1½ tsp)
Plain flour	A *1
Baking powder	
	180 g
	7 g
Red bean (washed, then drain it after boiled) (cut into 5 mm cubes) *2	50 g

*1 Sift A together.

*2 To be added after residual flour is eliminated.

	Butter (cut into 1 cm pieces)	50 g
	Eggs (M), beaten	50 g
	Dark chocolate, melted	50 g
	Sugar	50 g
	Plain flour	60 g
	Cocoa powder	A (mixed and sifted)
	Baking powder	
	Walnuts (cut into 5 mm cubes)	30 g

Tips

- The taste of brownie varies by using the different type of dark chocolate. Recommend to use dark chocolate with more than 60% cocoa butter content.

■ 3 minutes after Step 3 is started.

Whether you have scraped the remaining powder off the sidewall or not, the beeper will sound again and start to Kneading automatically.

■ If " " button is accidentally touched at Step 3.

Press "  " button to recover within 10 min. (This can only be performed once; Invalid if any other button is pressed)

■ 3 minutes after Step 5 is started.

Whether the surface of batter has been shaped or not, the beeper will sound again and start to Baking automatically.

■ Take out the brownie from the bread pan and allow it to cool for 30 minutes for better taste.

Preparations

- Cut the butter and walnuts.
- Melt the dark chocolate by microwave 600 W for 1 minute or melt in a double boiler.
- Sift A together.
- Remove the bread pan and set the kneading blade.
- Place the measured ingredients in the bread pan.
- Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

Orange peels & Almond brownie

	Butter (cut into 1 cm pieces)	50 g
	Eggs (M), beaten	50 g
	Dark chocolate, melted	50 g
	Sugar	50 g
	Plain flour	60 g
	Cocoa powder	A
	Baking powder	
	Curacao	7 g
	Orange peels	10 g
	Almond slices	10 g

1 Select menu "25".

2 Press " " button to start.

After 2 minutes

3 When you hear beep sounds, open the lid and scrape any remaining powder off the sides of the pan, and put the cut walnuts into the bread pan. (Within 3 minutes)

- Scrape any remaining powder off the sides of the pan. (Using a metal spatula will damage the fluorine coating)
- Do not press "  " button.

4 Close the lid and press " " button to Restart.

After 6 minutes

5 Open the lid when you hear the beep sounds. Shape the surface of the dough. (Within 3 minutes)

- Use a rubber spatula to finish the round dough and make the surface to be flat. (Using a metal spatula will damage the fluorine coating)
- Do not press "  " button.

6 Close the lid and press " " button to restart.

7 Press " " button when you hear beep sounds. Take out the bread pan and cool it for approx. 2 minutes.

Then take out the cake.

Double chocolate brownie

	Butter (cut into 1 cm pieces)	60 g
	Eggs (M), beaten	70 g
	Dark chocolate, melted	60 g
	Sugar	60 g
	Plain flour	30 g
	Cocoa powder	A
	Baking powder	
	Walnuts (cut into 5 mm cubes)	30 g



Mixture/beat 1 egg (M) + water	80 g
Plain yoghurt	50 g (approx. 50 mL)
Plain flour	120 g
Strong white bread flour	60 g
Baking powder	5 g
Butter (cut into 1 cm cubes) *1	35 g
Sugar	24 g (2 tbsp)
Salt	2.5 g (½ tsp)

*1 Cut it into 5 mm cubes when room temperature is below 15 °C.

Tips

■ Check if the kneading blade is embedded into the scone, if it is, take it out before cutting.

■ "Additional baking" in case of insufficient baking. (see the following)

■ Scone may become deformed upon over mixing.

■ You can select any ingredients and stuffing for the baking.

(The first collection of ingredients placed into the bread pan should not weigh over 120 g in all.)

■ If " " button is accidentally touched at Step 3 or 5.

Press " " button to recover within 10 minutes. (Only for once; Invalid if any other key is pressed)

■ 3 minutes after Step 3 is started,

the beeper will sound and the main unit will start Kneading.

■ 3 minutes after Step 5 is started,

the beeper sounds and the main unit will start baking.

(The scone dough mixture may look uneven due to the nature of the dough)

• Scone doughs are different from bread that made with dry yeast powder.

• The lid may easily become dirty due to the smoky oil, be sure to wipe it down after use.

Preparation

- ① Place the kneading blade into the bread pan. Then, add the mixture of egg and milk, and then yogurt in order.
- ② Add the ingredients to the bread pan.
- ③ Place the bread pan into the main unit of the bread maker.

1 Select menu "26".

- choose preferred function

2 Press " " button to start.

After 2 minutes

3 When you hear the beep, open the lid and incorporate the residual powder. (Within 3 minutes)

- Use a rubber spatula to incorporate the remaining powder around the pan. (Using a metal spatula will damage the fluorine coating)
- Do not press " " button.

4 Close the lid and press " " button to Restart.

After 1 minutes

5 Open the lid when you hear the beep sounds. Shape the surface of the dough. (Within 3 minutes)

- Use a rubber spatula to shape the dough and make it into a mound shape. (Using a metal spatula will damage the fluorine coating)
- Do not press " " button.

6 Close the lid and Restart.

7 Press " " button when you hear beep sounds. Take out the bread pan and cool it for approx. 2 minutes.

Then take out the cake.

French salty scone

- Choose Dark of crust colour

Mixture/beat 1 egg (M) + water	60 g
Plain flour	150 g
Baking powder	5 g
Butter (cut into 1 cm cubes)*1	20 g
Sugar	8 g (2 tsp)
Salt	2.5 g (½ tsp)
Potatoes (peeled and mashed)	90 g
Black pepper (coarse)	Small quantity
Bacon (cut into 5 mm cubes)	30 g
Cheese (cut into 5 mm cubes)	30 g
Carrots (cut into 5 mm cubes and boiled to a moderate degree)	20 g
Corn (grains)	20 g
Green soybeans (peeled beans)	20 g

Scone with tomatoes and green soybeans

Mixture of an egg and tomato juice	100 g
Olive oil	24 g (2 tbsp)
Plain flour	120 g
Strong white bread flour	60 g
Baking powder	5 g
Sugar	18 g (1½ tbsp)
Salt	2.5 g (½ tsp)
Black pepper (coarse)	Small quantity
Your preferred dry herb (basil)	½ tsp
Dried tomatoes (dried) (Divided into four equal parts after dried)	10 g
Green soybeans (peeled beans)	50 g
Cheese (cut into 1 cm cubes)	50 g

"Additional baking" in case of insufficient baking

Additional baking is allowed up to 2 times, after the first bake.

- "Additional baking" is should be within 15 minutes after the previous bake and is not allowed if the inner temperature drops.

Method

- ① Select menu "26"
 - ② Set baking time
 - Can be set from 1 - 20 minutes
 - ③ Press " " button to start.
 - To discontinue baking Hold " " button
- You can perform "additional baking" as following.
- Without pressing " " button at 7
 - ① Press "Min" to set baking time
 - ② Press " " button to start

Basic Brioche



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) + 1 egg yolk + water	140 g
Dry yeast	¾ tsp
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.

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "27", choose crust colour.

6 Press "◀" button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while "⏻" is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press "◀" button.

8 Press "⏻" button when you hear beep sounds. **Remove the baking pan and take out the bread.**

Tips

- Timer is not available on this menu.
- Do not add butter or extra ingredients after display shows remaining time.

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.

Panettone



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) + 1 egg yolk + water	140 g
Dry yeast	¾ tsp
Butter *2	40 g
Raisins	70 g

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

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

Panettone (Currants, Orange Peel & Sultanas)



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) + 1 egg yolk + water	140 g
Dry yeast	¾ tsp
Butter *2	40 g
Currants	30 g
Candied orange peel	20 g
Sultanas	20 g

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

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

1 - 4 See P.GB5-GB6 of Preparations.

5 Select menu "28", choose crust colour.

6 Press "◀" button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while "⏻" is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without pressing "◀" button.

8 Press "⏻" button when you hear beep sounds. **Remove the baking pan and take out the bread.**

Tips

- Timer is not available on this menu.
- Do not add butter or extra ingredients after the display shows remaining time.

To bake panettone 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.
- Add raisins to see P.GB3 of Additional Ingredients.

Strawberry Jam

	Strawberry (Washed and stalks removed) (Cut into halves)	Net weight 400 g
	Sugar	80 g
	Lemon juice	20 g (approx. 20 mL)
	Pectin powder	6 g

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 the following order.
- ④ Put the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

Tips

- Be sure to use the amount described in the above. Otherwise, the ingredients may spill out and be overcooked.
- **Be careful not to overcook.**
The jam will be thicker after cooling down.
- **Jam becomes more dilute due to less sugar quantity and no additives. It can not be stored for a long time.**
Please keep it in a refrigerator and eat it as soon as possible.
 - Storage period: approx. 1 week.
- If heating is insufficient (too much water and less sticky), perform "additional heating".

1

Select menu "29".

2

Set cooking time.

(90 minutes for strawberry jam)

- Set time according to the types of fruits.
- It can be set to 1 h 30 min~2 h 30 min in increments of 10 minutes.

3

Press " " button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

4

Press " " button when you hear beep sounds and take out the bread pan for cooling.

(for approx. 10 minutes)

- Do not place on an uneven surface.

5

Using a rubber spatula carefully put the finished jam into a container as soon as possible.

- Using metal spatula or similar utensils will damage the coating.

Blueberry jam

	Refrigerated blueberries	400 g
	Sugar	80 g
	Lemon juice	20 g (approx. 20 mL)
	Pectin powder	6 g

- Set cooking time to 2 h
(Set to 1 h 50 min when using fresh blueberries)

Peach jam

	Peaches peeled, cored and cut into 2 cm cubes	Net weight 400 g
	Sugar	80 g
	Lemon juice	20 g (approx. 20 mL)
	Pectin powder	6 g

- Set cooking time to 1 h 40 min

Apple jam

	Apples peeled, cored and cut into 8 pieces of 1 cm width	Net weight 400 g
	Sugar	80 g
	Lemon juice	38 g (approx. 38 mL)
	Pectin powder	6 g

- Set cooking time to 1 h 40 min

"Additional baking" in case of insufficient baking

Additional baking is allowed for twice after baking is finished.

- "Additional baking" is allowed to be performed within 15 minutes after previous baking. It is not allowed if the inner temperature drops.

Method

- ① Select menu "29"
 - ② Set cooking time
 - It can be set to 10 - 30 minutes by each press of 1 minute.
 - ③ Press " " button to start.
 - To cancel additional heating press and hold " " button
- You can perform "additional heating" as following.
- Without pressing " " button at 4
 - ① Press "Min" to set cooking time
 - ② Press " " button to start

Apple Sauce

	Bramley apples, peeled, cored and diced	400 g
	Water	1 tbsp

- Stir after cooking is completed.

■ If cooking is insufficient (the colour is too white or it is too hard when testing by inserting a skewer), perform "Additional cooking".

Preparation

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

1

Select menu "30".

2

Set cooking time.

(90 minutes for apple compote)

- Set timer according to the types of fruits.
- It can be set to 1 h~2 h in increments of 10 minutes.

3

Press " " button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

4

Press " " button when you hear beep sounds.

Take out the bread pan for cooling.

(for approx. 10 minutes)

- Do not place on uneven surface.

Peach in Vanilla Syrup

	Peaches, stone removed and cut into ½	400 g
	Sugar	40 g
	Vanilla pod	¼
	Water	50 mL

- When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon.

Carefully pour the syrup over the fruit.

Leave to cool.

- Set cooking time to 1 h

"Additional baking" in case of insufficient baking

Additional baking is allowed for twice after baking is finished.

- "Additional baking" is allowed to be performed within 15 minutes after previous baking. It is not allowed if the inner temperature drops.

Method

- ① Select menu "30"

- ② Set cooking time

- It can be set to 10 - 30 minutes by each press of 1 minute.

- ③ Press " " button to start.

- To cancel additional heating press and hold " " button

- You can perform "additional heating" as following.

- Without pressing " " button at 4

- ① Press "Min" to set cooking time

- ② Press " " button to start

	Glutinous rice flour	250 g
	Water	250 mL

Preparations

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

3

With the lid open, immediately press " " button to start.

4

Press " " button when you hear beep sounds. Quickly remove the bread pan and let it sit until cool enough to touch. (5 to 10 minutes)

5

Sprinkle cooked flour on a tray and your hands, then take out the mochi for operation.

- 1 Select menu "31".

- 2 Press " " button. After 50 minutes, open the lid when you hear beep sounds.

Vanilla Ice Cream

Process time: 25 min

	Milk	60 g
	Whipping cream	170 g
	Vanilla extract	2.5 g
	Honey	30 g

Chocolate Ice Cream

Process time: 25 min

	Milk	60 g
	Whipping cream	140 g
	Honey	30 g
	Sugar-coated cocoa powder	30 g

Strawberry Ice Cream

Process time: 25 min

	Strawberries	} strawberry sauce	160 g
	Lemon juice		8 g
	Sugar		20 g
	Whipping cream		90 g
	Honey		15 g
	Milk		50 g

Strawberry sauce recipe

- Dice 160 g strawberries into 5 mm pieces, mix with 25 g granulated sugar, and let stand for about 1 hour.
- Transfer the strawberries and their juice into a pan, add 10 g lemon juice, and cook over medium heat for 5 minutes.
※ Stir constantly during this stage to prevent burning.
- Refrigerate the finished sauce until cooled below 20 °C before using.
- Once prepared, mix the strawberry sauce with 100 g whipping cream, 20 g milk, and 15 g condensed milk. Proceed with the remaining steps as usual.

1**Mix ingredients: Combine milk, whipping cream, vanilla essence, and honey thoroughly.****2****Assembling the machine.**

- Remove the ice cream container from the freezer. Align the container base with the groove and rotate counterclockwise until securely locked.
- Open the lid, place the assembled ice cream container onto the machine base, and rotate clockwise into the locking slot.
- Attach the mixing paddle onto the stirring shaft inside the ice cream container.
(Tip: If the paddle pops out, manually press it back into place.)

3**Starting the machine.**

- Select menu "32"
- Press " " button to start.
- Slowly pour the pre-chilled, mixed ingredients into the ice cream container, then close the lid. Be carefully, to avoid spillages into the machine. (Note: Do not use ingredients exceeding 25 °C or add anything other than the specified ice cream mixture. Place the mixing paddle before adding ingredients.)
- When the buzzer sounds continuously, press " " button, rotate the ice cream container counterclockwise to remove it, and serve the ice cream immediately.

4**Completion & Storage.**

- Use a silicone spatula (not included) to scoop out the ice cream. It can be served immediately or stored in the freezer.

Preparation

- Before use, freeze the ice cream container in the freezer (-18 °C or below) for 8 - 16 hours.
- Best results are achieved when frost forms evenly on the inner wall of the container.

Cleaning & Maintenance

1. After each use

- Unplug the power, disassemble the ice cream container, mixing paddle, and other washable parts.
- Wash with cold water and mild detergent. Do not scratch the inner surface with abrasive tools.
- Dry thoroughly before reassembling.

2. Maintenance of ice cream container

- For long-term storage, ensure the container is completely dry to prevent rust.
- Do not place the ice cream container in a dishwasher or expose it to high temperatures.
- Do not freeze the container for more than 48 hours.

Recommended method

- Use sugar for easier dissolution and smoother texture.
- Choose ripe fruit. Wash thoroughly and remove stems.
- Fill the container no more than halfway to prevent overflow during expansion.
- When mixing powdered ingredients, first blend them with milk before adding whipping cream.
- For firmer ice cream, transfer it to the freezer for an additional 1 - 2 hours after churning.
- Chill the ice cream mixture to 5 - 10 °C before use.

	Greek yoghurt	300 g
	Honey	30 g

Preparation

Mix the yogurt and honey and set aside

- 1 Take the ice cream container out of the refrigerator, then take out the gearbox, align it with the slot of the ice cream container, and rotate it clockwise to lock it in place.
- 2 Place the ice cream container onto the main unit base, rotate it clockwise into the slot to lock it securely in place, and place the mixing paddle.

Preparation

- Before use, freeze the ice cream container in the freezer (-18 °C or below) for 8 - 16 hours.
- Best results are achieved when frost forms evenly on the inner wall of the container.

Cleaning & Maintenance

1. After each use
 - Unplug the power, disassemble the ice cream container, mixing paddle, and other washable parts.
 - Wash with cold water and mild detergent. Do not scratch the inner surface with abrasive tools.
 - Dry thoroughly before reassembling.
2. Maintenance of ice cream container
 - For long-term storage, ensure the container is completely dry to prevent rust.
 - Do not place the ice cream container in a dishwasher or expose it to high temperatures.
 - Do not freeze the container for more than 48 hours.

3

Close the lid and turn on the power.

4

Select menu "33".

- choose preferred function.

5

Press "  " button to start.

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

6

After the blade starts rotating, pour the prepared yogurt into the ice cream container.

7

The beep indicates that the cooking process is finished.

Press "  " button to remove the ice cream container.

Recommended method

- Fill the container no more than halfway to prevent overflow during expansion.
- For firmer ice cream, transfer it to the freezer for an additional 1 - 2 hours after churning.
- Chill the ice cream mixture to 5 - 10 °C before use.

Mango Sorbet

	Mango	350 g
	Sugar	15 g

Berry Sorbet

	Strawberry	250 g
	Raspberry	50 g
	Mulberries	10 g
	Blueberry	20 g
	Honey	15 g

Preparation

- Before use, freeze the ice cream container in the freezer (-18 °C or below) for 8 - 16 hours.
- Best results are achieved when frost forms evenly on the inner wall of the container.

Cleaning & Maintenance

1. After each use
 - Unplug the power, disassemble the ice cream container, mixing paddle, and other washable parts.
 - Wash with cold water and mild detergent. Do not scratch the inner surface with abrasive tools.
 - Dry thoroughly before reassembling.
2. Maintenance of ice cream container
 - For long-term storage, ensure the container is completely dry to prevent rust.
 - Do not place the ice cream container in a dishwasher or expose it to high temperatures.
 - Do not freeze the container for more than 48 hours.

1

Mix the mango and white sugar, and blend them into a puree in a blender.

2

Take the ice cream container out of the refrigerator, then take out the gearbox, align it with the slot of the ice cream container, and rotate it clockwise to lock it in place.

3

Place the ice cream container onto the main unit base, rotate it clockwise into the slot to lock it securely in place, and place the mixing paddle.

4

Close the lid and turn on the power.

5

Select menu "34".

- choose preferred function.

6

Press "  " button to start.

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

7

After the blade starts rotating, pour the prepared puree into the ice cream container.

8

The beep indicates that the cooking process is finished.

Press "  " button to remove the ice cream container.

Recommended method

- Choose ripe fruit. Wash thoroughly and remove stems.
- Fill the container no more than halfway to prevent overflow during expansion.
- For firmer sorbet, transfer it to the freezer for an additional 1 - 2 hours after churning.
- Chill the ice cream mixture to 5 - 10 °C before use.

Brotbackzutaten

Für ein optimales Ergebnis ist es äußerst wichtig, die richtigen Zutaten zu verwenden.

Flüssige Zutaten

- Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel.
Wenn im Rezept eine Mischung (Flüssigkeit plus Ei) angegeben ist, ist diese mit einer Waage abzuwiegen. Die Verwendung einer Digitalwaage wird empfohlen.

Trockene Zutaten

- Für die kleinen Mengen sind die Zutaten auf einer Waage abzuwiegen oder mit dem mitgelieferten Messlöffel abzumessen. Die Verwendung einer Digitalwaage wird empfohlen (x2).

Mehl

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

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

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

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 Weizenmehl oder Mehl mit Backpulver als Ersatz für Brotmehl.

Vollkornmehl

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

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

Roggenmehl

Hergestellt durch das Mahlen von Roggenkörnern. Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium, die zu einer guten Gesundheit beitragen.

Aufgrund des geringen Glutengehalts ergibt sich ein dichtes, schwereres Brot.

Verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Menge (andernfalls könnte der Motor überlastet werden).

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

Verwenden Sie bei niedrigen Raumtemperaturen für die Menüs „Weißbrot schnell“, „Körnerbrot“, „Glutenfreie Pizza“, „Glutenfreies Brot“ und „Glutenfreie Pasta“ lauwarmes Wasser.

Verwenden Sie bei hohen Raumtemperaturen für die Menüs „French“ und „Brioche“ gekühltes Wasser.

Messen Sie Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten Sauerteigbecher ab.

Salz

Verbessert den Geschmack und stärkt das Gluten, damit das Brot aufgeht.

Wenn die Mengenangaben nicht genau eingehalten werden, kann das Brot an Volumen oder 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

Verbessern den Nährwert und die Färbung des Brotes. (Die Wassermenge muss entsprechend reduziert werden.) Schlagen Sie die Eier auf, wenn Sie Eier hinzufügen. Verwenden Sie nicht die Zeitschaltuhr für das Rezept mit Ei. (Eier verderben schnell, wenn die Raumtemperatur zu hoch ist.)

Trockenhefe

Ermöglicht das Aufgehen des Brotes.

Verwenden Sie unbedingt Trockenhefe, die keine Vorfermentierung erfordert. Verwenden Sie keine Hefe, die eine Vorgärung erfordert. Es wird Trockenhefe empfohlen, auf deren Verpackung „Easy blend“ (Einfach zu mischen), „Fast Action“ (Schnellwirkend) oder „Easy Bake“ (Einfach zu backen) steht.

Wenn Sie Trockenhefe aus Beuteln verwenden, verschließen Sie den Beutel nach Gebrauch sofort wieder. 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

Fügen Geschmack und Nährwert hinzu.

- Wenn Sie Milch anstelle von Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher; verwenden Sie diese Variante jedoch nicht bei Einstellungen der Zeitschaltuhr, da das Brot über Nacht möglicherweise nicht frisch bleibt.
- Verringern Sie die Wassermenge proportional zur Milchmenge.

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

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

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

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

Verfügbares Menü

Brot		Teig		Süß
Weißbrot mit Rosinen	Körnerbrot	Weißbrot mit Rosinen	Vollkornbrot mit Rosinen	Panettone
Menü 3	Menü 6	Menü 14	Menü 16	Menü 28

Um Ihr aromatisiertes Brot zu backen, geben Sie einfach die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender oder in die Backform.

Leitlinien für zusätzliche Zutaten

Beachten Sie die Mengenangaben der einzelnen Zutaten gemäß Rezept bzw. Menü.

Andernfalls • können sich die Zutaten aus der Backform lösen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.

- Geht das Brot möglicherweise nicht richtig auf.

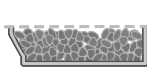
Trockene / unlösliche Zutaten (Mit Rosinen-Nuss-Spender – automatisch hinzufügen)

→ Geben Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender und stellen Sie die Maschine ein.

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

■ Trockenfrüchte

- In etwa 5 mm große Würfel geschnitten.
- Zutaten mit Zuckerguss können am Rosinen-Nuss-Spender haften bleiben und fallen möglicherweise nicht in die Backform.



Richtig



Falsch

■ Nüsse, Samen

- Fein gehackt.
- Nüsse beeinträchtigen die Wirkung von Gluten, daher sollte man sie nicht in zu großen Mengen verwenden.
- Große, harte Samen können die Beschichtung des Spenders und der Backform zerkratzen.

■ Kräuter

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

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten

- Manchmal können fettige Zutaten am Rosinen-Nuss-Spender haften bleiben und fallen nicht in die Backform.
- Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel.
- Schneiden Sie die Oliven in Viertel.

Feuchte / dickflüssige / lösliche Zutaten*

(Mit den Händen in die Backform geben – kann nicht in den Rosinen-Nuss-Spender gegeben werden)

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

■ Frisches Obst, in Alkohol eingelegtes Obst, Gemüse

- Verwenden Sie ausschließlich die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten Auswirkung auf das Brot hat.

■ Käse, Schokolade

- Schneiden Sie den Käse in 1 cm große Würfel.
- Die Schokolade fein hacken.

* Diese Zutaten dürfen nicht in den Rosinen-Nuss-Spender gegeben werden, da sie daran haften bleiben und nicht in die Backform fallen würden.

Informationen zu glutenfreien Produkten

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 Ihren Arzt konsultiert haben und die folgenden Richtlinien befolgen.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Zutaten entwickelt; die Verwendung Ihrer eigenen Mischung führt daher möglicherweise nicht ebenso zu guten Ergebnissen.
- Glutenfreies Brot geht nicht so stark auf wie herkömmliches Brot. Es hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Farbe als normales Brot.
- Wenn „glutenfrei“ ausgewählt ist, müssen die Angaben zu jedem Rezept genau befolgt werden. (Andernfalls kann das Brot nicht gut gelingen.) Es gibt zwei Arten von glutenfreien Backmischungen: Mischungen mit geringem Glutengehalt und Mischungen, die nicht aus Weizen bestehen und kein Gluten enthalten. Wenn Sie eine davon mit diesem Backprogramm auswählen müssen, konsultieren Sie vorher Ihren Arzt.
- Das Backergebnis und das Aussehen des Brotes können je nach Mischung variieren. Gelegentlich kann es vorkommen, dass bei einem Brot etwas Mehl am Rand zurückbleibt.
Die weizenfreien Mischungen können unterschiedlichere Ergebnisse haben.
- Lassen Sie das Brot für bessere Ergebnisse vor dem Schneiden abkühlen.
- Das Brot ist an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren und innerhalb von 2 Tagen zu verzehren. 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, die sich aus der Verwendung von Zutaten ohne fachliche Beratung ergeben.

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.

Menütabellen und Backmöglichkeiten

■ Verfügbarkeit der Funktionen und Zeitaufwand

- Je nach Vorgang hält die Maschine während des Prozesses an oder bewegt sich weiter.
- Der Zeitaufwand für jeden Vorgang hängt von der Raumtemperatur ab.

	Menü- Nummer	Menü	Optionen		Prozesse					Anmerkung	Refer. Seite
			Bräunung 	Zeitschaltuhr 	Rest	Kneten	Gehen lassen	Backen	Gesamt		
Brot	1	Weißbrot	✓	✓	30 Min. – 1 Std.	20 – 30 Min.*3	1 Std. 50 Min. – 2 Std. 10 Min.	50 – 55 Min.	4 Std. – 4 Std. 5 Min.	–	S. DE7
	2	Weißbrot schnell	✓	–	–	15–20 Min.	ca. 1 Std.	35 – 40 Min.	1 Std. 55 Min. – 2 Std.	–	S. DE7
	3	Weißbrot mit Rosinen	✓*1	✓	30 Min. – 1 Std.	20 – 30 Min.*3	1 Std. 50 Min. – 2 Std. 10 Min.	50 Min.	4 Std.	–	S. DE7
	4	Vollkorn	–	✓	1 Std. – 1 Std. 40 Min.	20 – 25 Min.*3	2 Std. 10 Min. – 2 Std. 45 Min.	50 Min.	5 Std.	–	S. DE7
	5	50% Vollkornmischung	–	✓	1 Std. – 1 Std. 40 Min.	20 – 25 Min.*3	2 Std. 10 Min. – 2 Std. 45 Min.	50 Min.	5 Std.	–	S. DE7
	6	Körnerbrot	–	–	–	25 – 40 Min.*3	40 – 55 Min.	50 Min.	2 Std. 10 Min.	–	S. DE7
	7	Französisches Brot	–	✓	0 – 2 Min.	35 Min. – 1 Std. 40 Min.*3	1 Std. 30 Min. – 3 Std. 30 Min.	50 Min.	5 Std.	–	S. DE8
	8	Italienisches Brot	–	✓	30 Min. – 1 Std.	10 – 15 Min.	2 Std. 25 Min. – 3 Std.	50 Min.	4 Std. 30 Min.	–	S. DE8
Glutenfrei	9	Glutenfreies Brot	✓*2	–	–	20 – 25 Min.*6	35 – 40 Min.	50 – 55 Min.	1 Std. 50 Min. – 1 Std. 55 Min.	✓	S. DE8
	10	Glutenfreier Kuchen	–	–	–	20 Min.*5	–	1 Std. 30 Min.	1 Std. 50 Min.	✓	S. DE9
	11	Glutenfreie Pasta	–	–	–	15 Min.*6	–	–	15 Min.	✓	S. DE9
	12	Glutenfreier Pizzateig	–	–	–	20 – 25 Min.*6	5 – 10 Min.	–	30 Min.	✓	S. DE9
Teig	13	Brot	–	–	30 – 50 Min.	20 – 30 Min.*3	1 Std. 10 Min. – 1 Std. 20 Min.	–	2 Std. 20 Min.	–	S. DE10
	14	Brot mit Rosinen	–	–	30 – 50 Min.	20 – 30 Min.*3	1 Std. 10 Min. – 1 Std. 20 Min.	–	2 Std. 20 Min.	–	S. DE10
	15	Vollkorn	–	–	55 Min. – 1 Std. 25 Min.	20 – 25 Min.*3	1 Std. 30 Min. – 1 Std. 55 Min.	–	3 Std. 15 Min.	–	S. DE11
	16	Vollkornbrot mit Rosinen	–	–	55 Min. – 1 Std. 25 Min.	20 – 25 Min.*3	1 Std. 30 Min. – 1 Std. 55 Min.	–	3 Std. 15 Min.	–	S. DE11
	17	Pizza / Focaccia	–	✓	(Kneten) 15 – 18 Min.	(Gehen lassen) 7 – 10 Min.	(Kneten) ca. 10 Min.	(Gehen lassen) ca. 10 Min.	45 Min.	–	S. DE11
	18	Pasta	–	–	–	20 Min.	–	–	20 Min.	–	S. DE12
Manuell	19	Kuchen Backen	–	–	–	–	–	30 Min. – 1 Std. 30 Min.	30 Min. – 1 Std. 30 Min.	–	S. DE12
	20	Kuchenteig Kneten	–	–	–	20 Min. (Standard)	–	–	1 – 20 Min.	–	S. DE12
	21	Brotteig Kneten	–	–	–	20 Min. (Standard)	–	–	1 – 20 Min.	–	S. DE13
	22	Gehen lassen	–	–	–	–	30 Min. (Standard)	–	10 Min. – 2 Std.	–	S. DE13
Süß	23	Kekse	–	–	–	10 Min.	–	–	10 Min.	–	S. DE13
	24	Kuchen	✓	–	–	20 – 30 Min.*6	–	1 Std. 10 Min. – 1 Std. 20 Min.	1 Std. 30 Min. – 1 Std. 40 Min.	✓	S. DE14
	25	Brownie	–	–	–	14 Min.*5	–	1 Std. 6 Min.	1 Std. 20 Min.	✓	S. DE15
	26	Scone	–	–	–	9 Min.*5	–	45 – 50 Min.	54 – 59 Min.	✓	S. DE16

Menütabellen und Backmöglichkeiten

	Menü-Nummer	Menü	Optionen		Prozesse					Anmerkung	Refer. Seite
			Bräunung	Zeitschaltuhr	Rest	Kneten	Gehen lassen	Backen	Gesamt		
Süß	27	Brioche	✓*1	—	20 Min.	50 Min. – 1 Std. 5 Min.*3	1 Std. 20 Min. – 1 Std. 35 Min.	45 Min.	3 Std. 30 Min.	✓	S. DE17
	28	Panettone	✓*1	—	20 Min.	1 Std. – 1 Std. 10 Min.*3	1 Std. 15 Min. – 1 Std. 25 Min.	45 Min.	3 Std. 30 Min.	✓	S. DE17
	29	Marmelade	—	—	—	—	—	—	1 Std. 30 Min. – 2 Std. 30 Min.	—	S. DE18
	30	Kompott / Chutney	—	—	—	—	—	—	1 – 2 Std.	—	S. DE19
	31	Mochi	—	—	(Garzeit) 50 – 55 Min.	(Mochi zubereiten) 10 Min.*7	—	—	1 Std. – 1 Std. 5 Min.	✓	S. DE19
	32	Eiscreme	—	—	—	25 Min.	—	—	25 Min.	—	S. DE20
	33	Frozen Joghurt	—	—	—	25 Min.	—	—	25 Min.	—	S. DE21
	34	Sorbet	—	—	—	25 Min.	—	—	25 Min.	—	S. DE21

Deutsch

- In dieser Anleitung verwendete Abkürzungen, deren vollständige Bezeichnungen wie folgt lauten: Min. = Minute(n); h = Stunde(n); ca. = ungefähr.
- Anmerkung (): Über das Menü können Sie manuelle Funktionen ausführen, wie zum Beispiel das Hinzufügen weiterer Zutaten oder das Abkratzen des Mehls von den Seitenwänden der Backform, wenn der Signalton ertönt.

*1 Es stehen nur die Optionen „Hell“ und „Mittel“ zur Verfügung.

*2 Es stehen nur die Optionen „Mittel“ oder „Dunkel“ zur Verfügung.

*3 Während des Knetvorgangs kommt es zum Aufgehen.

*4 Während des Knetvorgangs gibt es eine Ruhephase.

*5 Während des Knetens gibt es eine Phase des Formens, oder des Abkratzens des Mehls von den Seitenwänden.

*6 Es gibt eine Zeitspanne, in der man das Mehl von der Seitenwand der Backform abkratzen kann.

*7 Öffnen Sie in dieser Phase den Deckel.

Hinweise zur Handhabung

Vor Gebrauch

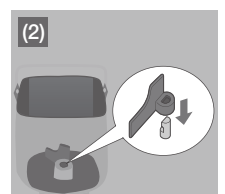
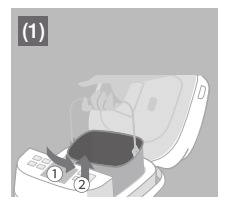
- **Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial und reinigen Sie das Gerät.**
(Siehe Seite DE9 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)
- **Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht verwendet haben.**
(Siehe Seite DE9 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)

Vorbereitungen

- Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie die Backform (1) heraus und setzen Sie den Knethaken in die Knethakenwelle ein. (2)**

- Überprüfen Sie den Bereich um die Welle sowie die Innenseite des Knethakens und stellen Sie sicher, dass beide sauber sind.

- Bereiten Sie die Zutaten genau nach Maßgabe des Rezepts vor.**



Hinweise zur Handhabung

3 Die Zutaten mit dem Backform-Symbol in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.

(Siehe Abbildung (3))

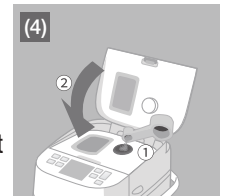
Setzen Sie die Backform durch Drehen nach rechts in das Hauptgerät ein und schließen Sie anschließend den Deckel.

- Geben Sie die Zutaten in die Backform, formen Sie einen Haufen und gießen Sie am Rand Wasser an.
- Der Griff der Backform steht aufrecht (damit die Form leichter herausgenommen werden kann). Es ist nicht nötig, ihn bis ganz nach unten zu drücken.



4 Öffnen Sie den Deckel des Spenders und geben Sie Trockenhefe in den Hefespender. Schließen Sie anschließend den Spenderdeckel und schließen Sie das Gerät an. (Siehe Abbildung (4))

- Um zu verhindern, dass Trockenhefe nass wird oder aufgrund statischer Aufladung nicht in die Backform fallen kann, stellen Sie sicher, dass der Deckel und der Spender trocken sind, bevor Sie sie einsetzen. Der Hefespender ist nass. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um die Feuchtigkeit aufzusaugen, anstatt den Spender mit etwas Feuchtem abzuwischen. (Durch Abwischen entsteht statische Elektrizität) Wenn die Hefe nicht aus dem Spender tropfen kann, führt dies zu einem schlecht fermentierten Brot.
→ Verwenden Sie Trockenhefe.
- Den Deckel nicht öffnen, sonst tritt die Trockenhefe aus.



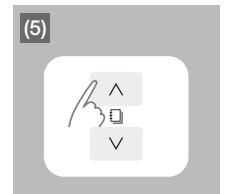
Methode

5 Drücken Sie Menüauswahltaste oder , um die Menünummer zu ändern. (Siehe Abbildung (5)) Wählen Sie Menü „1“ und anschließend die gewünschte Funktion.

(Die verfügbaren Funktionen jedes Menüs werden durch die folgenden Symbole neben dem Rezept angezeigt.)

Drücken Sie Taste „“ zur Auswahl der Brotkrustenfarbe. (Standard: Mittel, Abbildung ①)

Drücken Sie Taste „“, um die Fertigstellungszeit des Brotes vor einzustellen. (Standard: Die Zeit nach dem Beginn der aktuellen Zeit, Abbildung ②)



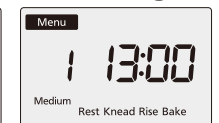
6 Drücken Sie Taste „“ und auf dem Display wird die ungefähre Fertigstellungszeit angezeigt.

- Es ist ein Geräusch zu hören, wenn die Trockenhefe durch den Hefespender fällt.

Abbildung ①



Abbildung ②

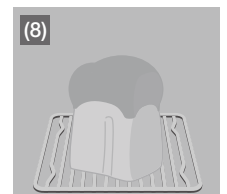
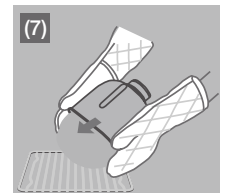
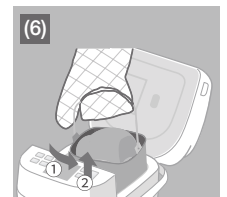


Herausnehmen

7 Nach Abschluss des Menüprogramms sind Signaltöne zu hören. Nachdem Sie den Abschluss des Backvorgangs bestätigt haben, drücken Sie Taste „“ und ziehen Sie den Stecker.

8 Nehmen Sie die Backform mit trockenen, dicken Ofenhandschuhen heraus und stellen Sie sie zum Abkühlen auf einen mit einem Küchentuch ausgelegten Tisch. Nehmen Sie anschließend das Brot heraus und legen Sie es zum Abkühlen auf ein Kuchengitter. (Siehe Abbildungen (6) (7) (8))

- Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Achten Sie auf die Ruheposition der Backform. (Die Backform ist sehr heiß.)
- Das Brot verformt sich oder schrumpft, wenn sie längere Zeit in der Maschine verbleibt.
- Verwenden Sie kein Messer o. Ä., um das Brot herauszulösen.
- Nachdem das Brot herausgenommen wurde, prüfen Sie, ob der Knethaken im Brot steckt. Falls ja, entfernen Sie den Knethaken.
(Der Knethaken wird beschädigt, wenn Sie das Brot direkt schneiden.)
- Berühren Sie nicht den Boden der Backform. (Die Rotation des Knethakens kann die Form des Brotes beeinträchtigen.)



Beispiel

Name des Rezepts

Menü-Nr. + Gesamtzeit + Optionssymbol

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Abkürzungen:

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

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

Option-Symbol

Zeigt die auswählbare Krustenfarbe an:

Helle Kruste Mittlere Kruste Dunkle Kruste

Gibt an, dass die Backzeit für Brot voreingestellt werden kann.

Nachfolgend finden Sie die Legende für die Symbole neben den Zutaten:

Ist in eine Backform zu geben.

Ist in den Hefespender zu füllen.

Zusätzliche Zutaten, die direkt in den Rosinen-Nuss-Spender gegeben werden können.

Zutaten oder zusätzliche Zutaten hinzufügen, oder manuelle Arbeitsgänge durchführen.

Brot-Rezepte

Weißbrot

Weißbrot

Menü 1 (4 Std. – 4 Std. 5 Min.)



	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Milchbrot

Menü 1 (4 Std. – 4 Std. 5 Min.)



	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Milch	180 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Weißbrot schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 Std. 55 Min. – 2 Std.)



	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	1¼ TL

Schnelles Dunkles Brot

Menü 2 (1 Std. 55 Min. – 2 Std.)



	Mehl für kräftiges Schwarzbrot	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	1¼ TL

Weißbrot mit Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 Std.)



	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	¼ TL
	Rosinen	100 g

5-Korn-Brot

Menü 3 (4 Std.)



	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Sesamkörner	½ EL
	Mohn	½ EL
	Leinsamen	½ EL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	¼ TL
	Kürbiskerne	1 EL
	Sonnenblumenkerne	1 EL

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 4 (5 Std.)



	Vollkornweizenmehl	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	190 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Hafer-Kleie-Brot

Menü 4 (5 Std.)



	Weizenmehl Typ 550	200 g
	Kleie	25 g
	Haferflocken	25 g
	Öl	1 EL
	Zucker	1 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	¼ TL

50% Vollkornmischung

Vollkornbrot 50 %

Menü 5 (5 Std.)



	Vollkornweizenmehl	125 g
	Weizenmehl Typ 550	125 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	190 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Vollkorn-Sesam-Brot

Menü 5 (5 Std.)



	Vollkornweizenmehl	125 g
	Weizenmehl Typ 550	125 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Sesamkörner	2 EL
	Wasser	190 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Körnerbrot

Walnuss und Sesam

Menü 6 (2 Std. 10 Min.)

	Weizenmehl Typ 550	150 g
	Vollkornweizenmehl	50 g
	Roggenmehl	50 g
	Butter	15 g
	Salz	¼ TL
	Schwarzer Sesam	1½ TL
	Wasser	170 mL
	Trockenhefe	1¼ TL
	Walnüsse	60 g

Cashewnüsse und Samen

Menü 6 (2 Std. 10 Min.)

Weizenmehl Typ 550	250 g
Roggenmehl	50 g
Butter	15 g
Salz	¾ TL
Mohn	1½ EL
Wasser	170 mL
Trockenhefe	1¼ TL
Kürbiskerne	30 g
Cashewnüsse	30 g

Französisches Brot

Französisches Brot

Menü 7 (5 Std.)

Weizenmehl Typ 550	250 g
Salz	¾ TL
Wasser	190 mL
Trockenhefe	½ TL

Landbrot

Menü 7 (5 Std.)

Weizenmehl Typ 550	200 g
Vollkornweizenmehl	50 g
Salz	¾ TL
Wasser	190 mL
Trockenhefe	½ TL

Italienisches Brot

Italienisches Brot

Menü 8 (4 Std. 30 Min.)

Weizenmehl Typ 550	250 g
Olivenöl	1 EL
Salz	1 TL
Wasser	160 mL
Trockenhefe	½ TL

Oregano und Olive

Menü 8 (4 Std. 30 Min.)

Weizenmehl Typ 550	250 g
Olivenöl	1 EL
Salz	¾ TL
Getrockneter Oregano	1 TL
Schwarze Oliven (in 5 mm große Würfel geschnitten)	30 g
Wasser	160 mL
Trockenhefe	½ TL

- 1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.
 - 5 Drücken Sie Taste oder in Menü , um ein Menü auszuwählen.
 - Wählen Sie die Optionen für das ausgewählte Menü aus.
 - 6 Wählen Sie die Krustenfarbe aus *1.
 - 7 Drücken Sie Taste , um die Maschine zu starten.
 - 8 Wenn das Brot fertig ist, drücken Sie Taste , wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie das Brot heraus.
 - 9 Nehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen heraus und legen Sie es auf ein Gitterrost.
 - Halten Sie den Griff mit Ofenhandschuhen fest und schütteln Sie das Brot heraus.
 - Das Bewegen der äußeren Basiswelle kann die Brotform beschädigen.
 - Entfernen Sie vor dem Schneiden des Brotes stets den Knethaken.
- *1 Wenn die Auswahl der Krustenfarbe möglich ist.

Tipps:

- Zu Rosinen siehe S. DE3 unter „Zusätzliche Zutaten“ (für Menü 3, Menü 6)

Glutenfreie Rezepte

Menü 9 Glutenfreies Brot

Zeitaufwand: ca. 1 Std. 50 Min. – 1 Std. 55 Min.

Gluten- und weizenfreies Brot

Milch	210 mL
Ei (M), verquirt	1 (50 g)
Apfelessig	2 TL
Öl	1½ EL
Honig	40 g
Salz	¾ TL
Braunes Reismehl	100 g
Kartoffelstärke	200 g
Xanthangummi	1½ TL
Trockenhefe	1½ TL

Aromatisierte glutenfreie Brote

Nehmen Sie eine Portion der ausgewählten Backmischung und geben Sie die folgenden Zutaten in Ihre Backform, um den Laib Ihrer Wahl zu backen.

Würziges Obstbrot

(1 Std. 50 Min.)

Fruchtmischung	60 g
Zimt	1 TL

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 Std. 50 Min.)

Ahornsirup	1 EL
Pekannüsse	30 g

Fünf-Körner-Brot

(1 Std. 55 Min.)

Leinsamen	½ EL
Sesamkörner	1 EL
Kürbiskerne	½ EL
Mohn	½ EL
Sonnenblumenkerne	½ EL

Brot mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan

(1 Std. 55 Min.)

geriebener Parmesankäse	30 g
Sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und gehackt	30 g

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „9“.

6 Wählen Sie die Krustenfarbe aus.

7 Drücken Sie Taste , um zu starten.

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

8 Öffnen Sie den Deckel nach etwa 6 Minuten, wenn Sie den Signalton hören. Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten von den Seiten der Backform ab, während blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.

- Der Knetvorgang wird nach 3 Min. fortgesetzt, ohne Taste zu drücken.

9 Drücken Sie Taste , wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie das Brot heraus.

Tipps:

- Verwenden Sie einen Gummispatel, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Menü 10

Glutenfreier Kuchen

Zeitaufwand: ca. 1 Std. 50 Min.

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	120 g
Zucker	120 g
Eier (M), verquirlt	3 (150 g)
Zartbitterschokolade, geschmolzen	100 g
Weißes Reismehl	100 g
Kakaopulver	25 g
Backpulver	8 g

Glutenfreier Teekuchen
(1 Std. 50 Min.)

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	70 g
Zucker	130 g
Eier (M), verquirlt	3 (150 g)
Weißes Reismehl	130 g
Gemahlene Mandeln	70 g
Teeblätter, gehackt	1½ TL
Backpulver	8 g

Glutenfreier Bananenkuchen
(1 Std. 50 Min.)

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	70 g
Zucker	100 g
Eier (M), verquirlt	3 (150 g)
Weißes Reismehl	130 g
Gemahlene Mandeln	40 g
Banane (in 1 cm große Würfel geschnitten)	70 g
Backpulver	8 g

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.**5** Wählen Sie Menü „10“.**6** Drücken Sie Taste „“, um zu starten.**7** Öffnen Sie den Deckel nach etwa 5 Minuten, wenn Sie den Signalton hören. **Kratzen Sie das Mehl von den Seiten der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**• Der Knetvorgang wird nach 3 Min. fortgesetzt, ohne Taste „“ zu drücken.**8** Öffnen Sie den Deckel nach etwa 9 Minuten, wenn Sie den Signalton hören. **Kratzen Sie den Teig von der Seitenwand der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**• Der Backvorgang beginnt nach 3 Minuten, wenn die Taste „“ nicht gedrückt wird.**9** Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Kuchen heraus.

• Wenn Sie sie kräftig schütteln, um ihn zu entfernen, kann sich die Form verziehen.

Tipps

- Verwenden Sie einen Gummispatel, 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.

Menü 11

Glutenfreie Pasta

Zeitaufwand: ca. 15 Min.

Glutenfreie Pasta

Verquirlen 1 Ei (M) + Wasser	160 g
Weißes Reismehl	140 g
Kartoffelstärke	gemischt 50 g
Maisstärke	und 60 g
Xanthangummi	gesiebt ½ EL
Öl	1 EL
Salz	½ TL

- Verrühren Sie die Eier und das Wasser unbedingt gründlich, bis sie sehr gut vermischt sind.
- Mehl, Stärke und Xanthangummi in eine andere Schüssel geben und gut vermischen.

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.**5** Wählen Sie Menü „11“.**6** Drücken Sie Taste „“, um zu starten.**7** Öffnen Sie bei glutenfreier Pasta nach etwa 4 Minuten den Deckel, wenn Sie den Signalton hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten von den Seiten der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**• Der Knetvorgang wird nach 3 Min. fortgesetzt, ohne Taste „“ zu drücken.**8** Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie das Brot heraus.**9** Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.**10** Bestreuen Sie die Teigoberfläche leicht mit Stärke oder Mehl gemäß Rezept und formen Sie den Teig dann nach Belieben.**11** Kochen Sie sie und genießen Sie sie mit Ihrer Lieblingsauce.

Tipps

- Verwenden Sie den Gummispatel, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Menü 12

Glutenfreier Pizzateig

Zeitaufwand: ca. 45 Min.

Glutenfreie Pizza

Wasser	230 mL
Weißes Reismehl	250 g
Pflanzenöl	1 EL
Salz	½ TL
Trockenhefe	½ TL

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.**5** Wählen Sie Menü „12“.**6** Drücken Sie Taste „“, um zu starten.**7** Öffnen Sie bei glutenfreier Pizza den Deckel nach etwa 5 Minuten, wenn Sie den Signalton hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten von den Seiten der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**• Der Knetvorgang wird nach 3 Min. fortgesetzt, ohne Taste „“ zu drücken.**8** Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie das Brot heraus.**9** Den Teig gleichmäßig in zwei Teile teilen und die Teigstücke mit einem Löffel oder einem Teigschaber auf einem gefetteten Backblech zu etwa 20 cm großen Kreisen ausstreichen.**10** Verteilen Sie die Sauce und Ihre Lieblingsbeläge auf dem Teig und backen Sie ihn im Ofen.

• Der glutenfreie Pizzateig wird dünner und knuspriger sein als der herkömmliche Pizzateig.

Tipps

- Verwenden Sie den Gummispatel, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Menü 13 Brot

Zeitaufwand: ca. 2 Std. 20 Min.

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	160 mL
	Trockenhefe	¼ TL

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „13“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

8 Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe gehen. Anschließend im Ofen backen.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.

Methode

- ① Geben Sie die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in die Backform.
- ② Wählen Sie das Menü aus.
- ③ Den Teig in 8–10 Stücke teilen und zu Brötchen formen.
- ④ Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 40 °C gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 20 Minuten).
- ⑤ Mit Mehl bestäuben.
- ⑥ Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15 Minuten backen oder bis sie goldbraun sind.

Weiche Brötchen

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	20 g
	Zucker	½ EL
	Salz	½ TL
	Ei (M), verquirlt	25 g
	Wasser	130 mL
	Trockenhefe	¼ TL

Menü 14 Weißbrot mit Rosinen

Zeitaufwand: ca. 2 Std. 20 Min.

Weißbrotteig mit Rosinen

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¼ TL
	Wasser	160 mL
	Trockenhefe	¼ TL
	Rosinen	100 g

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „14“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

8 Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe gehen. Anschließend im Ofen backen.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.
- Zu Rosinen siehe S. DE3 unter „Zusätzliche Zutaten“.

Methode

- ① Teilen Sie die Masse in 8 Kugeln auf. Auf ein leicht gefettetes Backblech legen und bei 40 °C gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 20 Minuten). Aus ca. 2 EL Mehl und 2 EL Wasser eine Paste anrühren und diese in Form eines Kreuzes auf die Brötchen spritzen oder mit dünnen Scheiben Mürbeteig belegen.
- ② Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- ③ Noch im HEISSEN Zustand mit einer Zuckerglasur bestreichen – 40 g Zucker in 4 EL Wasser, so lange kochen, bis ein Sirup entsteht – (ca. 5 Minuten).

Heiße Kreuzbrötchen

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Butter	25 g
	Zucker	1 TL
	Magermilchpulver	1 EL
	Salz	½ TL
	Zimt	1 TL
	Gewürzmischung	½ TL
	Ei (M), verquirlt	1 (50 g)
	Wasser	90 mL
	Trockenhefe	¼ TL
	Gemischte Trockenfrüchte	100 g

Vollkorn Teig

	Vollkornweizenmehl	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¾ TL
	Wasser	180 mL
	Trockenhefe	¾ TL

Vollkornteig 70 %

	Vollkornweizenmehl	175 g
	Weizenmehl Typ 550	75 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¾ TL
	Wasser	180 mL
	Trockenhefe	¾ TL

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „15“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

8 Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe gehen. Anschließend im Ofen backen.

Tipps

• Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.

Vollkorn-Rosinen-Teig

	Vollkornweizenmehl	250 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¾ TL
	Wasser	180 mL
	Trockenhefe	¾ TL
	Rosinen	100 g

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „16“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

8 Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe gehen. Anschließend im Ofen backen.

Tipps

• Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.

• Zu Rosinen siehe S. DE3 unter „Zusätzliche Zutaten“.

Methode

① Teilen Sie den Teig in 12 große Brötchen oder 20 kleine Brötchen auf.

② Auf ein gefettetes Backblech legen und mit Mehl bestreuen. Bei 40 °C gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 20 Minuten).

③ Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Vollkorn-Walnussbrötchen 70 %

	Vollkornweizenmehl	175 g
	Weizenmehl Typ 550	75 g
	Butter	15 g
	Zucker	2 TL
	Salz	¾ TL
	Wasser	180 mL
	Trockenhefe	¾ TL
	Walnüsse	80 g

Pizzateig

	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Öl	2 EL
	Salz	1 TL
	Wasser	130 mL
	Trockenhefe	½ TL

Focaccia

	Weizenmehl Typ 550	200 g
	Olivöl	½ EL
	Salz	¾ TL
	Wasser	120 mL
	Trockenhefe	¼ Teelöffel

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

Methode (für Pizza)

① Den Teig mit einem Teigschaber portionieren und zu Kugeln formen.

② Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

③ Zu einer flachen Kugel formen und mit einer Gabel Löcher einstechen.

④ Verteilen Sie Ihre Lieblingsauce und die gewünschten Beläge darauf und backen Sie das Ganze im Ofen.

Methode (für Focaccia)

① Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem 20 cm × 20 cm großen Rechteck ausrollen und glatt streichen.

② Drücken Sie mit den Fingerspitzen überall in den Teig kleine Vertiefungen.

③ Fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge wie Oliven und Tomaten hinzu.

④ Bei 40 °C gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Minuten).

⑤ Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 20–30 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind und das Innere gar ist.

• Warm zu Pastagerichten servieren.

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „17“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

Pasta-Teig (Mochi-Knethaken verwenden)

	Hartweizenmehl	300 g
	Salz	1 TL
	Verquirlen 1 Ei (M) + Wasser	170 g

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „18“.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

8 Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

9 Bestreuen Sie die Teigoberfläche leicht mit Stärke oder Mehl gemäß Rezept und formen Sie den Teig dann nach Belieben.

10 Kochen Sie sie und genießen Sie sie mit Ihrer Lieblingssauce.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.

Manuelle Rezepte

Früchtekuchen

	Butter	100 g
	Zucker	80 g
	Eier (M), verquirlt	2 (100 g)
	Milch	2 EL
	Weizenmehl Typ 405	A (gemischt und gesiebt) 180 g
	Backpulver	7 g
	Getrocknete Früchte mischen	120 g

Tipps

- Die Zeitschaltuhr dient ausschließlich zur Einstellung der Backzeit.

Zubereitung

Bereiten Sie die vermischten Zutaten in der Schüssel gemäß dem Rezept zu.

1 Butter und Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und gut verrühren.

2 Milch und das Gesiebte A hinzufügen, die getrockneten Früchte untermischen und nach dem Hinzufügen gut verrühren.

3 Entfernen Sie den Knethaken, legen Sie die Backform mit Backpapier aus und geben Sie die vermengten Zutaten hinein.

4 Stellen Sie die Backform in das Hauptgerät und schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.

5 Schließen Sie den Deckel.

6 Wählen Sie Menü „19“.

7 Stellen Sie die Backzeit auf 1 Std. und 15 Min. ein.

8 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

9 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Kuchen heraus.

Zusätzliches Backen

- Falls der Backvorgang noch nicht abgeschlossen ist, wiederholen Sie Schritte 6 bis 9. (Zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät noch heiß ist. Durch Drücken der Taste „“ wird die Zeitschaltuhr bei Bedarf wieder auf 1 Minute zurückgesetzt.)

Kuchenteig

	Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	100 g
	Zucker	80 g
	Milch	2 EL
	Eier (M), verquirlt	2 (100 g)
	Weizenmehl Typ 405	A (gemischt und gesiebt) 180 g
	Backpulver	7 g

Vorbereitungen

- ① Nehmen Sie die Backform heraus und setzen Sie den Knethaken ein.
- ② Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform.
- ③ Setzen Sie die Backform wieder in das Hauptgerät ein. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

1 Wählen Sie Menü „20“.

2 Stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. (Standard: 20 Minuten).

3 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms an.

4 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.

5 In eine Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen backen.

Tipps

- Verwenden Sie einen Gummispatel, um die Backform nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Menü 21**Brotteig Kneten**

Zeitaufwand: ca. 1 Min. – 30 Min.

Vorbereitungen

- ① Nehmen Sie die Backform heraus und setzen Sie den Knethaken ein.
- ② Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform.
- ③ Setzen Sie die Backform wieder in das Hauptgerät ein. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

1 Wählen Sie Menü „21“.**2 Stellen Sie die Knetzeit auf 15 Minuten ein.**

- Stellen Sie die Zeit entsprechend den Anforderungen für die Erstgärung des Brotteigs oder der zum Aufgehen benötigten Zeit ein. Standard: 20 Minuten.

3 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

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

4 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören.**Tipps**

- Lassen Sie den Teig vor dem nächsten Kneten mindestens 20 Minuten ruhen.
- Wenn das Brot zu hart ist oder zu viel Teig vorhanden ist, kann auf dem Display „U50“ erscheinen. Lassen Sie etwas Zeit, um den nächsten Knetvorgang zu starten, oder entnehmen Sie etwas Teig.

Brotteig**Schritt 1 Brotteig Kneten: Menü 21****Schritt 2 Gehen lassen: Menü 22****(Temperaturbedingungen für das Kneten: 28 °C)**

	Trockenhefe	¾ TL
	Weizenmehl Typ 550	250 g
	Zucker	½ EL
	Salz	¾ TL
	Eier (M), verquirlt	10 g
	Wasser	160 mL
Hinzufügen, wenn das anfängliche Kneten abgeschlossen ist		
	Butter	10 g

Süßspeisenrezepte**Menü 23****Kekse**

Zeitaufwand: ca. 10 Min.

	Weizenmehl Typ 405	170 g
	Kakaopulver	5 g
	Backpulver	3 g
	Butter	65 g
	Zucker	55 g
	Ei (M)	1 (50 g)
	Hitzebeständige Schokotropfen	40 g

- Die Butter im Wasserbad schmelzen und stehen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat, Eier verquirlen

1 Das Kuchenmehl, das Kakaopulver und das Backpulver in die Backform sieben.**2 Geben Sie die weiche Butter, die geschlagenen Eier, den Zucker und die Schokoladenchips nach Belieben hinzu.****Menü 22****Gehen lassen**

Zeitaufwand: ca. 10 Min. – 2 Std.

Vorbereitungen

- ① Entfernen Sie den Knethaken und geben Sie den Teig in die Backform.
- ② Setzen Sie die Backform wieder in das Hauptgerät ein. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

1 Wählen Sie Menü „22“.**2 Stellen Sie die Zeit ein.**

- Stellen Sie die Zeit entsprechend dem Brotteig ein, der für die erste Gärung verwendet wird. Standard: 30 Min.

3 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

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

4 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform und nehmen Sie den Teig heraus.**5 Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn im Ofen gehen.****Schritt 1**

1. Siehe Schritte 1 bis 4 unter „Brotteig Kneten“.
(Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)
2. Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Butter in die Backform und schließen Sie den Deckel.
3. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 4 unter „Brotteig Kneten“.
(Einstellung der Knetzeit: 12 Minuten)

Schritt 2**Option 1:**

1. Formen Sie den fertigen Teig nach Belieben und lassen Sie ihn im Ofen gehen.

Option 2:

1. Siehe Schritte 1 bis 5 unter „Gehen lassen“.

3 Wählen Sie Menü „23“.**4 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.**

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

5 Drücken Sie am Ende des Programms Taste „“, um den Teig zu entnehmen, der anschließend portioniert, geformt und gebacken werden kann (ca. 20 g je; Sie können die Kekse nach Belieben mit hitzebeständigen Schokoladenstückchen verzieren.).**6 Backen: Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und 20 Minuten backen.**



Butter	100 g
Zucker	80 g
Milch	30 g (2 EL)
Eier (M), verquirlt	2 (100 g)
Weizenmehl Typ 405	A (gemischt und gesiebt)
Backpulver	7 g

Tipps

■ Sie können Ihre Lieblingszutaten und -füllungen hinzufügen!

[Feste Zutaten müssen während der Reinigung der Mehreste hinzugefügt werden: Kakaopulver (15 g), Schokotropfen (50 g), Schwarzer Tee (Earl Grey) (4 g), Walnüsse (40 g)]

■ Falls in Schritt 3 versehentlich die Schaltfläche „“ angetippt wird.

Drücken Sie Taste „“, um den Vorgang innerhalb von 10 Minuten wiederherzustellen. (Nur einmal möglich; ungültig, wenn eine andere Taste gedrückt wird)

■ 15 Minuten nach Beginn von Schritt 3. Es ertönt ein Signalton, und der Knetvorgang wird automatisch gestartet.

(Wenn Sie das restliche Mehl nicht entfernen, bleibt es nach Fertigstellung des Kuchens auf der Oberfläche zurück.)

■ „Nachbacken“ bei unzureichendem Backergebnis. (siehe unten)

■ Die Form des Kuchens wird beschädigt, wenn er mit zu viel Kraft herausgenommen wird.

• Der fertige Kuchen ähnelt einem Biskuitkuchen.

(ist aber nicht ganz dasselbe wie der im Handel erhältliche Biskuit).

Vorbereitungen

- ① In 1 cm große Würfel schneiden und weich werden lassen.
- ② A zusammen sieben.
- ③ Nehmen Sie die Backform heraus und setzen Sie den Kneithaken ein.
- ④ Die abgemessenen Zutaten in die Backform geben.
- ⑤ Die Backform wieder in das Hauptgerät einsetzen. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

1

Wählen Sie Menü „24“.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

2

Öffnen Sie den Deckel nach etwa 12 Minuten, wenn Sie den Signalton hören. Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 5 Minuten von den Seiten der Backform ab, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.

- Das Kneten wird nach 5 Minuten fortgesetzt, wenn Taste „“ nicht gedrückt wird.

3

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie Taste „“, um den Vorgang neu zu starten.

4

Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören.

Nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie ca. 2 Min. abkühlen.

Nehmen Sie dann den Kuchen heraus.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar. Er stellt nur die Dauer der Backzeit ein.
- Verwenden Sie einen Gummispatel, 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.

Zitronenkuchen

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	100 g
Zucker	80 g
Milch	30 g (2 EL)
Eier (M), verquirlt	100 g
Rum (oder Brandy)	1 EL
Weizenmehl Typ 405	A *1
Backpulver	7 g
 Zitronenschale (gemahlen) *2	Für 1 Stück

Schokoladenkuchen

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	100 g
Zucker	100 g
Eier (M), verquirlt	100 g
Kakaopulver	15 g (2½ EL)
Weizenmehl Typ 405	A *1
Backpulver	7 g
Schokoladenwürfel *2	50 g
 Zitronenschale (in kleine Stücke von 5 mm bis 1 cm geschnitten) *2	40 g

„Nachbacken“ bei unzureichendem Backergebnis

Nach Beendigung des Backvorgangs ist ein zweimaliges Nachbacken möglich.

- „Nachbacken“ ist innerhalb von 15 Min. nach dem vorherigen Backvorgang möglich. Es ist nicht möglich, wenn die Innentemperatur sinkt.

Methode

- ① Wählen Sie Menü „24“
- ② Backzeit einstellen
 - Einstellbar von 1 bis 20 Min.
- ③ Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
 - Das Backen abbrechen
- Halten Sie Taste „“ gedrückt.
- Sie können wie folgt „zusätzliches Backen“ durchführen.

- Ohne Drücken auf Taste „“ bei 5

- ① Drücken Sie „Min“, um die Backzeit einzustellen
- ② Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

Kürbiskuchen

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	100 g
Zucker	80 g
Milch	30 g (ca. 30 ml)
Eier (M), verquirlt	100 g
Kürbis (in 2 cm große Würfel schneiden und durch Erhitzen weicher machen)	100 g
Weizenmehl Typ 405	A *1
Backpulver	7 g

Matcha-Kuchen mit roten Bohnen

Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten)	80 g
Zucker	100 g
Eier (M), verquirlt	150 g
Matcha	3 g (1½ TL)
Weizenmehl Typ 405	A *1
Backpulver	7 g
 Rote Bohnen (gewaschen, nach dem Kochen abtropfen lassen) (in 5 mm große Würfel geschnitten) *2	50 g

*1 A zusammen sieben.

*2 Nach dem Entfernen der Mehreste hinzufügen.

Butter (in 1 cm große Stücke geschnitten)	50 g
Eier (M), verquirlt	50 g
Zartbitterschokolade, geschmolzen	50 g
Zucker	50 g
Weizenmehl Typ 405	60 g
Kakaopulver	A (gemischt und gesiebt)
Backpulver	
Walnüsse (in 5 mm große Würfel geschnitten)	30 g

Tipps

- Der Geschmack des Brownies hängt davon ab, welche Art von Zartbitterschokolade verwendet wird. Es wird empfohlen, Zartbitterschokolade mit einem Kakaobutteranteil von mehr als 60 % zu verwenden.

■ 3 Minuten nach Beginn von Schritt 3.

Unabhängig davon, ob das restliche Pulver von der Seitenwand abgekratzt wurde oder nicht, ertönt erneut ein Signalton und der Knetvorgang beginnt automatisch.

■ Falls in Schritt 3 versehentlich die Schaltfläche „“ angetippt wird.

Drücken Sie die Taste „“, um den Vorgang innerhalb von 10 Minuten wiederherzustellen (Dies ist nur einmal möglich; der Vorgang wird abgebrochen, wenn eine andere Taste gedrückt wird).

■ 3 Minuten nach Beginn von Schritt 5.

Unabhängig davon, ob die Oberfläche des Teigs geformt wurde oder nicht, ertönt erneut ein Signalton, und der Backvorgang beginnt automatisch.

■ Nehmen Sie den Brownie aus der Backform und lassen Sie ihn 30 Minuten abkühlen, damit er besser schmeckt.

Vorbereitungen

- Butter und Walnüsse schneiden.
- Die Zartbitterschokolade 1 Minute lang in der Mikrowelle bei 600 W schmelzen oder im Wasserbad schmelzen.
- A zusammen sieben.
- Nehmen Sie die Backform heraus und setzen Sie den Knethaken ein.
- Die abgemessenen Zutaten in die Backform geben.
- Die Backform wieder in das Hauptgerät einsetzen. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

Orangenschalen-Mandel-Brownie

Butter (in 1 cm große Stücke geschnitten)	50 g
Eier (M), verquirlt	50 g
Zartbitterschokolade, geschmolzen	50 g
Zucker	50 g
Weizenmehl Typ 405	60 g
Kakaopulver	A
Backpulver	
Curaçao	7 g
Orangenschalen	10 g
Mandelscheiben	10 g

1 Wählen Sie Menü „25“.

2 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

Nach 2 Minuten

3 Wenn Sie Signaltöne hören, öffnen Sie den Deckel, kratzen Sie eventuell verbliebenes Pulver von den Seiten der Form ab und geben Sie die geschnittenen Walnüsse in die Backform. (innerhalb von 3 Min.)

- Kratzen Sie eventuell verbliebenes Pulver von den Seiten der Form ab. (Die Verwendung eines Metallspatels beschädigt die Fluorbeschichtung)
- Drücken Sie nicht Taste „“.

4 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie Taste „“, um den Vorgang neu zu starten.

Nach 6 Minuten

5 Öffnen Sie den Deckel, wenn Sie die Signaltöne hören. Formen Sie die Oberfläche des Teigs. (innerhalb von 3 Min.)

- Verwenden Sie einen Gummispatel, um den runden Teig zu formen und die Oberfläche glatt zu streichen. (Die Verwendung eines Metallspatels beschädigt die Fluorbeschichtung)
- Drücken Sie nicht Taste „“.

6 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie Taste „“, um den Vorgang neu zu starten.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie ca. 2 Min. abkühlen.

Nehmen Sie dann den Kuchen heraus.

Doppel-Schokoladen-Brownie

Butter (in 1 cm große Stücke geschnitten)	60 g
Eier (M), verquirlt	70 g
Zartbitterschokolade, geschmolzen	60 g
Zucker	60 g
Weizenmehl Typ 405	30 g
Kakaopulver	A
Backpulver	
Walnüsse (in 5 mm große Würfel geschnitten)	30 g



Verquirlen 1 Ei (M) + Wasser	80 g
Naturjoghurt	50 g (ca. 50 mL)
Weizenmehl Typ 405	120 g
Weizenmehl Typ 550	60 g
Backpulver	5 g
Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten) *1	35 g
Zucker	24 g (2 EL)
Salz	2,5 g (½ TL)

*1 In 5 mm große Würfel schneiden, wenn die Raumtemperatur unter 15 °C liegt.

Tipps

■ Prüfen Sie, ob der Knethaken im Scone steckt; falls ja, entfernen Sie ihn vor dem Schneiden.

■ „Nachbacken“ bei unzureichendem Backergebnis. (siehe unten)

■ Der Scone-Teig kann sich bei zu langem Rühren verformen.

■ Sie können beliebige Zutaten und Füllungen für das Backen auswählen.

(Die erste Portion Zutaten, die in die Brotbackform gegeben wird, sollte nicht mehr als 120 g wiegen g insgesamt wiegen.)

■ Falls Taste „“ in Schritt 3 oder 5 versehentlich angetippt wird.

Drücken Sie Taste „“, um den Vorgang innerhalb von 10 Minuten wiederherzustellen. (Nur einmal; ungültig, wenn eine andere Taste gedrückt wird)

■ 3 Minuten nach Beginn von Schritt 3,

Der Signalton ertönt und das Hauptgerät beginnt mit dem Kneten.

■ 3 Minuten nach Beginn von Schritt 5,

Der Signalton ertönt und das Hauptgerät beginnt mit dem Backvorgang. (Die Scone-Teigmischung kann aufgrund der Beschaffenheit des Teigs ungleichmäßig aussehen.)

• Scone-Teige unterscheiden sich von Brot, das mit Trockenhefe zubereitet wird.

• Der Deckel kann durch das rauchige Öl leicht verschmutzen; daher nach Gebrauch unbedingt sauber wischen.

Französischer salziger Scone

• Wählen Sie eine dunkle Krustenfarbe

Verquirlen 1 Ei (M) + Wasser	60 g
Weizenmehl Typ 405	150 g
Backpulver	5 g
Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten) *1	20 g
Zucker	8 g (2 TL)
Salz	2,5 g (½ TL)
Kartoffeln (geschält und püriert)	90 g
Schwarzer Pfeffer (grob)	Kleine Menge
Speck (in 5 mm große Würfel geschnitten)	30 g
Käse (in 5 mm große Würfel geschnitten)	30 g
Karotten (in 5 mm große Würfel geschnitten und leicht gekocht)	20 g
Mais (Körner)	20 g
Grüne Sojabohnen (geschälte Bohnen)	20 g

Scone mit Tomaten und grünen Sojabohnen

Eine Mischung aus Ei und Tomatensaft	100 g
Olivenöl	24 g (2 EL)
Weizenmehl Typ 405	120 g
Weizenmehl Typ 550	60 g
Backpulver	5 g
Zucker	18 g (1½ EL)
Salz	2,5 g (½ TL)
Schwarzer Pfeffer (grob)	Kleine Menge
Ihre Lieblingskräuter (Basilikum)	½ TL
Getrocknete Tomaten (getrocknet) (nach dem Trocknen in vier gleiche Teile geteilt)	10 g
Grüne Sojabohnen (geschälte Bohnen)	50 g
Käse (in 1 cm große Würfel geschnitten)	50 g

Zubereitung

- ① Setzen Sie den Knethaken in die Brotbackform ein. Anschließend geben Sie nacheinander die Mischung aus Ei und Milch und dann den Joghurt hinzu.
- ② Geben Sie die Zutaten in die Backform.
- ③ Setzen Sie die Backform in das Hauptgerät des Brotbackautomaten ein.

1 Wählen Sie Menü „26“.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

2 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

Nach 2 Minuten

3 Wenn Sie den Signalton hören, öffnen Sie den Deckel und rühren Sie das restliche Pulver ein. (innerhalb von 3 Min.)

- Verwenden Sie einen Gummispatel, um das restliche Pulver am Rand der Pfanne einzuarbeiten. (Die Verwendung eines Metallspatels beschädigt die Fluorbeschichtung)
- Drücken Sie nicht Taste „“.

4 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie Taste „“, um den Vorgang neu zu starten.

Nach 1 Minute

5 Öffnen Sie den Deckel, wenn Sie die Signaltöne hören. Formen Sie die Oberfläche des Teigs. (innerhalb von 3 Min.)

- Formen Sie den Teig mit einem Gummispatel zu einem Haufen. (Die Verwendung eines Metallspatels beschädigt die Fluorbeschichtung)
- Drücken Sie nicht Taste „“.

6 Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.

7 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie ca. 2 Min. abkühlen.

Nehmen Sie dann den Kuchen heraus.

„Nachbacken“ bei unzureichendem Backergebnis

Nach dem ersten Backvorgang ist bis zu zweimal zusätzliches Backen möglich.

- „Zusätzliches Backen“ muss innerhalb von 15 Minuten nach dem vorherigen Backvorgang erfolgen und ist nicht möglich, wenn die Innentemperatur sinkt.

Methode

- ① Wählen Sie Menü „26“
- ② Backzeit einstellen
 - Einstellbar von 1 bis 20 Min.
- ③ Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
 - Das Backen abbrechen
 Halten Sie Taste „“ gedrückt.
 - Sie können wie folgt „zusätzliches Backen“ durchführen.
 - Ohne Drücken auf Taste „“ bei 7
 - ① Drücken Sie „Min“, um die Backzeit einzustellen
 - ② Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

Einfaches Brioche



Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter *1	30 g
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	1 EL
Salz	¾ TL
1 Ei (M) + 1 Eigelb + Wasser verquirlen	140 g
Trockenhefe	¾ TL
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.

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „27“ und stellen Sie die Krustenfarbe ein.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 55 Min. – 1 Std. und 5 Min.. Öffnen Sie den Deckel, wenn Sie den Signalton hören. Fügen Sie die restliche Butter hinzu, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.

• Das Kneten wird nach 5 Minuten fortgesetzt, wenn Taste „“ nicht gedrückt wird.

8 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform heraus und nehmen Sie das Brot heraus.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.
- Fügen Sie keine Butter oder weitere Zutaten hinzu, wenn auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt wird.

Einfaches Backen von Brioche.

- Die Butter in 1–2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.
- Geben Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten zu Beginn hinzu und befolgen Sie Schritt 5.
- Überspringen Sie Schritt 7 auf diese Weise. Diese Brioche ist ein wenig anders als die anderen.

Panettone



Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter *1	30 g
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	1 EL
Salz	¾ TL
1 Ei (M) + 1 Eigelb + Wasser verquirlen	140 g
Trockenhefe	¾ TL
Butter *2	40 g
Rosinen	70 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.

Panettone (Korinthen, Orangenschalen und Sultaninen)



Weizenmehl Typ 550	200 g
Butter *1	30 g
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	1 EL
Salz	¾ TL
1 Ei (M) + 1 Eigelb + Wasser verquirlen	140 g
Trockenhefe	¾ TL
Butter *2	40 g
Johannisbeeren	30 g
Kandierte Orangenschalen	20 g
Sultaninen	20 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.

1 - 4 Siehe S. DE5–DE6 unter „Vorbereitungen“.

5 Wählen Sie Menü „28“ und stellen Sie die Krustenfarbe ein.

6 Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Signaltons an.

7 Nach etwa 55 Min. – 1 Std. und 5 Min.. Öffnen Sie den Deckel, wenn Sie den Signalton hören. Fügen Sie die restliche Butter hinzu, während „“ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.

• Das Kneten wird nach 5 Minuten fortgesetzt, ohne dass die Taste „“ gedrückt wird.

8 Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Entfernen Sie die Backform heraus und nehmen Sie das Brot heraus.

Tipps

- Die Zeitschaltuhr ist in diesem Menü nicht verfügbar.
- Fügen Sie keine Butter oder weitere Zutaten hinzu, wenn auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt wird.

So backt man Panettone ganz einfach.

- Die Butter in 1–2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.
- Geben Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten zu Beginn hinzu und befolgen Sie Schritt 5.
- Überspringen Sie Schritt 7 auf diese Weise. Diese Brioche ist ein wenig anders als die anderen.
- Zu Rosinen siehe S. DE3 unter „Zusätzliche Zutaten“.

Erdbeermarmelade

	Erdbeere (Gewaschen und entstielt) (In Hälften geschnitten)	Nettogewicht 400 g
	Zucker	80 g
	Zitronensaft	20 g (ca. 20 ml)
	Pektinpulver	6 g

Vorbereitungen für die Marmeladenherstellung

- ① Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor.
- ② Setzen Sie den Knethaken in die Brotbackform ein.
- ③ Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform.
- ④ Stellen Sie die Backform in das Hauptgerät und schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.

Tipps

- Achten Sie auf die vorgegebene Menge.
Andernfalls könnten die Zutaten überlaufen und verkochen.
- **Nicht zu lange kochen!**
Nach dem Abkühlen wird die Marmelade dickflüssiger.
- **Die Marmelade wird aufgrund des geringeren Zuckergehalts und des Verzichts auf Zusatzstoffe dünnflüssiger. Sie ist nicht lange haltbar.**
Bewahren Sie sie im Kühlschrank auf und verzehren Sie sie baldmöglichst.
• Haltbarkeit: ca. 1 Woche.
- Wenn die Erhitzung unzureichend ist (zu viel Wasser und zu wenig Klebrigkeit), führen Sie eine „zusätzliche Erhitzung“ durch.

Blaubeermarmelade

	Gekühlte Heidelbeeren	400 g
	Zucker	80 g
	Zitronensaft	20 g (ca. 20 ml)
	Pektinpulver	6 g

- Garzeit auf 2 Stunden einstellen
(Bei Verwendung von frischen Heidelbeeren auf 1 Std. 50 Min. einstellen)

Pfirsichkonfitüre

	Pfirsiche geschält, entkernt und in 2 cm große Würfel geschnitten	Nettogewicht 400 g
	Zucker	80 g
	Zitronensaft	20 g (ca. 20 ml)
	Pektinpulver	6 g

- Garzeit auf 1 Std. 40 Min. einstellen

Apfelmarmelade

	Äpfel geschält, entkernt und in 8 Stücke von je 1 cm Breite geschnitten	Nettogewicht 400 g
	Zucker	80 g
	Zitronensaft	38 g (ca. 38 ml)
	Pektinpulver	6 g

- Garzeit auf 1 Std. 40 Min. einstellen

„Nachbacken“ bei unzureichendem Backergebnis

Nach Beendigung des Backvorgangs ist ein zweimaliges Nachbacken möglich.

- „Nachbacken“ ist innerhalb von 15 Min. nach dem vorherigen Backvorgang möglich. Es ist nicht möglich, wenn die Innentemperatur sinkt.

1**Wählen Sie Menü „29“.****2****Stellen Sie die Garzeit ein.**

(90 Minuten für Erdbeermarmelade)

- Stellen Sie die Zeit entsprechend der Obstsorte ein.
- Die Zeit kann in 10-Minuten-Schritten auf 1 Std. 30 Min. bis 2 Std. 30 Min. eingestellt werden.

3**Drücken Sie Taste „“, um zu starten.**

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

4**Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören, und nehmen Sie die Backform zum Abkühlen heraus.**

(ca. 10 Min. lang)

- Nicht auf unebenem Untergrund aufstellen.

5**Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich mit einem Gummispatel vorsichtig in einen Behälter.**

- Metallspatel und ähnliche Utensilien beschädigen die Beschichtung.

Methode

- ① Wählen Sie Menü „29“
- ② Garzeit einstellen
 - Die Zeit kann in Schritten von jeweils 1 Minute auf 10 bis 30 Minuten eingestellt werden.
- ③ Drücken Sie Taste „“, um zu starten.
 - Um zusätzliche Beheizung auszuschalten
Halten Sie Taste „“ gedrückt
- Sie können die „zusätzliche Beheizung“ wie folgt durchführen.
 - Ohne Drücken auf Taste „“ bei **4**
 - ① Drücken Sie „Min“, um die Garzeit einzustellen
 - ② Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

Apfelmus

	Boskoop-Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	400 g
	Wasser	1 EL

- Nach Ende der Garzeit umrühren.

- Wenn das Garen nicht ausreichend ist (die Farbe ist zu blass oder das Gebäck ist beim Einstechen mit einem Spieß zu hart), führen Sie ein „Zusätzliches Garen“ durch.

Zubereitung

- ① Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor. (Entfernen Sie den Knethaken.)
- ② Geben Sie die Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform und gießen Sie Wasser darüber.
- ③ Setzen Sie die Brotbackform in das Hauptgerät ein und schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.

1

Wählen Sie Menü „30“.

2

Stellen Sie die Garzeit ein.

(90 Minuten für das Apfelkompott)

- Stellen Sie die Zeitschaltuhrentsprechend der Obstsorte ein.
- Die Zeit kann in 10-Minuten-Schritten auf 1 bis 2 Stunden eingestellt werden.

3

Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

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

4

Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Nehmen Sie die Backform zum Abkühlen heraus.

(ca. 10 Min. lang)

- Nicht auf unebenen Oberflächen aufstellen.

Pfirsich in Vanillesirup

	Pfirsiche, entkernt und in 1/2 geschnitten	400 g
	Zucker	40 g
	Vanilleschote	1/4
	Wasser	50 L

- Wenn die Pfirsiche gar sind, nehmen Sie sie mit einem Schaumlöffel heraus. Gießen Sie den Sirup vorsichtig über die Früchte. Abkühlen lassen.

- Garzeit auf 1 Std. einstellen

„Nachbacken“ bei

unzureichendem Backergebnis

Nach Beendigung des Backvorgangs ist ein zweimaliges Nachbacken möglich.

- „Nachbacken“ ist innerhalb von 15 Min. nach dem vorherigen Backvorgang möglich. Es ist nicht möglich, wenn die Innentemperatur sinkt.

Methode

- ① Wählen Sie Menü „30“

- ② Garzeit einstellen

- Die Zeit kann in Schritten von jeweils 1 Minute auf 10 bis 30 Minuten eingestellt werden.

- ③ Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

- Um zusätzliche Beheizung auszuschalten

Halten Sie Taste „“ gedrückt

- Sie können die „zusätzliche Beheizung“ wie folgt durchführen.

- Ohne Drücken auf Taste „“ bei 4

- ① Drücken Sie „Min“, um die Garzeit einzustellen

- ② Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

	Klebreismehl	250 g
	Wasser	250 mL

Vorbereitungen

- ① Setzen Sie den Mochi-Knethaken in die Backform ein.
- ② Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform.
- ③ Setzen Sie die Backform wieder in das Hauptgerät ein. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an.

1

Wählen Sie Menü „31“.

2

Drücken Sie Taste „“. Öffnen Sie den Deckel nach 50 Minuten, wenn Sie Signaltöne hören.

3

Drücken Sie bei geöffnetem Deckel sofort Taste „“, um den Vorgang zu starten.

4

Drücken Sie Taste „“, wenn Sie einen Signalton hören. Nehmen Sie die Backform schnell heraus und lassen Sie sie stehen, bis sie so weit abgekühlt ist, dass man sie anfassen kann. (5 bis 10 Minuten)

5

Streuen Sie etwas gekochtes Mehl auf ein Tablett und Ihre Hände und nehmen Sie dann die Mochi zur Weiterverarbeitung heraus.

Vanilleeis

Verarbeitungszeit: 25 Min.

	Milch	60 g
	Schlagsahne	170 g
	Vanilleextrakt	2,5 g
	Honig	30 g

Schokoladeneis

Verarbeitungszeit: 25 Min.

	Milch	60 g
	Schlagsahne	140 g
	Honig	30 g
	Kakaopulver mit Zuckerüberzug	30 g

Erdbeereis

Verarbeitungszeit: 25 Min.

	Erdbeeren	160 g
	Zitronensaft	8 g
	Zucker	20 g
	Schlagsahne	90 g
	Honig	15 g
	Milch	50 g

Erdbeersaucen-Rezept

- 160 g Erdbeeren in 5 mm große Stücke schneiden, mit 25 g Kristallzucker vermischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- Die Erdbeeren samt Saft in einen Topf geben, 10 g Zitronensaft hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen.
- ※Während dieser Phase ständig rühren, um Anbrennen zu verhindern.
- Die fertige Sauce vor Gebrauch im Kühlschrank auf unter 20 °C abkühlen lassen.
- Sobald die Erdbeersauce zubereitet ist, verrühren Sie sie mit 100 g Schlagsahne, 20 g Milch und 15 g Kondensmilch. Fahren Sie mit den restlichen Schritten wie gewohnt fort.

Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch
 - Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Eisbehälter, das Rührblatt und andere abwaschbare Teile auseinander.
 - Mit kaltem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Innenfläche nicht mit scheuernden Werkzeugen zerkratzen.
 - Vor dem Zusammenbau gründlich trocknen lassen.
- Wartung des Eisbehälters
 - Achten Sie zur Vermeidung von Rostbildung bei längerer Lagerung darauf, dass der Behälter vollständig trocken ist.
 - Stellen Sie den Eisbehälter nicht in die Spülmaschine und setzen Sie ihn keinen hohen Temperaturen aus.
 - Frieren Sie den Eisbehälter nicht länger als 48 Stunden ein.

1 Zutaten mischen: Milch, Schlagsahne, Vanilleessenz und Honig gut vermischen.**2 Zusammenbau der Maschine.**

- Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierschrank. Richten Sie den Behälterboden an der Nut aus und drehen Sie ihn nach links, bis er fest einrastet.
- Öffnen Sie den Deckel, setzen Sie den zusammengebauten Eisbehälter auf den Maschinenfuß und drehen Sie ihn nach rechts in die Verriegelungsnut.
- Befestigen Sie das Rührblatt an der Rührwelle im Inneren des Eisbehälters. (Tipp: Wenn das Blatt herausspringen, drücken Sie es von Hand wieder in Position.)

3 Die Maschine starten.

- Wählen Sie Menü „32“
- Drücken Sie Taste „▶“, um zu starten.
- Gießen Sie die vorgekühlten, vermischten Zutaten langsam in den Eisbehälter und schließen Sie dann den Deckel. Achten Sie darauf, nichts in das Gerät zu verschütten. (Hinweis: Verwenden Sie keine Zutaten, deren Temperatur 25 °C übersteigt, und fügen Sie nichts anderes als die angegebene Eiscrememischung hinzu. Setzen Sie das Rührblatt ein, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.)
- Wenn der Summer ununterbrochen ertönt, drücken Sie Taste „⏸“, drehen Sie den Eisbehälter nach links, um ihn zu entnehmen, und servieren Sie das Eis sofort.

4 Fertigstellung und Lagerung.

- Verwenden Sie einen Silikonspatel (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Eiscreme herauszuschöpfen. Es kann sofort serviert oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung

- Legen Sie den Eisbehälter vor Gebrauch 8 - 16 Stunden lang in den Gefrierschrank (-18 °C oder kälter).
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn sich der Frost gleichmäßig an der Innenwand des Behälters bildet.

Empfohlene Methode

- Verwenden Sie Zucker, damit sich das Produkt leichter auflöst und eine cremigere Konsistenz erhält.
- Wählen Sie reife Früchte aus. Gründlich waschen und die Stiele entfernen.
- Füllen Sie den Behälter höchstens zur Hälfte, um Überlaufen bei Ausdehnung zu vermeiden.
- Wenn Sie pulverförmige Zutaten vermischen, verrühren Sie diese zunächst mit Milch, bevor Sie Schlagsahne hinzufügen.
- Wenn Sie festere Eiscreme wünschen, stellen Sie es nach dem Rühren weitere 1 - 2 Stunden in den Gefrierschrank.
- Kühlen Sie die Eiscreme vor der Verwendung auf 5 - 10 °C ab.

	Griechischer Joghurt	300 g
	Honig	30 g

Zubereitung

Joghurt und Honig vermischen und beiseitestellen

- 1** Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Kühlschrank, nehmen Sie dann das Getriebe heraus, richten Sie es auf den Schlitz des Eisbehälters aus und drehen Sie es nach rechts, um es zu arretieren.
- 2** Setzen Sie den Eisbehälter auf den Sockel des Hauptgeräts, drehen Sie ihn nach rechts in die Aussparung, um ihn sicher zu arretieren, und setzen Sie das Rührblatt auf.

Zubereitung

- Legen Sie den Eisbehälter vor Gebrauch 8–16 Stunden lang in den Gefrierschrank (-18 °C oder kälter).
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn sich der Frost gleichmäßig an der Innenwand des Behälters bildet.

Reinigung und Wartung

1. Nach jedem Gebrauch
 - Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Eisbehälter, das Rührblatt und andere abwaschbare Teile auseinander.
 - Mit kaltem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Innenfläche nicht mit scheuernden Werkzeugen zerkratzen.
 - Vor dem Zusammenbau gründlich trocknen lassen.
2. Wartung des Eisbehälters
 - Achten Sie zur Vermeidung von Rostbildung bei längerer Lagerung darauf, dass der Behälter vollständig trocken ist.
 - Stellen Sie den Eisbehälter nicht in die Spülmaschine und setzen Sie ihn keinen hohen Temperaturen aus.
 - Frieren Sie den Eisbehälter nicht länger als 48 Stunden ein.

3

Schließen Sie den Deckel und schalten Sie das Gerät ein.

4

Wählen Sie Menü „33“.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

5

Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

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

6

Nachdem sich das Blatt zu drehen beginnt, gießen Sie den vorbereiteten Joghurt in den Eisbehälter.

7

Der Signalton zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Drücken Sie Taste „“, um den Eisbehälter zu entfernen.

Empfohlene Methode

- Füllen Sie den Behälter höchstens zur Hälfte, um Überlaufen bei Ausdehnung zu vermeiden.
- Wenn Sie festere Eiscreme wünschen, stellen Sie es nach dem Rühren weitere 1 - 2 Stunden in den Gefrierschrank.
- Kühlen Sie die Eiscreme vor der Verwendung auf 5 - 10 °C ab.

Mangosorbet

	Mango	350 g
	Zucker	15 g

Beerensorbet

	Erdbeere	250 g
	Himbeere	50 g
	Maulbeeren	10 g
	Heidelbeere	20 g
	Honig	15 g

Zubereitung

- Legen Sie den Eisbehälter vor Gebrauch 8 - 16 Stunden lang in den Gefrierschrank (-18 °C oder kälter).
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn sich der Frost gleichmäßig an der Innenwand des Behälters bildet.

Reinigung und Wartung

1. Nach jedem Gebrauch
 - Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Eisbehälter, das Rührblatt und andere abwaschbare Teile auseinander.
 - Mit kaltem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Innenfläche nicht mit scheuernden Werkzeugen zerkratzen.
 - Vor dem Zusammenbau gründlich trocknen lassen.
2. Wartung des Eisbehälters
 - Achten Sie zur Vermeidung von Rostbildung bei längerer Lagerung darauf, dass der Behälter vollständig trocken ist.
 - Stellen Sie den Eisbehälter nicht in die Spülmaschine und setzen Sie ihn keinen hohen Temperaturen aus.
 - Frieren Sie den Eisbehälter nicht länger als 48 Stunden ein.

1

Mango und weißen Zucker vermischen und in einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

2

Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Kühlschrank, nehmen Sie dann das Getriebe heraus, richten Sie es auf den Schlitz des Eisbehälters aus und drehen Sie es nach rechts, um es zu arretieren.

3

Setzen Sie den Eisbehälter auf den Sockel des Hauptgeräts, drehen Sie ihn nach rechts in die Aussparung, um ihn sicher zu arretieren, und setzen Sie das Rührblatt auf.

4

Schließen Sie den Deckel und schalten Sie das Gerät ein.

5

Wählen Sie Menü „34“.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

6

Drücken Sie Taste „“, um zu starten.

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

7

Nachdem sich das Blatt zu drehen beginnt, gießen Sie das vorbereitete Püree in den Eisbehälter.

8

Der Signalton zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Drücken Sie Taste „“, um den Eisbehälter zu entfernen.

Empfohlene Methode

- Wählen Sie reife Früchte aus. Gründlich waschen und die Stiele entfernen.
- Füllen Sie den Behälter höchstens zur Hälfte, um Überlaufen bei Ausdehnung zu vermeiden.
- Wenn Sie ein festeres Sorbet bevorzugen, stellen Sie es nach dem Rühren weitere 1 - 2 Stunden in den Gefrierschrank.
- Kühlen Sie die Eiscreme vor der Verwendung auf 5 - 10 °C ab.

Ingrédients pour la fabrication du pain

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 la recette prévoit un mélange (liquide et œuf), il convient de peser ce dernier à l'aide d'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 (x2).

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 de la pâte à 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

Obtenue 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

Obtenue 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.

Farine de seigle

Obtenue à partir de grains de seigle moulus. Contient davantage de fer, de magnésium et de potassium, qui favorisent une bonne santé.

Étant donné sa faible teneur en gluten, ce pain est dense et plus lourd.

Ne dépassez pas la quantité indiquée (risque de surcharge du moteur).

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. Il est recommandé 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

Ajoutent 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 n'utilisez pas la fonction du minuteur, car il risque de perdre 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 le menu « Basique rapide », « Pain aux graines », « Pizza sans gluten », « Pain sans gluten » ou « Pâtes sans gluten ».

Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour les menus « Français » ou « Brioche ».

Mesurez toujours les liquides à l'aide de la tasse en pain au levain fournie.

Sel

Améliore la saveur et renforce le gluten pour contribuer à la levée de la pâte à pain.

Si les mesures ne sont pas précises, le pain risque de perdre en volume ou en saveur.

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

Ingrédients supplémentaires (Fruits secs, noix, lard, fromage, etc.)

Menu disponible

Pain		Pâte		Sucré
Basique aux raisins	Pain aux graines	Basique aux raisins	Pâte au blé complet avec raisins	Panettone
Menu 3	Menu 6	Menu 14	Menu 16	Menu 28

Pour préparer votre pain aromatisé, il vous suffit d'ajouter les ingrédients de votre choix dans le distributeur de fruits secs ou dans le moule à pain.

Recommandations concernant les ingrédients supplémentaires

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, ce qui pourrait provoquer des odeurs désagréables et de la fumée.

• Le pain risque de ne pas bien lever.

Ingrédients secs/insolubles (À l'aide du distributeur de fruits secs - ajout automatique)

→ Placez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs, puis réglez la machine.

→ Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs.



■ Fruits secs

- Coupez-les grossièrement en cubes d'environ 5 mm.
- Les ingrédients enrobés de sucre risquent de coller au distributeur de fruits secs et de ne pas tomber dans le moule à pain.

■ Noix et graines

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

■ Herbes fines

- 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

- Il arrive parfois que des ingrédients gras adhèrent au distributeur de fruits secs et ne tombent pas dans le moule à pain.
- Coupez le bacon et le salami en cubes d'environ 1 cm de côté.
- Coupez les olives en quartiers.

Ingrédients humides/visqueux/solubles*

(À verser à la main dans le moule à pain – ne peut pas être placé dans le distributeur de fruits secs)

→ Mettez ces ingrédients avec les autres dans le moule à pain.

■ 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.

* Ces ingrédients ne doivent pas être placés dans le distributeur de fruits secs, car ils y resteraient collés et ne tomberaient pas dans le moule à pain.

Informations sur le sans 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 consommé 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, veillez à consulter votre médecin ou l'Association Coeliac 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.

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.

	Numéro de menu	Menu	Options		Procédés					Remarque	Référence Page
			Croûte 	Minuteur 	Repos	Pétrissage	Levée	Cuisson	Total		
Pain	1	Basique	✓	✓	30 min à 1 h	20 à 30 min*3	1 h 50 min à 2 h 10 min	50 à 55 min	4 h à 4 h 5 min	—	P. FR7
	2	Basique rapide	✓	—	—	15 à 20 min	env. 1 h	35 à 40 min	1 h 55 min à 2 h	—	P. FR7
	3	Basique aux raisins	✓*1	✓	30 min à 1 h	20 à 30 min*3	1 h 50 min à 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. FR7
	4	Blé complet	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 à 25 min*3	2 h 10 min à 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. FR7
	5	Mélange 50% blé complet	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 à 25 min*3	2 h 10 min à 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. FR7
	6	Pain aux graines	—	—	—	25 à 40 min*3	40 à 55 min	50 min	2 h 10 min	—	P. FR7
	7	Pain français	—	✓	0 à 2 min	35 min à 1 h 40 min*3	1 h 30 min à 3 h 30 min	50 min	5 h	—	P. FR8
	8	Pain italien	—	✓	30 min à 1 h	10 à 15 min	2 h 25 min à 3 h	50 min	4 h 30 min	—	P. FR8
Sans gluten	9	Pain sans gluten	✓*2	—	—	20 à 25 min*6	35 à 40 min	50 à 55 min	1 h 50 à 1 h 55 min	✓	P. FR8
	10	Gâteau sans gluten	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. FR9
	11	Pâtes sans gluten	—	—	—	15 min*6	—	—	15 min	✓	P. FR9
	12	Pâte à pizza sans gluten	—	—	—	20 à 25 min*6	5 à 10 min	—	30 min	✓	P. FR9
Pâte	13	Pâte à pain	—	—	30 à 50 min	20 à 30 min*3	1 h 10 min à 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. FR10
	14	Pâte à pain aux raisins	—	—	30 à 50 min	20 à 30 min*3	1 h 10 min à 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. FR10
	15	Pâte au blé complet	—	—	55 min à 1 h 25 min	20 à 25 min*3	1 h 30 min à 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. FR11
	16	Pâte au blé complet avec raisins	—	—	55 min à 1 h 25 min	20 à 25 min*3	1 h 30 min à 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. FR11
	17	Pâte à pizza / Focaccia	—	✓	(Pétrissage) 15 à 18 min	(Levée) 7 à 10 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Levée) env. 10 min	45 min	—	P. FR11
	18	Pâtes	—	—	—	20 min	—	—	20 min	—	P. FR12
Manuel	19	Cuisson de gâteau	—	—	—	—	—	30 min à 1 h 30 min	30 min à 1 h 30 min	—	P. FR12
	20	Pétrissage pour gâteau	—	—	—	20 min (par défaut)	—	—	1 à 20 min	—	P. FR12
	21	Pétrissage du pain	—	—	—	20 min (par défaut)	—	—	1 à 20 min	—	P. FR13
	22	Levée de la pâte	—	—	—	—	30 min (par défaut)	—	10 min à 2 h	—	P. FR13
Sucré	23	Cookies	—	—	—	10 min	—	—	10 min	—	P. FR13
	24	Gâteau	✓	—	—	20 à 30 min*6	—	1 h 10 min à 1 h 20 min	1 h 30 min à 1 h 40 min	✓	P. FR14
	25	Brownie	—	—	—	14 min*5	—	1 h 6 min	1 h 20 min	✓	P. FR15
	26	Scone	—	—	—	9 min*5	—	45 à 50 min	54 à 59 min	✓	P. FR16

Tableaux des menus et options de cuisson

	Numéro de menu	Menu	Options		Procédés					Remarque	Référence Page
			Croûte 	Minuteur 	Repos	Pétrissage	Levée	Cuisson	Total		
Sucré	27	Brioche	✓*1	—	20 min	50 min à 1 h 5 min*3	1 h 20 min à 1 h 35 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. FR17
	28	Panettone	✓*1	—	20 min	1 h à 1 h 10 min*3	1 h 15 min à 1 h 25 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. FR17
	29	Confiture	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min à 2 h 30 min	—	P. FR18
	30	Compote / Chutney	—	—	—	—	—	—	1 à 2 h	—	P. FR19
	31	Mochi	—	—	(Cuisson) 50 à 55 min	(Préparation des mochi) 10 min*7	—	—	1 h à 1 h 5 min	✓	P. FR19
	32	Glace	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. FR20
	33	Yaourt glacé	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. FR21
	34	Sorbet	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. FR21

- Abréviations utilisées dans ces instructions ; voici leur signification complète : min = minute(s) ; h = heure(s) ; env. = environ.
- Remarque (): Le menu est accessible 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 Seuls les niveaux « Léger » ou « Moyen » sont disponibles.
- *2 Seules les options « Moyen » ou « Foncé » sont disponibles.
- *3 On observe une phase de levée pendant le pétrissage.
- *4 Il y a une phase de repos pendant le pétrissage.
- *5 Il y a un moment de mise en forme pendant le pétrissage, ou de raclage des parois pour enlever la farine.
- *6 Il y a un moment où vous pouvez racler les parois du moule à pain pour enlever la farine.
- *7 Ouvrez le couvercle à ce stade.

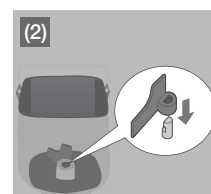
Instructions de manipulation

Avant utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez le matériel d'emballage et nettoyez la machine.
(Voir la P. FR9 de la « MODE D'EMPLOI »)
- Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée pendant une longue période.
(Voir la P. FR9 de la « MODE D'EMPLOI »)

Préparatifs

- Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1), puis placez le bras pétrisseur dans l'arbre de la lame pour pétrisseur. (2)**
 - Vérifiez autour de l'arbre et à l'intérieur du bras pétrisseur pour vous assurer qu'ils sont propres.
- Préparez les ingrédients en respectant les mesures exactes comme indiqué dans la recette.**



Instructions de manipulation

3 Placez les ingrédients signalés par l'icône correspondante dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué dans les recettes.

(Voir illustration (3))

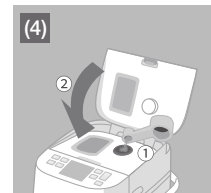
Placez le moule à pain dans l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis fermez le couvercle.

- Versez les ingrédients dans le moule à pain en formant un monticule, puis versez l'eau tout autour.
- La poignée du moule à pain se redresse alors. (Pour faciliter le retrait de la poêle.) Il n'est pas nécessaire de l'enfoncer jusqu'au fond.



4 Ouvrez le couvercle du compartiment à levure, puis versez la levure sèche instantanée. Refermez ensuite le couvercle du distributeur et branchez l'appareil. (Voir illustration (4))

- Pour éviter que la levure sèche instantanée ne s'humidifie ou ne tombe pas dans le moule à pain à cause de l'électricité statique, assurez-vous que le couvercle et le distributeur sont secs avant de les mettre en place. Le distributeur de levure est humide ; veuillez utiliser un chiffon sec pour absorber l'humidité, plutôt que de l'essuyer avec quelque chose d'humide. (Le frottement génère de l'électricité statique.) Si la levure ne parvient pas à s'écouler du distributeur, cela entraînera une mauvaise fermentation du pain.
→ Veuillez utiliser de la levure sèche instantanée.
- N'ouvrez pas le couvercle, sinon la levure sèche instantanée se répandra à l'extérieur.



Méthode

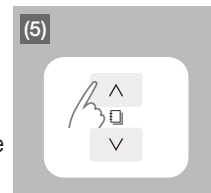
5 Appuyez sur le bouton Menu pour changer le numéro de menu. (Voir illustration (5))

Sélectionnez le menu « 1 », puis choisissez la fonction pratique suivante.

(Les fonctions disponibles dans chaque menu sont indiquées par les icônes suivantes en regard de la recette.)

Appuyez sur le bouton « » pour choisir la couleur de la croûte du pain. (Par défaut : Support, Illustration ①)

Appuyez sur « » mais sur le bouton pour prérégler le temps de cuisson du pain. (Par défaut : l'heure de fin est calculée à partir de l'heure actuelle, Illustration ②)



6 Appuyez sur le bouton « », l'écran affiche alors la durée approximative restante.

- Un bruit se fait entendre lorsque la levure sèche instantanée s'écoule dans le distributeur de levure.

Illustration ①



Illustration ②



Retrait

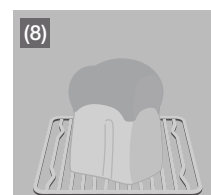
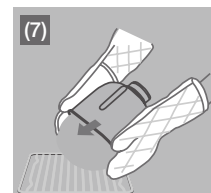
7 À la fin du programme, des bips se font entendre.

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « » et débranchez l'appareil.

8 Retirez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine épais et secs, puis posez-le sur une table recouverte d'un torchon pour le laisser refroidir. Retirez ensuite le pain et posez-le sur une grille de refroidissement pour le laisser refroidir.

(Voir les illustrations (6), (7) et (8))

- N'utilisez pas de gants de cuisine mouillés, car cela pourrait provoquer des brûlures.
- Attention à l'emplacement du moule à pain. (Le moule à pain est très brûlant.)
- Le pain risque de se déformer ou de rétrécir s'il reste un certain temps dans l'appareil.
- N'utilisez pas un couteau ou un ustensile similaire pour retirer le pain.
- Une fois le pain sorti, vérifiez si le bras pétrisseur est resté enfoncé. Si oui, retirez le bras pétrisseur. (Le bras pétrisseur sera endommagé si on tranche le pain directement.)
- Attention à ne pas toucher le fond du moule à pain. (La rotation du bras pétrisseur peut altérer la forme du pain.)



Exemple

Nom de la recette

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

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Abréviation :

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

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

Icône d'option

Indique la possibilité de choisir la couleur de la croûte du pain :

☐ Croûte légère ▨ Croûte intermédiaire ▩ Croûte foncée

⌚ Indique que l'heure de fin de cuisson du pain peut être programmée à l'avance.

Vous trouverez ci-dessous la légende des icônes présentées à côté des ingrédients :

☞ À placer dans un moule à pain.

☞ À placer dans le distributeur de levure.

☞ Autres ingrédients pouvant être ajoutés directement dans le distributeur de fruits secs.

☞ Ajouter des ingrédients de base ou des ingrédients supplémentaires, ou effectuer des opérations manuelles.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h à 4 h 5 min)



	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Pain au lait

Menu 1 (4 h à 4 h 5 min)



	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Lait	180 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Basique rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min à 2 h)



	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	1¼ c. à c.

Pain brun rapide

Menu 2 (1 h 55 min à 2 h)



	Farine de pain complet forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	1¼ c. à c.

Basique aux raisins

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h)



	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.
	Raisins secs	100 g

Pain aux 5 graines

Menu 3 (4 h)



	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Graines de sésame	½ c. à s.
	Graines de pavot	½ c. à s.
	Graines de lin	½ c. à s.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.
	Graines de citrouille	1 c. à s.
	Graines de tournesol	1 c. à s.

Blé complet

Pain de blé complet

Menu 4 (5 h)



	Farine de blé complet forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	190 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Pain à l'avoine et au son

Menu 4 (5 h)



	Farine de pain blanc forte	200 g
	Son	25 g
	Flocons d'avoine	25 g
	Huile	1 c. à s.
	Sucre	1 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Mélange 50% blé complet

Pain complet à 50 %

Menu 5 (5 h)



	Farine de blé complet forte	125 g
	Farine de pain blanc forte	125 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¼ c. à c.
	Eau	190 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Pain au blé complet et au sésame

Menu 5 (5 h)



	Farine de blé complet forte	125 g
	Farine de pain blanc forte	125 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Graines de sésame	2 c. à s.
	Eau	190 ml
	Levure sèche	¼ c. à c.

Pain aux graines

Noix et graines de sésame

Menu 6 (2 h 10 min)

	Farine de pain blanc forte	150 g
	Farine de blé complet forte	50 g
	Farine de seigle	50 g
	Beurre	15 g
	Sel	¾ c. à c.
	Graines de sésame noir	1½ c. à c.
	Eau	170 ml
	Levure sèche	1¼ c. à c.
	Noix	60 g

Noix de cajou et graines

Menu 6 (2 h 10 min)

Farine de pain blanc forte	250 g
Farine de seigle	50 g
Beurre	15 g
Sel	¼ c. à c.
Graines de pavot	1½ c. à s.
Eau	170 ml
Levure sèche	1¼ c. à c.
Graines de citrouille	30 g
Noix de cajou	30 g

Pain français

Pain français

Menu 7 (5 h)

Farine de pain blanc forte	250 g
Sel	¼ c. à c.
Eau	190 ml
Levure sèche	½ c. à c.

Pain de campagne

Menu 7 (5 h)

Farine de pain blanc forte	200 g
Farine de blé complet forte	50 g
Sel	¼ c. à c.
Eau	190 ml
Levure sèche	½ c. à c.

Pain italien

Pain italien

Menu 8 (4 h 30 min)

Farine de pain blanc forte	250 g
Huile d'olive	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	160 ml
Levure sèche	½ c. à c.

Origan et olive

Menu 8 (4 h 30 min)

Farine de pain blanc forte	250 g
Huile d'olive	1 c. à s.
Sel	¼ c. à c.
Origan séché	1 c. à c.
Olives noires (coupées en dés de 5 mm)	30 g
Eau	160 ml
Levure sèche	½ c. à c.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Appuyez sur le bouton ou dans la barre de menu pour sélectionner un menu de pain.

• Choisissez les options du menu sélectionné.

6 Choisissez la couleur de la croûte *1.

7 Appuyez sur le bouton « » pour démarrer la machine.

8 Lorsque le pain est prêt, appuyez sur le bouton « » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le pain.

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

• 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.

• Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain.

*1 Lorsque le choix de la couleur de la croûte est possible.

Conseils :

• Ajoutez des raisins secs. Voir la P. FR3 des ingrédients supplémentaires. (Pour le menu 3 et le menu 6)

Recettes sans gluten

Menu 9 Pain sans gluten

Durée : env. 1 h 50 min à 1 h 55 min

Pain sans gluten et sans blé

Lait	210 ml
Œuf (M), battu	1 (50 g)
Vinaigre de cidre	2 c. à c.
Huile	1½ c. à s.
Miel	40 g
Sel	¼ c. à c.
Farine de riz brun	100 g
Fécule de pomme de terre	200 g
Gomme xanthane	1½ c. à c.
Levure sèche	1½ c. à c.

Pains aromatisés sans gluten

Utilisez une portion du mélange choisi et ajoutez les ingrédients suivants dans votre moule à pain pour réaliser le pain de votre choix.

Pain épicé aux fruits

(1 h 50 min)

Fruits mélangés	60 g
Cannelle	1 c. à c.

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 50 min)

Sirop d'érable	1 c. à s.
Noix de pécan	30 g

Pain aux cinq graines

(1 h 55 min)

Graines de lin	½ c. à s.
Graines de sésame	1 c. à s.
Graines de citrouille	½ c. à s.
Graines de pavot	½ c. à s.
Graines de tournesol	½ c. à s.

Pain aux tomates séchées et au parmesan

(1 h 55 min)

Fromage parmesan, râpé	30 g
Tomates séchées à l'huile, égouttées et hachées	30 g

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 9 ».

6 Choisissez la couleur de la croûte.

7 Appuyez sur le bouton « » pour lancer.

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

8 Après environ 6 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Pour enlever la farine, raclez les parois du moule à pain dans les 3 minutes qui suivent, pendant que le « » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

• Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton « ».

9 Appuyez sur le bouton « » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le pain.

Conseils :

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

Menu 10

Gâteau sans gluten

Durée : env. 1 h 50 min

Gâteau au chocolat sans gluten

Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté.)	120 g
Sucre	120 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Chocolat noir, fondu	100 g
Farine de riz blanc	100 g
Poudre de cacao	25 g
Levure chimique	8 g

Gâteau au thé sans gluten
(1 h 50 min)

Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté.)	70 g
Sucre	130 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Farine de riz blanc	130 g
Amandes moulées	70 g
Feuilles de thé, hachées	1½ c. à c.
Levure chimique	8 g

Gâteau à la banane sans gluten
(1 h 50 min)

Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté.)	70 g
Sucre	100 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Farine de riz blanc	130 g
Amandes moulées	40 g
Banane (coupée en cubes de 1 cm de côté.)	70 g
Levure chimique	8 g

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 10 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

7 Après environ 5 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Raclez la farine des parois du moule à pain pendant que le «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

• Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

8 Après environ 9 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Pour enlever la pâte, raclez les parois du moule à pain pendant que le «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

• La cuisson démarre après 3 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

9 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le gâteau.

• Si vous le secouez trop fort pour l'enlever, cela risque de le déformer.

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.

Menu 11

Pâtes sans gluten

Durée : env. 15 min

Pâtes sans gluten

Mélanger/battre 1 œuf (M) + eau	160 g
Farine de riz blanc	140 g
Fécule de pomme de terre	mélangées et
Amidon de maïs	tamisées
Gomme xanthane	½ c. à s.
Huile	1 c. à s.
Sel	½ c. à c.

- Veillez à bien battre 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.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 11 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

7 Après environ 4 minutes pour les pâtes sans gluten, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Pour enlever la farine, raclez les parois du moule à pain dans les 3 minutes qui suivent, pendant que le «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

• Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

8 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le pain.

9 Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

10 Saupoudrez légèrement la surface de la pâte avec de la fécule ou de la farine, puis façonnez-la selon les formes souhaitées.

11 Faites-les bouillir, puis dégustez-les avec votre sauce préférée.

Conseils

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

Menu 12

Pâte à pizza sans gluten

Durée : env. 45 min

Pizza sans gluten

Eau	230 ml
Farine de riz blanc	250 g
Huile végétale	1 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Levure sèche	½ c. à c.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 12 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

7 Après environ 5 minutes pour la pizza sans gluten, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Pour enlever la farine, raclez les parois du moule à pain dans les 3 minutes qui suivent, pendant que le «  » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

• Le pétrissage se poursuit après 3 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

8 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le pain.

9 Divisez la pâte en deux parties égales, puis étalez-les à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule pour former des cercles d'environ 20 cm sur une plaque à pâtisserie beurrée.

10 Étalez la sauce et vos ingrédients préférés sur la pâte, puis enfournez-la.

- La pâte à pizza sans gluten sera plus fine et plus croustillante que la pâte à pizza traditionnelle.

Conseils

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

Menu 13 Pâte à pain

Durée : env. 2 h 20 min

Pâte basique

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	160 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 13 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
• L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

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

Conseils

- Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.

Méthode

- ① Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- ② Sélectionnez le menu.
- ③ Divisez la pâte en 8 à 10 morceaux et façonnez des petits pains.
- ④ Disposez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée et laissez-les lever à 40 °C jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume (env. 20 minutes).
- ⑤ Saupoudrez-les de farine.
- ⑥ Enfourez-les dans un four préchauffé à 220 °C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.

Petits pains moelleux

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	20 g
	Sucre	½ c. à s.
	Sel	½ c. à c.
	Œuf (M), battu	25 g
	Eau	130 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.

Menu 14 Basique aux raisins

Durée : env. 2 h 20 min

Pâte basique aux raisins

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	160 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Raisins secs	100 g

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 14 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
• L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

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

Conseils

- Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.
- Ajoutez des raisins secs. Voir la P. FR3 des ingrédients supplémentaires.

Méthode

- ① Divisez le mélange en 8 boules. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée et laissez-les lever à 40 °C jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume (env. 20 minutes). Préparez une pâte en mélangeant env. 2 c. à s. de farine avec 2 c. à s. d'eau, puis dessinez une croix sur les petits pains, ou garnissez-les de fines lamelles de pâte brisée.
- ② Enfourez-les dans un four préchauffé à 220 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.
- ③ Pendant qu'ils sont encore CHAUDS, badigeonnez-les d'un glaçage au sucre (40 g de sucre dans 4 c. à s. d'eau, portés à ébullition jusqu'à obtenir un sirop - env. 5 minutes).

Brioche épicée marquée d'une croix

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	25 g
	Sucre	1 c. à c.
	Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
	Sel	½ c. à c.
	Cannelle	1 c. à c.
	Mélange d'épices	½ c. à c.
	Œuf (M), battu	1 (50 g)
	Eau	90 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Mélange de fruits séchés	100 g

Pâte de blé complet

	Farine de blé complet forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	180 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.

Pâte de blé complet à 70 %

	Farine de blé complet forte	175 g
	Farine de pain blanc forte	75 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	180 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 15 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

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

Conseils

• Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.

Menu 16 Pâte au blé complet avec raisins

Durée : env. 3 h 15 min

Pâte au blé complet avec raisins

	Farine de blé complet forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	180 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Raisins secs	100 g

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 16 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

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

Conseils

• Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.

• Ajoutez des raisins secs. Voir la P. FR3 des ingrédients supplémentaires.

Méthode

- Divisez la pâte en 12 gros pains ou en 20 petits pains individuels.
- Disposez-les sur des plaques à pâtisserie beurrées et saupoudrez-les de farine. Laissez-les lever à 40 °C jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (env. 20 minutes).
- Enfourez-les dans un four préchauffé à 220 °C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.

Petits pains au blé complet et aux noix 70 %

	Farine de blé complet forte	175 g
	Farine de pain blanc forte	75 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 c. à c.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	180 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Noix	80 g

Menu 17 Pâte à pizza / Focaccia

Durée : env. 45 min

Pâte à pizza

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Huile	2 c. à s.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	130 ml
	Levure sèche	½ c. à c.

Focaccia

	Farine de pain blanc forte	200 g
	Huile d'olive	½ c. à s.
	Sel	¾ c. à c.
	Eau	120 ml
	Levure sèche	¾ c. à c.

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

Méthode (Pour Pizza)

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

Méthode (Pour Focaccia)

- Étalez la pâte en un rectangle de 20 cm × 20 cm sur une plaque à pâtisserie graissée.
 - Faites des creux sur toute la surface de la pâte avec le bout des doigts.
 - Ajoutez votre garniture préférée, comme des olives et des tomates.
 - Laissez-les lever à 40 °C jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (env. 30 minutes).
 - Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfourez dans un four préchauffé à 190 °C pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le centre soit bien cuit.
- À servir chaud avec des plats de pâtes.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 17 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

Pâte à pâtes (utiliser la lame à mochi)

Farine de blé dur	300 g
Sel	1 c. à c.
Mélanger/battre 1 œuf (M) + eau	170 g

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 18 ».

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
• L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

8 Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

9 Saupoudrez légèrement la surface de la pâte avec de la fécule ou de la farine, puis façonnez-la selon les formes souhaitées.

10 Faites-les bouillir, puis dégustez-les avec votre sauce préférée.

Conseils

- Le minuteur n'est pas disponible dans ce menu.

Recettes manuelles

Gâteau aux fruits

	Beurre	100 g
	Sucre	80 g
	Œufs (M), battus	2 (100 g)
	Lait	2 c. à s.
	Farine ordinaire	A (mélangé et tamisé)
	Levure chimique	
	Mélange de fruits séchés	120 g

Conseils

- Le minuteur sert uniquement à régler la durée de cuisson.

Préparation

Préparez les ingrédients mélangés dans le bol comme indiqué dans la recette.

1 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.

2 Ajoutez le lait, l'A tamisé, puis mélangez les fruits séchés, en battant bien après l'ajout.

3 Retirez le bras pétrisseur, tapissez le moule à pain de papier sulfurisé, puis versez les ingrédients mélangés.

4 Mettez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez la machine sur la prise de courant.

5 Fermez le couvercle.

6 Sélectionnez le menu « 19 ».

7 Réglez la durée de cuisson à 1 h 15 min.

8 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

9 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez le gâteau.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 6 à 9. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes pendant que la machine est encore chaude. Le minuteur redémarre à partir d'une minute en appuyant sur le bouton «  » selon les besoins.)

Pâte à gâteau

	Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté.)	100 g
	Sucre	80 g
	Lait	2 c. à s.
	Œufs (M), battus	2 (100 g)
	Farine ordinaire	A (mélangé et tamisé)
	Levure chimique	
		7 g

Préparatifs

- Retirez le moule à pain et mettez en place le bras pétrisseur.
- Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain.
- Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

1 Sélectionnez le menu « 20 ».

2 Réglez le minuteur à 15 minutes. (Par défaut : 20 minutes).

3 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

4 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.

5 Versez la préparation dans un moule à gâteau, puis enfournez-la dans un four préchauffé.

Conseils

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas de spatule en métal.

Menu 21

Pétrissage du pain

Durée : env. 1 à 30 min

Préparatifs

- ① Retirez le moule à pain et mettez en place le bras pétrisseur.
- ② Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

- 1 Sélectionnez le menu « 21 ».**
- 2 Réglez la durée de pétrissage à 15 minutes.**
 - Réglez la durée en fonction des besoins de la pâte à pain liés à la première fermentation, ou du temps nécessaire à son levage. Par défaut : 20 minutes.
- 3 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.**
 - L'écran affiche le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.
- 4 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip.**

Conseils

- Laissez reposer pendant plus de 20 minutes avant de recommencer à pétrir.
- Si le pain est trop dur ou s'il y a trop de pâte, le message « U50 » peut s'afficher à l'écran. Prévoyez un peu de temps pour relancer le pétrissage suivant ou pour prélever un peu de mélange de pâte.

Pâte à pain

Étape 1 : Pétrissage du pain : Menu 21

Étape 2 : Levée de la pâte : Menu 22

(Conditions de température de pétrissage : 28 °C)

	Levure sèche	¾ c. à c.
	Farine de pain blanc forte	250 g
	Sucre	½ c. à s.
	Sel	¾ c. à c.
	Œufs (M), battus	10 g
	Eau	160 ml
Ajoutez-les une fois le pétrissage initial terminé		
	Beurre	10 g

Étape 1

- Voir les étapes 1 à 4 de la section « Pétrissage du pain ». (Réglage de la durée de pétrissage : 20 minutes)
- Une fois le pétrissage terminé, versez le beurre dans le moule à pain et fermez le couvercle.
- Laissez reposer 5 minutes.
- Répétez les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (Réglage de la durée de pétrissage : (12 minutes)

Étape 2

Option 1 :

- Façonnez la pâte selon votre forme préférée et laissez-la lever dans le four.

Option 2 :

- Voir les étapes 1 à 5 de la Levée de la pâte.

Menu 22

Levée de la pâte

Durée : env. 10 min à 2 h

Préparatifs

- ① Retirez le bras pétrisseur et placez la pâte dans le moule à pain.
- ② Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

- 1 Sélectionnez le menu « 22 ».**
- 2 Réglez la durée.**
 - Veuillez régler la durée en fonction de la pâte à pain utilisée pour la première fermentation. Par défaut : 30 minutes.
- 3 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.**
 - L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 4 Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain et sortez la pâte.**
- 5 Façonnez la pâte selon votre forme préférée et laissez-la lever dans le four.**

Recettes sucrées

Menu 23

Cookies

Durée : env. 10 min

	Farine ordinaire	170 g
	Cacao en poudre	5 g
	Levure chimique	3 g
	Beurre	65 g
	Sucre	55 g
	Œuf (M)	1 (50 g)
	Pépites de chocolat qui tiennent à la chaleur	40 g

- Faites fondre le beurre au bain-marie et laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante, puis battez les œufs

- 1 Tamisez la farine à gâteau, le cacao en poudre et la levure chimique dans le moule à pain.**
- 2 Versez le beurre ramolli, les œufs battus, le sucre et les pépites de chocolat, selon votre convenance.**
- 3 Sélectionnez le menu « 23 ».**
- 4 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.**
 - L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 5 À la fin du programme, appuyez sur le bouton «  » pour retirer la pâte, qui peut ensuite être divisée, façonnée et cuite (environ 20 g chacun ; vous pouvez décorer les cookies avec des pépites de chocolat résistantes à la chaleur selon vos goûts).**
- 6 Cuisson au four : Préchauffez le four à 170 °C (chaleur supérieure et inférieure) et laissez cuire les cookies pendant 20 minutes.**



Préparatifs

- ① Coupez-le en cubes de 1 cm de côté et ramollissez-le.
- ② Tamisez le mélange A.
- ③ Retirez le moule à pain et mettez en place le bras pétrisseur.
- ④ Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain.
- ⑤ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

	Beurre	100 g
	Sucre	80 g
	Lait	30 g (2 c. à s.)
	Œufs (M), battus	2 (100 g)
	Farine ordinaire	A (mélangé et tamisé)
	Levure chimique	
		7 g

Conseils

■ N'hésitez pas à ajouter vos ingrédients et votre farce préférés !

[Les ingrédients solides doivent être ajoutés pendant le nettoyage de la farine résiduelle : Poudre de cacao (15 g), Pépites de chocolat (50 g), Thé noir (thé Earl Grey) (4 g), Noix (40 g)]

■ Si l'on appuie accidentellement sur le bouton « » à l'étape 3.

Appuyez sur le bouton «  » pour rétablir le système dans les 10 min (une seule fois ; cette opération est annulée si vous appuyez sur une autre touche).

■ 15 minutes après le début de l'étape 3. Un signal sonore est émis et le pétrissage démarre automatiquement.

(Si vous ne retirez pas toute la farine restante, elle se retrouvera à la surface du gâteau une fois celui-ci cuit.)

■ « Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante. (voir ce qui suit)

■ Le gâteau risque de s'abîmer si on le démoule en forçant trop.

• Le gâteau fini ressemble à un gâteau éponge.

(Toutefois, il n'est pas identique au gâteau éponge qu'on trouve dans le commerce.)

1 Sélectionnez le menu « 24 ».

- choisissez la fonction préférée

2 Après environ 12 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Pour enlever la farine, raclez les parois du moule à pain dans les 5 minutes qui suivent, pendant que le « » clignote. Fermez le couvercle, puis redémarrez.

- Le pétrissage se poursuit après 5 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

3 Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « » pour redémarrer.4 Appuyez sur le bouton « » lorsque vous entendez un bip. Sortez le moule à pain et laissez-le refroidir pendant env. 2 minutes.

Ensuite, sortez le gâteau du four.

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.

Gâteau au citron

	Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté)	100 g
	Sucre	80 g
	Lait	30 g (2 c. à s.)
	Œufs (M), battus	100 g
	Rhum (ou brandy)	1 c. à s.
	Farine ordinaire	A *1
	Levure chimique	
	Zeste de citron (moulu) *2	Pour 1 pièce

Gâteau au chocolat

	Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté)	100 g	
	Sucre	100 g	
	Œufs (M), battus	100 g	
	Poudre de cacao	15 g (2½ c. à s.)	
	Farine ordinaire	A *1	180 g
	Levure chimique		7 g
	Cube de chocolat *2		50 g
	Écorces d'agrumes (coupées en petits morceaux de 5 mm à 1 cm) *2		40 g

« Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante

Il est possible de remettre le plat au four à deux reprises une fois la cuisson terminée.

- Il est possible d'effectuer une « cuisson supplémentaire » dans les 15 minutes suivant la cuisson précédente. Cela n'est pas autorisé si la température interne baisse.

Méthode

① Sélectionnez le menu « 24 »

② Réglez le temps de cuisson

- Réglable de 1 à 20 minutes

③ Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

- Pour interrompre la cuisson

Maintenez le bouton «  » enfoncé

■ Vous pouvez effectuer une « cuisson supplémentaire » comme suit.

• Sans appuyer sur le bouton « » à 5

① Appuyez sur « Min » pour régler le temps de cuisson au four

② Appuyez sur le bouton «  » pour lancer

Gâteau à la citrouille

	Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté)	100 g	
	Sucre	80 g	
	Lait	30 g (env. 30 ml)	
	Œufs (M), battus	100 g	
	Citrouille (couper en cubes de 2 cm et ramollir en la réchauffant)	100 g	
	Farine ordinaire	A.*1	180 g
	Levure chimique		7 g

Gâteau au matcha et aux haricots rouges

	Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté)	80 g	
	Sucre	100 g	
	Œufs (M), battus	150 g	
	Matcha	3 g (1½ c. à c.)	
	Farine ordinaire	A *1	180 g
	Levure chimique		7 g
	Haricots rouges (lavés, puis égouttés après avoir été cuits) (coupé en cubes de 5 mm) *2		50 g

*1 Tamisez le mélange A.

*2 À ajouter une fois la farine résiduelle éliminée.

	Beurre (coupé en morceaux de 1 cm de côté)	50 g	
	Œufs (M), battus	50 g	
	Chocolat noir, fondu	50 g	
	Sucre	50 g	
	Farine ordinaire	60 g	
	Poudre de cacao	A (mélangé et tamisé)	7,5 g
	Levure chimique		3 g
	Noix (coupées en cubes de 5 mm de côté)	30 g	

Conseils

- Le goût du brownie varie selon le type de chocolat noir utilisé. Il est recommandé d'utiliser du chocolat noir contenant plus de 60 % de beurre de cacao.
- 3 minutes après le début de l'étape 3.**
Que la poudre restante ait été raclée ou non de la paroi, le signal sonore sera émis à nouveau et le pétrissage démarrera automatiquement.
- Si l'on appuie accidentellement sur le bouton «  » à l'étape 3.**
Appuyez sur le bouton «  » pour rétablir le système dans un délai de 10 minutes. (Cette opération ne peut être effectuée qu'une seule fois ; elle est annulée si vous appuyez sur un autre bouton.)
- 3 minutes après le début de l'étape 5.**
Que la surface de la pâte ait été façonnée ou non, le signal sonore sera émis à nouveau et la cuisson démarrera automatiquement.
- Retirez le brownie du moule à pain et laissez-le refroidir pendant 30 minutes pour qu'il soit encore meilleur.**

Préparatifs

- Coupez le beurre et les noix.
- Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes à 600 W pendant 1 minute ou au bain-marie.
- Tamisez le mélange A.
- Retirez le moule à pain et mettez en place le bras pétrisseur.
- Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain.
- Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

Brownie aux zestes d'orange et aux amandes

	Beurre (coupé en morceaux de 1 cm de côté)	50 g
	Œufs (M), battus	50 g
	Chocolat noir, fondu	50 g
	Sucre	50 g
	Farine ordinaire	60 g
	Poudre de cacao	7,5 g
	Levure chimique	3 g
	Curaçao	7 g
	Zestes d'orange	10 g
	Amandes effilées	10 g

Brownie double au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes		
Beurre (coupé en morceaux de 1 cm de côté)	60 g	
Œufs (M), battus	70 g	
Chocolat noir, fondu	60 g	
Sucre	60 g	
Farine ordinaire	30 g	
Poudre de cacao	A	7,5 g
Levure chimique		3 g
Noix (coupées en cubes de 5 mm de côté)		30 g

1

Sélectionnez le menu « 25 ».

2

Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

Après 2 minutes

3

Lorsque vous entendez des bips sonores, ouvrez le couvercle, raclez les restes de poudre des parois du moule, puis versez les noix concassées dans le moule à pain. (Dans les 3 minutes)

- Raclez les parois du moule pour enlever les restes de poudre. (L'utilisation d'une spatule en métal endommagera le revêtement en fluor)
- N'appuyez pas sur le bouton «  ».

4

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton «  » pour redémarrer.

Après 6 minutes

5

Ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Façonnez la surface de la pâte. (Dans les 3 minutes)

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour donner une forme ronde à la pâte et aplatir sa surface. (L'utilisation d'une spatule en métal endommagera le revêtement en fluor)
- N'appuyez pas sur le bouton «  ».

6

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton «  » pour redémarrer.

7

Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Sortez le moule à pain et laissez-le refroidir pendant env. 2 minutes.

Ensuite, sortez le gâteau du four.



Mélanger/battre 1 œuf (M) + eau	80 g
Yaourt nature	50 g (env. 50 ml)
Farine ordinaire	120 g
Farine de pain blanc forte	60 g
Levure chimique	5 g
Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté) *1	35 g
Sucre	24 g (2 c. à s.)
Sel	2,5 g (½ c. à c.)

*1 Coupez-le en cubes de 5 mm lorsque la température ambiante est inférieure à 15 °C.

Conseils

- Vérifiez si le bras pétrisseur est enfoncé dans le scone ; si c'est le cas, retirez-le avant de procéder au découpage.
- « Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante. (voir ce qui suit)
- Le scone peut se déformer s'il est soumis à un mélange excessif.
- Vous pouvez choisir les ingrédients et la garniture de votre choix pour la cuisson.
(Le premier ensemble d'ingrédients placés dans le moule à pain ne doit pas peser plus de 120 g au total.)
- Si l'on appuie accidentellement sur le bouton « » à l'étape 3 ou 5.
Appuyez sur le bouton « » pour récupérer vos données dans un délai de 10 minutes. (Une seule fois ; l'opération est annulée si une autre touche est enfoncée)
- 3 minutes après le début de l'étape 3.
Le signal sonore sera émis et l'unité principale commencera à pétrir.
- 3 minutes après le début de l'étape 5.
Le signal sonore est émis et l'unité principale commence la cuisson.
(Le mélange de pâte à scones peut sembler irrégulier en raison de sa texture.)
- Les pâtes à scones sont différentes du pain préparé avec de la levure sèche en poudre.
- Le couvercle peut facilement se salir à cause de la fumée d'huile ; veillez à bien l'essuyer après utilisation.

Préparation

- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain. Ajoutez ensuite le mélange d'œufs et de lait, puis le yaourt, dans cet ordre.
- ② Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain.
- ③ Placez le moule à pain dans l'unité principale de la machine à pain.

1 Sélectionnez le menu « 26 ».

- choisissez la fonction préférée

2 Appuyez sur le bouton « » pour lancer.

Après 2 minutes

3 Lorsque vous entendez le bip, ouvrez le couvercle et incorporez la poudre résiduelle. (Dans les 3 minutes)

- À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez la poudre restante qui se trouve autour du moule. (L'utilisation d'une spatule en métal endommagera le revêtement en fluor)
- N'appuyez pas sur le bouton « ».

4 Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « » pour redémarrer.

Après 1 minute

5 Ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore. Façonnez la surface de la pâte. (Dans les 3 minutes)

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour façonner la pâte et lui donner la forme d'un monticule. (L'utilisation d'une spatule en métal endommagera le revêtement en fluor)
- N'appuyez pas sur le bouton « ».

6 Fermez le couvercle, puis redémarrez.

7 Appuyez sur le bouton « » lorsque vous entendez un bip. Sortez le moule à pain et laissez-le refroidir pendant env. 2 minutes.

Ensuite, sortez le gâteau du four.

Scone salé à la française

- Choisissez une couleur de la croûte foncée

Mélanger/battre 1 œuf (M) + eau	60 g
Farine ordinaire	150 g
Levure chimique	5 g
Beurre (coupé en cubes de 1 cm de côté) *1	20 g
Sucre	8 g (2 c. à c.)
Sel	2,5 g (½ c. à c.)
Pommes de terre (épluchées et écrasées)	90 g
Poivre noir (en grains)	Petite quantité
Bacon (coupé en cubes de 5 mm de côté)	30 g
Fromage (coupé en cubes de 5 mm de côté)	30 g
Carottes (coupées en cubes de 5 mm de côté et cuites à point)	20 g
Mais (grains)	20 g
Fèves de soja vertes (fèves écosées)	20 g

Scone aux tomates et aux fèves vertes

Mélange d'œuf et de jus de tomate	100 g
Huile d'olive	24 g (2 c. à s.)
Farine ordinaire	120 g
Farine de pain blanc forte	60 g
Levure chimique	5 g
Sucre	18 g (1½ c. à s.)
Sel	2,5 g (½ c. à c.)
Poivre noir (en grains)	Petite quantité
Votre herbe sèche préférée (basilic)	½ c. à c.
Tomates séchées (séchées) (coupées en quatre parts égales après séchage)	10 g
Fèves de soja vertes (fèves écosées)	50 g
Fromage (coupé en cubes de 1 cm de côté)	50 g

« Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante

Il est possible de procéder à deux cuissons supplémentaires après la première cuisson.

- La « Cuisson supplémentaire » doit avoir lieu dans les 15 minutes suivant la cuisson précédente et n'est pas autorisée si la température intérieure baisse.

Méthode

- ① Sélectionnez le menu « 26 »
- ② Réglez le temps de cuisson
 - Réglable de 1 à 20 minutes
- ③ Appuyez sur le bouton « » pour lancer.
 - Pour interrompre la cuisson Maintenez le bouton « » enfoncé
- Vous pouvez effectuer une « cuisson supplémentaire » comme suit.
 - Sans appuyer sur le bouton « » à 7
 - ① Appuyez sur « Min » pour régler le temps de cuisson au four
 - ② Appuyez sur le bouton « » pour lancer

Brioche basique



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.
Mélanger/battre 1 œuf (M) + 1 jaune d'œuf + eau	140 g
Levure sèche	¾ c. à c.
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.

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5 Sélectionnez le menu « 27 », puis choisissez la couleur de la croûte.

6 Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

7

Après environ 55 minutes à 1 heure et 5 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 5 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

8

Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule et sortez le pain.

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.

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.
- Sautiez l'étape 7 en procédant de cette manière. Cette brioche est un peu différente des autres.

Panettone



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.
Mélanger/battre 1 œuf (M) + 1 jaune d'œuf + eau	140 g
Levure sèche	¾ c. à c.
Beurre *2	40 g
Raisins secs	70 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.

Panettone (groseilles, zestes d'orange et raisins secs)



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.
Mélanger/battre 1 œuf (M) + 1 jaune d'œuf + eau	140 g
Levure sèche	¾ c. à c.
Beurre *2	40 g
Groseilles	30 g
Zeste d'orange confite	20 g
Raisins secs	20 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.

1

1 - 4 Voir les P. FR5 à P. FR6 du chapitre « Préparatifs ».

5

Sélectionnez le menu « 28 », puis choisissez la couleur de la croûte.

6

Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

7

Après environ 55 minutes à 1 heure et 5 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 5 minutes sans appuyer sur le bouton «  ».

8

Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule et sortez le pain.

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.

Pour faire cuire un panettone en toute simplicité.

- 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.
- Sautiez l'étape 7 en procédant de cette manière. Cette brioche est un peu différente des autres.
- Ajoutez des raisins secs. Voir la P. FR3 des ingrédients supplémentaires.

Confiture à la fraise

	Fraise (Lavée et équeutée) (Couper en deux)	Poids net : 400 g
	Sucre	80 g
	Jus de citron	20 g (env. 20 ml)
	Pectine en poudre	6 g

Préparatifs pour la confection de confitures

- ① Préparez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ③ Mettez les ingrédients dans le moule en suivant l'ordre.
- ④ Mettez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez la machine sur la prise de courant.

Conseils

- Veillez à respecter la quantité indiquée ci-dessus.
Sinon, les ingrédients risquent de déborder et d'être trop cuits.
- **Veillez à ne pas trop cuire.**
La confiture sera plus épaisse une fois refroidie.
- **La confiture est plus liquide car elle contient moins de sucre et aucun additif. Elle ne se conserve pas longtemps.**
Veuillez la conserver au réfrigérateur et la consommer dès que possible.
• Durée de conservation : env. 1 semaine.
- Si le chauffage est insuffisant (trop d'eau et texture moins collante), procédez à un « chauffage supplémentaire ».

Confiture de myrtilles

	Myrtilles réfrigérées	400 g
	Sucre	80 g
	Jus de citron	20 g (env. 20 ml)
	Pectine en poudre	6 g

- Réglez le temps de cuisson à 2 h
(Réglez la durée à 1 h 50 min si vous utilisez des myrtilles fraîches)

Confiture de pêches

	Pêches épluchées, épépinées et coupées en cubes de 2 cm de côté	Poids net : 400 g
	Sucre	80 g
	Jus de citron	20 g (env. 20 ml)
	Pectine en poudre	6 g

- Réglez le temps de cuisson à 1 h 40 min

Confiture de pommes

	Pommes épluchées, épépinées et coupées en 8 morceaux de 1 cm de largeur	Poids net : 400 g
	Sucre	80 g
	Jus de citron	38 g (env. 38 ml)
	Pectine en poudre	6 g

- Réglez le temps de cuisson à 1 h 40 min

« Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante

Il est possible de remettre le plat au four à deux reprises une fois la cuisson terminée.

- Il est possible d'effectuer une « cuisson supplémentaire » dans les 15 minutes suivant la cuisson précédente. Cela n'est pas autorisé si la température interne baisse.

1 Sélectionnez le menu « 29 ».

2 Réglez le temps de cuisson.

- (90 minutes pour la confiture de fraises)
- Réglez la durée en fonction des types de fruits.
 - Elle peut être réglée entre 1 h 30 min et 2 h 30 min, par paliers de 10 minutes.

3 Appuyez sur le bouton « » pour lancer.

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

4 Appuyez sur le bouton « » lorsque vous entendez un signal sonore, puis retirez le moule à pain pour le laisser refroidir.

- (pendant env. 10 minutes)
- Ne le posez pas sur une surface irrégulière.

5 À l'aide d'une spatule en caoutchouc, versez délicatement la confiture dans un récipient dès que possible.

- L'utilisation d'une spatule en métal ou d'ustensiles similaires endommagera le revêtement.

Méthode

- ① Sélectionnez le menu « 29 »
- ② Régler le temps de cuisson
 - Il est possible de régler la durée entre 10 et 30 minutes, par incréments d'une minute à chaque pression sur le bouton.
- ③ Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
 - Pour annuler le chauffage supplémentaire Appuyez sur le bouton «  » et maintenez-le enfoncé
- Vous pouvez effectuer un « chauffage supplémentaire » comme suit.
- Sans appuyer sur le bouton «  » à 4
 - ① Appuyez sur « Min » pour régler le temps de cuisson
 - ② Appuyez sur le bouton «  » pour lancer

Compote de pommes

	Pommes Bramley, pelées, évidées et coupées en dés	400 g
	Eau	1 c. à s.

• Remuez-la une fois la cuisson terminée.

■ Si la cuisson n'est pas suffisante (la couleur est trop pâle ou le plat est trop dur lorsque vous y enfoncez une brochette), effectuez une « Cuisson supplémentaire ».

Préparation

- ① Préparez les ingrédients comme indiqué dans la recette. (Retirez le bras pétrisseur.)
- ② Placez les ingrédients dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans les recettes, puis versez de l'eau dessus.
- ③ Installez le moule à pain dans l'unité principale, puis branchez la machine sur la prise de courant.

1

Sélectionnez le menu « 30 ».

2

Réglez le temps de cuisson.

- (90 minutes pour la compote de pommes)
- Réglez le minuteur en fonction des types de fruits.
 - Il peut être réglé entre 1 et 2 h, par incréments de 10 minutes.

3

Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

4

Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez le moule à pain pour le laisser refroidir.

- (pendant env. 10 minutes)
- Ne le posez pas sur une surface irrégulière.

Pêche au sirop de vanille

	Pêches, dénoyautées et coupées en 1/8	400 g
	Sucre	40 g
	Gousse de vanille	1/4
	Eau	50 ml

- Une fois la cuisson terminée, retirez les pêches à l'aide d'une écumoire. Versez délicatement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

■ Réglez le temps de cuisson à 1 h

« Cuisson supplémentaire » en cas de cuisson insuffisante

Il est possible de remettre le plat au four à deux reprises une fois la cuisson terminée.

- Il est possible d'effectuer une « cuisson supplémentaire » dans les 15 minutes suivant la cuisson précédente. Cela n'est pas autorisé si la température interne baisse.

Méthode

- ① Sélectionnez le menu « 30 »
- ② Régler le temps de cuisson
 - Il est possible de régler la durée entre 10 et 30 minutes, par incréments d'une minute à chaque pression sur le bouton.
- ③ Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
 - Pour annuler le chauffage supplémentaire Appuyez sur le bouton «  » et maintenez-le enfoncé
- Vous pouvez effectuer un « chauffage supplémentaire » comme suit.
 - Sans appuyer sur le bouton «  » à 4
 - ① Appuyez sur « Min » pour régler le temps de cuisson
 - ② Appuyez sur le bouton «  » pour lancer

	Farine de riz glutant	250 g
	Eau	250 ml

Préparatifs

- ① Placez la lame à mochi dans le moule à pain.
- ② Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.

1

Sélectionnez le menu « 31 ».

2

Appuyez sur le bouton «  ». Après 50 minutes, ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le signal sonore.

3

Une fois le couvercle ouvert, appuyez immédiatement sur le bouton «  » pour démarrer.

4

Appuyez sur le bouton «  » lorsque vous entendez un bip. Retirez rapidement le moule à pain et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid pour être touché. (5 à 10 minutes)

5

Saupoudrez de la farine cuite sur un plateau et sur vos mains, puis sortez les mochi pour les utiliser.

Glace à la vanille

Durée du traitement : 25 min

	Lait	60 g
	Crème fouettée	170 g
	Extrait de vanille	2,5 g
	Miel	30 g

Glace au chocolat

Durée du traitement : 25 min

	Lait	60 g
	Crème fouettée	140 g
	Miel	30 g
	Poudre de cacao enrobée de sucre	30 g

Glace à la fraise

Durée du traitement : 25 min

	Fraises	160 g
	Jus de citron	coulis de fraises
	Sucre	20 g
	Crème fouettée	90 g
	Miel	15 g
	Lait	50 g

Recette de coulis de fraises

- Coupez 160 g de fraises en dés de 5 mm, mélangez-les avec 25 g de sucre en poudre et laissez reposer environ 1 heure.
- Versez les fraises et leur jus dans un moule, ajoutez 10 g de jus de citron, puis faites cuire à feu moyen pendant 5 minutes.
- ※Remuez sans arrêt pendant cette étape pour éviter que le mélange ne brûle.
- Conservez la sauce préparée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle ait refroidi à une température inférieure à 20 °C avant de l'utiliser.
- Une fois la sauce à la fraise préparée, mélangez-la avec 100 g de crème fouettée, 20 g de lait et 15 g de lait concentré. Poursuivez le reste des étapes comme d'habitude.

Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation
 - Débranchez l'appareil, démontez le récipient à crème glacée, la pale de mélange et les autres pièces lavables.
 - Lavez à l'eau froide avec un détergent doux. Ne rayez pas la surface intérieure avec des outils abrasifs.
 - Laissez sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Entretien du récipient à crème glacée
 - En cas de stockage de longue durée, assurez-vous que le récipient est parfaitement sec afin d'éviter la formation de rouille.
 - Ne mettez pas le récipient à crème glacée dans un lave-vaisselle et ne l'exposez pas à des températures élevées.
 - Ne laissez pas le récipient au congélateur pendant plus de 48 heures.

1 Mélangez les ingrédients : Mélangez soigneusement le lait, la crème fouettée, l'essence de vanille et le miel.**2 Montage de la machine.**

- Sortez le récipient à crème glacée du congélateur. Alignez la base du récipient avec la rainure et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien verrouillée.
- Ouvrez le couvercle, placez le Récipient à crème glacée assemblé sur la base de la machine, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Fixez la pale de mélange sur l'axe de mélange à l'intérieur du récipient à crème glacée. (Conseil : Si la palette sort de son logement, remettez-la en place à la main.)

3 Mise en marche de la machine.

- Sélectionnez le menu « 32 »
- Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.
- Versez lentement le mélange préalablement refroidi dans le récipient à crème glacée, puis fermez le couvercle. Faites attention à ne pas renverser de liquide dans la machine. (Remarque : N'utilisez pas d'ingrédients dont la température dépasse 25 °C et n'ajoutez rien d'autre que le mélange de glace indiqué. Placez la pale de mélange avant d'ajouter les ingrédients.)
- Lorsque le buzzer retentit en continu, appuyez sur le bouton «  », tournez le récipient à crème glacée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer, puis servez la glace immédiatement.

4 Réalisation et stockage.

- Utilisez une spatule en silicone (non fournie) pour retirer la glace. On peut la servir immédiatement ou la conserver au congélateur.

Préparation

- Avant utilisation, placez le Récipient à crème glacée au congélateur (-18 °C ou moins) pendant 8 à 16 heures.
- On obtient les meilleurs résultats lorsque le givre se forme de manière uniforme sur la paroi intérieure du récipient.

Méthode recommandée

- Utilisez du sucre pour faciliter la dissolution et obtenir une texture plus onctueuse.
- Choisissez des fruits mûrs. Lavez-les soigneusement et retirez les tiges.
- Ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié afin d'éviter tout débordement en cas de dilatation.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients en poudre, mélangez-les d'abord avec du lait avant d'ajouter la crème fouettée.
- Pour obtenir une glace plus ferme, remettez-la au congélateur pendant 1 à 2 heures supplémentaires après la préparation.
- Laissez refroidir le mélange de glace à une température comprise entre 5 et 10 °C avant de l'utiliser.

	Yaourt grec	300 g
	Miel	30 g

Préparation

Mélangez le yaourt et le miel, puis mettez le mélange de côté

1 Sortez le récipient à crème glacée du réfrigérateur, puis retirez l'engrenage, alignez-le avec la fente du récipient à crème glacée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

2 Placez le récipient à crème glacée sur la base de l'unité principale, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher fermement dans la fente, puis mettez en place la pale de mélange.

Préparation

- Avant utilisation, placez le Récipient à crème glacée au congélateur (-18 °C ou moins) pendant 8 à 16 heures.
- On obtient les meilleurs résultats lorsque le givre se forme de manière uniforme sur la paroi intérieure du récipient.

Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation
- Débranchez l'appareil, démontez le récipient à crème glacée, la pale de mélange et les autres pièces lavables.
- Lavez à l'eau froide avec un détergent doux. Ne rayez pas la surface intérieure avec des outils abrasifs.
- Laissez sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Entretien du récipient à crème glacée
- En cas de stockage de longue durée, assurez-vous que le récipient est parfaitement sec afin d'éviter la formation de rouille.
- Ne mettez pas le récipient à crème glacée dans un lave-vaisselle et ne l'exposez pas à des températures élevées.
- Ne laissez pas le récipient au congélateur pendant plus de 48 heures.

3

Fermez le couvercle et mettez l'appareil sous tension.

4

Sélectionnez le menu « 33 ».

- choisissez la fonction préférée

5

Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

6

Une fois que la lame a commencé à tourner, versez le yaourt préparé dans le récipient à crème glacée.

7

Le signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Appuyez sur le bouton «  » pour retirer le récipient à crème glacée.

Méthode recommandée

- Ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié afin d'éviter tout débordement en cas de dilatation.
- Pour obtenir une glace plus ferme, remettez-la au congélateur pendant 1 à 2 heures supplémentaires après la préparation.
- Laissez refroidir le mélange de glace à une température comprise entre 5 et 10 °C avant de l'utiliser.

Sorbet à la mangue

	Mangue	350 g
	Sucre	15 g

Sorbet aux fruits rouges

	Fraise	250 g
	Framboise	50 g
	Mûres	10 g
	Myrtille	20 g
	Miel	15 g

Préparation

- Avant utilisation, placez le Récipient à crème glacée au congélateur (-18 °C ou moins) pendant 8 à 16 heures.
- On obtient les meilleurs résultats lorsque le givre se forme de manière uniforme sur la paroi intérieure du récipient.

Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation
- Débranchez l'appareil, démontez le récipient à crème glacée, la pale de mélange et les autres pièces lavables.
- Lavez à l'eau froide avec un détergent doux. Ne rayez pas la surface intérieure avec des outils abrasifs.
- Laissez sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Entretien du récipient à crème glacée
- En cas de stockage de longue durée, assurez-vous que le récipient est parfaitement sec afin d'éviter la formation de rouille.
- Ne mettez pas le récipient à crème glacée dans un lave-vaisselle et ne l'exposez pas à des températures élevées.
- Ne laissez pas le récipient au congélateur pendant plus de 48 heures.

1

Mélangez la mangue et le sucre blanc, puis réduisez-les en purée à l'aide d'un mixeur.

2

Sortez le récipient à crème glacée du réfrigérateur, puis retirez l'engrenage, alignez-le avec la fente du récipient à crème glacée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

3

Placez le récipient à crème glacée sur la base de l'unité principale, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher fermement dans la fente, puis mettez en place la pale de mélange.

4

Fermez le couvercle et mettez l'appareil sous tension.

5

Sélectionnez le menu « 34 ».

- choisissez la fonction préférée

6

Appuyez sur le bouton «  » pour lancer.

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

7

Une fois que la lame a commencé à tourner, versez la purée préparée dans le récipient à crème glacée.

8

Le signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Appuyez sur le bouton «  » pour retirer le récipient à crème glacée.

Méthode recommandée

- Choisissez des fruits mûrs. Lavez-les soigneusement et retirez les tiges.
- Ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié afin d'éviter tout débordement en cas de dilatation.
- Pour obtenir un sorbet plus ferme, remettez-le au congélateur pendant 1 à 2 heures supplémentaires après l'avoir agité.
- Laissez refroidir le mélange de glace à une température comprise entre 5 et 10 °C avant de l'utiliser.

Ingrediënten voor 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 in het recept een mengsel (vloeistof plus ei) wordt aangegeven, moet dit met een weegschaal worden afgewogen. 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 (x2).

Bloem

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

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

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

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

Witte bloem

Gemaakt door tarwekorrels te malen, zonder zemelen en kiem. De beste soort bloem voor het bakken van brood is bloem met de aanduiding "voor het bakken van brood".

Gebruik geen gewoon of zelfrijzend bakmeel ter vervanging van broodbloem.

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.

Roggebloem

Gemaakt door het malen van roggekorrels. Bevat meer ijzer, magnesium en kalium, die bijdragen aan een goede gezondheid.

Door het lage glutengehalte ontstaat een compact en steviger brood.

Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (dit kan de motor overbelasten).

Droge gist

Laat het brood rijzen.

Zorg ervoor dat u droge gist gebruikt waarvoor voorrijzen niet nodig is.

Gebruik geen gist waarvoor voorrijzen nodig is. Droge gist met "Eenvoudig mengbaar", "Instant" of "Eenvoudig bakken" op de verpakking wordt aanbevolen.

Als u droge gist uit zakjes gebruikt, sluit het zakje dan direct na gebruik goed 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 in plaats van water gebruikt, is de voedingswaarde van het brood hoger, maar gebruik deze methode niet bij de timerfunctie, omdat het brood dan mogelijk niet de hele nacht 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 ander fruit gebruikt, omdat deze fructose bevatten.

Water

Gebruik normaal leidingwater.

Als de kamertemperatuur laag is, gebruik dan lauw water voor de menuopties "Basis Snel", "Zadenbrood", "Glutenvrije pizza", "Glutenvrij brood" en "Glutenvrije pasta".

Als de kamertemperatuur hoog is, gebruik dan gekoeld water voor de menuopties "Frans brood" of "Brioche".

Meet vloeistoffen altijd af met de meegeleverde zuurdesembeker.

Zout

Verbeterd de smaak en versterkt de gluten om het brood te helpen rijzen.

Het brood kan volume of smaak verliezen als de hoeveelheden niet nauwkeurig worden 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 broodbakken

Overige ingrediënten (Gedroogd fruit, noten, spek, kaas enz.)

Beschikbare menu

Brood		Deeg		Zoetigheden
Basis met Rozijnen	Zadenbrood	Basis met Rozijnen	Volkorendeeg met Rozijnen	Panettone
Menu 3	Menu 6	Menu 14	Menu 16	Menu 28

Om uw gearomatiseerde brood te maken, hoeft u alleen maar de extra ingrediënten in de rozijnen- en notendoseerder of de bakblik te doen.

Richtlijnen voor extra ingrediënten

Volg de aanwijzingen in het recept of menu voor de hoeveelheden van elk ingrediënt.

Anders kan het gebeuren dat:

- de ingrediënten uit het bakblik vallen, wat onaangename geuren en rook kan veroorzaken;
- het brood misschien niet goed rijst.

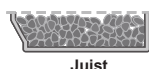
Droge / onoplosbare ingrediënten (Met behulp van de rozijnen- en notendoseerder - automatisch toevoegen)

→ Doe de extra ingrediënten in de rozijnen- en notendoseerder en stel het apparaat in.

→ Vul de rozijnen- en notendoseerder niet te vol.

■ Gedroogd fruit

- Snijd het grof in blokjes van ca. 5 mm.
- Ingrediënten met een suikerlaagje kunnen aan de rozijnen- en notendoseerder blijven kleven en daardoor niet in het bakblik vallen.



■ Noten, zaden

- Hak ze fijn.
- Noten verminderen de werking van gluten, dus gebruik ze niet te veel.
- Het gebruik van grote, harde zaden kan krassen veroorzaken op de coating van de doseerder en het bakblik.

■ Kruiden

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

■ Spek, salami, olijven, gedroogde tomaten

- Soms kunnen vette ingrediënten aan de rozijnen- en notendoseerder blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
- Snijd het spek en de salami in blokjes van 1 cm.
- Snijd de olijven in vieren.

Vochtige / stroperige / oplosbare ingrediënten*

(Met de hand in het bakblik doen – kan niet in de rozijnen- en notendoseerder worden gedaan)

→ Doe deze ingrediënten samen met de andere in het bakblik.

■ Verse vruchten, in alcohol ingelegde vruchten, groenten

- Gebruik alleen de hoeveelheden die in het recept staan, want het watergehalte van de ingrediënten is van invloed op het brood.

■ Kaas, chocolade

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

* Deze ingrediënten mogen niet in de rozijnen- en notendoseerder worden gedaan, omdat ze eraan blijven plakken en niet in het bakblik vallen.

Nederlands

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; als u uw eigen mix gebruikt, levert dat mogelijk niet zo'n goed resultaat op.
- Glutenvrij brood rijst niet zo veel als traditioneel brood. Het zal compacter en lichter van kleur zijn dan normaal brood.
- Als de optie "glutenvrij" is geselecteerd, moeten de aanwijzingen voor elk recept nauwkeurig worden opgevolgd. (Anders kan het brood niet goed lukken.) 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.
- Het bakresultaat en het uiterlijk van het brood kunnen variëren, afhankelijk van het soort bakmix. Soms kan er wat bloem aan de zijkant van het brood achterblijven. De resultaten van tarwevrije mixen kunnen aanzienlijk variëren.
- Wacht voor betere resultaten 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 uw gezondheidstoestand.

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

Het is erg belangrijk om kruisbesmetting bloem die gluten bevat te vermijden als het brood om dieetredenen wordt gemaakt. 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.

	Menunummer	Menu	Opties		Processen					Opmerking	Ref. Pagina
			Korst 	Timer 	Rusten	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal		
Brood	1	Basis	✓	✓	30 min - 1 uur	20 - 30 min ^{*3}	1 uur en 50 min - 2 uur en 10 min	50 - 55 min	4 uur - 4 uur en 5 min	—	P. NL7
	2	Basis Snel	✓	—	—	15 - 20 min	ca. 1 uur	35 - 40 min	1 uur en 55 min - 2 uur	—	P. NL7
	3	Basis met Rozijnen	✓ ^{*1}	✓	30 min - 1 uur	20 - 30 min ^{*3}	1 uur en 50 min - 2 uur en 10 min	50 min	4 uur	—	P. NL7
	4	Volkoren	—	✓	1 uur - 1 uur en 40 min	20 - 25 min ^{*3}	2 uur en 10 min - 2 uur en 45 min	50 min	5 uur	—	P. NL7
	5	50% Volkorenmix	—	✓	1 uur - 1 uur en 40 min	20 - 25 min ^{*3}	2 uur en 10 min - 2 uur en 45 min	50 min	5 uur	—	P. NL7
	6	Zadenbrood	—	—	—	25 - 40 min ^{*3}	40 - 55 min	50 min	2 uur en 10 min	—	P. NL7
	7	Frans brood	—	✓	0 - 2 min	35 min - 1 uur en 40 min ^{*3}	1 uur en 30 min - 3 uur en 30 min	50 min	5 uur	—	P. NL8
	8	Italiaans brood	—	✓	30 min - 1 uur	10 - 15 min	2 uur en 25 min - 3 uur	50 min	4 uur en 30 min	—	P. NL8
Glutenvrij	9	Glutenvrij brood	✓ ^{*2}	—	—	20 - 25 min ^{*6}	35 - 40 min	50 - 55 min	1 uur en 50 min - 1 uur en 55 min	✓	P. NL8
	10	Glutenvrije cake	—	—	—	20 min ^{*5}	—	1 uur en 30 min	1 uur en 50 min	✓	P. NL9
	11	Glutenvrije pasta	—	—	—	15 min ^{*6}	—	—	15 min	✓	P. NL9
	12	Glutenvrij pizzadeeg	—	—	—	20 - 25 min ^{*6}	5 - 10 min	—	30 min	✓	P. NL9
Deeg	13	Brooddeeg	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min ^{*3}	1 uur en 10 min - 1 uur en 20 min	—	2 uur en 20 min	—	P. NL10
	14	Rozijnenbrooddeeg	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min ^{*3}	1 uur en 10 min - 1 uur en 20 min	—	2 uur en 20 min	—	P. NL10
	15	Volkoren	—	—	55 min - 1 uur en 25 min	20 - 25 min ^{*3}	1 uur en 30 min - 1 uur en 55 min	—	3 uur en 15 min	—	P. NL11
	16	Volkorendeeg met Rozijnen	—	—	55 min - 1 uur en 25 min	20 - 25 min ^{*3}	1 uur en 30 min - 1 uur en 55 min	—	3 uur en 15 min	—	P. NL11
	17	Pizzadeeg / Focciadeeg	—	✓	(Kneden) 15 - 18 min	(Rijzen) 7 - 10 min	(Kneden) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min	—	P. NL11
	18	Pasta	—	—	—	20 min	—	—	20 min	—	P. NL12
Handmatig	19	Cake Bakken	—	—	—	—	—	30 min - 1 uur en 30 min	30 min - 1 uur en 30 min	—	P. NL12
	20	Cake Kneden	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 - 20 min	—	P. NL12
	21	Brood kneden	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 - 20 min	—	P. NL13
	22	Rijzen	—	—	—	—	30 min (standaard)	—	10 min - 2 uur	—	P. NL13
Zoetigheden	23	Koekjes	—	—	—	10 min	—	—	10 min	—	P. NL13
	24	Cake	✓	—	—	20 - 30 min ^{*6}	—	1 uur en 10 min - 1 uur en 20 min	1 uur en 30 min - 1 uur en 40 min	✓	P. NL14
	25	Brownie	—	—	—	14 min ^{*5}	—	1 uur en 6 min	1 uur en 20 min	✓	P. NL15
	26	Scone	—	—	—	9 min ^{*5}	—	45 - 50 min	54 - 59 min	✓	P. NL16

Menutabellen en bakopties

	Menunummer	Menu	Opties		Processen					Opmerking	Ref. Pagina
			Korst 	Timer 	Rusten	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal		
Zoetigheden	27	Brioche	✓*1	—	20 min	50 min - 1 uur en 5 min*3	1 uur en 20 min - 1 uur en 35 min	45 min	3 uur en 30 min	✓	P. NL17
	28	Panettone	✓*1	—	20 min	1 uur - 1 uur en 10 min*3	1 uur en 15 min - 1 uur en 25 min	45 min	3 uur en 30 min	✓	P. NL17
	29	Jam	—	—	—	—	—	—	1 uur en 30 min - 2 uur en 30 min	—	P. NL18
	30	Compote / Chutney	—	—	—	—	—	—	1 - 2 uur	—	P. NL19
	31	Mochi	—	—	(Kooktijd) 50 - 55 min	(Mochi maken) 10 min*7	—	—	1 uur - 1 uur en 5 min	✓	P. NL19
	32	Ijs	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. NL20
	33	Bevroren yoghurt	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. NL21
	34	Sorbet	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. NL21

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

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

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

*3 Tijdens het kneden is er een fase waarin het deeg rijst.

*4 Tijdens het kneden is er een rustperiode.

*5 Tijdens het kneden is er een fase waarin het deeg wordt gevormd, oftewel waarin het meel van de zijanten wordt afgeschraapt.

*6 Er is een moment waarop u het meel van de zijkant van de broodvorm kunt afschrapen.

*7 Open het deksel in deze fase.

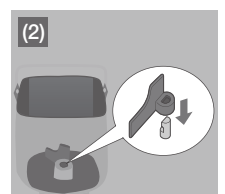
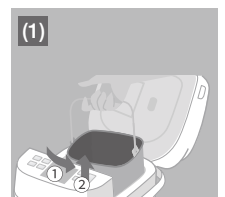
Gebruiksaanwijzing

Voor gebruik

- **Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en maak het apparaat schoon.**
(Zie P. NL9 van de "GEBRUIKSAANWIJZING")
- **Maak het apparaat schoon als u het lange tijd niet hebt gebruikt.**
(Zie P. NL9 van de "GEBRUIKSAANWIJZING")

Vorbereitung

- 1 Open de deksel, verwijder het bakblik (1) en plaats het kneedmes op de bevestigingsas. (2)**
 - Controleer de bevestigingsas en de binnenkant van het kneedmes en zorg ervoor dat ze schoon zijn.
- 2 Bereid de ingrediënten precies volgens het recept.**



Gebruiksaanwijzing

3 Doe de ingrediënten met het bakblikpictogram in het bakblik in de volgorde die staat aangegeven in de recepten.

(Zie afbeelding (3))

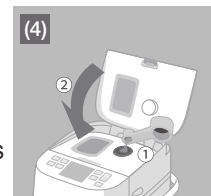
Plaats het bakblik in de hoofdeenheid door deze met de klok mee te draaien en sluit vervolgens het deksel.

- Doe de ingrediënten in de broodbakvorm, vorm een hoopje en giet het water langs de rand.
- Het handvat van het bakblik zal rechtop staan. (Zodat u het bakblik er gemakkelijk uit kunt halen.) U hoeft het niet helemaal naar beneden te drukken.



4 Open het deksel van het apparaat en doe de instant droge gist in de gistdoseerder. Sluit vervolgens het deksel van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. (Zie afbeelding (4))

- Om te voorkomen dat instant droge gist nat wordt of door statische elektriciteit niet in het bakblik kan vallen, moet u ervoor zorgen dat het deksel van de doseerder en de doseerder zelf droog zijn voordat u deze gebruikt. De gistdispenser is nat. Gebruik alstublieft een droog stuk keukenrol om het vocht op te nemen in plaats van iets vochtigs te gebruiken. (Statische elektriciteit kan ontstaan door te wrijven.) Als de gist niet uit de dispenser kan vallen, leidt dit tot slecht gefermenteerd brood.
→ Gebruik instant droge gist.
- Open het deksel niet, anders vliegt de instant droge gist eruit.



Bereidingswijze

5 Druk op de v menuknop ^ om het menunummer te wijzigen. (Zie afbeelding (5))

Selecteer menu "1" en kies de gewenste functie.

(Beschikbare functies van elk menu worden aangegeven door de volgende pictogrammen naast het recept).

Druk op de knop om de korstkleur te kiezen. (Standaard: Medium, afbeelding ①)

Druk op de knop om de eindtijd van het bakken vooraf in te stellen. (Standaard: De tijd na het begin van de huidige tijd, afbeelding ②)



6 Druk op de knop en op het scherm verschijnt de geschatte eindtijd.

- Er klinkt geluid terwijl de instant droge gist door de gistdoseerder valt.

Afbeelding ①



Afbeelding ②



Brood uit de machine halen

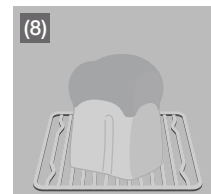
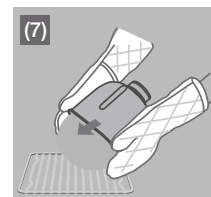
7 Zodra het menuprogramma is voltooid, klinkt een pieptoon.

Zodra u ziet dat het bakken klaar is, drukt u op de knop en haalt u de stekker uit het stopcontact.

8 Haal het bakblik eruit met droge, dikke ovenwanten en zet het op een tafel met een theedoek om af te koelen. Haal het brood vervolgens uit de oven en leg het op een rooster om af te koelen.

(Zie afbeelding (6) (7) (8))

- Gebruik geen natte ovenwanten, want dit kan brandwonden veroorzaken.
- Let op de rustplaats van het bakblik. (Het bakblik is namelijk erg heet.)
- Het brood vervormt of krimpt als het enige tijd in de machine blijft zitten.
- Gebruik geen mes of soortgelijk voorwerp om het brood eruit te halen.
- Controleer, nadat het brood uit het bakblik is gehaald, of het kneedmes niet in het brood is achtergebleven. Als dat het geval is, verwijder het dan.
(Het kneedmes kan beschadigd raken als u het brood direct snijdt.)
- Raak de onderkant van het bakblik niet aan. (Het draaien van het kneedmes kan het brood vervormen.)



Voorbeeld

Receptnaam

Menu nr. + Totale programmaduur + optiepictogram

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	¾ tl

Afkorting:

tl = theelepel; el = eetlepel;
Ei (M) = Ei van gemiddelde grootte.

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

Optiepictogram

De korstkleur kan worden gekozen:

Lichte korst Medium korst Donkere korst

De tijd waarop het brood klaar is, kan vooraf worden ingesteld.

Hieronder vindt u de legenda bij de pictogrammen naast de ingrediënten:

Moet in het bakblik worden gedaan.

Moet in de gistdoseerder worden gedaan.

Extra ingrediënten die rechtstreeks in de rozijnen- en notendoseerder kunnen worden gedaan.

Voeg ingrediënten of extra ingrediënten toe, of voer handmatige handelingen uit.

Broodrecepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 uur - 4 uur en 5 min)



	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	¾ tl

Melkbrood

Menu 1 (4 uur - 4 uur en 5 min)



	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Melk	180 ml
	Droge gist	¾ tl

Basis Snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 uur 55 min - 2 uur)



	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	1½ tl

Snel bruin brood

Menu 2 (1 uur 55 min - 2 uur)



	Sterke bruine broodbloem	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	1½ tl

Basis met Rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 uur)



	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	¾ tl
	Rozijnen	100 g

5 Zadenbrood

Menu 3 (4 uur)



	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Sesamzaad	½ el
	Maanzaad	½ el
	Lijnzaad	½ el
	Water	170 ml
	Droge gist	¾ tl
	Pompoenpitten	1 el
	Zonnebloempitten	1 el

Volkoren

Volkoren brood

Menu 4 (5 uur)



	Sterke bloem voor volkorenbrood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	190 ml
	Droge gist	¾ tl

Haver- en zemelenbrood

Menu 4 (5 uur)



	Sterke bloem voor wit brood	200 g
	Zemelen	25 g
	Havermout	25 g
	Olief	1 el
	Suiker	1 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	¾ tl

50% Volkorenmix

Volkorenbrood 50%

Menu 5 (5 uur)



	Sterke bloem voor volkorenbrood	125 g
	Sterke bloem voor wit brood	125 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	190 ml
	Droge gist	¾ tl

Volkoren- en sesambrood

Menu 5 (5 uur)



	Sterke bloem voor volkorenbrood	125 g
	Sterke bloem voor wit brood	125 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Sesamzaad	2 el
	Water	190 ml
	Droge gist	¾ tl

Zadenbrood

Walnoot en sesamzaad

Menu 6 (2 uur en 10 min)

	Sterke bloem voor wit brood	150 g
	Sterke bloem voor volkorenbrood	50 g
	Roggebloem	50 g
	Boter	15 g
	Zout	¾ tl
	Zwarte sesamzaadjes	1½ tl
	Water	170 ml
	Droge gist	1½ tl
	Walnoten	60 g

Cashewnoten en zaden

Menu 6 (2 uur en 10 min)

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Roggebloem	50 g
	Boter	15 g
	Zout	¾ tl
	Maanzaad	1½ el
	Water	170 ml
	Droge gist	1¼ tl
	Pompoenpitten	30 g
	Cashewnoten	30 g

Frans brood

Frans brood

Menu 7 (5 uur)

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Zout	¾ tl
	Water	190 ml
	Droge gist	½ tl

Fransen zuurdesembrood

Menu 7 (5 uur)

	Sterke bloem voor wit brood	200 g
	Sterke bloem voor volkorenbrood	50 g
	Zout	¾ tl
	Water	190 ml
	Droge gist	½ tl

Italiaans brood

Italiaans brood

Menu 8 (4 uur en 30 min)

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Olijfolie	1 el
	Zout	1 tl
	Water	160 ml
	Droge gist	½ tl

Oregano en olijf

Menu 8 (4 uur en 30 min)

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Olijfolie	1 el
	Zout	¾ tl
	Gedroogde oregano	1 tl
	Zwarte olijven	30 g
	(in blokjes van 5 mm gesneden)	
	Water	160 ml
	Droge gist	½ tl

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Voorbereiding".

5 Druk op knop  of  naast het menupictogram  om een broodmenu te selecteren.
• Kies de opties voor het geselecteerde menu.

6 Selecteer de korstkleur *1.

7 Druk op knop  om het apparaat te starten.

8 Als het brood klaar is en u een pieptoon hoort, drukt u op de knop . Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

9 Haal het brood er meteen uit met droge ovenwanten en leg het op een rooster.

- Houd de greep vast met ovenwanten en schud het brood eruit.
- Het verplaatsen van de buitenste basisas kan het bakblik beschadigen.
- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt.

*1 Wanneer u kunt kiezen uit verschillende korstkleuren.

Tips:

- Voeg rozijnen toe; zie P. NL3 "Extra ingrediënten". (Voor menu 3, menu 6)

Glutenvrije recepten

Menu 9 Glutenvrij brood

Benodigde tijd: ca. 1 uur en 50 min - 1 uur en 55 min

Gluten- en tarwevrij brood

	Melk	210 ml
	Ei (M), losgeklopt	1 (50 g)
	Appelciderazijn	2 tl
	Olie	1½ el
	Honing	40 g
	Zout	¾ tl
	Bruine rijstmeel	100 g
	Aardappelzetmeel	200 g
	Xanthaangom	1½ tl
	Droge gist	1½ tl

Gearomatiseerde glutenvrije broden

Gebruik één hoeveelheid van de gekozen mix en voeg de volgende ingrediënten toe aan uw bakblik om het brood van uw keuze te maken.

Pittig fruitbrood

(1 uur en 50 min)

	Gemengd fruit	60 g
	Kaneel	1 tl

Ahornsiroop- en pecannotenbrood

(1 uur en 50 min)

	Ahornsiroop	1 el
	Pecannoten	30 g

Vijfzadenbrood

(1 uur en 55 min)

	Lijnzaad	½ el
	Sesamzaad	1 el
	Pompoenpitten	½ el
	Maanzaad	½ el
	Zonnebloempitten	½ el

Brood met zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas

(1 uur en 55 min)

	Geraspte Parmezaanse kaas	30 g
	Zongedroogde tomaten in olie, uitgelekt en fijngehakt	30 g

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Voorbereiding".

5 Selecteer menu "9".

6 Selecteer de korstkleur.

7 Druk op de knop  om te starten.

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

8 Na ca. 6 min hoort u een pieptoon en opent u het deksel. **Schraap binnen 3 minuten de bloem van de zijanten van de broodbakvorm terwijl het  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Het kneden gaat na 3 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

9 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

Tips:

- Gebruik een rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik de metalen spatel niet.

Menu 10

Glutenvrije cake

Benodigde tijd: ca. 1 uur en 50 min

Glutenvrije chocoladecake

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	120 g
Suiker	120 g
Eieren (M), losgeklopt	3 (150 g)
Donkere chocolade, gesmolten	100 g
Witte rijstmeel	100 g
Cacaopoeder	25 g
Bakpoeder	8 g

Glutenvrije theecake
(1 uur en 50 min)

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	70 g
Suiker	130 g
Eieren (M), losgeklopt	3 (150 g)
Witte rijstmeel	130 g
Gemalen amandelen	70 g
Theebladeren, fijngesneden	1½ tl
Bakpoeder	8 g

Glutenvrije bananencake
(1 uur en 50 min)

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	70 g
Suiker	100 g
Eieren (M), losgeklopt	3 (150 g)
Witte rijstmeel	130 g
Gemalen amandelen	40 g
Banaan (in blokjes van 1 cm gesneden)	70 g
Bakpoeder	8 g

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".**5** Selecteer menu "10".**6** Druk op de knop  om te starten.

7 Na ca. 5 minuten hoort u een pieptoon en opent u het deksel. Schraap de bloem van de zijkanten van de broodbakvorm terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.

- Het kneden gaat na 3 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

8 Na ca. 9 min hoort u een pieptoon en opent u het deksel. Schraap het deeg van de zijwand van het bakblik terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.

- Het bakken begint na 3 min als u niet op de knop  drukt.

9 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal de cake eruit.

- Als u het krachtig schudt om het te verwijderen, kan de cake vervormen.

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.

Menu 11

Glutenvrije pasta

Benodigde tijd: ca. 15 min

Glutenvrije pasta

Meng/klop 1 ei (M) + water	160 g
Witte rijstmeel	140 g
Aardappelzetmeel	50 g
Maiszetmeel	60 g
Xanthaangom	½ el
Olie	1 el
Zout	½ tl

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

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".**5** Selecteer menu "11".**6** Druk op de knop  om te starten.

7 Na ca. 4 min voor glutenvrije pasta hoort u een pieptoon en opent u het deksel. Schraap binnen 3 minuten de bloem van de zijkanten van de broodbakvorm terwijl het  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.

- Het kneden gaat na 3 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

8 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

9 Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.

10 Bestrooi het deegoppervlak lichtjes met zetmeel of bloem uit het recept en vorm het vervolgens naar wens.

11 Kook ze en geniet ervan met uw favoriete saus.

Tips

- Gebruik de rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik de metalen spatel niet.

Menu 12

Glutenvrij pizzadeeg

Benodigde tijd: ca. 45 min

Glutenvrije pizza

Water	230 ml
Witte rijstmeel	250 g
Plantaardige olie	1 el
Zout	½ tl
Droge gist	½ tl

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".**5** Selecteer menu "12".**6** Druk op de knop  om te starten.

7 Na ca. 5 min voor glutenvrije pizza hoort u een pieptoon en opent u het deksel. Schraap binnen 3 minuten de bloem van de zijkanten van de broodbakvorm terwijl het  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.

- Het kneden gaat na 3 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

8 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

9 Verdeel het deeg in twee gelijke delen en druk de deegdelen met een lepel of spatel uit tot cirkels van ca. 20 cm op een ingevette bakplaat.

10 Smeer saus en uw favoriete toppings op het deeg en bak in de oven.

- Het glutenvrije pizzadeeg is dunner en knapperiger dan traditioneel pizzadeeg.

Tips

- Gebruik de rubberen spatel om het bakblik niet te beschadigen. Gebruik de metalen spatel niet.

Menu 13 Brooddeeg

Benodigde tijd: ca. 2 uur en 20 min

Basisdeeg

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	160 ml
	Droge gist	¾ tl

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".

5 Selecteer menu "13".

6 Druk op de knop  om te starten.
• Het scherm toont de resterende tijd tot het programma klaar is.

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

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

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.

Bereidingswijze

- ① Doe de ingrediënten in het bakblik in de hierboven vermelde volgorde.
- ② Selecteer het menu.
- ③ Verdeel het deeg in 8 tot 10 stukken en vorm er broodjes van.
- ④ Leg het deeg op een ingevette bakplaat en laat het bij 40 °C rijzen tot het in volume is verdubbeld (ca. 20 min).
- ⑤ Bestrooi met bloem.
- ⑥ Bak 15 min in een voorverwarmde oven op 220 °C of tot het goudbruin is.

Zachte broodjes

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	20 g
	Suiker	½ el
	Zout	½ tl
	Ei (M), losgeklopt	25 g
	Water	130 ml
	Droge gist	¾ tl

Menu 14 Basis met Rozijnen

Benodigde tijd: ca. 2 uur en 20 min

Basisdeeg met Rozijnen

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	160 ml
	Droge gist	¾ tl
	Rozijnen	100 g

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".

5 Selecteer menu "14".

6 Druk op de knop  om te starten.
• Het scherm toont de resterende tijd tot het programma klaar is.

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

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

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.
- Voeg rozijnen toe; zie P. NL3 "Extra ingrediënten".

Bereidingswijze

- ① Verdeel het mengsel in 8 balletjes. Leg ze op een licht ingevette bakplaat en laat ze bij 40 °C rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld (ca. 20 min). Maak een pasta van ca. 2 el bloem gemengd met 2 el water en spuit een kruis over de broodjes, of bedek ze met dunne reepjes zanddeeg.
- ② Bak 15 - 20 min in een voorverwarmde oven op 220 °C of tot ze goudbruin zijn.
- ③ Bestrijk ze, terwijl ze nog HEET zijn, met een suikerglazuur – 40 g suiker in 4 el water, gekookt tot er een siroop ontstaat – (ca. 5 min).

Kruisbroodjes

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Boter	25 g
	Suiker	1 tl
	Magere melkpoeder	1 el
	Zout	½ tl
	Kaneel	1 tl
	Gemengde specerijen	½ tl
	Ei (M), losgeklopt	1 (50 g)
	Water	90 ml
	Droge gist	¾ tl
	Gemengde gedroogde vruchten	100 g

Volkoren deeg

	Sterke bloem voor volkorenbrood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	180 ml
	Droge gist	¾ tl

Volkoren deeg 70%

	Sterke bloem voor volkorenbrood	175 g
	Sterke bloem voor wit brood	75 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	180 ml
	Droge gist	¾ tl

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".

5 Selecteer menu "15".

6 Druk op de knop  om te starten.

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

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

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

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.

Volkorendeeg met Rozijnen

	Sterke bloem voor volkorenbrood	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	180 ml
	Droge gist	¾ tl
	Rozijnen	100 g

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".

5 Selecteer menu "16".

6 Druk op de knop  om te starten.

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

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

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

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.
- Voeg rozijnen toe; zie P. NL3 "Extra ingrediënten".

Bereidingswijze

- 1 Verdeel het deeg in 12 grote broodjes of 20 kleine broodjes.
- 2 Leg ze op een ingevette bakplaat en bestrooi ze met bloem. Laat het deeg bij 40 °C rijzen tot het in volume is verdubbeld (ca. 20 min).
- 3 Bak 12 - 15 min in een voorverwarmde oven op 220 °C of tot ze goudbruin zijn.

Volkorenbroodjes met walnoten 70%

	Sterke bloem voor volkorenbrood	175 g
	Sterke bloem voor wit brood	75 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	180 ml
	Droge gist	¾ tl
	Walnoten	80 g

Pizzadeeg

	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Olie	2 el
	Zout	1 tl
	Water	130 ml
	Droge gist	½ tl

Focaccia

	Sterke bloem voor wit brood	200 g
	Olijfolie	½ el
	Zout	¾ tl
	Water	120 ml
	Droge gist	¾ tl

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

Bereidingswijze (voor pizza)

- 1 Verdeel het deeg met een schraper en vorm er balletjes van.
- 2 Bedek ze met vochtige keukenhanddoek en laat 10 min rusten.
- 3 Vorm er een plat rondje van en maak gaatjes met een vork.
- 4 Bestrijk het met uw favoriete saus en de gewenste topping en bak vervolgens in de oven.

Bereidingswijze (voor focciadeeg)

- 1 Rol het deeg uit en druk het plat tot een rechthoek van 20 cm × 20 cm op een ingevette bakplaat.
 - 2 Maak overal in het deeg kuiltjes met uw vingertoppen.
 - 3 Voeg uw favoriete ingrediënten toe, zoals olijven en tomaten.
 - 4 Laat het deeg bij 40 °C rijzen tot het in volume is verdubbeld (ca. 30 min).
 - 5 Besprenkel met olijfolie en bak in een voorverwarmde oven op 190 °C gedurende 20 - 30 min of tot de randen goudbruin zijn en het geheel goed gaar is in het midden.
- Serveer warm bij pastagerechten.

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Vorbereiding".

5 Selecteer menu "17".

6 Druk op de knop  om te starten.

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

Pastadeeg (gebruik het mochi-kneedmes)

	Durumtarwebloem	300 g
	Zout	1 tl
	Meng/klop 1 ei (M) + water	170 g

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Voorbereiding".

5 Selecteer menu "18".

6 Druk op de knop  om te starten.
• Het scherm toont de resterende tijd tot het programma klaar is.

7 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

8 Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.

9 Bestrooi het deegoppervlak lichtjes met zetmeel of bloem uit het recept en vorm het vervolgens naar wens.

10 Kook ze en geniet ervan met uw favoriete saus.

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.

Handmatige recepten

Vruchtencake

	Boter	100 g
	Suiker	80 g
	Eieren (M), losgeklopt	2 (100 g)
	Melk	2 el
	Gewone bloem	A (gemengd en gezeefd)
	Bakpoeder	
	Meng gedroogd fruit	120 g

Tips

- Timer stelt alleen de duur van de baktijd in.

Voorbereiding

Bereid de gemengde ingrediënten in de kom volgens het recept.

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, gezeefde A en gemengd gedroogd fruit toe en klop goed na elke toevoeging.

3 Verwijder het kneedmes, doe vetvrij papier in het hele bakblik en giet de gemengde ingrediënten erin.

4 Plaats het bakblik in de hoofdeenheid en steek de stekker in het stopcontact.

5 Sluit het deksel.

6 Selecteer menu "19".

7 Stel de baktijd in op 1 uur en 15 min.

8 Druk op de knop  om te starten.

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

9 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal de cake eruit.

Nabakken

- Herhaal stap 6 t/m 9 als het bakken niet voltooid is. (Extra baktijd kan tot twee keer toe worden toegevoegd binnen 50 min terwijl het apparaat nog warm is. De timer start opnieuw vanaf 1 minuut door zo nodig op knop  te drukken.)

Cakedeeg

	Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	100 g	
	Suiker	80 g	
	Melk	2 el	
	Eieren (M), losgeklopt	2 (100 g)	
	Gewone bloem	A (gemengd en gezeefd)	180 g
	Bakpoeder		7 g

Voorbereiding

- Haal het bakblik eruit en plaats het kneedmes.
- Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu "20".

2 Stel de tijd in op 15 min. (Standaard: 20 min).

3 Druk op de knop  om te starten.

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

4 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.

5 Doe het in een cakevorm en bak het vervolgens in een voorverwarmde oven.

Tips

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

Menu 21**Brood kneden**

Benodigde tijd: ca. 1-30 min

Vorbereiding

- ① Haal het bakblik eruit en plaats het kneedmes.
- ② Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- ③ Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu "21".**2** Stel de kneedtijd in op 15 min.

- Stel de tijd in op basis van de vereisten voor de eerste gisting van het brooddeeg, of de tijd die nodig is om te rijzen. Standaard: 20 min.

3 Druk op de knop  om te starten.

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

4 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort.**Tips**

- Laat het minimaal 20 min rusten voordat de volgende kneedcyclus begint.
- Als het brood te hard is of als er te veel deeg is, kan "U50" op het display verschijnen. Wacht even voordat u het volgende knoei- of kneedprogramma start, of verwijder wat van het deegmengsel.

Brooddeeg**Fase 1: Brood kneden: Menu 21****Fase 2: Rijzen: Menu 22****(Kneedtemperatuur: 28 °C)**

	Droge gist	¾ tl
	Sterke bloem voor wit brood	250 g
	Suiker	½ el
	Zout	¾ tl
	Eieren (M), losgeklopt	10 g
	Water	160 ml
Voeg ze toe nadat de eerste kneedcyclus is voltooid		
	Boter	10 g

Fase 1

1. Zie stap 1 t/m 4 van "Brood kneden".
(Instelling kneedtijd: 20 min)
2. Wanneer het kneden is voltooid, voegt u de boter toe aan het bakblik en sluit u het deksel.
3. Laat het 5 min rusten.
4. Herhaal stap 1 t/m 4 van "Brood kneden".
(Instelling kneedtijd: 12 min)

Fase 2**Optie 1:**

1. Vorm het deeg in de vorm van uw voorkeur en laat het in de oven rijzen.

Optie 2:

1. Zie stap 1 t/m 5 van "Rijzen".

Menu 22**Rijzen**

Benodigde tijd: ca. 10 min - 2 uur

Vorbereiding

- ① Verwijder het kneedmes en doe het deeg in het bakblik.
- ② Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu "22".**2** Stel de tijd in.

- Stel de tijd in volgens het brooddeeg dat wordt gebruikt voor de eerste gisting. Standaard: 30 min.

3 Druk op de knop  om te starten.

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

4 Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik het apparaat en haal het deeg eruit.**5** Vorm het deeg in de vorm van uw voorkeur en laat het in de oven rijzen.**Recepten voor zoetigheden****Menu 23****Koekjes**

Benodigde tijd: ca. 10 min

	Gewone bloem	170 g
	Cacaopoeder	5 g
	Bakpoeder	3 g
	Boter	65 g
	Suiker	55 g
	Ei (M)	1 (50 g)
	Hittebestendige chocoladedruppels	40 g

- Smelt de boter au bain-marie en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur, klof de eieren

1 Zeef de cakebloem, cacaopoeder en bakpoeder in het bakblik.**2** Voeg de zachte boter, losgeklopte eieren, suiker en bakchocoladechips toe, naar wens.**3** Selecteer menu "23".**4** Druk op de knop  om te starten.

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

5 Druk aan het einde van het programma op de knop  om het deeg te verwijderen. Dit kan vervolgens worden verdeeld, gevormd en gebakken (ca. 20 g per stuk; u kunt de koekjes naar eigen smaak versieren met hittebestendige chocoladedruppels).**6** Bakken: Verwarm de oven voor op 170 °C met boven- en onderwarmte en bak gedurende 20 min.



Boter	100 g
Suiker	80 g
Melk	30 g (2 el)
Eieren (M), losgeklopt	2 (100 g)
Gewone bloem	A (gemengd en
Bakpoeder	gezeefd) 7 g

Tips

■ U kunt de ingrediënten en vullingen van uw voorkeur toevoegen!

[Vaste ingrediënten moeten worden toegevoegd tijdens het verwijderen van de bloemresten: Cacaopoeder (15 g), Chocoladedruppels (50 g), Zwarte thee (Earl Grey) (4 g), Walnoten (40 g)]

■ Als de knop per ongeluk wordt aangeraakt in stap 3.

Druk op de knop  om binnen 10 min te herstellen (slechts één keer; ongeldig als een andere knop wordt ingedrukt).

■ 15 min nadat stap 3 is gestart. Er klinkt een pieptoon en het kneden begint automatisch.

(Als u de resterende bloem niet verwijdert, zal deze aan het oppervlak van de cake zitten wanneer deze klaar is.)

■ "Nabakken" indien niet gaar genoeg. (zie hieronder)

■ De vorm van de cake kan beschadigd raken als deze met te veel kracht uit de vorm wordt gehaald.

• De afgewerkte cake lijkt op een sponscake.

(Maar niet helemaal hetzelfde als het biscuitgebak dat in de winkel verkrijgbaar is.)

Vorbereitung

- ① Snijd het in blokjes van 1 cm en laat het zacht worden.
- ② Zeef A samen.
- ③ Haal het bakblik eruit en plaats het kneedmes.
- ④ Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- ⑤ Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1

Selecteer menu "24".

- kies de gewenste functie

2

Na ca. 12 min opent u het deksel wanneer u de pieptoon hoort.

Schraap binnen 5 minuten de bloem van de zijkanten van de broodbakvorm terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.

- Het kneden gaat na 5 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

3

Sluit het deksel en druk op de knop  om opnieuw te starten.

4

Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit de oven en laat het ca. 2 min afkoelen.

Haal de cake er vervolgens uit.

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.

Citroencake

boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	100 g
Suiker	80 g
Melk	30 g (2 el)
Eieren (M), losgeklopt	100 g
Rum (of brandy (cognac))	1 el
Gewone bloem	A ^{*1} 180 g
Bakpoeder	7 g
 Citroenschil (gemalen) ^{*2}	Voor 1 stuk

Chocoladecake

boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	100 g
Suiker	100 g
Eieren (M), losgeklopt	100 g
Cacaopoeder	15 g (2½ el)
Gewone bloem	A ^{*1} 180 g
Bakpoeder	7 g
Chocoladeblokjes ^{*2}	50 g
 Citruschil (in stukjes van 5 mm tot 1 cm gesneden) ^{*2}	40 g

"Nabakken" indien niet gaar genoeg

Er mag na het bakken nog twee keer extra worden nagebakken.

- "Nabakken" mag binnen 15 min na de vorige bakbeurt worden uitgevoerd. Doe dit niet als de binnentemperatuur daalt.

Bereidingswijze

- ① Selecteer menu "24"
 - ② Stel de baktijd in
 - Instelbaar van 1-20 min
 - ③ Druk op de knop  om te starten.
 - Stoppen met bakken
 - Houd de knop  ingedrukt
- U kunt als volgt "nabakken" uitvoeren.
- ① Druk op "Min" om de baktijd in te stellen
 - ② Druk op de knop  om te starten

Pompoencake

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	100 g
Suiker	80 g
Melk	30 g (ca. 30 ml)
Eieren (M), losgeklopt	100 g
Pompoen (snijd in blokjes van 2 cm en maak het zachter door het te verwarmen)	100 g
Gewone bloem	A ^{*1} 180 g
Bakpoeder	7 g

Matcha-cake met rode bonen

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	80 g
Suiker	100 g
Eieren (M), losgeklopt	150 g
Matcha	3 g (1½ tl)
Gewone bloem	A ^{*1} 180 g
Bakpoeder	7 g
 Rode bonen (gewassen, na het koken uitgelekt) (in blokjes van 5 mm gesneden) ^{*2}	50 g

^{*1} Zeef A samen.

^{*2} Toevoegen nadat de resterende bloem is verwijderd.

	Boter (in stukjes van 1 cm gesneden)	50 g
	Eieren (M), losgeklopt	50 g
	Donkere chocolade, gesmolten	50 g
	Suiker	50 g
	Gewone bloem	60 g
	Cacaopoeder	7,5 g
	Bakpoeder	3 g
	A (gemengd en gezeefd)	
	Walnoten (in blokjes van 5 mm gehakt)	30 g

Tips

- De smaak van de brownie varieert naargelang het soort pure chocolade dat wordt gebruikt.

We raden aan om pure chocolade te gebruiken met een cacaobotergehalte van meer dan 60%.

■ 3 min nadat stap 3 is gestart.

Of het resterende poeder nu van de wand is geschraapt of niet, klinkt de piepton opnieuw en begint het kneden automatisch.

■ Als de knop per ongeluk wordt aangeraakt in stap 3.

Druk op de knop  om binnen 10 min te herstellen (dit kan slechts één keer worden uitgevoerd; de handeling wordt ongeldig als er op een andere knop wordt gedrukt).

■ 3 min nadat stap 5 is gestart.

Of het oppervlak van het beslag nu is gevormd of niet, klinkt de piepton opnieuw en begint het bakproces automatisch.

■ Haal de brownie uit het bakblik en laat hem 30 min afkoelen voor een betere smaak.

Vorbereitung

- Snijd de boter en hak de walnoten.
- Smelt de pure chocolade 1 minuut in de magnetron op 600 W of au bain-marie.
- Zeef A samen.
- Haal het bakblik eruit en plaats het kneedmes.
- Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

Brownie met sinaasappelschil en amandel

	Boter (in stukjes van 1 cm gesneden)	50 g
	Eieren (M), losgeklopt	50 g
	Donkere chocolade, gesmolten	50 g
	Suiker	50 g
	Gewone bloem	60 g
	Cacaopoeder	7,5 g
	Bakpoeder	3 g
	A	
	Curaçao	7 g
	Sinaasappelschillen	10 g
	Amandelschijfjes	10 g

1 Selecteer menu "25".

2 Druk op de knop om te starten.

Na 2 min

3 Zodra u pieptonen hoort, opent u het deksel en schraap resterend poeder van de wanden van het bakblik en doe de gehakte walnoten in het bakblik. (Binnen 3 min)

- Schraap eventueel achtergebleven poeder van de wanden van het bakblik. (Het gebruik van een metalen spatel kan de fluorcoating beschadigen)
- Druk niet op de knop .

4 Sluit het deksel en druk op de knop om opnieuw te starten.

Na 6 min

5 Open het deksel wanneer u de pieptonen hoort. Vorm het deegoppervlak. (Binnen 3 min)

- Gebruik een rubberen spatel om het ronde deeg af te werken en het oppervlak glad te maken. (Het gebruik van een metalen spatel kan de fluorcoating beschadigen)
- Druk niet op de knop .

6 Sluit het deksel en druk op de knop om opnieuw te starten.

7 Druk op de knop wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit de oven en laat het ca. 2 min afkoelen. Haal de cake er vervolgens uit.

Dubbele chocoladebrownie

	Boter (in stukjes van 1 cm gesneden)	60 g
	Eieren (M), losgeklopt	70 g
	Donkere chocolade, gesmolten	60 g
	Suiker	60 g
	Gewone bloem	30 g
	Cacaopoeder	7,5 g
	Bakpoeder	3 g
	A	
	Walnoten (in blokjes van 5 mm gehakt)	30 g



Meng/klop 1 ei (M) + water	80 g
Naturel yoghurt	50 g (ca. 50 ml)
Gewone bloem	120 g
Sterke bloem voor wit brood	60 g
Bakpoeder	5 g
Boter (in blokjes van 1 cm gesneden) *1	35 g
Suiker	24 g (2 el)
Zout	2,5 g (½ tl)

*1 Snijd het in blokjes van 5 mm als de kamertemperatuur lager is dan 15 °C.

Tips

■ Controleer of het kneedmes in de scone is achtergebleven; zo ja, verwijder het voordat u deze aansnijdt.

■ "Nabakken" indien niet gaar genoeg. (zie hieronder)

■ De scone kan vervormen bij overmatig kneden.

■ U kunt alle gewenste ingrediënten en vullingen voor het bakken kiezen.

(De eerste portie ingrediënten die in het bakblik wordt gedaan, mag in totaal niet meer dan 120 g wegen.)

■ Als de knop per ongeluk wordt aangeraakt in stap 3 of 5.

Druk op de knop om binnen 10 min te herstellen. (Slechts één keer; ongeldig als een andere knop wordt ingedrukt).

■ 3 min nadat stap 3 is gestart,

er klinkt een pieptoon en de hoofdeenheid begint met kneden.

■ 3 min nadat stap 5 is gestart,

er klinkt een pieptoon en de hoofdeenheid begint met bakken.

(Het deeg voor de scones kan er wat ongelijkmatig uitzien wegens de aard van het deeg.)

• Sconedeeg verschilt van brood dat met droge gist wordt gemaakt.

• Het deksel kan gemakkelijk vuil worden door de rook van de olie; zorg ervoor dat u het na gebruik schoonveegt.

Voorbereiding

- Plaats het kneedmes in het bakblik. Voeg vervolgens achtereenvolgens het mengsel van ei en melk toe en daarna de yoghurt.
- Doe de ingrediënten in het bakblik.
- Plaats het bakblik in de hoofdeenheid van de automatische broodbakoven.

1 Selecteer menu "26".

- kies de gewenste functie

2 Druk op de knop om te starten.

Na 2 min

3 Zodra u de piep hoort, open het deksel en roer het resterende poeder erdoor. (Binnen 3 min)

- Gebruik een rubberen spatel om het resterende poeder overal in het bakblik onder te mengen. (Het gebruik van een metalen spatel kan de fluorcoating beschadigen)
- Druk niet op de knop .

4 Sluit het deksel en druk op de knop om opnieuw te starten.

Na 1 minuut

5 Open het deksel wanneer u de pieptonen hoort. Vorm het deegoppervlak. (Binnen 3 min)

- Gebruik een rubberen spatel om het deeg in de vorm van een berg te brengen. (Het gebruik van een metalen spatel kan de fluorcoating beschadigen)
- Druk niet op de knop .

6 Sluit het deksel en start opnieuw.

7 Druk op de knop wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit de oven en laat het ca. 2 min afkoelen.

Haal de cake er vervolgens uit.

Franse hartige scone

- Kies een donkere korstkleur

Meng/klop 1 ei (M) + water	60 g
Gewone bloem	150 g
Bakpoeder	5 g
Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)*1	20 g
Suiker	8 g (2 tl)
Zout	2,5 g (½ tl)
Aardappelen (geschild en gepureerd)	90 g
Zwarte peper (grof)	Kleine hoeveelheid
Spek (in blokjes van 5 mm gesneden)	30 g
Kaas (in blokjes van 5 mm gesneden)	30 g
Wortelen (in blokjes van 5 mm gesneden en licht gekookt)	20 g
Maïs (korrels)	20 g
Groene sojabonen (gepelde bonen)	20 g

Scone met tomaten en groene sojabonen

Een mengsel van ei en tomatensap	100 g
Olijfolie	24 g (2 el)
Gewone bloem	120 g
Sterke bloem voor wit brood	60 g
Bakpoeder	5 g
Suiker	18 g (1½ el)
Zout	2,5 g (½ tl)
Zwarte peper (grof)	Kleine hoeveelheid
Het gedroogde kruid van uw voorkeur (basilicum)	½ tl
Gedroogde tomaten (gedroogd) (Na het drogen in vier gelijke delen verdeeld)	10 g
Groene sojabonen (gepelde bonen)	50 g
Kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	50 g

"Nabakken" indien niet gaar genoeg

Na de eerste bakbeurt mag er nog maximaal twee keer worden gebakken.

- "Nabakken" moet binnen 15 minuten na de vorige bakbeurt plaatsvinden en is niet toegestaan als de binnentemperatuur daalt.

Bereidingswijze

- Selecteer menu "26"
- Stel de baktijd in
 - Instelbaar van 1-20 min
- Druk op de knop om te starten.
 - Stoppen met bakken
 - Houd de knop ingedrukt
- U kunt als volgt "nabakken" uitvoeren.
 - Druk op "Min" om de baktijd in te stellen
 - Druk op de knop om te starten

Basisbrioche



Sterke bloem voor wit brood	200 g
Boter *1	30 g
Suiker	2 el
Magere melkpoeder	1 el
Zout	¾ tl
Meng / klop 1 ei (M) + 1 eidooier + water	140 g
Droge gist	¾ tl
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.

1 - 4 Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Voorbereiding".

5 Selecteer menu 27 en kies de korstkleur.

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

7

Na ca. 55 min - 1 uur en 5 min **Open de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Voeg de extra boter toe terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

• Het kneden gaat na 5 min verder zonder dat u op de knop  hoeft te drukken.

8

Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.
- Voeg geen boter of andere ingrediënten toe nadat het scherm de resterende tijd aangeeft.

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 processtap 7 op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan andere brioche's.

Panettone



Sterke bloem voor wit brood	200 g
Boter *1	30 g
Suiker	2 el
Magere melkpoeder	1 el
Zout	¾ tl
Meng / klop 1 ei (M) + 1 eidooier + water	140 g
Droge gist	¾ tl
Boter *2	40 g
Rozijnen	70 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.

Panettone (krenten, sinaasappelschil en blanke rozijnen)



Sterke bloem voor wit brood	200 g
Boter *1	30 g
Suiker	2 el
Magere melkpoeder	1 el
Zout	¾ tl
Meng / klop 1 ei (M) + 1 eidooier + water	140 g
Droge gist	¾ tl
Boter *2	40 g
Krenten	30 g
Gekonfijte sinaasappelschil	20 g
Blanke rozijnen	20 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.

1 - 4

Zie P. NL5-6 van het hoofdstuk "Voorbereiding".

5

Selecteer menu "28" en kies de korstkleur.

6

Druk op de knop  om te starten.

• Het scherm toont de resterende tijd tot de pieptoon klinkt.

7

Na ca. 55 min - 1 uur en 5 min **Open de deksel** wanneer u de pieptoon hoort. **Voeg de extra boter toe terwijl  knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

• Het kneden gaat door na 5 minuten zonder op de knop  te drukken.

8

Druk op de knop  wanneer u pieptonen hoort. Haal het bakblik uit het apparaat en haal het brood eruit.

Tips

- De timer is niet beschikbaar in dit menu.
- Voeg geen boter of andere ingrediënten toe nadat het scherm de resterende tijd aangeeft.

Panettone op een eenvoudige manier 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 processtap 7 op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan andere brioche's.
- Voeg rozijnen toe; zie P. NL3 "Extra ingrediënten".

Aardbeienjam

	Aardbeien (Gewassen en steeltjes verwijderd) (In tweeën snijden)	Nettogewicht 400 g
	Suiker	80 g
	Citroensap	20 g (ca. 20 ml)
	Pectinepoeder	6 g

Voorbereidingen voor het maken van jam

- 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.
- 4 Plaats het bakblik in de hoofdeenheid en steek de stekker in het stopcontact.

Tips

- Zorg ervoor dat u de hierboven aangegeven hoeveelheid gebruikt. Anders kunnen de ingrediënten eruit lopen en te gaar worden.
- Pas op dat u het niet te lang kookt. De jam wordt dikker als hij is afgekoeld.
- De jam wordt dunner door de lagere suikerhoeveelheid en het ontbreken van toevoegingen. De jam kan niet lang worden bewaard. Bewaar het in de koelkast en eet het zo snel mogelijk op.
 - Bewaartermijn: ca. 1 week.
- Als de verwarming onvoldoende is (te veel water en minder kleverig), voer dan "extra verwarming" uit.

1

Selecteer menu "29".

2

Stel de kooktijd in.

(90 min voor aardbeienjam)

- Stel de tijd in op basis van het soort fruit.
- De tijd kan worden ingesteld tussen 1 uur en 30 min en 2 uur en 30 min, in stappen van 10 min.

3

Druk op de knop  om te starten.

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

4

Druk op de knop  zodra u pieptonen hoort en haal het bakblik eruit om af te koelen.

(ca. 10 min)

- Niet op een oneffen oppervlak plaatsen.

5

Schep de jam zo snel mogelijk voorzichtig met een rubberen spatel in een pot.

- Het gebruik van een metalen spatel of soortgelijk keukengerei zal de coating beschadigen.

Bosbessenjam

	Gekoelde bosbessen	400 g
	Suiker	80 g
	Citroensap	20 g (ca. 20 ml)
	Pectinepoeder	6 g

- Stel de bereidingstijd in op 2 uur
(Stel de bereidingstijd in op 1 uur en 50 min bij gebruik van verse bosbessen)

Perzikjam

	Perziken geschild, ontpit en in blokjes van 2 cm gesneden	Nettogewicht 400 g
	Suiker	80 g
	Citroensap	20 g (ca. 20 ml)
	Pectinepoeder	6 g

- Stel de bereidingstijd in op 1 uur en 40 min

Appeljam

	Appels geschild, ontpit en in 8 stukken van 1 cm breed gesneden	Nettogewicht 400 g
	Suiker	80 g
	Citroensap	38 g (ca. 38 ml)
	Pectinepoeder	6 g

- Stel de bereidingstijd in op 1 uur en 40 min

"Nabakken" indien niet gaar genoeg

Er mag na het bakken nog twee keer extra worden nagebakken.

- "Nabakken" mag binnen 15 min na de vorige bakbeurt worden uitgevoerd. Doe dit niet als de binnentemperatuur daalt.

Bereidingswijze

- 1 Selecteer menu "29"
- 2 Stel de kooktijd in
 - De tijd kan worden ingesteld op 10-30 min, waarbij elke druk op de knop de tijd met 1 min verlengt.
- 3 Druk op de knop  om te starten.
 - Om extra verwarming uit te schakelen houd de knop  ingedrukt
- U kunt "extra verwarming" als volgt inschakelen.
 - Zonder op de knop  te drukken bij 4
 - 1 Druk op "Min" om de kooktijd in te stellen
 - 2 Druk op de knop  om te starten

Appelmoes

	Bramley-appels (of andere kookappels), geschild, zonder klokhuis en in blokjes gesneden	400 g
	Water	1 el

- Roer na het koken.

■ Als het gebak niet gaar genoeg is (de kleur is te bleek of het is te hard als u er een bamboestokje in steekt), voer dan "Extra koken" uit.

Voorbereiding

- ① Bereid de ingrediënten volgens het recept. (Verwijder het kneedmes.)
- ② Doe de ingrediënten in het bakblik volgens de volgorde in de recepten en giet er water overheen.
- ③ Plaats het bakblik in de hoofdeenheid en steek de stekker in het stopcontact.

Perzik in vanillesiroop

	Perzik, ontpit en in ¼	400 g
	Suiker	40 g
	Vanillestokje	¼
	Water	50 ml

- Haal de perziken er na het koken met een schuimspaen uit.

Giet de siroop voorzichtig over het fruit.

Laat afkoelen.

- Stel de kooktijd in op 1 uur

"Nabakken" indien niet gaar
genoeg

Er mag na het bakken nog twee keer extra worden nagebakken.

- "Nabakken" mag binnen 15 min na de vorige bakbeurt worden uitgevoerd. Doe dit niet als de binnentemperatuur daalt.

Bereidingswijze

- ① Selecteer menu "30"
- ② Stel de kooktijd in
 - De tijd kan worden ingesteld op 10-30 min, waarbij elke druk op de knop de tijd met 1 min verlengt.
- ③ Druk op de knop  om te starten.
 - Om extra verwarming uit te schakelen houd de knop  ingedrukt
- U kunt "extra verwarming" als volgt inschakelen.
 - Zonder op de knop  te drukken bij ④
 - ① Druk op "Min" om de kooktijd in te stellen
 - ② Druk op de knop  om te starten

1 Selecteer menu "30".

2 Stel de kooktijd in.

(90 min voor appelcompote)

- Stel de timer in op basis van het soort fruit.
- De tijd kan worden ingesteld op 1 - 2 uur, in stappen van 10 min.

3 Druk op de knop om te starten.

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

4 Druk op de knop wanneer u pieptonen hoort.
Haal het bakblik eruit om af te koelen.

(ca. 10 min)

- Niet op een oneffen oppervlak plaatsen.

	Kleefrijstmeel	250 g
	Water	250 ml

Voorbereiding

- ① Plaats het mochi-kneedmes in het bakblik.
- ② Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- ③ Plaats het bakblik terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu "31".

2 Druk op de knop . Open het deksel na 50 min
wanneer u pieptonen hoort.3 Met het deksel open, druk onmiddellijk op de knop om te starten.4 Druk op de knop wanneer u pieptonen hoort. Haal het
bakblik er snel uit en laat het staan tot het voldoende is
afgekoeld om aan te raken. (5 tot 10 min)5 Strooi wat bloem op een bakplaat en op uw handen, en haal
vervolgens de mochi eruit om verder te gaan.

Vanille-ijs

Programmaduur: 25 min

	Melk	60 g
	Slagroom	170 g
	Vanille-extract	2,5 g
	Honing	30 g

Chocolade-ijs

Programmaduur: 25 min

	Melk	60 g
	Slagroom	140 g
	Honing	30 g
	Cacaopoeder met een suikerlaagje	30 g

Aardbeienijs

Programmaduur: 25 min

	Aardbeien	160 g
	Citroensap	8 g
	Suiker	20 g
	Slagroom	90 g
	Honing	15 g
	Melk	50 g

Recept voor aardbeiensaus

- Snijd 160 g aardbeien in stukjes van 5 mm, meng ze met 25 g kristalsuiker en laat ze ongeveer 1 uur staan.
- Doe de aardbeien en het sap in een pan, voeg 10 g citroensap toe en laat het geheel 5 minuten op middelhoog vuur koken.
- ※Blijf tijdens deze fase voortdurend roeren om aanbranden te voorkomen.
- Zet de afgewerkte saus in de koelkast totdat deze is afgekoeld tot onder de 20 °C, voordat u ze gebruikt.
- Meng de aardbeiensaus, zodra deze klaar is, met 100 g slagroom, 20 g melk en 15 g gecondenseerde melk. Ga verder met de resterende stappen zoals gewoonlijk.

1

Meng de ingrediënten: Meng de melk, slagroom, vanille-essence en honing goed door elkaar.

2

De machine in elkaar zetten.

- Haal de ijscontainer uit de vriezer. Lijn de onderkant van de bak uit met de groef en draai deze tegen de klok in totdat hij stevig vastzit.
- Open het deksel, plaats de gemonteerde ijscontainer op de basis van de hoofdeenheid en draai hem met de klok mee tot hij in de vergrendeling vastklikt.
- Plaats het roerblad op de roeras in de ijscontainer.
(Tip: Als het roerblad eruit springt, druk het dan met de hand terug op zijn plaats.)

3

De machine starten.

- Selecteer menu "32"
- Druk op de knop  om te starten.
- Giet de vooraf gekoelde, gemengde ingrediënten langzaam in de ijscontainer en sluit vervolgens het deksel. Wees voorzichtig, zodat er niets in de machine terechtkomt. (Opmerking: gebruik geen ingrediënten die warmer zijn dan 25 °C en voeg niets anders toe dan het aangegeven ijsmengsel. Plaats het roerblad voordat u de ingrediënten toevoegt.)
- Als de zoemer ononderbroken klinkt, drukt u op de knop , draait u de ijscontainer tegen de klok in om deze te verwijderen en serveert u het ijs onmiddellijk.

4

Afronden en bewaren.

- Gebruik een siliconen spatel (niet meegeleverd) om het ijs op te scheppen. Het kan direct worden geserveerd of in de vriezer worden bewaard.

Voorbereiding

- Zet de ijscontainer voor gebruik 8-16 uur in de vriezer (-18 °C of lager).
- De beste resultaten worden bereikt wanneer er zich gelijkmatig ijs vormt op de binnenwand van de bak.

Schoonmaken en onderhoud

1. Na elk gebruik

- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de ijscontainer, het roerblad en andere afwasbare onderdelen.
- Was met koud water en een mild afwasmiddel. Kras het binnenoppervlak niet met schurende gereedschappen.
- Laat het geheel goed drogen voordat u het weer in elkaar zet.

2. Onderhoud van de ijscontainer

- Zorg er bij langdurige opslag voor dat de ijscontainer volledig droog is om roestvorming te voorkomen.
- Plaats de ijscontainer niet in de vaatwasser en stel deze niet bloot aan hoge temperaturen.
- Vries de ijscontainer niet langer dan 48 uur in.

Aanbevolen bereidingswijze

- Gebruik suiker zodat het makkelijker oplost en de textuur gladder wordt.
- Kies rijp fruit. Was het fruit grondig en verwijder de steeltjes.
- Vul de ijscontainer niet meer dan voor de helft om te voorkomen dat deze bij uitzetting overloopt.
- Als u ingrediënten in poedervorm mengt, meng ze dan eerst met melk voordat u de slagroom toevoegt.
- Voor steviger ijs zet u het na het roeren nog 1 - 2 uur extra in de vriezer.
- Laat het ijsmengsel voor gebruik afkoelen tot 5 - 10 °C.

	Griekse yoghurt	300 g
	Honing	30 g

Vorbereiding

Meng de yoghurt en de honing en zet het apart

- 1 Haal de ijscontainer uit de koelkast, lijn vervolgens de vergrendeling uit met de gleuf in de ijscontainer en draai met de klok mee om deze vast te zetten.
- 2 Plaats de ijscontainer op de basis van de hoofdeenheid, draai deze met de klok mee in de gleuf om hem stevig vast te zetten, en plaats het roerblad.

Vorbereiding

- Zet de ijscontainer voor gebruik 8-16 uur in de vriezer (-18 °C of lager).
- De beste resultaten worden bereikt wanneer er zich gelijkmatig ijs vormt op de binnenwand van de bak.

Schoonmaken en onderhoud

1. Na elk gebruik
 - Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de ijscontainer, het roerblad en andere afwasbare onderdelen.
 - Was met koud water en een mild afwasmiddel. Kras het binnenoppervlak niet met schurende gereedschappen.
 - Laat het geheel goed drogen voordat u het weer in elkaar zet.
2. Onderhoud van de ijscontainer
 - Zorg er bij langdurige opslag voor dat de ijscontainer volledig droog is om roestvorming te voorkomen.
 - Plaats de ijscontainer niet in de vaatwasser en stel deze niet bloot aan hoge temperaturen.
 - Vries de ijscontainer niet langer dan 48 uur in.

- 3 Sluit het deksel en schakel het apparaat in.

- 4 Selecteer menu "33".

- kies de gewenste functie.

- 5 Druk op de knop  om te starten.

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

- 6 Zodra het roerblad begint te draaien, giet u de bereide yoghurt in de ijscontainer.

- 7 De pieptoon geeft aan dat het kookproces is voltooid.

- Druk op de knop  om de ijscontainer te verwijderen.

Aanbevolen bereidingswijze

- Vul de ijscontainer niet meer dan voor de helft om te voorkomen dat deze bij uitzetting overloopt.
- Voor stevigere ijs zet u het na het roeren nog 1 - 2 uur extra in de vriezer.
- Laat het ijsmengsel voor gebruik afkoelen tot 5 - 10 °C.

Mangosorbet

	Mango	350 g
	Suiker	15 g

Bessensorbet

	Aardbeien	250 g
	Frambozen	50 g
	Moorbessen	10 g
	Bosbessen	20 g
	Honing	15 g

Vorbereiding

- Zet de ijscontainer voor gebruik 8-16 uur in de vriezer (-18 °C of lager).
- De beste resultaten worden bereikt wanneer er zich gelijkmatig ijs vormt op de binnenwand van de bak.

Schoonmaken en onderhoud

1. Na elk gebruik
 - Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de ijscontainer, het roerblad en andere afwasbare onderdelen.
 - Was met koud water en een mild afwasmiddel. Kras het binnenoppervlak niet met schurende gereedschappen.
 - Laat het geheel goed drogen voordat u het weer in elkaar zet.
2. Onderhoud van de ijscontainer
 - Zorg er bij langdurige opslag voor dat de ijscontainer volledig droog is om roestvorming te voorkomen.
 - Plaats de ijscontainer niet in de vaatwasser en stel deze niet bloot aan hoge temperaturen.
 - Vries de ijscontainer niet langer dan 48 uur in.

- 1 Meng de mango met de witte suiker en pureer het geheel in een blender.

- 2 Haal de ijscontainer uit de koelkast, lijn vervolgens de vergrendeling uit met de gleuf in de ijscontainer en draai met de klok mee om deze vast te zetten.

- 3 Plaats de ijscontainer op de basis van de hoofdeenheid, draai deze met de klok mee in de gleuf om hem stevig vast te zetten, en plaats het roerblad.

- 4 Sluit het deksel en schakel het apparaat in.

- 5 Selecteer menu "34".

- kies de gewenste functie.

- 6 Druk op de knop  om te starten.

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

- 7 Zodra het blad begint te draaien, giet u de bereide puree in de ijscontainer.

- 8 De pieptoon geeft aan dat het kookproces is voltooid.

- Druk op de knop  om de ijscontainer te verwijderen.

Aanbevolen bereidingswijze

- Kies rijp fruit. Was het fruit grondig en verwijder de steeltjes.
- Vul de ijscontainer niet meer dan voor de helft om te voorkomen dat deze bij uitzetting overloopt.
- Voor stevigere sorbet zet u het na het roeren nog 1 - 2 uur extra in de vriezer.
- Laat het ijsmengsel voor gebruik afkoelen tot 5 - 10 °C.

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 la ricetta prevede una miscela (liquido + uovo), questa deve essere pesata con una bilancia. Si consiglia di usare una bilancia digitale.

Ingredienti secchi

- È necessario pesarli sulla bilancia o dosarli con un cucchiaino dosatore in dotazione, in caso di piccole quantità. Si consiglia di usare una bilancia digitale (x2).

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, 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.

Farina di segale

Ottenuta dalla macinazione dei chicchi di segale. Contiene più ferro, magnesio e potassio, che contribuiscono alla salute generale.

Il basso contenuto di glutine rende il pane più denso e pesante.

Non superare la quantità indicata (rischio di sovraccarico del motore).

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 con la dicitura "Facile da miscelare", "Ad azione rapida" o "Facile da cuocere" sulla confezione.

Quando si utilizza il lievito secco in bustina, richiudere immediatamente la confezione 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.

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 del timer poiché non 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, utilizzare acqua tiepida per i programmi "Base Rapido", "Pane ai Semi", "Pizza Senza Glutine", "Pane Senza Glutine" o "Pasta Senza Glutine".

Se la temperatura ambiente è alta, usare acqua fredda per il menu "Francese" o "Brioche".

Dosare sempre i liquidi usando il contenitore per lievito madre in dotazione.

Sale

Migliora il sapore e rafforza la maglia glutinica contribuendo alla lievitazione del pane.

Se le dosi non sono accurate, il pane può perdere volume o 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 il timer per la ricetta con le uova.

(Le uova vanno subito a male, se la temperatura ambiente è alta.)

Ingredienti per la panificazione

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

Menu disponibile

Pane		Impasto		Dolce
Base con Uvetta	Pane ai Semi	Base con Uvetta	Impasto Integrale con Uvetta	Panettone
Menu 3	Menu 6	Menu 14	Menu 16	Menu 28

Per preparare il pane aromatizzato, è sufficiente aggiungere gli ingredienti aggiuntivi nel dispenser per uvetta e frutta secca o nel cestello del pane.

Linee guida relative agli ingredienti aggiuntivi

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

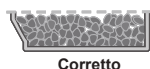
In caso contrario, • Gli ingredienti potrebbero uscire fuori dal cestello del pane causando odori sgradevoli e fumo.

• Il pane potrebbe non lievitare bene.

Ingredienti secchi/non solubili (utilizzando il dispenser per uvetta e frutta secca - aggiunta automatica)

→ Inserire gli ingredienti aggiuntivi nel dispenser per uvetta e frutta secca e impostare la macchina.

→ Non riempire eccessivamente il dispenser per uvetta e frutta secca.



Corretto



Errato

■ Frutta secca

- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.
- Gli ingredienti ricoperti di zucchero potrebbero aderire al dispenser per uvetta e frutta secca e non cadere nel cestello del pane.

■ 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 dispenser e del cestello del pane.

■ Erbe

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

■ Pancetta, salumi, olive, pomodori secchi

- A volte, gli ingredienti oleosi possono aderire al dispenser per uvetta e frutta secca e non cadere nel cestello del pane.
- Tagliare la pancetta e i salumi a cubetti di 1 cm.
- Tagliare le olive in quattro.

Ingredienti umidi/viscosi/solubili*

(da aggiungere manualmente nel cestello del pane – non può essere inserito nel dispenser per uvetta e frutta secca)

→ Inserire questi ingredienti insieme agli altri nel cestello del pane.

■ 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.

* Questi ingredienti non possono essere inseriti nel dispenser per uvetta e frutta secca, poiché potrebbero aderire al contenitore e non cadere nel cestello del pane.

Italiano

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 risultati migliori.
- 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 dall'utilizzo di ingredienti 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.

Tabelle 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.

	Numero del menu	Menu	Opzioni		Processi					Nota	Pagina di rif.
			Crosta 	Timer 	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale		
Pane	1	Base	✓	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50 - 55 min	4 h - 4 h 5 min	—	P. IT7
	2	Base Rapido	✓	—	—	15 - 20 min	ca. 1 h	35 - 40 min	1 h 55 min - 2 h	—	P. IT7
	3	Base con Uvetta	✓*1	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. IT7
	4	Integrale	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. IT7
	5	Miscela 50% Integrale	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. IT7
	6	Pane ai Semi	—	—	—	25 - 40 min*3	40 - 55 min	50 min	2 h 10 min	—	P. IT7
	7	Pane Francese	—	✓	0 - 2 min	35 min - 1 h 40 min*3	1 h 30 min - 3 h 30 min	50 min	5 h	—	P. IT8
	8	Pane Italiano	—	✓	30 min - 1 h	10 - 15 min	2 h 25 min - 3 h	50 min	4 h 30 min	—	P. IT8
Senza Glutine	9	Pane Senza Glutine	✓*2	—	—	20 - 25 min*6	35 - 40 min	50 - 55 min	1 h 50 min - 1 h 55 min	✓	P. IT8
	10	Torta Senza Glutine	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. IT9
	11	Pasta Senza Glutine	—	—	—	15 min*6	—	—	15 min	✓	P. IT9
	12	Impasto Pizza Senza Glutine	—	—	—	20 - 25 min*6	5 - 10 min	—	30 min	✓	P. IT9
Impasto	13	Impasto per Pane	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. IT10
	14	Impasto per Pane con Uvetta	—	—	30 - 50 min	20 -30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. IT10
	15	Impasto Integrale	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. IT11
	16	Impasto Integrale con Uvetta	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. IT11
	17	Impasto per Pizza / Focaccia	—	✓	(Impasto) 15 - 18 min	(Lievitazione) 7 - 10 min	(Impasto) ca. 10 min	(Lievitazione) ca. 10 min	45 min	—	P. IT11
	18	Pasta	—	—	—	20 min	—	—	20 min	—	P. IT12
Manuale	19	Cottura Torta	—	—	—	—	—	30 min - 1 h 30 min	30 min - 1 h 30 min	—	P. IT12
	20	Impasto Torta	—	—	—	20 min (impostazione predefinita)	—	—	1-20 min	—	P. IT12
	21	Impasto Pane	—	—	—	20 min (impostazione predefinita)	—	—	1-20 min	—	P. IT13
	22	Lievitazione	—	—	—	—	30 min (impostazione predefinita)	—	10 min - 2 h	—	P. IT13
Dolce	23	Biscotti	—	—	—	10 min	—	—	10 min	—	P. IT13
	24	Torta	✓	—	—	20 - 30 min*6	—	1 h 10 min - 1 h 20 min	1 h 30 min - 1 h 40 min	✓	P. IT14
	25	Brownie	—	—	—	14 min*5	—	1 h 6 min	1 h 20 min	✓	P. IT15
	26	Scone	—	—	—	9 min*5	—	45 - 50 min	54 - 59 min	✓	P. IT16

Tabelle dei menu e opzioni di cottura

	Numero del menu	Menu	Opzioni		Processi					Nota	Pagina di rif.
			Crosta	Timer	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale		
Dolce	27	Brioche	✓*1	—	20 min	50 min - 1 h 5 min*3	1 h 20 min - 1 h 35 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. IT17
	28	Panettone	✓*1	—	20 min	1 h - 1 h 10 min*3	1 h 15 min - 1 h 25 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. IT17
	29	Marmellata	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min - 2 h 30 min	—	P. IT18
	30	Composta / Chutney	—	—	—	—	—	—	1 - 2 h	—	P. IT19
	31	Mochi	—	—	(Cottura) 50 - 55 min	(Preparazione dei mochi) 10 min*7	—	—	1 h - 1 h 5 min	✓	P. IT19
	32	Gelato	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. IT20
	33	Frozen Yogurt	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. IT21
	34	Sorbetto	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. IT21

- Abbreviazioni usate nelle presenti istruzioni, un termine per esteso scritto nel modo seguente: min = minuto (s); h = ora (s); 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 le opzioni "Chiara" o "Media".
- *2 Sono disponibili solo le opzioni "Media" o "Scura".
- *3 C'è una fase di lievitazione durante la fase di impasto.
- *4 C'è una fase di riposo durante la fase di impasto.
- *5 Durante l'impasto c'è una fase in cui si modella l'impasto o si raschia la farina dalle pareti.
- *6 C'è un momento in cui puoi raschiare via la farina dalle pareti dello stampo per il pane.
- *7 A questo punto, aprire il coperchio.

Italiano

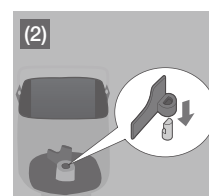
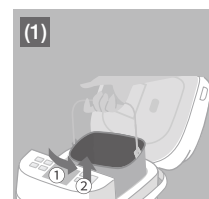
Istruzioni per la manipolazione

Prima dell'uso

- **Per il primo utilizzo, rimuovere il materiale da imballaggio e pulire la macchina.**
(Vedere P. IT9 delle "ISTRUZIONI D'USO")
- **Pulire la macchina se non è stata utilizzata da molto tempo.**
(Vedere P. IT9 delle "ISTRUZIONI D'USO")

Preparazioni

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e fissare la lama impastatrice nell'asta della lama. (2)**
 - Controllare l'area attorno all'asta e all'interno della lama impastatrice e assicurarsi che siano completamente pulite.
- 2 Preparare gli ingredienti secondo le esatte misurazioni indicate nella ricetta.**



Istruzioni per la manipolazione

- 3** Inserire gli ingredienti contrassegnati dall'icona del cestello del pane nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.

(Vedere Figura (3))

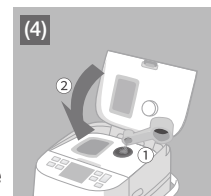
Inserire il cestello del pane nell'unità principale ruotando in senso orario, quindi chiudere il coperchio.

- Versare gli ingredienti nello stampo per il pane, formando una montagnetta, e versate l'acqua lungo il bordo.
- La maniglia del cestello del pane rimarrà in posizione verticale. (Per facilitare l'estrazione del cestello.) Non è necessario premerla fino in fondo.



- 4** Aprire il coperchio del distributore e aggiungere il lievito secco al suo interno. Quindi chiudere il coperchio del distributore e collegare la spina. (Vedere Figura (4))

- Per evitare che il lievito secco istantaneo si bagni o non riesca a cadere nel cestello del pane a causa dell'elettricità statica, assicurarsi che il coperchio e il distributore siano asciutti prima di inserirli. Il distributore di lievito è bagnato; utilizzare un fazzoletto di carta asciutto per assorbire l'umidità, invece di pulirlo con qualcosa di umido. (Lo strofinamento genera elettricità statica) Se il lievito non riesce a fuoriuscire dal distributore, il pane risulterà poco lievitato.
→ Utilizzare lievito secco istantaneo.
- Non aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita del lievito secco.



Modalità di preparazione

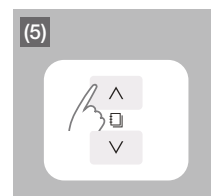
- 5** Premere il pulsante  del menu per cambiare il numero del menu. (Vedere Figura (5))

Selezionare il menu "1", quindi impostare la funzione desiderata.

(Le funzioni disponibili per ciascun menu sono indicate dalle seguenti icone accanto alla ricetta.)

 Premere il pulsante  per scegliere il colore della crosta del pane. (Predefinito: Media, Figura ①)

 Premere il pulsante  per preimpostare l'ora di fine cottura del pane. (Predefinito: L'orario di completamento viene calcolato a partire dall'ora corrente, Figura ②)



- 6** Premendo il pulsante , il display mostrerà l'orario approssimativo di completamento.

- Si sentirà un suono durante la caduta del lievito secco istantaneo dal distributore.

Figura ①



Figura ②



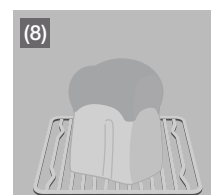
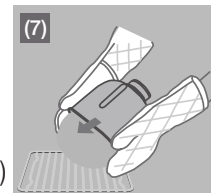
Sfornare

- 7** Al termine del programma selezionato, si sentiranno dei segnali acustici. Dopo aver confermato il completamento della cottura, premere il pulsante  e scollegare l'apparecchio.

- 8** Estrarre il cestello del pane usando guanti da forno spessi e asciutti e appoggiarlo su un tavolo coperto da un canovaccio per farlo raffreddare. A questo punto, togliere il pane e metterlo su una griglia a raffreddare.

(Vedere Figure (6), (7) e (8))

- Non utilizzare guanti da forno bagnati, poiché potrebbero causare ustioni.
- Prestare attenzione al posizionamento del cestello del pane. (Il cestello del pane è molto caldo.)
- Il pane si deformerà o si restringerà se lasciato all'interno della macchina per un po' di tempo.
- Non utilizzare coltelli o altri utensili simili per estrarre il pane.
- Dopo aver estratto il pane, controllare se la lama impastatrice è rimasta nel pane. Se è così, rimuovere la lama impastatrice.
(La lama impastatrice potrebbe danneggiarsi se si taglia il pane direttamente.)
- Non toccare il fondo del cestello del pane. (La rotazione della lama impastatrice potrebbe danneggiare la forma del pane.)



Esempio

Nome ricetta

N. menu + Tempo totale di preparazione + Icona opzione

↓	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Abbreviazione:

cc = cucchiaino; CC = cucchiaio;
Uovo (M) = Uovo di medie dimensioni.

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

Icona opzione

Indica che è possibile selezionare il colore della crosta del pane:

☐ Crosta chiara ☒ Crosta media ☒ Crosta scura

⌚ Indica che è possibile preimpostare l'ora di fine cottura del pane.

Di seguito è riportata la legenda delle icone accanto agli ingredienti:

☛ Posizionare nel cestello del pane.

☛ Posizionare nell'apposito distributore di lievito.

☛ Ingredienti aggiuntivi che possono essere aggiunti direttamente nel distributore di uvetta e frutta secca.

☛ Aggiungere ingredienti o ingredienti aggiuntivi, oppure eseguire operazioni manuali.

Ricette per il pane

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)



☛	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Pane al latte

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)



☛	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Latte	180 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Base Rapido

Pane bianco veloce

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)



☛	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	1¼ cc

Pane integrale veloce

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)



☛	Farina forte per pane integrale	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	1¼ cc

Base con Uvetta

Pane con uvetta

Menu 3 (4 h)



☛	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	¾ cc
☛	Uvetta	100 g

5 Pane ai semi

Menu 3 (4 h)



☛	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
☛	Semi di sesamo	½ CC
	Semi di papavero	½ CC
	Semi di lino	½ CC
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	¾ cc
☛	Semi di zucca	1 CC
	Semi di girasole	1 CC

Integrale

Pane integrale

Menu 4 (5 h)



☛	Farina integrale forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	190 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Pane all'avena e crusca

Menu 4 (5 h)



☛	Farina bianca forte	200 g
	Crusca	25 g
	Fiocchi d'avena (per porridge)	25 g
	Olio	1 CC
	Zucchero	1 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Miscela 50% Integrale

Pane integrale al 50%

Menu 5 (5 h)



☛	Farina integrale forte	125 g
	Farina bianca forte	125 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	190 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Pane integrale al sesamo

Menu 5 (5 h)



☛	Farina integrale forte	125 g
	Farina bianca forte	125 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Semi di sesamo	2 CC
	Acqua	190 mL
☛	Lievito secco	¾ cc

Pane ai Semi

Noci e semi di sesamo

Menu 6 (2 h 10 min)

☛	Farina bianca forte	150 g
	Farina integrale forte	50 g
	Farina di segale	50 g
	Burro	15 g
	Sale	¾ cc
	Semi di sesamo nero	1½ cc
	Acqua	170 mL
☛	Lievito secco	1¼ cc
☛	Noci	60 g

Anacardi e semi

Menu 6 (2 h 10 min)

Farina bianca forte	250 g
Farina di segale	50 g
Burro	15 g
Sale	¾ cc
Semi di papavero	1½ CC
Acqua	170 mL
Lievito secco	1¼ cc
Semi di zucca	30 g
Anacardi	30 g

Pane Francese

Pane Francese

Menu 7 (5 h)

Farina bianca forte	250 g
Sale	¾ cc
Acqua	190 mL
Lievito secco	½ cc

Pain de Campagne

Menu 7 (5 h)

Farina bianca forte	200 g
Farina integrale forte	50 g
Sale	¾ cc
Acqua	190 mL
Lievito secco	½ cc

Pane Italiano

Pane Italiano

Menu 8 (4 h 30 min)

Farina bianca forte	250 g
Olio d'oliva	1 CC
Sale	1 cc
Acqua	160 mL
Lievito secco	½ cc

Origano e olive

Menu 8 (4 h 30 min)

Farina bianca forte	250 g
Olio d'oliva	1 CC
Sale	¾ cc
Origano essiccato	1 cc
Olive nere (tagliate a cubetti di 5 mm)	30 g
Acqua	160 mL
Lievito secco	½ cc

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Premere il pulsante o nella barra del Menu per selezionare un menu del pane.

• Scegliere le opzioni per il menu selezionato.

6 Scegliere il colore della crosta *1.

7 Premere il pulsante " " per avviare il macchinario.

8 Quando il pane è pronto, premere il pulsante " " non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre il pane.

9 Rimuovere il pane immediatamente, usando delle presine asciutte e posizionarlo su una gratella.

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

• Spostare l'asta della base esterna potrebbe danneggiare la forma del pane.

• Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane.

*1 Se è possibile, scegliere il colore della crosta.

Suggerimenti:

• Aggiungere l'uvetta; consultare P. IT3 degli Ingredienti aggiuntivi. (Per il Menu 3 e il Menu 6)

Ricette senza glutine

Menu 9 Pane Senza Glutine

Tempo necessario: ca. 1 h 50 min - 1 h 55 min

Pane senza glutine e senza frumento

Latte	210 mL
Uovo (M), sbattuto	1 (50 g)
Aceto di sidro di mele	2 cc
Olio	1½ CC
Miele	40 g
Sale	¾ cc
Farina di riso integrale	100 g
Fecola di patate	200 g
Gomma di xantano	1½ cc
Lievito secco	1½ cc

Pagnotte senza glutine aromatizzate

Utilizzare una dose del mix scelto e aggiungere gli ingredienti elencati nel cestello del pane per preparare il tipo di pane desiderato.

Pane speziato alla frutta

(1 h 50 min)

Frutta mista	60 g
Cannella	1 cc

Pane all'acero e noci pecan

(1 h 50 min)

Sciroppo d'acero	1 CC
Noci pecan	30 g

Pane ai cinque semi

(1 h 55 min)

Semi di lino	½ CC
Semi di sesamo	1 CC
Semi di zucca	½ CC
Semi di papavero	½ CC
Semi di girasole	½ CC

Pane ai pomodori secchi e parmigiano

(1 h 55 min)

Parmigiano grattugiato	30 g
Pomodori secchi sott'olio, sgocciolati e tritati	30 g

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "9".

6 Scegliere il colore della crosta.

7 Premere il pulsante " " per l'avvio.

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

8 Dopo circa 6 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip.

Rimuovere la farina dai bordi del cestello del pane entro 3 minuti mentre lampeggia l'icona "".

Chiudere il coperchio e riavviare.

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

9 Premere il pulsante " " non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre il pane.

Suggerimenti:

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

Torta di cioccolato senza glutine

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	120 g
Zucchero	120 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Cioccolato fondente, sciolto	100 g
Farina di riso bianco	100 g
Cacao in polvere	25 g
Lievito in polvere	8 g

Torta da tè senza glutine
(1 h 50 min)

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	70 g
Zucchero	130 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Farina di riso bianco	130 g
Mandorle tritate	70 g
Foglie di tè tritate	1½ cc
Lievito in polvere	8 g

Torta alla banana senza glutine
(1 h 50 min)

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	70 g
Zucchero	100 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Farina di riso bianco	130 g
Mandorle tritate	40 g
Banana (tagliata a cubetti di 1 cm)	70 g
Lievito in polvere	8 g

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "10".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

7 Dopo circa 5 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip. Rimuovere la farina dai bordi del cestello del pane mentre lampeggia "👤". Chiudere il coperchio e riavviare.

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

8 Dopo circa 9 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip. Rimuovere 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 "🔊" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre la torta.
• Scuotendola con forza per rimuoverla, si può deformare la forma.

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.

Pasta Senza Glutine

Mescolare / Sbattere 1 uovo (M) + acqua	160 g
Farina di riso bianco	140 g
Fecola di patate	50 g
Amido di mais	60 g
Gomma di xantano	½ CC
Olio	1 CC
Sale	½ cc

- 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.

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "11".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

7 Dopo circa 4 minuti per la pasta senza glutine, aprire il coperchio quando si sente il bip. Rimuovere la farina dai bordi del cestello del pane 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 "🔊" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre il pane.

9 Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.

10 Spolverare leggermente la superficie dell'impasto con l'amido o la farina previsti dalla ricetta, quindi modellarlo nella forma desiderata.

11 Bollire e gustare 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.

Pizza senza glutine

Acqua	230 mL
Farina di riso bianco	250 g
Olio vegetale	1 CC
Sale	½ cc
Lievito secco	½ cc

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "12".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

7 Dopo circa 5 minuti per la pizza senza glutine, aprire il coperchio quando si sente il bip. Rimuovere la farina dai bordi del cestello del pane 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 "🔊" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre il pane.

9 Dividere l'impasto in due parti uguali e stendere ciascuna porzione con un cucchiaino o una spatola su una teglia unta, formando dei dischi di circa 20 cm.

10 Stendere la salsa e la guarnizione che si preferisce sull'impasto, poi cuocere in forno.
• L'impasto pizza senza glutine risulterà più sottile e croccante rispetto a quello tradizionale.

Suggerimenti

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

Menu 13 Impasto per Pane

Tempo necessario: ca. 2 h 20 min

Impasto classico

	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	160 mL
	Lievito secco	¾ cc

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "13".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

7 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

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

Suggerimenti

• Il timer non è disponibile per questo menu.

Panini morbidi

	Farina bianca forte	250 g
	Burro	20 g
	Zucchero	½ CC
	Sale	½ cc
	Uovo (M), sbattuto	25 g
	Acqua	130 mL
	Lievito secco	¾ cc

Modalità di preparazione

① Inserire gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine indicato sopra.

② Selezionare il menu.

③ Dividere l'impasto in 8-10 pezzi e formare dei panini.

④ Disporre su una teglia unta e lasciare lievitare a 40 °C fino al raddoppio del volume (ca. 20 minuti).

⑤ Cospargere con la farina.

⑥ Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 15 minuti o fino a doratura.

Menu 14 Base con Uvetta

Tempo necessario: ca. 2 h 20 min

Impasto base con uvetta

	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	160 mL
	Lievito secco	¾ cc
	Uvetta	100 g

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "14".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

7 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

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

Suggerimenti

• Il timer non è disponibile per questo menu.

• Per aggiungere l'uvetta consultare P. IT3 degli Ingredienti aggiuntivi.

Modalità di preparazione

① Dividere l'impasto in 8 palline. Disporre su una teglia leggermente unta e lasciare lievitare a 40 °C fino al raddoppio del volume (ca. 20 minuti). Preparare una pasta mescolando circa 2 cucchiaini di farina con 2 cucchiaini di acqua e formare una croce sui panini oppure guarnire con sottili strisce di pasta frolla.

② Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 15 - 20 minuti o fino a doratura.

③ Mentre sono ancora CALDI, spennellare con una glassa di zucchero preparata sciogliendo 40 g di zucchero in 4 cucchiaini d'acqua e facendo bollire fino a ottenere uno sciroppo (ca. 5 minuti).

Hot cross bun

	Farina bianca forte	250 g
	Burro	25 g
	Zucchero	1 cc
	Latte scremato in polvere	1 CC
	Sale	½ cc
	Cannella	1 cc
	Mix di spezie	½ cc
	Uovo (M), sbattuto	1 (50 g)
	Acqua	90 mL
	Lievito secco	¾ cc
	Frutta secca mista	100 g

Impasto integrale

	Farina integrale forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	180 mL
	Lievito secco	¾ cc

Impasto integrale al 70%

	Farina integrale forte	175 g
	Farina bianca forte	75 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	180 mL
	Lievito secco	¾ cc

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "15".

6 Premere il pulsante "  " per l'avvio.

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

7 Premere il pulsante "  " non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

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

Suggerimenti

- Il timer non è disponibile per questo menu.

Impasto integrale con uvetta

	Farina integrale forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	180 mL
	Lievito secco	¾ cc
	Uvetta	100 g

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "16".

6 Premere il pulsante "  " per l'avvio.

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

7 Premere il pulsante "  " non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

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

Suggerimenti

- Il timer non è disponibile per questo menu.
- Per aggiungere l'uvetta consultare P. IT3 degli Ingredienti aggiuntivi.

Modalità di preparazione

- ① Dividere l'impasto in 12 panini grandi oppure in 20 panini da tavola.
- ② Disporre su teglie unte e spolverare con farina. Lasciare lievitare a 40 °C fino al raddoppio del volume (ca. 20 minuti).
- ③ Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 12 - 15 minuti o fino a doratura.

Panini integrali al 70% con noci

	Farina integrale forte	175 g
	Farina bianca forte	75 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 cc
	Sale	¾ cc
	Acqua	180 mL
	Lievito secco	¾ cc
	Noci	80 g

Impasto pizza

	Farina bianca forte	250 g
	Olio	2 CC
	Sale	1 cc
	Acqua	130 mL
	Lievito secco	½ cc

Focaccia

	Farina bianca forte	200 g
	Olio d'oliva	½ CC
	Sale	¾ cc
	Acqua	120 mL
	Lievito secco	¾ cc

7 Premere il pulsante "  " non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

Procedimento (per la pizza)

- ① Dividere l'impasto con la spatola e formare delle palle.
- ② Coprirle con un panno umido e lasciar riposare per 10 minuti.
- ③ Formare un cerchio piatto e bucherellarlo con una forchetta.
- ④ Stendere la salsa che si preferisce e la guarnizione preferita, poi cuocere in forno.

Procedimento (per focaccia)

- ① Stendete l'impasto su una teglia unta e appiattirlo fino a formare un rettangolo di 20 cm × 20 cm.
 - ② Formare delle rientranze su tutta la superficie dell'impasto utilizzando la punta delle dita.
 - ③ Aggiungere le guarnizioni preferite, come olive e pomodori.
 - ④ Lasciare lievitare a 40 °C fino al raddoppio del volume (ca. 30 minuti).
 - ⑤ Irroriare con olio d'oliva e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 20 - 30 minuti o fino a quando i bordi saranno dorati e l'interno ben cotto.
- Servire calda insieme ai piatti di pasta.

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "17".

6 Premere il pulsante "  " per l'avvio.

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

Impasto per pasta (utilizzare la lama per mochi)

Farina di grano duro	300 g
Sale	1 cc
Mescolare / Sbattere 1 uovo (M) + acqua	170 g

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "18".

6 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

7 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

8 Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.

9 Spolverare leggermente la superficie dell'impasto con l'amido o la farina previsti dalla ricetta, quindi modellarlo nella forma desiderata.

10 Bollire e gustarla con la salsa che si preferisce.

Suggerimenti

- Il timer non è disponibile per questo menu.

Ricette manuali

Torta alla frutta

	Burro	100 g
	Zucchero	80 g
	Uova (M), sbattute	2 (100 g)
	Latte	2 CC
	Farina 00	A (mescolati e setacciati)
	Lievito in polvere	
	Frutta secca mista	120 g

Suggerimenti

- Il timer serve solo a impostare la durata del tempo di cottura.

Preparazione

Miscelare gli ingredienti nella ciotola seguendo la ricetta.

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, setacciare A e la frutta secca mista, mescolando bene.

3 Rimuovere la lama impastatrice e foderare il cestello del pane con carta da forno, poi versare il mix di ingredienti.

4 Mettere il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa.

5 Chiudere il coperchio.

6 Selezionare il menu "19".

7 Impostare il tempo di cottura su 1 h 15 min.

8 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

9 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre la torta.

Cottura aggiuntiva

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 6 - 9. (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.)

Impasto per torta

	Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	100 g
	Zucchero	80 g
	Latte	2 CC
	Uova (M), sbattute	2 (100 g)
	Farina 00	A (mescolati e setacciati)
	Lievito in polvere	
		7 g

Preparazioni

- 1 Rimuovere il cestello del pane e fissare la lama impastatrice.
- 2 Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- 3 Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

1 Selezionare il menu "20".

2 Impostare il timer su 15 minuti. (Predefinito: 20 minuti).

3 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

4 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.

5 Versarlo nello stampo da torta, quindi cuocere in forno preriscaldato.

Suggerimenti

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

Menu 21

Impasto Pane

Tempo necessario: ca. 1-30 min

Preparazioni

- ① Rimuovere il cestello del pane e fissare la lama impastatrice.
- ② Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

- 1 Selezionare il menu "21".**
- 2 Impostare il tempo di impasto su 15 minuti.**
 - Impostare il tempo in base alle esigenze di fermentazione primaria dell'impasto del pane o al tempo necessario per la lievitazione. Predefinito: 20 minuti.
- 3 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.**
 - Il display mostra il tempo residuo all'emissione del segnale acustico.
- 4 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico.**

Suggerimenti

- Lasciare riposare per oltre 20 minuti prima di procedere con la successiva fase di impasto.
- Se il pane è troppo duro o se c'è troppo impasto, sul display potrebbe comparire la scritta "U50". Lasciare un po' di tempo per ricominciare la lavorazione successiva o per prelevare una parte dell'impasto.

Impasto per pane

Fase 1 Impasto Pane: Menu 21

Fase 2 Lievitazione: Menu 22

(Condizioni di temperatura per l'impasto: 28 °C)

Lievito secco	¼ cc
Farina bianca forte	250 g
Zucchero	½ CC
Sale	¼ cc
Uova (M), sbattute	10 g
Acqua	160 mL
Aggiungere al termine della fase iniziale di impasto	
Burro	10 g

Ricette per dolci

Menu 23

Biscotti

Tempo necessario: ca. 10 min

Farina 00	170 g
Cacao in polvere	5 g
Lievito in polvere	3 g
Burro	65 g
Zucchero	55 g
Uovo (M)	1 (50 g)
Gocce di cioccolato resistenti al calore	40 g

- Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente, quindi sbattere le uova

- 1 Setacciare la farina per dolci, il cacao in polvere e il lievito in polvere nel cestello del pane.**
- 2 Aggiungere il burro ammorbidito, le uova sbattute, lo zucchero e le gocce di cioccolato, a piacere.**
- 3 Selezionare il menu "23".**
- 4 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.**
 - Il display mostra il tempo residuo al completamento del programma.
- 5 Al termine del programma, premere il pulsante "⏏" per estrarre l'impasto, che può quindi essere suddiviso, modellato e cotto (circa 20 g ciascuno; è possibile decorare i biscotti con gocce di cioccolato resistenti al calore secondo il proprio gusto).**
- 6 Cottura: preriscaldare il forno a 170 °C con calore statico sopra e sotto e cuocere per 20 minuti.**

Menu 22

Lievitazione

Tempo necessario: ca. 10 min - 2 h

Preparazioni

- ① Rimuovere la lama impastatrice e trasferire l'impasto nel cestello del pane.
- ② Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

- 1 Selezionare il menu "22".**
- 2 Impostare il tempo.**
 - Impostare il tempo in base all'impasto del pane utilizzato per la prima lievitazione. Predefinito: 30 minuti.
- 3 Premere il pulsante "↕" per l'avvio.**
 - Il display mostra il tempo residuo al completamento del programma.
- 4 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere il cestello del pane ed estrarre l'impasto.**
- 5 Modellare l'impasto nella forma che si preferisce e lasciarlo lievitare in forno.**

Fase 1

- Vedere i passaggi 1 - 4 dell'Impasto Pane.
(Impostazione del tempo di impasto: 20 minuti)
- Al termine dell'impasto, aggiungere il burro nel cestello del pane e chiudere il coperchio.
- Lasciare riposare per 5 minuti.
- Ripetere i passaggi 1 - 4 dell'Impasto Pane.
(Impostazione del tempo di impasto: 12 minuti)

Fase 2

Opzione 1:

- Modellare l'impasto nella forma che si preferisce e lasciarlo lievitare in forno.

Opzione 2:

- Vedere i passaggi 1 - 5 della Lievitazione.



Burro	100 g
Zucchero	80 g
Latte	30 g (2 CC)
Uova (M), sbattute	2 (100 g)
Farina 00	A (mescolati e
Lievito in polvere	setacciati)
	7 g

Suggerimenti

■ È possibile aggiungere gli ingredienti e ripieni preferiti!

[Gli ingredienti solidi devono essere aggiunti durante la fase di pulizia della farina residua: Cacao in polvere (15 g), Gocce di cioccolato (50 g), Tè nero (Earl Grey) (4 g), Noci (40 g)]

■ Se al punto 3 si preme accidentalmente il pulsante "⏏".

Premere il pulsante "⏏" per ripristinare entro 10 minuti (solo una volta; l'operazione non è valida se viene premuto un altro tasto)

■ 15 minuti dopo l'avvio della Fase 3. Si sente un segnale acustico e l'impasto si avvia automaticamente.

(Se la farina residua non viene eliminata, resterà sulla superficie della torta al termine della cottura.)

■ "Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente. (vedere di seguito)

■ La forma della torta può danneggiarsi se viene estratta con troppa forza.

• La torta ottenuta è simile a un pan di Spagna.

(Ma non è del tutto uguale al pan di Spagna disponibile in commercio.)

Preparazioni

- 1 Tagliarle a cubetti di 1 cm e ammorbidirli.
- 2 Setacciare insieme gli ingredienti A.
- 3 Rimuovere il cestello del pane e fissare la lama impastatrice.
- 4 Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- 5 Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

1 Selezionare il menu "24".

- scegliere la funzione preferita

2 Dopo circa 12 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip. Rimuovere la farina dai bordi del cestello del pane entro 5 minuti mentre lampeggia l'icona "👤". Chiudere il coperchio e riavviare.

- L'impasto riprenderà dopo 5 minuti senza premere il pulsante "⏏".

3 Chiudere il coperchio e premere il pulsante "⏏" per riavviare.

4 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Estrarre il cestello del pane e lasciarlo raffreddare per ca. 2 minuti.

A questo punto, estrarre la torta.

Suggerimenti

- Il timer 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.

Torta al limone

burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	100 g
Zucchero	80 g
Latte	30 g (2 CC)
Uova (M), sbattute	100 g
Rum (o brandy)	1 CC
Farina 00	A*1
Lievito in polvere	7 g
Scorza di limone (grattugiata)*2	Per 1 pezzo

Torta al cioccolato

burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	100 g
Zucchero	100 g
Uova (M), sbattute	100 g
Cacao in polvere	15 g (2½ CC)
Farina 00	A*1
Lievito in polvere	7 g
Quadretto di cioccolato*2	50 g
Scorza di agrumi (tagliata a pezzetti di 5 mm - 1 cm)*2	40 g

"Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente

È consentita la cottura aggiuntiva fino a due volte al termine della cottura.

- La "cottura aggiuntiva" può essere effettuata entro 15 minuti dalla fine della cottura precedente. Non è consentita se la temperatura interna scende.

Modalità di preparazione

- 1 Selezionare il menu "24"
 - 2 Impostare il tempo di cottura
 - È possibile impostare un intervallo compreso tra 1 e 20 minuti
 - 3 Premere il pulsante "⏏" per l'avvio.
 - Per interrompere la cottura Tenere premuto il pulsante "⏏"
- È possibile effettuare la "cottura aggiuntiva" come segue.
- Senza premere il pulsante "⏏" a 5
 - 1 Premere "Min" per impostare il tempo di cottura
 - 2 Premere il pulsante "⏏" per l'avvio

Torta di zucca

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	100 g
Zucchero	80 g
Latte	30 g
	(ca. 30 mL)
Uova (M), sbattute	100 g
Zucca (tagliata a cubetti di 2 cm e ammorbidita mediante riscaldamento)	100 g
Farina 00	A*1
Lievito in polvere	7 g

Torta al matcha e fagioli rossi

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	80 g
Zucchero	100 g
Uova (M), sbattute	150 g
Matcha	3 g (1½ cc)
Farina 00	A*1
Lievito in polvere	7 g
Fagioli rossi (lavati e scolati dopo la bollitura) (tagliati a cubetti di 5 mm)*2	50 g

*1 Setacciare insieme gli ingredienti A.

*2 Da aggiungere dopo aver eliminato la farina residua.

	Burro (tagliato a pezzetti di 1 cm)	50 g	
	Uova (M), sbattute	50 g	
	Cioccolato fondente, sciolto	50 g	
	Zucchero	50 g	
	Farina 00	60 g	
	Cacao in polvere	A (mescolati e setacciati)	7,5 g
	Lievito in polvere		3 g
	Noci (tagliate a cubetti di 5 mm)	30 g	

Suggerimenti

- Il gusto del brownie varia in base al tipo di cioccolato fondente utilizzato. Si consiglia di utilizzare cioccolato fondente con una percentuale di burro di cacao superiore al 60%.

■ 3 minuti dopo l'avvio della Fase 3.

Indipendentemente dal fatto che la farina residua sia stata rimossa o meno dai bordi, il segnale acustico suonerà nuovamente e l'impasto si avvierà automaticamente.

■ Se al punto 3 si preme accidentalmente il pulsante "⏏".

Premere il pulsante "⏏" per ripristinare entro 10 minuti (L'operazione può essere eseguita solo una volta; non è valida se viene premuto un altro pulsante)

■ 3 minuti dopo l'avvio della Fase 5.

Indipendentemente dal fatto che la superficie dell'impasto sia stata modellata o meno, il segnale acustico suonerà nuovamente e la cottura si avvierà automaticamente.

■ Estrarre il brownie dal cestello del pane e lasciarlo raffreddare per 30 minuti per un risultato migliore.

Preparazioni

- Tagliare il burro e le noci.
- Sciogliere il cioccolato fondente nel microonde a 600 W per 1 minuto oppure a bagnomaria.
- Setacciare insieme gli ingredienti A.
- Rimuovere il cestello del pane e fissare la lama impastatrice.
- Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

Brownie alle mandorle e scorze d'arancia

	Burro (tagliato a pezzetti di 1 cm)	50 g
	Uova (M), sbattute	50 g
	Cioccolato fondente, sciolto	50 g
	Zucchero	50 g
	Farina 00	60 g
	Cacao in polvere	7,5 g
	Lievito in polvere	3 g
	Curaçao	7 g
	Scorze d'arancia	10 g
	Mandorle a lamelle	10 g

Brownie al doppio cioccolato

Crostata a doppio cioccolato		
	Burro (tagliato a pezzetti di 1 cm)	60 g
	Uova (M), sbattute	70 g
	Cioccolato fondente, sciolto	60 g
	Zucchero	60 g
	Farina 00	30 g
	Cacao in polvere	A 7,5 g
	Lievito in polvere	
	Noci (tagliate a cubetti di 5 mm)	3 g
		30 g

1 Selezionare il menu "25".

2 Premere il pulsante "⏏" per l'avvio.

Dopo 2 minuti

3 Quando si sentono dei segnali acustici, aprire il coperchio, rimuovere la farina rimasta sui bordi della teglia e versare le noci tritate nel cestello del pane. (Entro 3 minuti)

- Rimuovere eventuali residui di farina dai bordi del cestello. (L'utilizzo di una spatola metallica può danneggiare il rivestimento al fluoro)
- Non premere il pulsante "⏏".

4 Chiudere il coperchio e premere il pulsante "⏏" per riavviare.

Dopo 6 minuti

5 Aprire il coperchio quando si sente il bip. Modellare la superficie dell'impasto. (Entro 3 minuti)

- Usare una spatola di gomma per rifinire l'impasto rotondo e livellare la superficie. (L'utilizzo di una spatola metallica può danneggiare il rivestimento al fluoro)
- Non premere il pulsante "⏏".

6 Chiudere il coperchio e premere il pulsante "⏏" per riavviare.

7 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Estrarre il cestello del pane e lasciarlo raffreddare per ca. 2 minuti.

A questo punto, estrarre la torta.



Mescolare/sbattere 1 uovo (M) + acqua	80 g
Yogurt naturale	50 g (ca. 50 mL)
Farina 00	120 g
Farina bianca forte	60 g
Lievito in polvere	5 g
Burro (tagliato a cubetti di 1 cm) *1	35 g
Zucchero	24 g (2 CC)
Sale	2,5 g (½ cc)

*1 Tagliare a cubetti di 5 mm quando la temperatura ambiente è inferiore a 15 °C.

Suggerimenti

■ Controllare se la lama impastatrice è rimasta inserita nello scone; in tal caso, rimuoverla prima di tagliare.

■ "Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente. (vedere di seguito)

■ Lo scone potrebbe deformarsi, se sottoposto a una impastatura eccessiva.

■ È possibile scegliere liberamente gli ingredienti e il ripieno per la preparazione.

(Il primo gruppo di ingredienti inserito nel cestello del pane non deve superare complessivamente i 120 g.)

■ Se al punto 3 o 5 si preme accidentalmente il pulsante "⏏".

Premere il pulsante "⏏" per ripristinare entro 10 minuti. (solo una volta; l'operazione non è valida se viene premuto un altro tasto)

■ 3 minuti dopo l'avvio della Fase 3, verrà emesso un segnale acustico e l'unità principale inizierà la fase di impasto.

■ 3 minuti dopo l'avvio della Fase 5, verrà emesso un segnale acustico e l'unità principale inizierà la fase di cottura.

(L'impasto degli scone potrebbe sembrare non omogeneo a causa delle caratteristiche dell'impasto stesso.)

• Gli impasti per gli scone sono diversi da quelli del pane preparato con lievito secco in polvere.

• Il coperchio può facilmente sporcarsi a causa dei vapori oleosi; assicurarsi di pulirlo dopo l'uso.

Preparazione

① Inserire la lama impastatrice nel cestello del pane. Quindi aggiungere, nell'ordine, il composto di uova e latte, e poi lo yogurt.

② Aggiungere gli ingredienti nel cestello del pane.

③ Inserire il cestello del pane nell'unità principale della macchina per pane.

1 Selezionare il menu "26".

- scegliere la funzione preferita

2 Premere il pulsante "⏏" per l'avvio.

Dopo 2 minuti

3 Quando si sente il segnale acustico, aprire il coperchio e incorporare la farina residua. (Entro 3 minuti)

- Usare una spatola di gomma per incorporare la farina rimasta sui bordi del cestello. (L'utilizzo di una spatola metallica può danneggiare il rivestimento al fluoro)
- Non premere il pulsante "⏏".

4 Chiudere il coperchio e premere il pulsante "⏏" per riavviare.

Dopo 1 minuto

5 Aprire il coperchio quando si sente il bip. Modellare la superficie dell'impasto. (Entro 3 minuti)

- Usare una spatola di gomma per modellare l'impasto e dargli una forma a montagna. (L'utilizzo di una spatola metallica può danneggiare il rivestimento al fluoro)
- Non premere il pulsante "⏏".

6 Chiudere il coperchio e riavviare.

7 Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Estrarre il cestello del pane e lasciarlo raffreddare per ca. 2 minuti.

A questo punto, estrarre la torta.

Scone salati alla francese

• Scegliere il colore scuro della crosta

Mescolare/sbattere 1 uovo (M) + acqua	60 g
Farina 00	150 g
Lievito in polvere	5 g
Burro (tagliato a cubetti di 1 cm) *1	20 g
Zucchero	8 g (2 cc)
Sale	2,5 g (½ cc)
Patate (pelate e schiacciate)	90 g
Pepe nero (in grani)	Piccola quantità
Pancetta (tagliata a cubetti di 5 mm)	30 g
Formaggio (tagliato a cubetti di 5 mm)	30 g
Carote (tagliate a cubetti di 5 mm e lessate a cottura media)	20 g
Mais (chicchi)	20 g
Fagioli di soia verdi (semi sgusciati)	20 g

Scone con pomodori e soia verde

Miscela di uovo e succo di pomodoro	100 g
Olio d'oliva	24 g (2 CC)
Farina 00	120 g
Farina bianca forte	60 g
Lievito in polvere	5 g
Zucchero	18 g (1½ CC)
Sale	2,5 g (½ cc)
Pepe nero (in grani)	Piccola quantità
Erba aromatica secca a scelta (basilico)	½ cc
Pomodori secchi (essiccati) (divisi in quattro parti uguali dopo l'essiccazione)	10 g
Fagioli di soia verdi (semi sgusciati)	50 g
Formaggio (tagliato a cubetti di 1 cm)	50 g

"Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente

Dopo la prima cottura, è consentito effettuare fino a 2 cotture aggiuntive.

• La "Cottura aggiuntiva" deve avvenire entro 15 minuti dalla cottura precedente e non è consentita se la temperatura interna scende.

Modalità di preparazione

① Selezionare il menu "26"

② Impostare il tempo di cottura

- È possibile impostare un intervallo compreso tra 1 e 20 minuti

③ Premere il pulsante "⏏" per l'avvio.

- Per interrompere la cottura

Tenere premuto il pulsante "⏏"

■ È possibile effettuare la "cottura aggiuntiva" come segue.

• Senza premere il pulsante "⏏" a 7

① Premere "Min" per impostare il tempo di cottura

② Premere il pulsante "⏏" per l'avvio

Brioche classica



Farina bianca forte	200 g
Burro *1	30 g
Zucchero	2 CC
Latte scremato in polvere	1 CC
Sale	¾ cc
Mescolare / sbattere 1 uovo (M) + 1 tuorlo + acqua	140 g
Lievito secco	¾ cc
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.

1 - 4 Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5 Selezionare il menu "27" e scegliere il colore della crosta.

6 Premere il pulsante "◀▶" per l'avvio.

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

7

Dopo circa 55 minuti – 1 ora e 5 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 5 minuti senza premere il pulsante "◀▶".

8

Premere il pulsante "🔊" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere la teglia ed estrarre il pane.

Suggerimenti

- Il timer non è disponibile per questo menu.
- Non aggiungere burro o ingredienti extra quando il display mostra il tempo residuo.

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.

Panettone



Farina bianca forte	200 g
Burro *1	30 g
Zucchero	2 CC
Latte scremato in polvere	1 CC
Sale	¾ cc
Mescolare / sbattere 1 uovo (M) + 1 tuorlo + acqua	140 g
Lievito secco	¾ cc
Burro *2	40 g
Uvetta	70 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.

Panettone (uvetta, scorze d'arancia e uva sultanina)



Farina bianca forte	200 g
Burro *1	30 g
Zucchero	2 CC
Latte scremato in polvere	1 CC
Sale	¾ cc
Mescolare / sbattere 1 uovo (M) + 1 tuorlo + acqua	140 g
Lievito secco	¾ cc
Burro *2	40 g
Ribes	30 g
Scorza d'arancia candita	20 g
Uva sultanina	20 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.

1 - 4

Vedere P. IT5-IT6 delle Preparazioni.

5

Selezionare il menu "28" e scegliere il colore della crosta.

6

Premere il pulsante "◀▶" per l'avvio.

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

7

Dopo circa 55 minuti – 1 ora e 5 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 5 minuti senza premere il pulsante "◀▶".

8

Premere il pulsante "🔊" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere la teglia ed estrarre il pane.

Suggerimenti

- Il timer non è disponibile per questo menu.
- Non aggiungere burro o ingredienti extra quando il display mostra il tempo residuo.

Per cuocere il panettone 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.
- Per aggiungere l'uvetta consultare P. IT3 degli Ingredienti aggiuntivi.

Marmellata di fragole

	Fragole (Lavate e private dei gambi) (Tagliate a metà)	Peso netto 400 g
	Zucchero	80 g
	Succo di limone	20 g (ca. 20 mL)
	Pectina in polvere	6 g

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.
- ④ Mettere il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa.

Suggerimenti

- Assicurarsi di utilizzare la quantità indicata sopra.
In caso contrario, gli ingredienti potrebbero fuoriuscire e cuocersi eccessivamente.
- Prestare attenzione a non superare la cottura.
Una volta raffreddata, la marmellata diventerà più densa.
- La marmellata risulta più liquida a causa della minore quantità di zucchero e dell'assenza di additivi. Non può essere conservata a lungo.
Conservarla in frigorifero e consumarla il prima possibile.
• Periodo di conservazione: ca. 1 settimana.
- Se il riscaldamento è insufficiente (troppa acqua e consistenza poco appiccicosa), effettuare un "riscaldamento aggiuntivo".

1

Selezionare il menu "29".

2

Impostare il tempo di cottura.

- (90 minuti per la marmellata di fragole)
- Regolare il tempo in base al tipo di frutta.
 - È possibile impostare un intervallo compreso tra 1 h 30 min e 2 h 30 min, con incrementi di 10 minuti.

3

Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

4

Premere il pulsante "⏏" quando si sente un segnale acustico ed estrarre il cestello del pane per lasciare raffreddare.

- (per ca. 10 minuti)
- Non appoggiare su una superficie irregolare.

5

Con una spatola di gomma, trasferire con cura la marmellata pronta in un contenitore il prima possibile.

- L'utilizzo di spatole metalliche o utensili simili può danneggiare il rivestimento.

Marmellata di mirtilli

	Mirtilli refrigerati	400 g
	Zucchero	80 g
	Succo di limone	20 g (ca. 20 mL)
	Pectina in polvere	6 g

- Impostare il tempo di cottura su 2 h
(Se si utilizzano mirtilli freschi, impostare su 1 h 50 min)

Marmellata di pesche

	Pesche sbucciate, private del torsolo e tagliate a cubetti di 2 cm	Peso netto 400 g
	Zucchero	80 g
	Succo di limone	20 g (ca. 20 mL)
	Pectina in polvere	6 g

- Impostare il tempo di cottura su 1 h 40 min

Marmellata di mele

	Mele sbucciate, private del torsolo e tagliate in 8 pezzi larghi 1 cm	Peso netto 400 g
	Zucchero	80 g
	Succo di limone	38 g (ca. 38 mL)
	Pectina in polvere	6 g

- Impostare il tempo di cottura su 1 h 40 min

"Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente

È consentita la cottura aggiuntiva fino a due volte al termine della cottura.

- La "cottura aggiuntiva" può essere effettuata entro 15 minuti dalla fine della cottura precedente. Non è consentita se la temperatura interna scende.

Modalità di preparazione

- ① Selezionare il menu "29"
- ② Impostare il tempo di cottura
 - È possibile impostare un intervallo compreso tra 10 e 30 minuti, con incrementi di 1 minuto per ogni pressione del tasto.
- ③ Premere il pulsante "↕" per l'avvio.
 - Per disattivare il riscaldamento aggiuntivo tenere premuto il pulsante "⏏"
- È possibile effettuare il "riscaldamento aggiuntivo" come segue.
 - Senza premere il pulsante "⏏" a 4
 - ① Premere "Min" per impostare il tempo di cottura
 - ② Premere il pulsante "↕" per l'avvio

Salsa di mele

	Mele Bramley, sbucciate, private del torsolo e tagliate a cubetti	400 g
	Acqua	1 CC

- Mescolare al termine della cottura.

■ Se la cottura non è sufficiente (colore troppo chiaro o consistenza troppo dura alla prova con uno spiedino), effettuare una "Cottura aggiuntiva".

Preparazione

- ① Preparare gli ingredienti secondo la ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
- ② Inserire gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette e versare l'acqua sugli ingredienti.
- ③ Fissare il cestello del pane nell'unità principale e collegare il macchinario alla presa.

1

Selezionare il menu "30".

2

Impostare il tempo di cottura.

(90 minuti per la composta di mele)

- Regolare il timer in base al tipo di frutta.
- È possibile impostare un intervallo compreso tra 1 e 2 h, con incrementi di 10 minuti.

3

Premere il pulsante "↕" per l'avvio.

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

4

Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico.

Estrarre il cestello del pane per lasciare raffreddare.

(per ca. 10 minuti)

- Non appoggiare su superfici irregolari.

Pesche allo sciroppo di vaniglia

	Pesche, denocciolate e tagliate a ½	400 g
	Zucchero	40 g
	Baccello di vaniglia	¼
	Acqua	50 mL

- Al termine della cottura, rimuovere le pesche con una schiumarola.

Versa con cautela lo sciroppo sulla frutta.

Lasciare raffreddare.

- Impostare il tempo di cottura su 1 h

"Cottura aggiuntiva" in caso di cottura insufficiente

È consentita la cottura aggiuntiva fino a due volte al termine della cottura.

- La "cottura aggiuntiva" può essere effettuata entro 15 minuti dalla fine della cottura precedente. Non è consentita se la temperatura interna scende.

Modalità di preparazione

- ① Selezionare il menu "30"
- ② Impostare il tempo di cottura
 - È possibile impostare un intervallo compreso tra 10 e 30 minuti, con incrementi di 1 minuto per ogni pressione del tasto.
- ③ Premere il pulsante "↕" per l'avvio.
 - Per disattivare il riscaldamento aggiuntivo tenere premuto il pulsante "⏏"
- È possibile effettuare il "riscaldamento aggiuntivo" come segue.
 - Senza premere il pulsante "⏏" a 4
 - ① Premere "Min" per impostare il tempo di cottura
 - ② Premere il pulsante "↕" per l'avvio

	Farina di riso glutinoso	250 g
	Acqua	250 mL

Preparazioni

- ① Inserire la lama per mochi nel cestello del pane.
- ② Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane.
- ③ Riposizionare il cestello del pane nell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la spina.

1

Selezionare il menu "31".

2

Premere il pulsante "↕". Dopo 50 minuti, aprire il coperchio quando si sente il bip.

3

Con il coperchio aperto, premere immediatamente il pulsante "⏏" per l'avvio.

4

Premere il pulsante "⏏" non appena si sente un segnale acustico. Rimuovere subito il cestello del pane e lasciarlo raffreddare finché non sarà abbastanza freddo da poterlo toccare. (5 - 10 minuti)

5

Cospargere il vassoio e le mani con farina cotta, quindi estrarre il mochi per la lavorazione.

Gelato alla vaniglia

Tempo di lavorazione: 25 min

	Latte	60 g
	Panna da montare	170 g
	Estratto di vaniglia	2,5 g
	Miele	30 g

Gelato al cioccolato

Tempo di lavorazione: 25 min

	Latte	60 g
	Panna da montare	140 g
	Miele	30 g
	Cacao in polvere zuccherato	30 g

Gelato alla fragola

Tempo di lavorazione: 25 min

	Fragole	160 g
	Succo di limone	8 g
	Zucchero	20 g
	Panna da montare	90 g
	Miele	15 g
	Latte	50 g

Ricetta della salsa di fragole

- Tagliare 160 g di fragole a cubetti di 5 mm, mescolarle con 25 g di zucchero semolato e lasciarle riposare per circa 1 ora.
- Versare le fragole con il loro succo in una padella, aggiungere 10 g di succo di limone e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- ※ In questa fase mescolare continuamente per evitare che si bruci.
- Prima di utilizzarla, conservare la salsa pronta in frigorifero fino a quando la temperatura non scende al di sotto di 20 °C.
- Una volta preparata, mescolare la salsa di fragole con 100 g di panna da montare, 20 g di latte e 15 g di latte condensato. Procedere con i passaggi rimanenti come di consueto.

Pulizia e manutenzione**1. Dopo ogni utilizzo**

- Scollegare l'alimentazione, smontare il contenitore per gelato, la pala miscelatrice e le altre parti lavabili.
- Lavare con acqua fredda e un detergente delicato. Non graffiare la superficie interna con strumenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente prima di rimontare.

2. Manutenzione del contenitore per gelato

- Per la conservazione a lungo termine, assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto per evitare la formazione di ruggine.
- Non mettere il contenitore per gelato in lavastoviglie né esporlo a temperature elevate.
- Non congelare il contenitore per gelato per più di 48 ore.

1 Mescolare gli ingredienti: Mescolare bene il latte, la panna da montare, l'essenza di vaniglia e il miele.**2 Montaggio della macchina.**

- Rimuovere il contenitore per gelato dal congelatore. Allineare la base del contenitore con la scanalatura e ruotarla in senso antiorario fino al corretto bloccaggio.
- Aprire il coperchio, posizionare il contenitore per gelato assemblato sulla base della macchina e ruotarlo in senso orario fino all'inserimento nella fessura di bloccaggio.
- Montare la pala miscelatrice sull'albero di miscelazione all'interno del contenitore per gelato.
(Suggerimento: se la pala si sgancia, reinserirla manualmente in posizione.)

3 Avvio della macchina.

- Selezionare il menu "32"
- Premere il pulsante "▶" per l'avvio.
- Versare lentamente nel contenitore per gelato gli ingredienti precedentemente miscelati e raffreddati, quindi chiudere il coperchio. Fare attenzione a non versare nulla all'interno della macchina. (Nota: non utilizzare ingredienti con temperatura superiore a 25 °C né aggiungere nulla di diverso dalla miscela di gelato specificata. Inserire la pala miscelatrice prima di aggiungere gli ingredienti.)
- Quando il segnale acustico suona in modo continuo, premere il pulsante "◀", ruotare il contenitore per gelato in senso antiorario per rimuoverlo e servire immediatamente il gelato.

4 Completamento e conservazione.

- Usare una spatola in silicone (non inclusa) per prelevare il gelato. Può essere servito immediatamente oppure conservato nel congelatore.

Preparazione

- Prima dell'uso, mettere il contenitore per gelato nel congelatore (a -18 °C o inferiore) per 8-16 ore.
- Si ottengono risultati ottimali quando si forma una brina uniforme sulla parete interna del contenitore.

Metodo consigliato

- Si consiglia l'uso di zucchero per facilitare la dissoluzione e ottenere una consistenza più omogenea.
- Scegliere frutta matura. Lavare accuratamente e rimuovere i gambi.
- Riempire il contenitore non oltre la metà per evitare fuoriuscite durante l'espansione.
- Durante la miscelazione degli ingredienti in polvere, amalgamarli prima con il latte e poi aggiungere la panna da montare.
- Per ottenere un gelato più compatto, trasferirlo nel congelatore per altre 1 - 2 ore dopo la mantecazione.
- Raffreddare la miscela per gelato a 5 - 10 °C prima dell'uso.

	Yogurt greco	300 g
	Miele	30 g

Preparazione

Mescolare lo yogurt e il miele e mettere da parte

1 Tirare fuori il contenitore per gelato dal frigorifero, quindi estrarre il gruppo ingranaggi, allinearli con l'alloggiamento del contenitore e ruotarlo in senso orario fino al corretto bloccaggio.

2 Posizionare il contenitore per gelato sulla base dell'unità principale, ruotarlo in senso orario nell'apposito alloggiamento fino al corretto bloccaggio, quindi inserire la pala miscelatrice.

Preparazione

- Prima dell'uso, mettere il contenitore per gelato nel congelatore (a -18 °C o inferiore) per 8 - 16 ore.
- Si ottengono risultati ottimali quando si forma una brina uniforme sulla parete interna del contenitore.

Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo
 - Scollegare l'alimentazione, smontare il contenitore per gelato, la pala miscelatrice e le altre parti lavabili.
 - Lavare con acqua fredda e un detergente delicato. Non graffiare la superficie interna con strumenti abrasivi.
 - Asciugare accuratamente prima di rimontare.
- Manutenzione del contenitore per gelato
 - Per la conservazione a lungo termine, assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto per evitare la formazione di ruggine.
 - Non mettere il contenitore per gelato in lavastoviglie né esporlo a temperature elevate.
 - Non congelare il contenitore per gelato per più di 48 ore.

3

Chiudere il coperchio e accendere l'alimentazione.

4

Selezionare il menu "33".

- scegliere la funzione desiderata.

5

Premere il pulsante "  " per l'avvio.

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

6

Quando la pala inizia a girare, versare lo yogurt preparato nel contenitore per gelato.

7

Il segnale acustico indica che la cottura è terminata.

Premere il pulsante "  " per rimuovere il contenitore per gelato.

Metodo consigliato

- Riempire il contenitore non oltre la metà per evitare fuoriuscite durante l'espansione.
- Per ottenere un gelato più compatto, trasferirlo nel congelatore per altre 1 - 2 ore dopo la mantecazione.
- Raffreddare la miscela per gelato a 5 - 10 °C prima dell'uso.

Sorbetto al mango

	Mango	350 g
	Zucchero	15 g

Sorbetto ai frutti di bosco

	Fragole	250 g
	Lamponi	50 g
	More	10 g
	Mirtilli	20 g
	Miele	15 g

Preparazione

- Prima dell'uso, mettere il contenitore per gelato nel congelatore (a -18 °C o inferiore) per 8 - 16 ore.
- Si ottengono risultati ottimali quando si forma una brina uniforme sulla parete interna del contenitore.

Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo
 - Scollegare l'alimentazione, smontare il contenitore per gelato, la pala miscelatrice e le altre parti lavabili.
 - Lavare con acqua fredda e un detergente delicato. Non graffiare la superficie interna con strumenti abrasivi.
 - Asciugare accuratamente prima di rimontare.
- Manutenzione del contenitore per gelato
 - Per la conservazione a lungo termine, assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto per evitare la formazione di ruggine.
 - Non mettere il contenitore per gelato in lavastoviglie né esporlo a temperature elevate.
 - Non congelare il contenitore per gelato per più di 48 ore.

1

Mescolare il mango e lo zucchero bianco e frullarli fino a ottenere una purea.

2

Tirare fuori il contenitore per gelato dal frigorifero, quindi estrarre il gruppo ingranaggi, allinearli con l'alloggiamento del contenitore e ruotarlo in senso orario fino al corretto bloccaggio.

3

Posizionare il contenitore per gelato sulla base dell'unità principale, ruotarlo in senso orario nell'apposito alloggiamento fino al corretto bloccaggio, quindi inserire la pala miscelatrice.

4

Chiudere il coperchio e accendere l'alimentazione.

5

Selezionare il menu "34".

- scegliere la funzione desiderata.

6

Premere il pulsante "  " per l'avvio.

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

7

Quando la pala inizia a girare, versare la purea preparata nel contenitore per gelato.

8

Il segnale acustico indica che la cottura è terminata.

Premere il pulsante "  " per rimuovere il contenitore per gelato.

Metodo consigliato

- Scegliere frutta matura. Lavare accuratamente e rimuovere i gambi.
- Riempire il contenitore non oltre la metà per evitare fuoriuscite durante l'espansione.
- Per ottenere un sorbetto più compatto, trasferirlo nel congelatore per altre 1 - 2 ore dopo la mantecazione.
- Raffreddare la miscela per gelato a 5 - 10 °C prima dell'uso.

Ingredientes para hacer pan

Es muy importante utilizar las medidas correctas de los ingredientes para obtener los mejores resultados.

Ingredientes líquidos

- Utiliza la taza de masa madre o la cuchara de medir que se incluyen.

Si la receta indica una mezcla (líquido más huevo), debes pesarla con una balanza. Te recomendamos que utilices una báscula digital.

Ingredientes secos

- Debes pesarlos en una balanza o medirlos con la cuchara de medir que se incluye para cantidades pequeñas. Te recomendamos que utilices una báscula digital (x2).

Harina

Es el ingrediente principal del pan. La proteína de la harina forma gluten al amasarla.

El gluten aporta estructura y textura, y ayuda a que el pan leude.

Utiliza harina de fuerza. La harina de fuerza se obtiene de la molienda del trigo y tiene un alto contenido en proteínas, necesarias para la formación del gluten.

El dióxido de carbono que se produce durante la fermentación queda atrapado en la red elástica del gluten, lo que hace que la masa leude.

Harina blanca

La harina blanca se elabora mediante la molienda del grano de trigo, sin salvado ni germen. La mejor harina para hacer pan es aquella que lleva la indicación «para preparar pan».

No utilices harina normal ni harina con levadura incorporada como sustituto de la harina para pan.

Harina integral

La harina integral se elabora moliendo el grano de trigo entero, incluyendo el salvado y el germen.

Hace un pan muy saludable. Este pan es más bajo y más denso que el pan elaborado con harina blanca.

Harina de centeno

La harina de centeno se elabora a partir del grano de centeno molido. Contiene más hierro, magnesio y potasio, que contribuyen a una buena salud.

Debido a su bajo contenido en gluten, el pan queda denso y más pesado.

No utilices más de la cantidad indicada (podría sobrecargar el motor).

Levadura seca

Hace que el pan leude.

Asegúrate de utilizar levadura seca que no requiera una fermentación previa. No utilices levadura que requiera una fermentación previa. Se recomienda utilizar levadura seca que lleve en el envase las indicaciones «Mezcla fácil», «De acción rápida» o bien «Horneado fácil».

Si utilizas levadura seca en sobres, vuelve a cerrar el sobre inmediatamente después de usarla. Para conservarla, sigue las instrucciones del fabricante y deséchela 48 horas después de abrir el sobre. En la mayoría de los envases de levadura se recomienda conservarla en un lugar fresco y seco.

Productos lácteos

Añaden sabor y valor nutricional.

- Si utilizas leche en lugar de agua, el valor nutricional del pan será mayor, pero no utilices la función de temporizador, ya que podría no mantenerse fresca durante la noche.

→ Reduce la cantidad de agua en proporción a la cantidad de leche.

Azúcar (azúcar granulado, azúcar moreno, miel, melaza, etc.)

Alimento para la levadura seca, endulza y da sabor al pan, y cambia el color de la corteza.

- Reduce la cantidad de azúcar si utilizas pasas u otras frutas, ya que contienen fructosa.

Agua

Utiliza agua del grifo.

Si la temperatura ambiente es baja, utiliza agua tibia para los menús «Básico rápido», «Pan con semillas», «Pizza sin gluten», «Pan sin gluten» o «Pasta sin gluten».

Cuando la temperatura ambiente sea elevada, utiliza agua fría para el menú «Pan francés» o «Brioche».

Mide siempre los líquidos con el vaso para masa madre que se incluye.

Sal

Mejora el sabor y refuerza el gluten para ayudar a que el pan leude.

El pan puede perder volumen o sabor si las medidas no son precisas.

Grasa

Aporta sabor y esponjosidad al pan.

Utiliza mantequilla (sin sal), margarina o aceite.

Puedes mejorar el sabor del pan añadiéndole otros ingredientes.

■ Huevos

Mejora el valor nutricional y el color del pan. (La cantidad de agua debe reducirse proporcionalmente.) Bate los huevos cuando los añadas. No utilices el temporizador para la receta que lleva huevo.

(Los huevos se estropean rápidamente si la temperatura ambiente es alta.)

Ingredientes para hacer pan

Ingredientes adicionales (Fruta seca, frutos secos, beicon, queso, etc.)

Menú disponible

Pan		Masa		Dulce
Básico con Pasas	Pan con Semillas	Básico con Pasas	Masa Integral con Pasas	Panettone
Menú 3	Menú 6	Menú 14	Menú 16	Menú 28

Para preparar pan aromatizado, solo tienes que introducir los ingredientes adicionales en el compartimento para pasas y frutos secos o en la bandeja para el pan.

Instrucciones sobre ingredientes adicionales

Sigue las instrucciones de la receta o del menú para conocer las cantidades de cada ingrediente.

De lo contrario, • Los ingredientes podrían salirse de la bandeja para el pan y provocar olores desagradables y humo.

• Es posible que el pan no leude bien.

Ingredientes secos / insolubles (Utilizando el dispensador de pasas y frutos secos: se añaden automáticamente)

→ Introduce los ingredientes adicionales en el dispensador de pasas y frutos secos y pon en marcha la máquina.

→ No llenes demasiado el dispensador de pasas y frutos secos.



Correcto



Incorrecto

■ Fruta seca

- Córtala en dados de unos 5 mm.
- Los ingredientes recubiertos de azúcar pueden pegarse al dispensador de pasas y nueces y no caer en la bandeja para el pan.

■ Frutos secos, semillas

- Pícalos bien finos.
- Los frutos secos contrarrestan el efecto del gluten, así que evita usar demasiada cantidad.
- El uso de semillas grandes y duras puede rayar el revestimiento del dispensador y de la bandeja para el pan.

■ Hierbas

- Utiliza entre 1 y 2 cucharadas de hierbas secas. Si utilizas hierbas frescas, sigue las instrucciones de la receta.

■ Beicon, salami, aceitunas, tomate seco

- A veces, los ingredientes grasos pueden pegarse al dispensador de pasas y nueces y no caer en la bandeja para el pan.
- Corta el beicon y el salami en dados de 1 cm.
- Corta las aceitunas en cuartos.

Ingredientes húmedos / viscosos / solubles*

(Añádelos a mano en la bandeja para el pan; no se pueden introducir en el dispensador de pasas y frutos secos)

→ Echa estos ingredientes junto con los demás en la bandeja para el pan.

■ Fruta fresca, frutas maceradas en alcohol y verduras

- Utiliza únicamente las cantidades indicadas en la receta, ya que el contenido de agua de los ingredientes influirá en el resultado del pan.

■ Queso, chocolate

- Corta el queso en dados de 1 cm.
- Pica el chocolate en trozos pequeños.

* Estos ingredientes no se pueden introducir en el dispensador de pasas y frutos secos, ya que se pegarían a él y no caerían en la bandeja para el pan.

Español

Información sobre productos sin gluten

Hacer pan sin gluten es muy diferente a la forma habitual de elaborar pan.

Si vas a preparar pan sin gluten por motivos de salud, es muy importante que hayas consultado a tu médico y sigas las siguientes recomendaciones.

- Este programa se ha desarrollado específicamente para determinados ingredientes sin gluten, por lo que es posible que, si utilizas tu propia mezcla, no obtengas tan buenos resultados.
- El pan sin gluten no leuda tanto como el pan tradicional. Tendrá una textura más densa y un color más claro que el pan normal.
- Cuando se selecciona la opción «sin gluten», hay que seguir al pie de la letra las instrucciones de cada receta. (De lo contrario, es posible que el pan no salga bien.) Existen dos tipos de mezclas para repostería sin gluten: las mezclas con bajo contenido en gluten y las mezclas que no contienen trigo ni gluten. Si tiene que elegir uno de estos productos utilizando este programa de horneado, consulte antes a su médico.
- Los resultados del horneado y el aspecto del pan pueden variar según el tipo de mezcla. A veces, puede quedar un poco de harina en los bordes del pan. Las mezclas sin trigo pueden dar lugar a resultados más variables.
- Para obtener un mejor resultado, espera a que el pan se enfríe antes de cortarlo.
- El pan debe conservarse en un lugar fresco y seco y consumirse en un plazo de 2 días. Si no vas a poder consumir todo el pan en ese tiempo, puedes guardarlo en bolsas para congelador, en porciones de tamaño adecuado, y congelarlo.

Advertencia para los usuarios que utilizan este programa por motivos de salud:

Si utilizas el programa sin gluten, asegúrate de consultar a tu médico o a la Asociación de Celíacos y utiliza únicamente los ingredientes que sean adecuados para tu estado de salud.

Panasonic no se hace responsable de las consecuencias derivadas de utilizar ingredientes sin haber consultado previamente a un profesional.

Es muy importante evitar la contaminación cruzada con harinas que contengan gluten si se elabora pan por motivos dietéticos. Se debe prestar especial atención a la limpieza de la bandeja para el pan y de la pala de amasar, así como de cualquier otro utensilio que se utilice. También debes asegurarte de que la levadura que utilices no contenga gluten.

Gráficos de menú y opciones de horneado

Disponibilidad del servicio y tiempo necesario

- La máquina se detendrá o se pondrá en marcha durante el proceso, según la operación que se esté realizando.
- El tiempo necesario para cada proceso variará en función de la temperatura ambiente.

	Número de menú	Menú	Opciones		Procesos					Observación	Véase. Página
			Corteza 	Temporizador 	Reposo	Amasar	Leudado	Hornear	Total		
Pan	1	Básico	✓	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50-55 min	4 h - 4 h 5 min	—	P. SP7
	2	Básico Rápido	✓	—	—	15 - 20 min	aprox. 1 h	35-40 min	1 h 55 min - 2 h	—	P. SP7
	3	Básico con Pasas	✓*1	✓	30 min - 1 h	20 - 30 min*3	1 h 50 min - 2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. SP7
	4	Integral	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. SP7
	5	Mezcla 50% Integral	—	✓	1 h - 1 h 40 min	20 - 25 min*3	2 h 10 min - 2 h 45 min	50 min	5 h	—	P. SP7
	6	Pan con Semillas	—	—	—	25 - 40 min*3	40 - 55 min	50 min	2 h 10 min	—	P. SP7
	7	Pan francés	—	✓	0 - 2 min	35 min - 1 h 40 min*3	1 h 30 min - 3 h 30 min	50 min	5 h	—	P. SP8
	8	Pan Italiano	—	✓	30 min - 1 h	10 - 15 min	2 h 25 min - 3 h	50 min	4 h 30 min	—	P. SP8
Sin Gluten	9	Pan Sin Gluten	✓*2	—	—	20 - 25 min*6	35 - 40 min	50 - 55 min	1 h 50 min - 1 h 55 min	✓	P. SP8
	10	Pastel Sin Gluten	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. SP9
	11	Pasta Sin Gluten	—	—	—	15 min*6	—	—	15 min	✓	P. SP9
	12	Masa de Pizza Sin Gluten	—	—	—	20 - 25 min*6	5 - 10 min	—	30 min	✓	P. SP9
Masa	13	Pan	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. SP10
	14	Masa para Pan con Pasas	—	—	30 - 50 min	20 - 30 min*3	1 h 10 min - 1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. SP10
	15	Masa Integral	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. SP11
	16	Masa Integral con Pasas	—	—	55 min - 1 h 25 min	20 - 25 min*3	1 h 30 min - 1 h 55 min	—	3 h 15 min	—	P. SP11
	17	Masa para Pizza / Focaccia	—	✓	(Amasar) 15 - 18 min	(Leudado) 7 - 10 min	(Amasar) aprox. 10 min	(Leudado) aprox. 10 min	45 min	—	P. SP11
	18	Pasta	—	—	—	20 min	—	—	20 min	—	P. SP12
Manual	19	Horneado de Pastel	—	—	—	—	—	30 min - 1 h 30 min	30 min - 1 h 30 min	—	P. SP12
	20	Amasado para pastel	—	—	—	20 min (por defecto)	—	—	1-20 min	—	P. SP12
	21	Amasado de Pan	—	—	—	20 min (por defecto)	—	—	1-20 min	—	P. SP13
	22	Leudado	—	—	—	—	30 min (por defecto)	—	10 min-2 h	—	P. SP13
Dulce	23	Galletas	—	—	—	10 min	—	—	10 min	—	P. SP13
	24	Pastel	✓	—	—	20 - 30 min*6	—	1 h 10 min - 1 h 20 min	1 h 30 min - 1 h 40 min	✓	P. SP14
	25	Brownie	—	—	—	14 min*5	—	1 h 6 min	1 h 20 min	✓	P. SP15
	26	Scone	—	—	—	9 min*5	—	45 - 50 min	54 - 59 min	✓	P. SP16

Gráficos de menú y opciones de horneado

	Número de menú	Menú	Opciones		Procesos					Observación	Véase. Página
			Corteza 	Temporizador 	Reposo	Amasar	Leudado	Hornear	Total		
Dulce	27	Brioche	✓*1	—	20 min	50 min - 1 h 5 min*3	1 h 20 min - 1 h 35 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. SP17
	28	Panettone	✓*1	—	20 min	1 h - 1 h 10 min*3	1 h 15 min - 1 h 25 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. SP17
	29	Mermelada	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min - 2 h 30 min	—	P. SP18
	30	Compota / Chutney	—	—	—	—	—	—	1-2 h	—	P. SP19
	31	Mochi	—	—	(Cocción) 50 - 55 min	(Preparación de mochi) 10 min*7	—	—	1 h - 1 h 5 min	✓	P. SP19
	32	Helado	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. SP20
	33	Yogur Helado	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. SP21
	34	Sorbete	—	—	—	25 min	—	—	25 min	—	P. SP21

- Las abreviaturas utilizadas en estas instrucciones se explican a continuación: min = minuto(s); h = hora(s); aprox. = aproximadamente.
- Observación (): El menú permite realizar operaciones manuales, como añadir ingredientes adicionales o raspar la harina de las paredes de la bandeja para el pan, cuando suene el pitido.

*1 Solo están disponibles los niveles «Ligero» o «Medio».

*2 Solo están disponibles los tonos «medio» o «oscuro».

*3 Hay un período de leudado durante la fase de amasado.

*4 Hay un periodo de reposo durante el amasado.

*5 Durante el amasado, hay una fase de moldeado, o se raspa la harina de las paredes.

*6 Hay un momento en el que puedes raspar la harina de las paredes de la bandeja para el pan.

*7 Abre la tapa en este momento.

Español

Instrucciones de manipulación

Antes de usar

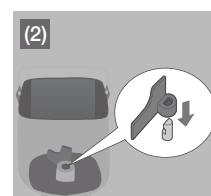
- **Antes de utilizarla por primera vez, retira el material de embalaje y limpia la máquina.**
(Consulta la página SP9 de las «INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO»)
- **Limpia la máquina si no la has utilizado durante mucho tiempo.**
(Consulta la página SP9 de las «INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO»)

Preparación

- 1 Abre la tapa, saca la bandeja para el pan (1) y coloca la pala de amasar en el eje de la pala amasadora. (2)**

• Revisa el eje y el interior de la pala de amasar y asegúrate de que estén limpios.

- 2 Prepara los ingredientes siguiendo las medidas exactas indicadas en la receta.**



Instrucciones de manipulación

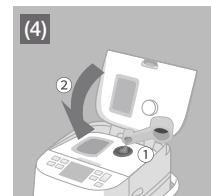
- 3 Coloca los ingredientes con el icono de bandeja para el pan en la bandeja, en el orden indicado en las recetas.**
(Consulta la imagen (3))
Coloca la bandeja para el pan en la unidad principal girándola en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, cierra la tapa.

- Pon los ingredientes en la bandeja para pan, formando un pequeño montón, y añade agua alrededor del borde.
- El asa dla bandeja para el pan se mantendrá vertical. (Para facilitar la extracción del molde). No es necesario presionarla hasta el fondo.



- 4 Abre la tapa del dispensador y añade la levadura seca al dispensador. A continuación, cierra la tapa del dispensador y enchúfalo.** (Consulta la ilustración (4))

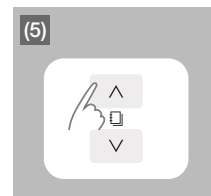
- Para evitar que la levadura seca se moje o que no caiga en la bandeja para el pan debido a la electricidad estática, asegúrate de que la tapa y el dispensador estén secos antes de introducir la levadura. El dispensador de levadura está húmedo; utiliza un paño seco para absorber la humedad en lugar de limpiarlo con algo húmedo. (Si lo frotas se generará electricidad estática) Si la levadura no cae del dispensador, el pan tendrá una fermentación deficiente.
→ Utiliza levadura seca instantánea.
- No abras la tapa, de lo contrario la levadura seca se derramará.



Método de preparación

- 5 Pulsa el botón de menú $\wedge \vee$ para cambiar el número de menú.** (Consulta la imagen (5))
Selecciona el menú «1» y luego elige configurar la siguiente función adecuada.
(Las funciones disponibles de cada menú se indican mediante los siguientes iconos junto a la receta).

- Pulsa el botón para elegir el color de la corteza del pan. (Por defecto: Técnica mixta, Ilustración ①)
- Pulsa pero hay que preestablecer el tiempo de finalización del pan. (Por defecto: La hora de finalización se calcula a partir de la hora actual, ②)



- 6 Pulsa el botón , la pantalla mostrará el tiempo aproximado de finalización.**

- Se oirá un sonido mientras la levadura seca instantánea cae a través del dispensador de levadura.

Ilustración ①



Ilustración ②



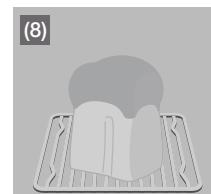
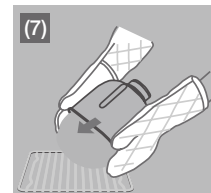
Extracción del pan

- 7 Una vez finalizado el programa del menú, se oirán pitidos.**
Después de confirmar que el horneado ha finalizado, pulsa el botón y desenchufa el aparato.

- 8 Utiliza guantes de cocina gruesos y secos para retirar la bandeja para el pan y colócalo sobre una mesa cubierta con un paño de cocina para que se enfríe. Luego, retira el pan y ponlo sobre una rejilla para que se enfríe.**

(Consulta las ilustraciones (6), (7) y (8))

- No utilices manoplas de cocina mojadas, ya que podrían provocar quemaduras.
- Presta atención al lugar donde reposa la bandeja para el pan. (La bandeja para el pan está muy caliente).
- El pan se deformará o encogerá si se deja dentro de la máquina durante un tiempo.
- No utilices cuchillos ni utensilios similares para sacar el pan.
- Una vez sacado el pan, comprueba si la pala de amasar está incrustada en el pan. Si es así, retire la pala de amasar. (La pala de amasar se dañará si cortas el pan directamente).
- Por favor, no toques la base dla bandeja para el pan. (La rotación de la pala de amasar puede dañar la forma del pan).



Ejemplo

Nombre de la receta

N.º de menú + Tiempo total de preparación + Icono de opciones

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Abreviatura:

cdta = cucharadita; cda = cucharada;
Huevo (M) = Huevo de tamaño mediano.

Las opciones de cada receta y los pasos a seguir se indican mediante los iconos de abajo.

Icono de opciones

Indica que se puede seleccionar el color de la corteza del pan:

Corteza clara Corteza media Corteza oscura

Indica que se puede preestablecer el tiempo de finalización del pan.

Los iconos que aparecen junto a los ingredientes tienen el siguiente significado:

Debe colocarse en la bandeja para el pan.

Debe colocarse en el dispensador de levadura.

Ingredientes adicionales que se pueden añadir directamente al dispensador de pasas y frutos secos.

Añade ingredientes o ingredientes adicionales, o realiza operaciones manuales.

Recetas de pan

Básico

Pan blanco

Menú 1 (4 h - 4 h 5 min)



	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Pan de leche

Menú 1 (4 h - 4 h 5 min)



	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Leche	180 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Básico Rápido

Pan blanco rápido

Menú 2 (1 h 55 min - 2 h)



	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	1 ¼ cdta

Pan integral rápido

Menú 2 (1 h 55 min - 2 h)



	Harina de pan integral	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	1 ¼ cdta

Básico con Pasas

Pan de pasas

Menú 3 (4 h)



	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	¾ cdta
	Pasas	100 g

Pan con 5 semillas

Menú 3 (4 h)



	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Semillas de sésamo	½ cda
	Semillas de amapola	½ cda
	Semillas de lino	½ cda
	Agua	170 ml
	Levadura seca	¾ cdta
	Pepitas de calabaza	1 cda
	Pepitas de girasol	1 cda

Integral

Pan de trigo integral

Menú 4 (5 h)



	Harina integral de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	190 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Pan de avena y salvado

Menú 4 (5 h)



	Harina blanca de fuerza para pan	200 g
	Salvado	25 g
	Copos de avena	25 g
	Aceite	1 cda
	Azúcar	1 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Mezcla 50% Integral

Pan de trigo integral al 50%

Menú 5 (5 h)



	Harina integral de fuerza para pan	125 g
	Harina blanca de fuerza para pan	125 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	190 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Pan de trigo integral con sésamo

Menú 5 (5 h)



	Harina integral de fuerza para pan	125 g
	Harina blanca de fuerza para pan	125 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Semillas de sésamo	2 cda
	Agua	190 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Pan con Semillas

Nueces y semillas de sésamo

Menú 6 (2 h 10 min)

	Harina blanca de fuerza para pan	150 g
	Harina integral de fuerza para pan	50 g
	Harina de centeno	50 g
	Mantequilla	15 g
	Sal	¾ cdta
	Semillas de sésamo negro	1½ cdta
	Agua	170 ml
	Levadura seca	1 ¼ cdta
	Nueces	60 g

Anacardos y semillas

Menú 6 (2 h 10 min)

Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Harina de centeno	50 g
Mantequilla	15 g
Sal	¾ cda
Semillas de amapola	1½ cda
Agua	170 ml
Levadura seca	1 ¼ cda
Pepitas de calabaza	30 g
Anacardos	30 g

Pan francés

Pan francés

Menú 7 (5 h)

Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Sal	¾ cda
Agua	190 ml
Levadura seca	½ cda

Pan de campo

Menú 7 (5 h)

Harina blanca de fuerza para pan	200 g
Harina integral de fuerza para pan	50 g
Sal	¾ cda
Agua	190 ml
Levadura seca	½ cda

Pan Italiano

Pan Italiano

Menú 8 (4 h 30 min)

Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Aceite de oliva	1 cda
Sal	1 cda
Agua	160 ml
Levadura seca	½ cda

Orégano y aceitunas

Menú 8 (4 h 30 min)

Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Aceite de oliva	1 cda
Sal	¾ cda
Orégano seco	1 cda
Aceitunas negras (cortadas en dados de 5 mm)	30 g
Agua	160 ml
Levadura seca	½ cda

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Pulsa el botón  o el  de la barra de menús para seleccionar un menú de pan.

• Selecciona las opciones del menú elegido.

6 Selecciona el color de la corteza *1.

7 Pulsa el botón «» para poner en marcha la máquina.

8 Cuando el pan esté listo, pulsa el botón «» al oír los pitidos. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pan.

9 Saca el pan inmediatamente con unas manoplas de horno secas y colócalo sobre una rejilla.

• Sujeta el asa con manoplas de horno y sacude el molde para sacar el pan.

• Al mover el eje exterior de la base, se puede dañar la forma del pan.

• Retira siempre la pala de amasar antes de cortar el pan.

*1 Cuando se puede elegir el color de la corteza.

Consejos:

• Para añadir pasas, consulta P. SP3 de Ingredientes adicionales. (Para el menú 3 y el menú 6)

Recetas sin gluten

Menú 9 Pan Sin Gluten

Tiempo requerido: aprox. 1 h 50 min - 1 h 55 min

Pan sin gluten y sin trigo

Leche	210 ml
Huevo (M), batido	1 (50 g)
Vinagre de manzana	2 cda
Aceite	1½ cda
Miel	40 g
Sal	¾ cda
Harina de arroz integral	100 g
Fécula de patata	200 g
Goma xantana	1½ cda
Levadura seca	1½ cda

Barras de pan aromatizadas sin gluten

Utiliza una ración de la mezcla elegida y añade los siguientes ingredientes a la bandeja para el pan para elaborar la barra de pan que desees.

Pan de frutas especiado

(1 h 50 min)

Mezcla de frutas	60 g
Canela	1 cda

Pan de sirope de arce y nueces pecanas

(1 h 50 min)

Sirope de arce	1 cda
Nueces pecanas	30 g

Pan de cinco semillas

(1 h 55 min)

Semillas de lino	½ cda
Semillas de sésamo	1 cda
Pepitas de calabaza	½ cda
Semillas de amapola	½ cda
Pepitas de girasol	½ cda

Pan de tomate seco y parmesano

(1 h 55 min)

Queso parmesano rallado	30 g
Tomates secos en aceite, escurridos y picados	30 g

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «9».

6 Selecciona el color de la corteza.

7 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.

8 Pasados unos 6 minutos, abre la tapa cuando oigas el pitido. Retira la harina de las paredes de la bandeja para el pan en un plazo de 3 minutos mientras parpadea «» parpadea. Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

• El amasado continuará tras 3 minutos si no se pulsa el botón «».

9 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pan.

Consejos:

• Utiliza una espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices la espátula de metal.

Menú 10

Pastel Sin Gluten

Tiempo requerido: aprox. 1 h 50 min

Pastel de chocolate sin gluten

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	120 g
Azúcar	120 g
Huevos (M), batidos	3 (150 g)
Chocolate negro, derretido	100 g
Harina de arroz blanco	100 g
Cacao en polvo	25 g
Levadura en polvo	8 g

Pastelito sin gluten
(1 h 50 min)

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	70 g
Azúcar	130 g
Huevos (M), batidos	3 (150 g)
Harina de arroz blanco	130 g
Almendras molidas	70 g
Hojas de té, picadas	1½ cdta
Levadura en polvo	8 g

Pastel de plátano sin gluten
(1 h 50 min)

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	70 g
Azúcar	100 g
Huevos (M), batidos	3 (150 g)
Harina de arroz blanco	130 g
Almendras molidas	40 g
Plátano (cortado en dados de 1 cm)	70 g
Levadura en polvo	8 g

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «10».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.7 Pasados unos 5 minutos, abre la tapa cuando oigas el pitido. Retira la harina de las paredes de la bandeja para el pan mientras parpadea «». Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

- El amasado continuará tras 3 minutos si no se pulsa el botón «».

8 Pasados unos 9 minutos, abre la tapa cuando oigas el pitido. Retira la masa de los bordes de la bandeja para el pan mientras parpadea «». Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

- El horneado comenzará tras 3 minutos si no se pulsa el botón «».

9 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pastel.
• Si lo agitas con fuerza para sacarlo, el pastel podría deformarse.

Consejos

- Utiliza una espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices espátulas metálicas.
- Si agitas con fuerza la bandeja para el pan para desmoldar el pastel, este perderá su forma.

Menú 11

Pasta Sin Gluten

Tiempo necesario: aprox. 15 min

Pasta Sin Gluten

Mezcla / bate 1 huevo (M) + agua	160 g
Harina de arroz blanco	140 g
Fécula de patata	mezclado y 50 g
Fécula de maíz	tamizado 60 g
Goma xantana	½ cda
Aceite	1 cda
Sal	½ cdta

- Asegúrate de batir bien los huevos con el agua hasta que la mezcla quede muy homogénea.
- Pon la harina, la fécula y la goma en otro bol y mézclalo todo bien.

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «11».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.7 Cuando hayan pasado unos 4 minutos en el caso de la pasta sin gluten, abre la tapa cuando oigas el pitido. Retira la harina de las paredes de la bandeja para el pan en un plazo de 3 minutos mientras parpadea «». Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

- El amasado continuará tras 3 minutos si no se pulsa el botón «».

8 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pan.

9 Envuelve la masa en film transparente y déjala reposar durante 1 hora en la nevera.

10 Espolvorea ligeramente la superficie de la masa con el almidón o la harina indicados en la receta y, a continuación, dale la forma que desees.

11 Cuécelas y disfruta poniendo la salsa que prefieras.

Consejos

- Utiliza la espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices la espátula de metal.

Menú 12

Masa de Pizza Sin Gluten

Tiempo necesario: aprox. 45 min

Pizza sin gluten

Agua	230 ml
Harina de arroz blanco	250 g
Aceite vegetal	1 cda
Sal	½ cdta
Levadura seca	½ cdta

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «12».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.7 Después de unos 5 minutos en el caso de la pizza sin gluten, abre la tapa cuando oigas el pitido. Retira la harina de las paredes de la bandeja para el pan en un plazo de 3 minutos mientras parpadea «». Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

- El amasado continuará tras 3 minutos si no se pulsa el botón «».

8 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pan.

9 Divide la masa en dos partes iguales y, con una cuchara o una espátula, extiende cada parte hasta formar círculos de unos 20 cm sobre una bandeja de horno engrasada.

10 Unta la masa con salsa, pon encima los ingredientes que prefieras y hornéala.
• La masa de pizza sin gluten quedará más fina y crujiente que la masa de pizza tradicional.

Consejos

- Utiliza la espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices la espátula de metal.

Menú 13 Masa para Pan

Tiempo requerido: aprox. 2 h 20 min

Masa básica

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cda
	Sal	¾ cda
	Agua	160 ml
	Levadura seca	¾ cda

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «13».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

8 Dale a esa masa ya lista la forma que prefieras y déjala reposar hasta que leude doblando su volumen; después, hornéala.

Consejos

• La función de temporizador no está disponible en este menú.

Método de preparación

- Coloca los ingredientes en la bandeja para el pan en el orden indicado anteriormente.
- Selecciona el menú.
- Divide la masa en 8-10 trozos y dale forma de panecillos.
- Colócalos en una bandeja de horno engrasada y déjalos reposar a 40 °C hasta que dupliquen su volumen (aprox. 20 minutos).
- Espolvorea con harina.
- Hornea en un horno precalentado a 220 °C durante 15 minutos o hasta que se doren.

Panecillos blandos

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	20 g
	Azúcar	½ cda
	Sal	½ cda
	Huevo (M), batido	25 g
	Agua	130 ml
	Levadura seca	¾ cda

Menú 14 Básico con Pasas

Tiempo requerido: aprox. 2 h 20 min

Masa de básico con pasas

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cda
	Sal	¾ cda
	Agua	160 ml
	Levadura seca	¾ cda
	Pasas	100 g

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «14».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

8 Dale a esa masa ya lista la forma que prefieras y déjala reposar hasta que leude doblando su volumen; después, hornéala.

Consejos

- La función de temporizador no está disponible en este menú.
- Si quieres añadir pasas, consulta la página P. SP3 de los ingredientes adicionales.

Método de preparación

- Divide la mezcla en 8 bolas. Colócalas en una bandeja de horno ligeramente engrasada y déjalas reposar a 40 °C hasta que dupliquen su volumen (aprox. 20 minutos). Prepara una pasta con unas 2 cda de harina mezcladas con 2 cda de agua y dibuja una cruz sobre los bollos con una manga pastelera, o cúbrelos con finas láminas de masa quebrada.
- Hornea en un horno precalentado a 220 °C durante 15 - 20 minutos o hasta que se doren.
- Mientras aún estén CALIENTES, úntalos con un glaseado de azúcar (40 g de azúcar en 4 cda de agua, hervido hasta obtener un almíbar) (aprox. 5 minutos).

Bollos de Pascua

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	25 g
	Azúcar	1 cda
	Leche desnatada en polvo	1 cda
	Sal	½ cda
	Canela	1 cda
	Mezcla de especias	½ cda
	Huevo (M), batido	1 (50 g)
	Agua	90 ml
	Levadura seca	¾ cda
	Mezcla de fruta seca	100 g

Masa de trigo integral

	Harina integral de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	180 ml
	Levadura seca	¾ cdta

Masa de trigo integral al 70%

	Harina integral de fuerza para pan	175 g
	Harina blanca de fuerza para pan	75 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	180 ml
	Levadura seca	¾ cdta

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «15».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

8 Dale a esa masa ya lista la forma que prefieras y déjala reposar hasta que leude doblando su volumen; después, hornéala.

Consejos

• La función de temporizador no está disponible en este menú.

Menú 16 Masa Integral con Pasas

Tiempo requerido: aprox. 3 h 15 min

Masa de masa integral con pasas

	Harina integral de fuerza para pan	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	180 ml
	Levadura seca	¾ cdta
	Pasas	100 g

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «16».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

8 Dale a esa masa ya lista la forma que prefieras y déjala reposar hasta que leude doblando su volumen; después, hornéala.

Consejos

• La función de temporizador no está disponible en este menú.

• Si quieres añadir pasas, consulta la página P. SP3 de los ingredientes adicionales.

Método de preparación

- Divide la masa en 12 panecillos grandes o 20 panecillos pequeños.
- Colócalos en bandejas de horno untadas con mantequilla y espolvorea con harina. Deja que fermenten a 40 °C hasta que doblen su volumen (aprox. 20 minutos).
- Hornea en un horno precalentado a 220 °C durante 12 - 15 minutos o hasta que se doren.

Panecillos de trigo integral al 70% con nueces

	Harina integral de fuerza para pan	175 g
	Harina blanca de fuerza para pan	75 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cdta
	Sal	¾ cdta
	Agua	180 ml
	Levadura seca	¾ cdta
	Nueces	80 g

Menú 17 Masa para Pizza / Focaccia

Tiempo necesario: aprox. 45 min

Masa para pizza

	Harina blanca de fuerza para pan	250 g
	Aceite	2 cda
	Sal	1 cdta
	Agua	130 ml
	Levadura seca	½ cdta

Focaccia

	Harina blanca de fuerza para pan	200 g
	Aceite de oliva	½ cda
	Sal	¾ cdta
	Agua	120 ml
	Levadura seca	¼ cdta

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

Método (para pizza)

- Divide la masa con una espátula y forma bolas con ella.
- Cúbrelas con un paño de cocina húmedo y déjalas reposar durante 10 minutos.
- Dale forma de disco plano y hazle unos agujeros con un tenedor.
- Unta tu salsa preferida y añade los ingredientes que quieras, y luego hornéala.

Método (para focaccia)

- Extiende la masa con un rodillo y dale forma de rectángulo de 20 cm × 20 cm sobre una bandeja de horno engrasada.
 - Haz hoyuelos por toda la masa con las yemas de los dedos.
 - Añade los ingredientes que prefieras, como aceitunas y rodajas de tomate.
 - Deja que fermente a 40 °C hasta que doble su volumen (aprox. 30 minutos).
 - Rocía con aceite de oliva y hornea en un horno precalentado a 190 °C durante 20 - 30 minutos o hasta que los bordes estén dorados y el centro esté bien cocido.
- Sirvelo caliente para acompañar platos de pasta.

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «17».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

Masa para pasta (utiliza la pala de mochi)

Harina de trigo duro	300 g
Sal	1 cda
Mezcla / bate 1 huevo (M) + agua	170 g

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «18».

6 Pulsa el botón «» para iniciar.
• La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

8 Envuelve la masa en film transparente y déjala reposar durante 1 hora en la nevera.

9 Espolvorea ligeramente la superficie de la masa con el almidón o la harina indicados en la receta y, a continuación, dale la forma que desees.

10 Cuécelas y disfrútalas con la salsa que prefieras.

Consejos

- La función de temporizador no está disponible en este menú.

Recetas manuales**Pastel de frutas**

Mantequilla	100 g
Azúcar	80 g
Huevos (M), batidos	2 (100 g)
Leche	2 cda
Harina de trigo común	A (mezclado y
Levadura en polvo	tamizado)
Mezcla de fruta seca	120 g

Consejos

- El temporizador solo sirve para ajustar la duración del tiempo de horneado.

Preparación

Prepara los ingredientes mezclados en el bol siguiendo la receta.

1 En un bol grande, bate la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añade los huevos, uno a uno, batiendo bien.

2 Añade la leche, la harina tamizada y la mezcla de fruta seca, batiendo bien después de cada adición.

3 Retira la pala de amasar y forra la bandeja para el pan con papel de horno; a continuación, vierte la mezcla en el molde.

4 Pon la bandeja para el pan en la unidad principal y enchufa la máquina a la toma de corriente.

5 Cierra la tapa.

6 Selecciona el menú «19».

7 Ajusta el tiempo de horneado a 1 hora y 15 minutos.

8 Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

9 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y desmolda el pastel.

Horneado adicional

- Si aún no está hecho, repite los pasos 6 a 9. (Se puede añadir tiempo de horneado hasta dos veces en un plazo de 50 minutos, mientras la máquina aún esté caliente. El temporizador volverá a empezar desde 1 minuto al pulsar el botón «» cuando sea necesario).

Masa para pasteles

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	100 g
Azúcar	80 g
Leche	2 cda
Huevos (M), batidos	2 (100 g)
Harina de trigo común	A (mezclado y
Levadura en polvo	tamizado)
	7 g

Preparación

- Retira la bandeja para el pan y coloca la pala de amasar.
- Pon los ingredientes medidos en la bandeja para el pan.
- Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

1 Selecciona el menú «20».

2 Ajusta el tiempo a 15 minutos. (Por defecto: 20 minutos).

3 Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

4 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.

5 Vierte la masa en un molde para pastel y hornéala en un horno precalentado.

Consejos

- Utiliza una espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices espátulas metálicas.

Menú 21 Amasado de Pan

Tiempo necesario: entre 1 y 30 min aprox.

Preparación

- Retira la bandeja para el pan y coloca la pala de amasar.
- Pon los ingredientes medidos en la bandeja para el pan.
- Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

- Selecciona el menú «21».**
- Ajusta el tiempo de amasado a 15 minutos.**
 - Ajusta el tiempo según los requisitos para la fermentación primaria de la masa de pan, o el tiempo necesario para que suba. Por defecto: 20 minutos.
- Pulsa el botón «» para iniciar.**
 - La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.
- Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido.**

Consejos

- Deja reposar durante más de 20 minutos antes de volver a amasar.
- Si el pan está demasiado duro o hay demasiada masa, puede aparecer «U50» en la pantalla. Deja pasar un poco de tiempo para volver a amasar o retira parte de la masa.

Masa de pan

Fase 1, amasado de pan: Menú 21

Fase 2, leudado: Menú 22

(Condiciones de temperatura durante el amasado: 28 °C)

Levadura seca	¼ cda
Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Azúcar	½ cda
Sal	¼ cda
Huevos (M), batidos	10 g
Agua	160 ml
Añádelos una vez finalizado el amasado inicial	
Mantequilla	10 g

Recetas de dulces

Menú 23 Galletas

Tiempo necesario: aprox. 10 min

Harina de trigo común	170 g
Cacao en polvo	5 g
Levadura en polvo	3 g
Mantequilla	65 g
Azúcar	55 g
Huevo (M)	1 (50 g)
Pepitas de chocolate resistentes al calor	40 g

- Derrite la mantequilla al baño maría y déjala reposar hasta que alcance la temperatura ambiente, bate los huevos

- Tamiza la harina para repostería, el cacao en polvo y la levadura en polvo en la bandeja para el pan.**
- Vierte la mantequilla ablandada, los huevos batidos, el azúcar y las pepitas de chocolate, al gusto.**
- Selecciona el menú «23».**
- Pulsa el botón «» para iniciar.**
 - La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.
- Al finalizar el programa, pulsa el botón «» para sacar la masa, que luego podrás dividir, dar forma y hornear (unos 20 g cada una; puedes decorar las galletas con pepitas de chocolate resistentes al calor según tus preferencias personales).**
- Horneado: Precalienta el horno a 170 °C con calor arriba y abajo, y hornea durante 20 minutos.**

Menú 22 Leudado

Tiempo necesario: entre 10 min y 2 h aprox.

Preparación

- Retira la pala de amasar y coloca la masa en la bandeja para el pan.
- Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

- Selecciona el menú «22».**
- Ajusta el tiempo.**
 - Por favor, ajusta el tiempo en función de la masa de pan que se utilice para la fermentación primaria. Por defecto: 30 minutos.
- Pulsa el botón «» para iniciar.**
 - La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.
- Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Retira la bandeja para el pan y saca la masa.**
- Dale a la masa ya lista la forma que prefieras y deja que suba en el horno.**

Fase 1

- Consulta los pasos 1 a 4 de Amasado de pan. (Ajuste del tiempo de amasado: 20 minutos)
- Cuando haya finalizado el amasado, pon la mantequilla en la bandeja para el pan y cierra la tapa.
- Deja reposar durante 5 minutos.
- Repite los pasos 1 a 4 del amasado de pan. (Ajuste del tiempo de amasado: 12 minutos)

Fase 2

Opción 1:

- Dale a la masa ya lista la forma que prefieras y deja que suba en el horno.

Opción 2:

- Consulta los pasos 1 a 5 de Leudado.



Mantequilla	100 g
Azúcar	80 g
Leche	30 g (2 cda)
Huevos (M), batidos	2 (100 g)
Harina de trigo común	A (mezclado y tamizado)
Levadura en polvo	7 g

Consejos

■ ¡Puedes añadir tus ingredientes y relleno preferidos!

[Los ingredientes sólidos deben añadirse mientras se limpia la harina residual: Cacao en polvo (15 g), Pepitas de chocolate (50 g), Té negro (té Earl Grey) (4 g), Nueces (40 g)]

■ Si se pulsa accidentalmente el botón «» en el paso 3.

Pulsa el botón «» para restablecerlo en un plazo de 10 minutos. (Solo una vez; no será válido si se pulsa cualquier otra tecla)

■ 15 minutos después de iniciar el paso 3. Se oye un pitido y el amasado comienza automáticamente.

(Si no eliminas la harina sobrante, quedará en la superficie del pastel cuando esté listo.)

■ «Horneado adicional» en caso de que no se haya cocido lo suficiente. (consulta lo siguiente)

■ La forma del pastel se estropeará si se saca ejerciendo demasiada fuerza.

• El pastel ya hecho tiene el aspecto de un bizcocho esponjoso.

(Aunque no es exactamente igual que el bizcocho que se vende en el mercado).

Preparación

- ① Córtalo en dados de 1 cm y déjala ablandar.
- ② Tamiza los ingredientes de A.
- ③ Retira la bandeja para el pan y coloca la pala de amasar.
- ④ Pon los ingredientes medidos en la bandeja para el pan.
- ⑤ Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

1

Selecciona el menú «24».

- selecciona la función que prefieras

2

Pasados unos 12 minutos, levanta la tapa cuando oigas el pitido.

Retire la harina de las paredes de la bandeja para el pan en un plazo de 5 minutos mientras parpadea «». Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

- El amasado continuará tras 5 minutos si no se pulsa el botón «».

3

Cierra la tapa y pulsa el botón «» para recomenzar.

4

Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y déjalo enfriar durante unos 2 minutos.

A continuación, saca el pastel.

Consejos

- La función de temporizador no está disponible en este menú. Solo sirve para ajustar la duración del tiempo de horneado.
- Utiliza una espátula de goma para no dañar la bandeja para el pan. No utilices espátulas metálicas.
- Si agitas con fuerza la bandeja para el pan para desmoldar el pastel, este perderá su forma.

Pastel de limón

mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	100 g
Azúcar	80 g
Leche	30 g (2 cda)
Huevos (M), batidos	100 g
Ron (o brandy)	1 cda
Harina de trigo común	A *1
Levadura en polvo	7 g
 Cáscara de limón (molida) *2	Por 1 unidad

Pastel de chocolate

mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	100 g
Azúcar	100 g
Huevos (M), batidos	100 g
Cacao en polvo	15 g (2½ cda)
Harina de trigo común	A *1
Levadura en polvo	7 g
Dado de chocolate *2	50 g
 Cáscara de cítricos (cortada en trozos pequeños de entre 5 mm y 1 cm) *2	40 g

«Horneado adicional» en caso de que el horneado sea insuficiente

Se permite hornear dos veces más una vez finalizado el horneado.

- Se permite realizar un «segundo horneado» en los 15 minutos siguientes a la cocción anterior. No está permitido si la temperatura interior desciende.

Método de preparación

① Selecciona el menú «24»

② Ajusta el tiempo de horneado

- Se puede ajustar entre 1 y 20 minutos

③ Pulsa el botón «» para iniciar.

- Para detener el horneado

Mantén pulsado el botón «»

■ Puedes realizar un «horneado adicional» de la siguiente manera.

- Sin pulsar el botón «» en 5

① Pulsa «Min» para ajustar el tiempo de horneado

② Pulsa el botón «» para iniciar

Pastel de calabaza

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	100 g
Azúcar	80 g
Leche	30 g (aprox. 30 ml)
Huevos (M), batidos	100 g
Calabaza (córtala en dados de 2 cm y ablándala calentándola)	100 g
Harina de trigo común	A *1
Levadura en polvo	7 g

Pastel de matcha y alubias rojas

Mantequilla (cortada en dados de 1 cm)	80 g
Azúcar	100 g
Huevos (M), batidos	150 g
Matcha	3 g (1½ cda)
Harina de trigo común	A *1
Levadura en polvo	7 g
 Alubias rojas (lavadas y escurridas tras hervirlas) (cortadas en dados de 5 mm) *2	50 g

*1 Tamiza juntos los ingredientes de A.

*2 Se añadirá una vez eliminada la harina residual.

	Mantequilla (cortada en trozos de 1 cm)	50 g	
	Huevos (M), batidos	50 g	
	Chocolate negro, derretido	50 g	
	Azúcar	50 g	
	Harina de trigo común	60 g	
	Cacao en polvo	A (mezclado y tamizado)	7,5 g
	Levadura en polvo		3 g
	Nueces (cortadas en dados de 5 mm)	30 g	

Consejos

- El sabor del brownie varía según el tipo de chocolate negro que se utilice. Se recomienda utilizar chocolate negro con un contenido de manteca de cacao superior al 60%.

■ 3 minutos después de iniciar el paso 3.

Independientemente de si se ha limpiado o no el polvo restante, el pitido volverá a sonar y comenzará a amasar automáticamente.

■ Si se pulsa accidentalmente el botón « » en el paso 3.

Pulsa el botón «  » para recuperar el sistema en un plazo de 10 minutos. (Esto solo se puede hacer una vez; la operación no será válida si se pulsa cualquier otro botón)

■ 3 minutos después de iniciar el paso 5.

Tanto si se ha moldeado la superficie de la masa como si no, la alarma sonará de nuevo y comenzará a hornearse automáticamente.

■ Saca el brownie de la bandeja para el pan y déjalo enfriar durante 30 minutos para que tenga mejor sabor.

Preparación

- Corta la mantequilla y las nueces.
- Derrite el chocolate negro en el microondas a 600 W durante 1 minuto o al baño María.
- Tamiza los ingredientes de A.
- Retira la bandeja para el pan y coloca la pala de amasar.
- Pon los ingredientes medidos en la bandeja para el pan.
- Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

Brownie de almendra y piel de naranja

	Mantequilla (cortada en trozos de 1 cm)	50 g
	Huevos (M), batidos	50 g
	Chocolate negro, derretido	50 g
	Azúcar	50 g
	Harina de trigo común	60 g
	Cacao en polvo	A 7,5 g
	Levadura en polvo	
	Curazao	7 g
	Cáscaras de naranja	10 g
	Láminas de almendra	10 g

1 Selecciona el menú «25».

2 Pulsa el botón « » para iniciar.

Pasados 2 minutos

3 Cuando oigas unos pitidos, abre la tapa, raspa el polvo que quede en los lados de la bandeja y pon las nueces picadas en la bandeja para el pan. (En un plazo de 3 minutos)

- Retira cualquier resto de polvo de las paredes de la bandeja. (El uso de una espátula metálica dañará el recubrimiento de flúor)
- No pulses el botón «  ».

4 Cierra la tapa y pulsa el botón « » para recomenzar.

Tras 6 minutos

5 Abre la tapa cuando oigas los pitidos. Dale forma a la superficie de la masa. (En un plazo de 3 minutos)

- Utiliza una espátula de goma para dar forma redonda a la masa y alisar la superficie. (El uso de una espátula metálica dañará el recubrimiento de flúor)
- No pulses el botón «  ».

6 Cierra la tapa y pulsa el botón « » para recomenzar.

7 Pulsa el botón « » cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y déjalo enfriar durante unos 2 minutos. A continuación, saca el pastel.

Brownie doble de chocolate

	Mantequilla (cortada en trozos de 1 cm)	60 g	
	Huevos (M), batidos	70 g	
	Chocolate negro, derretido	60 g	
	Azúcar	60 g	
	Harina de trigo común	30 g	
	Cacao en polvo	A	7,5 g
	Levadura en polvo		3 g
	Nueces (cortadas en dados de 5 mm)	30 g	



Mezcla / bate 1 huevo (M) + agua	80 g
Yogur natural	50 g (aprox. 50 ml)
Harina de trigo común	120 g
Harina blanca de fuerza para pan	60 g
Levadura en polvo	5 g
Mantequilla (cortada en dados de 1 cm) *1	35 g
Azúcar	24 g (2 cda)
Sal	2,5 g (½ cdta)

*1 Córtales en dados de 5 mm cuando la temperatura ambiente sea inferior a 15 °C.

Consejos

- Comprueba si la pala de amasar ha quedado incrustada en el scone; si es así, sácala antes de cortarlo.
- «Horneado adicional» en caso de que no se haya cocido lo suficiente. (consulta lo siguiente)
- El scone puede quedar deformado si te excedes en la operación de mezclado.
- Puedes elegir los ingredientes y el relleno que prefieras para hornear. (La primera tanda de ingredientes que se eche en la bandeja para el pan no debe pesar más de 120 g en total).
- Si se pulsa accidentalmente el botón «» en el paso 3 o 5. Pulsa el botón «» para recuperarlo en un plazo de 10 minutos. (Solo una vez; no es válida si se pulsa cualquier otra tecla)
- 3 minutos después de iniciar el paso 3, sonará el pitido y la unidad principal comenzará a amasar.
- 3 minutos después de iniciar el paso 5, suena el pitido y la unidad principal comenzará a hornear. (La masa del scone puede tener un aspecto irregular debido a la naturaleza de la masa.)
- La masa de los scones es diferente de la masa para pan elaborada con levadura seca en polvo.
- La tapa puede ensuciarse fácilmente debido al aceite humeante; asegúrate de limpiarla bien después de usarla.

Scone salado francés

- Elige el color oscuro de la corteza

Mezcla / bate 1 huevo (M) + agua	60 g
Harina de trigo común	150 g
Levadura en polvo	5 g
Mantequilla (cortada en dados de 1 cm) *1	20 g
Azúcar	8 g (2 cdta)
Sal	2,5 g (½ cdta)
Patatas (peladas y machacadas)	90 g
Pimienta negra (en grano)	Cantidad pequeña
Beicon (cortado en dados de 5 mm)	30 g
Queso (cortado en dados de 5 mm)	30 g
Zanahorias (cortadas en dados de 5 mm y cocidas hasta que estén al dente)	20 g
Maíz (granos)	20 g
Soja verde (granos pelados)	20 g

Scone con tomates y granos de soja verde

Mezcla de huevo y zumo de tomate	100 g
Aceite de oliva	24 g (2 cda)
Harina de trigo común	120 g
Harina blanca de fuerza para pan	60 g
Levadura en polvo	5 g
Azúcar	18 g (1½ cda)
Sal	2,5 g (½ cdta)
Pimienta negra (en grano)	Cantidad pequeña
La hierba seca que prefieras (albahaca)	½ cdta
Tomates secos (secados) (divididos en cuatro partes iguales tras el secado)	10 g
Soja verde (granos pelados)	50 g
Queso (cortado en dados de 1 cm)	50 g

Preparación

- ① Coloca la pala de amasar en la bandeja para el pan. A continuación, añade primero la mezcla de huevo y leche, y después el yogur.
- ② Añade los ingredientes a la bandeja para el pan.
- ③ Coloca la bandeja para el pan en la unidad principal de la panificadora.

1 Selecciona el menú «26».

- selecciona la función que prefieras

2 Pulsa el botón «» para iniciar.

Pasados 2 minutos

3 Cuando oigas el pitido, abre la tapa e incorpora el polvo restante. (En un plazo de 3 minutos)

- Utiliza una espátula de goma para incorporar el polvo que queda alrededor de la bandeja. (El uso de una espátula metálica dañará el recubrimiento de flúor)
- No pulses el botón «».

4 Cierra la tapa y pulsa el botón «» para recomenzar.

Después de 1 minuto

5 Abre la tapa cuando oigas los pitidos. Dale forma a la superficie de la masa. (En un plazo de 3 minutos)

- Utiliza una espátula de goma para moldear la masa y darle la forma de un pequeño montón. (El uso de una espátula metálica dañará el recubrimiento de flúor)
- No pulses el botón «».

6 Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

7 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y déjalo enfriar durante unos 2 minutos. A continuación, saca el pastel.

«Horneado adicional» en caso de que el horneado sea insuficiente

Después del primer horneado, se permite hasta 2 horneados adicionales.

- El «Horneado adicional» debe realizarse dentro de los 15 minutos siguientes al horneado anterior y no está permitido si la temperatura interna descende.

Método de preparación

- ① Selecciona el menú «26»
- ② Ajusta el tiempo de horneado
 - Se puede ajustar entre 1 y 20 minutos
- ③ Pulsa el botón «» para iniciar.
 - Para detener el horneado Mantén pulsado el botón «»
- Puedes realizar un «horneado adicional» de la siguiente manera.
 - Sin pulsar el botón «» en 7
 - ① Pulsa «Min» para ajustar el tiempo de horneado
 - ② Pulsa el botón «» para iniciar

Brioche básico



Harina blanca de fuerza para pan	200 g
Mantequilla *1	30 g
Azúcar	2 cda
Leche desnatada en polvo	1 cda
Sal	¾ cda
Mezcla / bate 1 huevo (mediano) + 1 yema de huevo + agua	140 g
Levadura seca	¾ cda
Mantequilla *2	40 g

*1 Córdalo en dados de 2 - 3 cm y guárdalo en la nevera.

*2 Córdalo en dados de 1 - 2 cm y guárdalo en la nevera.

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «27» y elige el color de la corteza.

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.

7 Después de unos 55 minutos a 1 hora y 5 minutos. **Abre la tapa** cuando oigas el pitido. **Añade la mantequilla restante mientras parpadea el indicador «».** Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

• El amasado continuará tras 5 minutos si no se pulsa el botón «».

8 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca el molde del horno y saca el pan.

Consejos

- La función de temporizador no está disponible en este menú.
- No añadas mantequilla ni otros ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante.

Cómo hornear brioche de forma sencilla.

- Corta la mantequilla en dados de 1 a 2 cm y guárdalos en la nevera.
- Añade la mantequilla junto con el resto de ingredientes al principio y sigue el paso 5.
- Omite el paso 7 de esta manera. Este brioche es un poco diferente a los demás.

Panettone



Harina blanca de fuerza para pan	200 g
Mantequilla *1	30 g
Azúcar	2 cda
Leche desnatada en polvo	1 cda
Sal	¾ cda
Mezcla / bate 1 huevo (mediano) + 1 yema de huevo + agua	140 g
Levadura seca	¾ cda
Mantequilla *2	40 g
Pasas	70 g

*1 Córdalo en dados de 2 - 3 cm y guárdalo en la nevera.

*2 Córdalo en dados de 1 - 2 cm y guárdalo en la nevera.

Panettone (pasas de Corinto, piel de naranja y pasas sultanas)



Harina blanca de fuerza para pan	200 g
Mantequilla *1	30 g
Azúcar	2 cda
Leche desnatada en polvo	1 cda
Sal	¾ cda
Mezcla / bate 1 huevo (mediano) + 1 yema de huevo + agua	140 g
Levadura seca	¾ cda
Mantequilla *2	40 g
Pasas de Corinto	30 g
Cáscara de naranja confitada	20 g
Pasas sultanas	20 g

*1 Córdalo en dados de 2 - 3 cm y guárdalo en la nevera.

*2 Córdalo en dados de 1 - 2 cm y guárdalo en la nevera.

1 - 4 Consulta P. SP5-SP6 del capítulo «Preparaciones».

5 Selecciona el menú «28» y elige el color de la corteza.

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

• La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.

7 Después de unos 55 minutos a 1 hora y 5 minutos. **Abre la tapa** cuando oigas el pitido. **Añade la mantequilla restante mientras parpadea el indicador «».** Cierra la tapa y vuelve a ponerla en marcha.

• El amasado continuará tras 5 minutos si no se pulsa el botón «».

8 Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca el molde del horno y saca el pan.

Consejos

- La función de temporizador no está disponible en este menú.
- No añadas mantequilla ni otros ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante.

Cómo hornear un panettone de forma sencilla.

- Corta la mantequilla en dados de 1 a 2 cm y guárdalos en la nevera.
- Añade la mantequilla junto con el resto de ingredientes al principio y sigue el paso 5.
- Omite el paso 7 de esta manera. Este brioche es un poco diferente a los demás.
- Si quieres añadir pasas, consulta P. SP3 de los ingredientes adicionales.

Mermelada de fresa

	Fresa (Lavadas y sin tallos) (Cortadas por la mitad)	Peso neto: 400 g
	Azúcar	80 g
	Zumo de limón	20 g (aprox. 20 ml)
	Pectina en polvo	6 g

Preparativos para hacer mermelada

- ① Prepara los ingredientes según la receta.
- ② Coloca la pala de amasar en la bandeja para el pan.
- ③ Pon los ingredientes en la bandeja para el pan en el siguiente orden.
- ④ Pon la bandeja para el pan en la unidad principal y enchufa la máquina a la toma de corriente.

Consejos

- Asegúrate de utilizar la cantidad indicada anteriormente. De lo contrario, los ingredientes podrían salirse y cocinarse demasiado.
- Ten cuidado de no cocinarlo demasiado. La mermelada quedará más espesa una vez que se enfríe.
- La mermelada queda más líquida debido a que contiene menos azúcar y no lleva aditivos. No se puede conservar durante mucho tiempo. Guárdala en la nevera y consúmela lo antes posible.
 - Periodo de conservación: aprox. 1 semana.
- Si el calentamiento es insuficiente (demasiada agua y poca consistencia), realiza un «calentamiento adicional».

Mermelada de arándanos

	Arándanos refrigerados	400 g
	Azúcar	80 g
	Zumo de limón	20 g (aprox. 20 ml)
	Pectina en polvo	6 g

- Ajusta el tiempo de cocción a 2 horas (Ajústalo a 1 hora y 50 minutos si utilizas arándanos frescos)

Mermelada de melocotón

	Melocotones pelados, sin el hueso y cortados en dados de 2 cm	Peso neto: 400 g
	Azúcar	80 g
	Zumo de limón	20 g (aprox. 20 ml)
	Pectina en polvo	6 g

- Ajusta el tiempo de cocción a 1 h 40 min

Mermelada de manzana

	Manzanas peladas, sin corazón y cortadas en 8 trozos de 1 cm de ancho	Peso neto: 400 g
	Azúcar	80 g
	Zumo de limón	38 g (aprox. 38 ml)
	Pectina en polvo	6 g

- Ajusta el tiempo de cocción a 1 h 40 min

«Horneado adicional» en caso de que el horneado sea insuficiente

- Se permite hornear dos veces más una vez finalizado el horneado.
- Se permite realizar un «segundo horneado» en los 15 minutos siguientes a la cocción anterior. No está permitido si la temperatura interior desciende.

1 Selecciona el menú «29».**2 Ajusta el tiempo de cocción.**

- (90 minutos para la mermelada de fresa)
- Ajusta el tiempo según el tipo de fruta.
 - Se puede ajustar entre 1 h 30 min y 2 h 30 min, en incrementos de 10 minutos.

3 Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.

4 Pulsa el botón «» cuando oigas los pitidos y saca la bandeja para el pan para que se enfríe.

- (durante aprox. 10 minutos)
- No lo coloques sobre una superficie irregular.

5 Con una espátula de goma, introduce con cuidado la mermelada ya preparada en un recipiente lo antes posible.

- El uso de espátulas metálicas o utensilios similares dañará el revestimiento.

Método de preparación

- ① Selecciona el menú «29»
- ② Ajusta el tiempo de cocción
 - Se puede ajustar entre 10 y 30 minutos, incrementando el tiempo en 1 minuto con cada pulsación.
- ③ Pulsa el botón «» para iniciar.
 - Para cancelar el calentamiento adicional mantén pulsado el botón «»
- Puedes realizar un «calentamiento adicional» de la siguiente manera.
 - Sin pulsar el botón «» en 4
 - ① Pulsa «Min» para ajustar el tiempo de cocción
 - ② Pulsa el botón «» para iniciar

Puré de manzana

	Manzanas Bramley, peladas, sin corazón y cortadas en dados	400 g
	Agua	1 cda

- Remueve una vez finalizada la cocción.

■ Si la cocción no es suficiente (el color es demasiado pálido o da sensación de duro cuando se pincha con un palillo), realiza una «Cocción adicional».

Preparación

- ① Prepara los ingredientes según la receta. (Retira la pala de amasar.)
- ② Coloca los ingredientes en la bandeja para el pan siguiendo el orden indicado en las recetas y vierte agua sobre ellos.
- ③ Coloca la bandeja para el pan en la unidad principal y enchufa la máquina a la toma de corriente.

1

Selecciona el menú «30».

2

Ajusta el tiempo de cocción.

- (90 minutos para la compota de manzana)
- Ajusta el temporizador según el tipo de fruta.
 - Se puede ajustar entre 1 y 2 horas, en incrementos de 10 minutos.

3

Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo que queda hasta que suene el pitido.

4

Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca la bandeja para el pan y déjalo enfriar.

- (durante aprox. 10 minutos)
- No lo coloques en una superficie irregular.

Melocotón en almíbar de vainilla

	Melocotones, sin hueso y cortados en 1/2	400 g
	Azúcar	40 g
	Vaina de vainilla	1/4
	Agua	50 ml

- Cuando estén listos, saca los melocotones con una espuadadora.

Vierte con cuidado el almíbar sobre la fruta.

Deja que se enfríe.

- Ajusta el tiempo de cocción a 1 hora

«Horneado adicional» en caso de que el horneado sea insuficiente

Se permite hornear dos veces más una vez finalizado el horneado.

- Se permite realizar un «segundo horneado» en los 15 minutos siguientes a la cocción anterior. No está permitido si la temperatura interior descende.

Método de preparación

- ① Selecciona el menú «30»
- ② Ajusta el tiempo de cocción
 - Se puede ajustar entre 10 y 30 minutos, incrementando el tiempo en 1 minuto con cada pulsación.
- ③ Pulsa el botón «» para iniciar.
 - Para cancelar el calentamiento adicional mantén pulsado el botón «»
- Puedes realizar un «calentamiento adicional» de la siguiente manera.
 - Sin pulsar el botón «» en 4
 - ① Pulsa «Min» para ajustar el tiempo de cocción
 - ② Pulsa el botón «» para iniciar

	Harina de arroz glutinoso	250 g
	Agua	250 ml

Preparación

- ① Coloca la pala de mochi en la bandeja para el pan.
- ② Pon los ingredientes medidos en la bandeja para el pan.
- ③ Vuelve a colocar la bandeja para el pan en la unidad principal. Cierra la tapa y enchúfalo.

1

Selecciona el menú «31».

2

Pulsa el botón «». Pasados 50 minutos, abre la tapa cuando oigas unos pitidos.

3

Con la tapa abierta, pulsa inmediatamente el botón «» para empezar.

4

Pulsa el botón «» cuando oigas un pitido. Saca rápidamente la bandeja para el pan y déjalo reposar hasta que se enfríe lo suficiente como para poder tocarlo. (de 5 a 10 minutos)

5

Espolvorea harina cocida sobre una bandeja y en las manos, y luego saca el mochi para manipularlo.

Helado de vainilla

Tiempo de preparación: 25 min

	Leche	60 g
	Nata para montar	170 g
	Extracto de vainilla	2,5 g
	Miel	30 g

Helado de chocolate

Tiempo de preparación: 25 min

	Leche	60 g
	Nata para montar	140 g
	Miel	30 g
	Cacao en polvo recubierto de azúcar	30 g

Helado de fresa

Tiempo de preparación: 25 min

	Fresas	160 g
	Zumo de limón	8 g
	Azúcar	20 g
	Nata para montar	90 g
	Miel	15 g
	Leche	50 g

Receta de salsa de fresa

- Corta 160 g de fresas en dados de 5 mm, mézclalas con 25 g de azúcar granulada y déjalas reposar durante aproximadamente 1 hora.
- Transfiere las fresas y su jugo a una bandeja, agrega 10 g de zumo de limón y cocina por encima de fuego medio durante 5 minutos.
- ※ Remueve constantemente durante esta fase, para evitar que se queme.
- Refrigera la salsa terminada antes de usarla, debe enfriarse por debajo de 20 °C.
- Una vez preparada, mezcla la salsa de fresa con 100 g de nata para montar, 20 g de leche y 15 g de leche condensada. Prosigue con los pasos restantes como habitualmente.

1

Mezcla los ingredientes: Mezcla bien la leche, la nata para montar, la esencia de vainilla y la miel.

2

Montaje de la máquina.

- Saca el contenedor para helado del congelador. Alinea la base del recipiente con la ranura y giralo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien fijado.
- Abre la tapa, coloca el contenedor para helado ya montado sobre la base de la máquina y giralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la ranura de bloqueo.
- Instala la pala mezcladora en el eje mezclador dentro del contenedor para helado. (Consejo: Si la paleta se sale, vuelve a colocarla en su sitio con la mano).

3

Puesta en marcha de la máquina.

- Selecciona el menú «32»
- Pulsa el botón «» para iniciar.
- Vierte poco a poco los ingredientes mezclados y previamente enfriados en el contenedor para helado y, a continuación, cierra la tapa. Ten cuidado, evita que se derrame contenido dentro de la máquina. (Nota: No utilice ingredientes a más de 25 °C ni añada nada que no sea la mezcla para helado indicada. Coloca la paleta mezcladora antes de añadir los ingredientes.)
- Cuando suene el pitido de forma continua, pulsa el botón «», gira el contenedor para helado en sentido contrario a las agujas del reloj para sacarlo y sirve el helado inmediatamente.

4

Finalización y almacenamiento.

- Utiliza una espátula de silicona (no incluida) para sacar el helado. Se puede servir inmediatamente o guardar en el congelador.

Preparación

- Antes de utilizarlo, congela el contenedor para helado en el congelador (a -18 °C o menos) durante 8-16 horas.
- Se obtienen mejores resultados cuando la escarcha se forma de manera uniforme en la pared interior del recipiente.

Limpieza y mantenimiento

- Después de cada uso
 - Desenchufa el aparato, desmonta el contenedor para helado, la paleta mezcladora y el resto de piezas lavables.
 - Lava con agua fría y un detergente suave. No rayes la superficie interior con herramientas abrasivas.
 - Sécalo bien antes de volver a montarlo.
- Mantenimiento del contenedor para helado
 - Para un almacenamiento prolongado, asegúrate de que el recipiente esté completamente seco para evitar la oxidación.
 - No metas el contenedor para helado en el lavavajillas ni lo expongas a altas temperaturas.
 - No congeles el contenedor para helado durante más de 48 horas.

Método recomendado

- Utiliza azúcar para que se disuelva más fácilmente y quede una textura más suave.
- Elige fruta madura. Lávala bien y quítale los tallos.
- Llena el recipiente como máximo hasta la mitad para evitar que se desborde al expandirse.
- Al mezclar ingredientes en polvo, mézclalos primero con leche antes de añadir la nata para montar.
- Para que el helado quede más firme, mételo en el congelador durante 1 o 2 horas más después de batirlo.
- Enfía la mezcla para helado hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C antes de usarla.

	Yogur griego	300 g
	Miel	30 g

Preparación

Mezcla el yogur y la miel y resérvalos

- 1** Saca el contenedor para helado de la nevera, luego saca el mecanismo de bloqueo, alinéalo con la ranura del recipiente y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.
- 2** Coloca el contenedor para helado sobre la base de la unidad principal, gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta encajarlo en la ranura para fijarlo bien en su sitio y coloca la paleta mezcladora.

Preparación

- Antes de utilizarlo, congela el contenedor para helado en el congelador (a -18 °C o menos) durante 8-16 horas.
- Se obtienen mejores resultados cuando la escarcha se forma de manera uniforme en la pared interior del recipiente.

Limpieza y mantenimiento

- Después de cada uso
 - Desenchufa el aparato, desmonta el contenedor para helado, la paleta mezcladora y el resto de piezas lavables.
 - Lava con agua fría y un detergente suave. No rayes la superficie interior con herramientas abrasivas.
 - Sécalo bien antes de volver a montarlo.
- Mantenimiento del contenedor para helado
 - Para un almacenamiento prolongado, asegúrate de que el recipiente esté completamente seco para evitar la oxidación.
 - No metas el contenedor para helado en el lavavajillas ni lo expongas a altas temperaturas.
 - No congeles el contenedor para helado durante más de 48 horas.

3 Cierra la tapa y enciende el aparato.

4 Selecciona el menú «33».

- Selecciona la función que prefieras.

5 Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

6 Cuando la cuchilla empiece a girar, vierte el yogur preparado en el contenedor para helado.

7 El pitido indica que el proceso de cocción ha finalizado.

Pulsa el botón «» para sacar el contenedor para helado.

Método recomendado

- Llena el recipiente como máximo hasta la mitad para evitar que se desborde al expandirse.
- Para que el helado quede más firme, mételo en el congelador durante 1 o 2 horas más después de batirlo.
- Enfría la mezcla para helado hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C antes de usarla.

Sorbete de mango

	Mango	350 g
	Azúcar	15 g

Sorbete de frutos rojos

	Fresa	250 g
	Frambuesas	50 g
	Moras	10 g
	Arándanos	20 g
	Miel	15 g

Preparación

- Antes de utilizarlo, congela el contenedor para helado en el congelador (a -18 °C o menos) durante 8-16 horas.
- Se obtienen mejores resultados cuando la escarcha se forma de manera uniforme en la pared interior del recipiente.

Limpieza y mantenimiento

- Después de cada uso
 - Desenchufa el aparato, desmonta el contenedor para helado, la paleta mezcladora y el resto de piezas lavables.
 - Lava con agua fría y un detergente suave. No rayes la superficie interior con herramientas abrasivas.
 - Sécalo bien antes de volver a montarlo.
- Mantenimiento del contenedor para helado
 - Para un almacenamiento prolongado, asegúrate de que el recipiente esté completamente seco para evitar la oxidación.
 - No metas el contenedor para helado en el lavavajillas ni lo expongas a altas temperaturas.
 - No congeles el contenedor para helado durante más de 48 horas.

1 Mezcla el mango y el azúcar blanco, y tritúralos hasta obtener un puré en la batidora.

2 Saca el contenedor para helado de la nevera, luego saca el mecanismo de bloqueo, alinéalo con la ranura del recipiente y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.

3 Coloca el contenedor para helado sobre la base de la unidad principal, gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta encajarlo en la ranura para fijarlo bien en su sitio y coloca la paleta mezcladora.

4 Cierra la tapa y enciende el aparato.

5 Selecciona el menú «34».

- Selecciona la función que prefieras.

6 Pulsa el botón «» para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

7 Cuando la cuchilla empiece a girar, vierte el puré preparado en el contenedor para helado.

8 El pitido indica que el proceso de cocción ha finalizado.

Pulsa el botón «» para sacar el contenedor para helado.

Método recomendado

- Elige fruta madura. Lávala bien y quítale los tallos.
- Llena el recipiente como máximo hasta la mitad para evitar que se desborde al expandirse.
- Para que el sorbete quede más firme, mételo en el congelador durante 1 o 2 horas más después de batirlo.
- Enfría la mezcla para helado hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C antes de usarla.