



Panasonic®

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE

Brotbackautomat (Hausgebrauch)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN

Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES

Automatic Bread Maker (Household Use)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES

Machine à pain automatique (Usage domestique)

Deutsch

Nederlands

English

Français

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

SD-YR2540



Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.

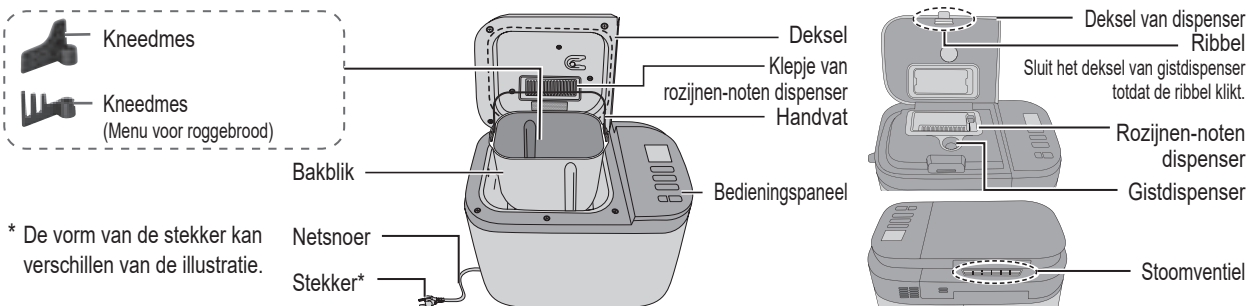
- Voor dit product zijn er 2 instructies. De ene is "BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN", de andere is "GEBRUIKSAANWIJZING", waaronder inhoud van Veiligheidsmaatregelen, Reiniging & Onderhoud, enzovoorts. Lees de 2 instructies zorgvuldig door om het product juist en veilig te gebruiken.
- Voorafgaand aan het gebruik van dit product moet u speciale aandacht schenken aan "Veiligheidsmaatregelen" en "Belangrijke informatie" van "GEBRUIKSAANWIJZING". (P. NL2-NL5).
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Bewaar de 2 instructies voor gebruik in de toekomst.
- Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

Inhoud

Onderdeelnamen en instructies	NL2	• Glutenvrij brood bakken.....	NL10
• Hoofdgedeelte	NL2	• Glutenvrije cake bakken	NL10
• Accessoires	NL2	• Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken	NL11
• Bedieningspaneel en Display	NL2	• Cake bakken.....	NL11
Ingrediënten voor het maken van brood	NL3	• Enkel Bakken.....	NL12
Menudiagrammen en bakopties	NL4	• Jam / compote maken	NL12
Bediening instructies	NL6	• Cake kneden	NL13
• Voor gebruik	NL6	• Brood kneden	NL13
• Voorbereiding	NL6	• Rijzen.....	NL13
• Brood bakken	NL7	Recepten	NL14
• Deeg maken	NL7	• Brood Recepten.....	NL14
• Extra ingrediënten toevoegen.....	NL8	• Glutenvrije recepten	NL16
• All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen	NL8	• Deeg recepten.....	NL16
• Brioche bakken.....	NL9	• Zoetigheden.....	NL18
• Zuurdesem & Zuurdesem Deeg	NL9	• Handmatige recepten	NL19
• Glutenvrij informatie	NL10	Problemen oplossen	NL20

Onderdeelnamen en instructies

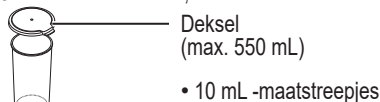
Hoofdgedeelte



Accessories

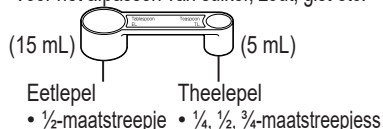
Zuurdesem maatbeker

Om vloeistoffen te meten, zuurdesem starter te maken



Maatlepelje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



Zuurdesem starterlepelje

Voor het afmeten van de zuurdesem startergist



Bedieningspaneel en display

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





Ingrediënten voor het maken van brood

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

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de zuurdesem maatbeker of het maatlepeltje.

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

Droge ingrediënten

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

Bloem

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

Gebruik harde broodbloem. Harde broodbloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. Koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veerkrachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.

Witte bloem

Ontstaat door het vermalen van tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen worden uitgezeefd. De meest geschikte soort bloem voor het bakken van brood is bloem waarop staat aangegeven "voor het bakken van brood". Gebruik geen zachte bloem in plaats van broodbloem.

Volkoren - bloem

Ontstaat door het vermalen van hele tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen niet worden uitgezeefd. Zorgt voor heel gezond brood. Het brood is lager en zwaarder dan brood dat is gemaakt met witte bloemsoorten.

Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels. Bevat meer ijzer, magnesium en kalium, die bijdragen aan een goede gezondheid. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen. Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).

Spelbloem

Komt uit de tarwefamilie maar is genetisch gezien een totaal andere soort. Brood maken met een platte / licht ingedrukte korst.

Een volkorenbrood van spelt wordt klein en compact in vergelijking met witbrood van spelt.

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

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

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten. Gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten. Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen.

Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik.

Om te bewaren, volg de instructies van de fabrikant en 48 uur na openen weggooien. Voor de meeste gist geldt dat het op een koele, droge plek bewaard wordt.

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

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

→ Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.

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

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

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

Water

Gebruik gewoon kraanwater.

Wanneer de kamertemperatuur laag is, gebruik lauw water voor menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 of 18.

Wanneer de kamertemperatuur hoog is, gebruik gekoeld water voor menu 10, 11, 12 of 14.

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

Zout

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

Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

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

Eieren

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

Zemelen

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 50 g (5 el).

Tarwekiemen

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 50 g (4 el).

Kruiden

Maken het brood smaakvoller.

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

Als u een broodmix gebruikt...

Broodmixen met gist

① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe.

(Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)

② Selecteer menu 5 of 6.

- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

Broodmix met een apart zakje gist

① Doe eerst de broodmix in het bakblik en vervolgens het water. Doe dan de afgemeten gist in de giststrooier.

② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.

- Witte bloem, bruine bloem - aanbevolen voor menu 5, 6.

- Meergranen bloem - menu 1

- Volkoren - menu 7

- Roggebloem - menu 12

Brioche bakken met een brioche - mix

Selecteer het menu 10 of 2 "M" (Medium) formaat - "Lichtbruin" korstkleur.

Tips: Het resultaat verschilt afhankelijk van het soort gemengde bloem.



Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

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

	Menunummer	Menu	Opties			Processen					Opmerking	Referentie pagina
			Formaat	Korst	Timer	Rest (Rust)	Knead (Kneden)	Rise (Rijzen)	Bake (Bakken)	Totaal		
Brood	1	Basis	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 u 50 min – 2 u 20 min	50 – 55 min	4 u – 4 u 5 min	—	P. NL6 - NL7
	2	Basis snel	✓	✓	—	—	15 – 20 min	1 u 50 min – 2 u 20 min	35 – 40 min	1 u 55 min – 2 u	—	P. NL6 - NL7
	3	Basis met rozijnen	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	15 – 30 min *4	1 u 50 min – 2 u 20 min	50 min	4 u	—	P. NL6 - NL7
	4	Basis gevuld	✓	✓	✓	30 – 60 min	25 – 30 min *4	1 u 45 min – 2 u 10 min	50 – 55 min	4 u – 4 u 5 min	✓	P. NL6 - NL7
	5	All-in broodmix	—	✓	—	—	30 min *4	1 u 15 min	45 min	2 u 30 min	—	P. NL6, NL8
	6	All-in broodmix met rozijnen	—	✓	—	—	30 min *4	1 u 15 min	45 min	2 u 30 min	—	P. NL6, NL8
	7	Volkoren	✓	—	✓	1 u – 1 u 40 min	15 – 25 min *4	2 u 10 min – 2 u 50 min	50 min	5 u	—	P. NL6 - NL7
	8	Volkoren snel	✓	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 1 u 40 min	45 min	3 u	—	P. NL6 - NL7
	9	Volkoren met rozijnen	✓	—	✓	1 u – 1 u 40 min	15 – 25 min *4	2 u 10 min – 2 u 50 min	50 min	5 u	—	P. NL6 - NL7
	10	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 u 20 min – 1 u 30 min	45 min	3 u 30 min	✓	P. NL6, NL9
	11	Frans	—	—	✓	—	20 min	4 u 30 min	50 min	5 u 40 min	—	P. NL6 - NL7
	12	Rogge	—	—	✓	45 – 60 min	ca. 10 min	1 u 20 min – 1 u 35 min	1 u	3 u 30 min	—	P. NL6 - NL7
	13	Zuurdesembrood	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 u 25 min – 3 u 10 min	55 min	5 u	—	P. NL9
	14	Speltbrood	✓	—	✓	30 min – 1 u 15 min	25 – 30 min *4	1 u 50 min – 2 u 45 min	55 min	4 u 30 min	—	P. NL6 - NL7
Glutenvrij	15	Glutenvrij brood	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 u 50 min – 1 u 55 min	✓	P. NL6, NL10
	16	Glutenvrije cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 u 30 min	1 u 50 min	✓	P. NL6, NL10
	17	Glutenvrij pizzadeeg	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. NL6, NL11
	18	Glutenvrij pastadeeg	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. NL6, NL11

- Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies: min = minuten; u = uur; ca. = circa.
- Opmerking (👉): Menu is beschikbaar voor handmatige bediening, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het meel van de zijwand van het bakblik schrappen, wanneer de pieptoon klinkt.

NL4



	Menu	Opties	Processen								Opmerking	Referentie pagina
			Formaat	Korst	Timer	Rest (Rust)	Knead (Kneiden)	Rise (Rijzen)	Bake (Bakken)	Totaal		
												
Deeg	19	Basis	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 u 10 min – 1 u 30 min	—	2 u 20 min	—	P. NL6 - NL7
	20	Basis met rozijnen	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 u 10 min – 1 u 30 min	—	2 u 20 min	—	P. NL6 - NL7
	21	Volkoren	—	—	—	55 min – 1 u 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 2 u	—	3 u 15 min	—	P. NL6 - NL7
	22	Volkoren met rozijnen	—	—	—	55 min – 1 u 25 min	15 – 25 min *4	1 u 30 min – 2 u	—	3 u 15 min	—	P. NL6 - NL7
	23	Zuurdesem	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min *5	1 u 5 min – 1 u 35 min	—	2 u 30 min	—	P. NL9
	24	Zuurdesem starter	—	—	—	—	—	24 u	—	24 u	—	P. NL9
	25	Pizza	—	—	✓	(Knead) 10 – 18 min	(Rijzen) 7 – 15 min	(Knead) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min	—	P. NL6 - NL7
Zoetigheden	26	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 u 35 min	1 u 55 min	✓	P. NL6, NL11
	27	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 u 30 min	30 min– 1 u 30 min	—	P. NL12
	28	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min– 2 u 30 min	—	P. NL12
	29	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 u – 1 u 40 min	—	P. NL12
Handmatig recepten	30	Cake kneden	—	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 – 20 min	—	P. NL13
	31	Brood kneden	—	—	—	—	20 min (standaard)	—	—	1 – 20 min	—	P. NL13
	32	Rijzen	—	—	—	—	—	30 min (standaard)	—	10 min – 2 u	—	P. NL13

Nederlands

- *1 Alleen "Lichtbruin" of "Medium" beschikbaar.
- *2 Alleen "Medium" of "Donker" beschikbaar.
- *3 Kan worden ingesteld tot 9 uur.
- *4 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
- *5 In de kneedtijd is er een rusttijd voorzien.
- *6 Er is een moment voor het vormen of schrapen van deeg.
- *7 Er is een moment voor het verwijderen van meel van de zijwand.

NL5

Bediening instructies

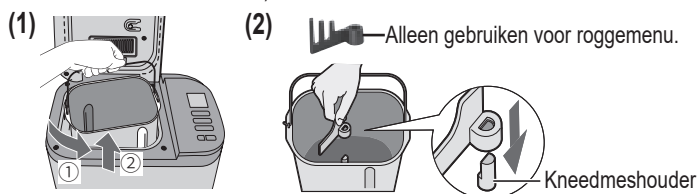
Voor gebruik

- Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")
- Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")

Vorbereitung

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

- Controleer rond de kneedmeshouder en binnenin het kneedmes en verzeker dat deze gebieden schoon zijn. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")



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

3 1 Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.

- Giet vloeistof in het bakblik tegen de zijwand om spatten te voorkomen. (3)

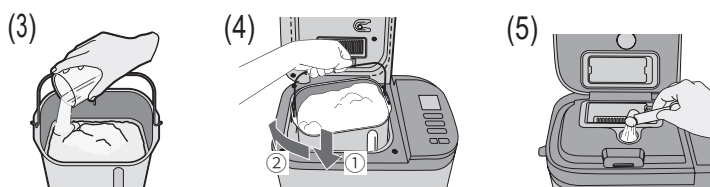
2 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (4) **Sluit het deksel.**

- Doe de droge gist in de gistdispenser voor de beschikbare menu's. (5)

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

- Voeg extra ingrediënten in de rozijnen-noten dispenser voor de beschikbare menu's. (Zie P. NL8)

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



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

Voltooi de voorbereidingsstappen vóór het instellen van het menu.



Brood bakken



Ga naar P. NL14-NL15 voor brood recepten.

5 Druk op $\wedge$ of $\vee$ Knop in menu. balk om een broodmenu te selecteren.

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. (Zie P. NL4-NL5)

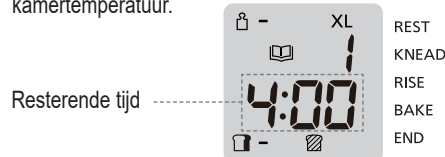
-  Broodformaat
-  Kleur van de korst
-  Startuitlet

6 Druk op Start () om de machine te starten.

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

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

* De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.



- Bij bepaalde menu selecties kunt u de handmatige aanpassing doen wanneer de pieptoon klinkt. (Zie P. NL4-NL5, menu met  icoon.)

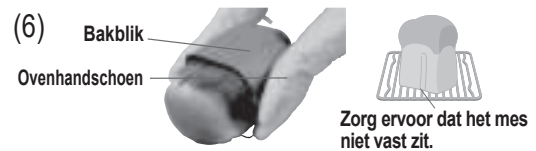
Druk daarna opnieuw op knop .

- * Wanneer  stopt met knippen, toont het schermje de tijd die resteert.
- * Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.
- * Kneden wordt na enige tijd hervat zonder op te drukken  knop.

7 Wanneer het brood klaar is (machine piept 8 keer en de kubus () dichtbij het END (Einde) knippert), druk op de -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.

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

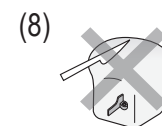
- Houd het handvat vast met ovenwanten en schud het brood uit het de broodvorm.



- Het verplaatsen van de uitwendige basis-as kan de vorm van het brood beschadigen. (7)



- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt. (8)



Deeg maken



Ga naar P. NL16-NL17 voor brood recepten.

1-4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Druk op $\wedge$ of $\vee$ -knop in menu. balk om een broodmenu te selecteren.

6 Druk op de -knop om te starten.

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

7 Wanneer het deeg klaar is (machine piept 8 keer en de kubus () dichtbij het END (Einde) knippert), druk op de -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Tips: Startuitlet is niet beschikbaar bij deegmenu's behalve pizza.

Brooddeeg

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

Pizzadeeg

8 Verdeel het deeg met een deegschrapper en maak er balletjes van.

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

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

11 Verdeel uw favoriete saus en gewenste topping en bak de pizza vervolgens in de oven.

NL7

Bediening instructies

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

Beschikbare menu's

Brood				Deeg	
Basis met rozijnen	Basis gevuld	All-in broodmix met rozijnen	Volkoren met rozijnen	Basis met rozijnen	Volkoren met rozijnen
Menu 3	Menu 4	Menu 6	Menu 9	Menu 20	Menu 22

Om geurig brood te maken, voegt u extra ingrediënten toe aan de rozijnen-notendispenser of bakblik.

Let op de ingrediënten

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

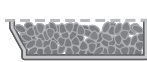
- Anders,
- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
 - Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge / onoplosbare ingrediënten (gebruik de rozijnen-notendispenser-automatisch toevoegen)

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

■ Gedroogde vruchten

- Snijd deze in blokjes van circa 5 mm.
- Ingrediënten die bedekt zijn met een suikerlaagje kunnen aan de dispenser blijven kleven en niet in het bakblik vallen.



Juist



Niet juist

■ Noten, zaden

- Hak deze fijn.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
- Grote, harde zaden kunnen het beschermblaasje van de dispenser en het bakblik beschadigen.

■ Kruiden

- Gebruik max. 1 – 2 el gedroogde kruiden. Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat

- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de dispenser blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in vier delen.

Vochtige / stroperige / oplosbare ingrediënten* (handmatig aan het bakblik toevoegen kan niet in de rozijnen-notendispenser worden gestopt)

- Doe deze ingrediënten met de andere ingrediënten in het bakblik.

■ Verse vruchten, ingemaakte vruchten, groente

- Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

■ Kaas, chocolade

- Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- Hak de chocolade in kleine stukjes.

* Deze ingrediënten kunnen niet in de rozijnen-notendispenser worden gedaan omdat ze eraan zouden blijven kleven en niet in het bakblik zouden vallen.

All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen



Ga naar P. NL16 NL17 voor brood recepten.

1 — 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer het menu.

All-in broodmix met rozijnen	All-in broodmix met rozijnen
Menu 5	Menu 6

6 Druk op de -knop om te starten.

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

7 Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Het uiteindelijke resultaat kan verschillen afhankelijk van welke broodmix gebruikt wordt. (Bij tarwevrije broodmixen kan meer variatie voorkomen.)



Brioche bakken



Ga naar P. NL15 voor
brood recepten.

- 1 — 4** Zie P. NL6 van bereidingen.
- 5** Selecteer menu 10, kies de kleur van de korst.
- 6** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.
- 7** Na ongeveer 55 minuten - 1 uur en 5 minuten, open het deksel na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
 - Kneden gaat verder na 5 minuten zonder op de -toets te drukken.

- 8** Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

- Tips:**
- Startuistel is niet beschikbaar bij deze menu's.
 - Voeg geen boter of extra ingrediënten toe als op de display de resterende tijd verschijnt.
 - Bij het toevoegen van extra ingrediënten, zoals rozijnen, voegt u ze toe met de boter in stap 7. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)

Brioche eenvoudig bakken.

- Snij de boter in blokjes van 1 - 2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- Plaats de boter in het begin met de andere ingrediënten en volg stap 5.
- Sla stap 7 van het proces op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan de andere.

Nederlands

Zuurdesembrood & Zuurdesem deeg

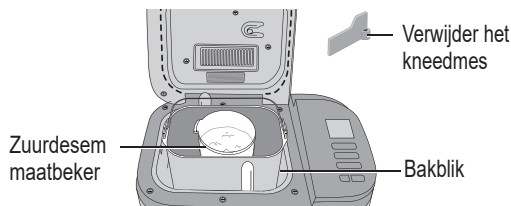


Ga naar P. NL15,
NL17 voor brood
recepten.

FASE 1 Zuurdesem starter maken

Vorbereitung:

- Alle ingrediënten in de zuurdesem maatbeker goed mengen. (Neem het kneedmes uit de machine)
- Plaats het deksel op de zuurdesem maatbeker.
- Plaats de zuurdesem maatbeker in het bakblik.
- Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.



- 1** Selecteer menu 24
- 2** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.



- 3** Druk op -knop en verwijder onmiddellijk de zuurdesem maatbeker wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.
 - Bewaar in de koelkast als u het niet meteen gebruikt maar niet langer dan 1 week.

FASE 2 Zuurdesembrood maken / bakken

Vorbereitung:

- Plaats het kneedmes in het bakblik.
- Giet een kopje zuurdesem starter in de broodvorm.
- 1) Plaats de ingrediënten in de broodvorm overeenkomstig de volgorde van het recept.
2) Plaats de droge gist in de gistdispenser.
- Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

Zuurdesembrood	Zuurdesem deeg
Menu 13	Menu 23

- 2** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

- 3** Druk op de -knop en verwijder het brood / deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

- Tips:**
- Timer is beschikbaar voor bakken van zuurdesembrood (tot 9 uur).
 - Vorm het voltooid deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven. (Menu:Zuurdesem deeg)

Zuurdesem starter zonder fouten maken of bewaren.

- Selecteer geen verkeerd menu.
- De zuurdesem maatbeker niet wegnemen voordat het programma is voltooid.
- Meng de nieuwe zuurdesem starter niet met de oude.
- Als de zuurdesem starter goed is bereid, ruikt het zuur en net als alcohol.
- Wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, bederft de zuurdesem starter, en het brood wordt niet goed gebakken.

NL9

Bediening instructies

Glutenvrij informatie

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

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

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

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:

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

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

U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn. Je moet er ook voor zorgen dat de gebruikte gist geen gluten bevat.

Glutenvrij brood bakken



Ga naar P. NL 16 voor brood recepten.

1 — 4 Zie P. NL6 van bereidingen.

5 Selecteer menu 15

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 6 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneiden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL 16 voor brood recepten.

Glutenvrije cake bakken

1 — 4 Zie P. NL6 van bereidingen.

5 Selecteer menu 16

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneiden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Het bakken begint na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

9 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips

- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.



Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken



Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 – 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer het menu.

Glutenvrij pizzadeeg	Glutenvrij pastadeeg
Menu 17	Menu 18

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na 5 minuten voor glutenvrij pizzadeeg, 2 minuten voor glutenvrij pastadeeg, **open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de -toets te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Glutenvrij pizzadeeg

9 Verdeel het deeg in 2 delen met een deegschapper, en rol het uit tot een cirkel van ongeveer 20 cm doorsnede.

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

Glutenvrij pastadeeg

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

10 Breng een beetje bloem aan op het oppervlak van het deeg en maak de gewenste vormen.

11 Kook de pasta en geniet ervan met uw favoriete saus.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Cake bakken

1 – 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer menu 26

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, doe het volgende. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 20 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

- ① Selecteer het menu. (Sla het over als u in stap 8 niet op de -knop hebt gedrukt.)
- ② Stel de baktijd in.
 - Het kan worden ingesteld op 1 - 20 minuten.
- ③ Druk op de -knop om te starten.
 - Om te stoppen met bakken, houd de -knop ingedrukt.

Tips:

- Startuistel is niet beschikbaar bij dit menu. De timer stelt alleen de duur van de baktijd in.
- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.

Bediening instructies

Enkel Bakken



Ga naar P. NL18 voor
brood recepten.

Vorbereitung:

- ① Meng de ingrediënten in een schaal volgens het recept.
- ② Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- ③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu 27

2 Stel de baktijd in

3 Druk op de -knop om te starten.

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

4 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het END (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, herhaal stappen 1–4. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

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

Jam / compote maken



Ga naar P. NL18 voor
brood recepten.

Vorbereidingen voor jam maken

- ① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
- ② Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik de helft van het fruit → de helft van de suiker → het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.
- ④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

Vorbereidingen voor compote maken

- ① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Neem het kneedmes uit de machine.)
- ② Plaats de ingrediënten in het bakblik overeenkomstig de volgorde van de recepten, giet water over de ingrediënten.
- ③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu

Jam	Compote
Menu 28	Menu 29

2 Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.

3 Druk op de -knop en verwijder jam / compote wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het END (Einde) knippert.

Aanvullend koken

- Als u langer wilt koken, → herhaal stappen 1 – 3. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10 minuten – 40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

Tips:

- Startuitlet is niet beschikbaar bij deze menu's. De timer stelt alleen de duur van de kooktijd in.
- Volg het recept strikt voor de hoeveelheid van alle ingrediënten. Anders zet de jam niet, en kookt hij over of brandt aan, evenals de compote.

Tips voor jam maken

- De juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine is noodzakelijk om goed stevige jam te maken.
- Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken. Fruit met minder pectine kan slecht indikken.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
- Met de recepten in deze handleiding maakt u zachte jam doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Als de kooktijd kort is, kunnen stukjes fruit overblijven en kan de jam waterig worden.
- De jam blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Stop de jam zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de jam.
- Jam kan verbranden als het in de bakblik achterblijft.
- Bewaar jam op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na openen in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.



Cake kneden

Vorbereitung:

- ①Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes.
- ②Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik
- ③Zet bakblik in het apparaat. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 30

2 Stel de kneedtijd in



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

3 Druk op de -knop om te starten.

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

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Doe het deeg in een cakevorm en bak in een voorverwarnde oven.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

Brood kneden

Vorbereitung:

- ①Verwijder het bakblik en plaats het kneedmes.
- ②Plaats de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- ③Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 31

2 Stel de kneedtijd in

- Stel de tijd in voor de eerste gisting van het brooddeeg.

3 Druk op de -knop om te starten.

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

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips:

- Rust meer dan 20 minuten voorafgaand aan de volgende kneedfase.
- In het geval van hard deeg of teveel deeg kan code "U50" op het display verschijnen. Wacht even om de volgende kneedfase te starten. De hoeveelheid meel die kan worden gebruikt, is maximaal 400- 600 g.



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

Rijzen

Vorbereitung:

- ①Verwijder het kneedmes en plaats het deeg in het bakblik.
- ②Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 32

2 Stel de tijd in (gebruik de eerste gisting van het gekneet deeg. Stel de tijd in volgens het brood deeg.)

3 Druk op de -knop om te starten.

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

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Vorm het afgewerkte deeg in de vorm die u wilt, laat het rijzen in de oven en bak het dan af.

Recepten

Voorbeeld

Recept naam

Menu nr. + Totale verwerkingstijd + Optie pictogram

		M	L	XL
★	Droge gist	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
	Ei (L), geklopt	1	1	2
☞	Zonnebloempitten	50 g	65 g	75 g
☞	Kaas	50 g	65 g	75 g

Afkorting:

tsp = theelepel; tbsp = eetlepel

Ei (L) = Groot ei; Ei (M) = Medium groot ei.

De opties van elk recept en noodzakelijke werking wordt als onderstaand icoon weergegeven.

Optie icoon

☐ Lichte korst ☑ Medium korst ☑ Donkere korst ⌚ Startuitlet

Vereist Optie icoon

★ Doe de afgemeten droge gist in de gistdispenser.



Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.



Toevoegen extra ingrediënten in rozijnen-notendispenser.



Maak handmatige aanpassingen, zoals het extra toevoegen van ingrediënten en weg-schrappen van bloem van de zijwand van het bakblik, wanneer het piepgeluid dit aangeeft.

Brood recepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Water	280 mL	340 mL	400 mL

Melkbrood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Melk	290 mL	360 mL	430 mL

Basis snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 u 55 min – 2 u) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Italiaans brood

Menu 2 (1 u 55 min) ☑ ☑ ☑ ⌚

		M
★	Droge gist	2 tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g
☞	Olijfolie	1½ tbsp
☞	Zout	1½ tsp
☞	Water	260 mL

Basis met rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 u) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	600 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Water	280 mL	340 mL	400 mL
☞	Rozijnen *1	80 g	100 g	120 g

5 Brood met zaden

Menu 3 (4 u) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	475 g	550 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Sesamzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Papaverzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Water	280 mL	330 mL	380 mL
☞	Lijnzaad	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Pompoenzaden	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zonnebloempitten	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Basis gevuld

Gevuld brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	580 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Water	280 mL	350 mL	400 mL
☞	Gebakken bacon *1	50 g	65 g	75 g
☞	Kaas *1	50 g	65 g	75 g

Haver en zemelen brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

		M	L	XL
★	Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
☞	Sterke bloem voor wit brood	400 g	500 g	580 g
☞	Boter	20 g	30 g	40 g
☞	Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
☞	Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
☞	Water	140 mL	175 mL	200 mL
☞	Tomatensap	140 mL	175 mL	200 mL
☞	Olijven	70 g	85 g	100 g
☞	Zongedroogde tomaten in olie, gesnipperd	30 g	40 g	50 g

All-in broodmix

All-in broodmix

Menu 5 (2 u 30 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

☞	Broodmix *2	500 g
☞	Water *3	300 mL

Groentesap brood

Menu 5 (2 u 30 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

☞	Broodmix *2	500 g
☞	Water *4	150 mL
☞	Groentesap *4	150 mL

All-in broodmix met rozijnen

All-in broodmix met rozijnen

Menu 6 (2 u 30 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

☞	Broodmix *2	500 g
☞	Water *3	300 mL
☞	Rozijnen*1	100 g

Matcha Kastanje Brood

Menu 6 (2 u 30 min) ☐ ☑ ☑ ⌚

☞	Broodmix *2	500 g
☞	Matcha	10 g
☞	Water *3	300 mL
☞	Zoete kastanje *1	100 g

Zie p. NL6-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.



Volkoren

Volkoren brood

Menu 7 (5 u) ⌚

	M	L	XL
★ Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

Haver en zemelen brood

Menu 7 (5 u) ⌚

	L
★ Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Zemelen	50 g
Haver	50 g
Olie	2 tbsp
Suiker	1½ tsp
Zout	1½ tsp
Water	350 mL

Volkoren snel

Volkoren brood snel

Menu 8 (3 u)

	M	L	XL
★ Droge gist	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL

Snel volkoren brood 50%

Menu 8 (3 u)

	M	L	XL
★ Droge gist	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	200 g	250 g	300 g
Sterke bloem voor wit brood	200 g	250 g	300 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	300 mL	370 mL	430 mL

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen brood

Menu 9 (5 u) ⌚

	M	L	XL
★ Droge gist	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
Boter	20 g	30 g	40 g
Suiker	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Zout	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Water	280 mL	350 mL	420 mL
Rozijnen *1	80 g	100 g	120 g

Ahorn en pecannoten brood

Menu 9 (5 u) ⌚

	M
★ Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	200 g
Sterke bloem voor wit brood	200 g
Boter *5	20 g
Ahornsiroop	3 tbsp
Zout	1½ tsp
Water	280 mL
Pecannoten *1	75 g

Brioche

Basis brioche

Menu 10 (3 u 30 min) 🍰

	1½ tsp
★ Droge gist	1½ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	60 g
Suiker	50 g
Mager melkpoeder	2 tbsp
Zout	1½ tsp
Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water	270 mL
Boter *6	80 g

Pannettone

Menu 10 (3 u 30 min) 🍰

	1½ tsp
★ Droge gist	1½ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter *5	60 g
Suiker	50 g
Zout	1½ tsp
Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water	290 mL
Boter *6	60 g
Geglacéerde sinaasappelschil *1	50 g
Sultana rozijnen *1	50 g
Zwarte bessen *1	50 g

Frans

Frans brood

Menu 11 (5 u 40 min) ⌚

	1 tsp
★ Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Zout	1½ tsp
Water	290 mL

Plattlandsbrood

Menu 11 (5 u 40 min) ⌚

	1 tsp
★ Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	320 g
Harde bloem voor volkorenbrood	80 g
Zout	1½ tsp
Koud water (5 °C)	300 mL

Roggebrood

Rogge 100%

Menu 12 (3 u 30 min) ⌚

	2½ tsp
★ Droge gist	2½ tsp
Roggebloem	500 g
Olie	2 tbsp
Suiker	2 tsp
Zout	2 tsp
Water	440 mL

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Rogge en wit

Menu 12 (3 u 30 min) ⌚

	2 tsp
★ Droge gist	2 tsp
Roggebloem	250 g
Sterke bloem voor wit brood	250 g
Olie	2 tbsp
Suiker	2 tsp
Zout	2 tsp
Water	360 mL

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Zuurdesem

Zuurdesem

Fase 1: Zuurdesem starter: Menu 24 (24 u)

Zie p. NL17 voor de recepten.

Fase 2: Menu 13 (5 u) ⌚

	1 cup
★ Zuurdesem starter	1 cup
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL
Droge gist	¾ tsp

Speltbrood

Wit speltbrood

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

	M	L	XL
★ Droge gist	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
Boter	5 g	10 g	10 g
Suiker	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1¼ tsp	1½ tsp	1¼ tsp
Water	260 mL	340 mL	400 mL

Spelt met citroen en maanzaad

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

	M	L	XL
★ Droge gist	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
Boter	5 g	10 g	10 g
Suiker	1½ tsp	2 tsp	2 tsp
Zout	1¼ tsp	1½ tsp	1¼ tsp
Citroenschil, geraspt	1	1	1
Citroensap	20 mL	20 mL	30 mL
Papaverzaad	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Water	250 mL	330 mL	380 mL

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

*2 Alleen broodmix voor wit brood. Volg het recept op de verpakking van de broodmix.

*3 Moet worden toegevoegd zoals aangegeven op de verpakking.

*4 De helft van de op de verpakking aangegeven hoeveelheid.

*5 Snijden in blokjes van 2-3 cm en bewaren in de koelkast.

*6 Snijden in blokjes van 1-2 cm en bewaren in de koelkast.

Nederlands

Recepten

Glutenvrij Recepten

Glutenvrij brood

- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix.
- Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

Glutenvrij brood

Menu 15 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

Water	430 mL
Olie	1 tbsp
Glutenvrij broodmix	500 g
Droge gist	2 tsp

Gluten- en tarwenvrij brood

Menu 15 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

Melk	310 mL
Eieren (M), geklopt	2 (100 g)
Ciderazijn	1 tbsp
Olie	2 tbsp
Honing	60 g
Zout	1¼ tsp
Bruin rijstmeel	150 g
Aardappelzetmeel	300 g
Xanthaangom	2 tsp
Droge gist	2½ tsp

Gearomatiseerd glutenvrij brood

Gebruik een van bovenstaande recepten en voeg ingrediënten van uw keuze toe aan het bakblik.

Pittig vruchtenbrood

(1 u 50 min)

Gemengde vruchten	100 g
Kaneel	2 tsp

Ahorn en pecannoten brood

(1 u 55 min)

Ahornsiroop	2 tbsp
Pecannoten	50 g

Brood met vijf zaden

(1 u 55 min)

Lijnzaad	1 tbsp
Sesamzaad	2 tbsp
Pompoenzaden	1 tbsp
Papaverzaad	1 tbsp
Zonnebloempitten	1 tbsp

Zongedroogde tomaat en parmezaan brood

(1 u 55 min)

Parmezaanse kaas, geraspt	50 g
Gedroogde tomaten in olie, gesnipperd	50 g

Glutenvrije cake

Glutenvrije chocoladecake

Menu 16 (1 u 50 min)

Boter *2	150 g
Suiker	150 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Donkere chocolade, gesmolten	120 g
Witte rijstbloem	120 g
Cacaopoeder	30 g
Bakpoeder	10 g

Glutenvrij Theegebak

Menu 16 (1 u 50 min)

Boter *2	80 g
Suiker	160 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Witte rijstbloem	160 g
Gemalen amandelen	80 g
Theebladeren, gesnipperd	2 tsp
Bakpoeder	10 g

Glutenvrije bananencake

Menu 16 (1 u 50 min)

Boter *1	80 g
Suiker	120 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Witte rijstbloem	160 g
Gemalen amandelen	50 g
Banaan *2	80 g
Bakpoeder	10 g

Glutenvrij pizzadeeg

Glutenvrij pizzadeeg

Menu 17 (30 min)

Water	380 mL
Witte rijstbloem	475 g
Plantaardige olie	1¼ tbsp
Zout	1 tsp
Droge gist	1 tsp

Glutenvrij pastadeeg

Glutenvrij pastadeeg

Menu 18 (15 min)

Meng / klop 2 ei (M) + water	260 g
Witte rijstbloem	220 g
Aardappelzetmeel	80 g
Maizena	100 g
Xanthaangom	1½ tbsp
Olie	2 tbsp
Zout	1 tsp

- Zorg ervoor dat u de eieren en het water samen klopt tot een zeer gladde massa.
- Doe het bloem, het zetmeel en de gom in een andere kom en meng goed.

*1: In blokjes van 1 cm gesneden.
*2: In blokjes van 1-2 cm.

Deeg Recepten

Basis

Basis Deeg

Menu 19 (2 u 20 min)

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

Zachte broodjes / bolletjes

Menu 19 (2 u 20 min)

★ Droge gist	1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	450 g
Boter	30 g
Suiker	1 tbsp
Zout	1 tsp
Ei (M), geklopt	1 (50 g)
Water *	250 mL

* Voor iets dikkere bollen, probeer 125 ml water en 125 ml melk.

- Plaats de ingrediënten in het bakblik in de bovenstaande volgorde.
- Selecteer menu 19.
- Verdeel het deeg in 8-10 stukken en vorm in bollen.
- Plaats op een ingevette bakplaat en laat rijzen bij 40 °C tot verdubbeld in grootte. (ongeveer 20 minuten).
- Bestuif meel.
- Bak in een voorverwarde oven op 220 °C voor 15 minuten of tot de kleur verandert in goudbruin.



Basis met rozijnen

Basis met rozijnen Deeg

Menu 20 (2 u 20 min)

★ Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	1½ tsp
Water	310 mL
Rozijnen *1	100 g

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Hete Kruisbroodjes

Menu 20 (2 u 20 min)

★ Droge gist	½ tsp
Sterke bloem voor wit brood	250 g
Boter	25 g
Suiker	1 tsp
Mager melkpoeder	1 tbsp
Zout	½ tsp
Kaneel	1 tsp
Gemengde kruiden	½ tsp
Ei (M), geklopt	1 (50 g)
Water	100 mL
Gemengde droge vruchten	100 g

- 1 Verdeel het mengsel in 8 ballen. Plaats op een licht ingevette bakplaat en laten rijzen bij 40 °C tot een verdubbeling van het formaat (ongeveer 20 minuten). Maak een pasta met ongeveer 2 eetlepels bloem gemengd met 2 eetlepels water en spuit een kruis over de broodjes of bedek met dunne plakjes kruimeldeeg.
- 2 Bak in een voorverwarde oven op 220 °C gedurende 15 - 20 minuten of tot de kleur goudbruin is geworden.
- 3 Terwijl het nog heet is, borstel met een suikerglazuur -40 g suiker in 4 eetlepels water, gekookt tot een siroop is bereikt (ongeveer 5 minuten).

Volkoren

Volkoren Deeg

Menu 21 (3 u 15 min)

★ Droge gist	1½ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	2 tsp
Water	340 mL

Volkoren Deeg 70%

Menu 21 (3 u 15 min)

★ Droge gist	1½ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	350 g
Sterke bloem voor wit brood	150 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	2 tsp
Water	330 mL

Volkoren Deeg 50%

Menu 21 (3 u 15 min)

★ Droge gist	1½ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	250 g
Sterke bloem voor wit brood	250 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tsp
Zout	2 tsp
Water	320 mL

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen deeg

Menu 22 (3 u 15 min)

★ Droge gist	1½ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	500 g
Boter	30 g
Suiker	1½ tbsp
Zout	2 tsp
Water	340 mL
Rozijnen *1	100 g

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Volkoren walnotenbroodjes 70%

Menu 22 (3 u 15 min)

★ Droge gist	1½ tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	350 g
Sterke bloem voor wit brood	100 g
Medium havermout	50 g
Olie	2 tbsp
Ahornsiroop	2 tbsp
Zout	1½ tsp
Water	320 mL
Walnoten *1	100 g

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

- 1 Verdeel het deeg in 12 grote broodjes of 20 bolletjes.
- 2 Plaats ze op een ingevette bakplaat en bestuif met bloem. Laat rijzen bij 40 °C tot het formaat verdubbeld is (ongeveer 20 minuten).
- 3 Bakken in een voorverwarde oven op 220 °C gedurende 12-15 minuten of tot de kleur goudbruin wordt.

Zuurdesem Deeg

Zuurdesem Deeg (Rogge)

Fase 1: Zuurdesem starter Menu 24 (24 u)

Zie p. NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Fase 2: Menu 23 (2 u 30 min)

★ Droge gist	¾ tsp
Zuurdesem starter	1 kopje
Sterke bloem voor wit brood	360 g
Roggebloem	40 g
Zout	1 tsp
Water	150 mL

Zuurdesem starter

Zuurdesem starter

Menu 24 (24 u)

De hoeveelheid van een zuurdesem maatbeker

Roggebloem	80 g
Zout	½ tsp
Gewone yoghurt	60 g
Water (20 °C)	80 mL
Droge gist *	1 (0.1 g)

*Gebruik het meegeleverde zuurdesemstarter lepeltje.

Pizza

Pizza deeg

Menu 25 (45 min) ⌚

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

Donut (Gebruik makend van niet gerezen brooddeeg)

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

Focaccia

Menu 25 (45 min) ⌚

★ Droge gist	½ tsp
Sterke bloem voor wit brood	300 g
Olijfolie	1 tbsp
Zout	1 tsp
Water	170 mL

- 1 Rol en klop het deeg in een rechthoek van 30 cm x 25 cm op een ingevette bakplaat.
 - 2 Maak met uw vingertoppen inkepingen in het hele deeg.
 - 3 Voeg uw favoriete toppings toe zoals olijven en tomaten.
 - 4 Laat het deeg op 40 °C rusten totdat het is verdubbeld in grootte (ongeveer 30 minuten).
 - 5 Besprenkel met olijfolie en bakken in een voorverwarde oven op 190 °C voor 20-30 minuten of tot het goudbruin is aan de randen en goed gaar in het midden.
- Serveer warm bij pasta gerechten.

Recepten

Zoetigheden

Zie p. NL6, NL11-NL12 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Cake

Botercake

Menu 26 (1 u 55 min)

Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
Suiker	180 g
Melk	2 tbsp
Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
Gewone bloem (gemengd)	300 g
Bakpoeder (en gezeefd)	13 g

Theegebak

Menu 26 (1 u 55 min)

Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
Suiker	180 g
Melk	2 tbsp
Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
Gewone bloem (gemengd)	300 g
Bakpoeder (en gezeefd)	13 g
Earl grey thee (theebladeren)	1 tbsp
Gedroogde vruchten *	100 g

* Voeg toe bij het afschrapen van de bloem in stap 7.

Enkel Bakken

Vruchtencake

Menu 27

Timer: 1 u 10 min

Boter	150 g
Suiker	130 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	1 tbsp
Gewone bloem (gemengd)	250 g
Bakpoeder (en gezeefd)	10 g
Gemengde droge vruchten	70 g

- 1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.
- 2 Voeg melk, mix A en de gemengde droge vruchten toe en klop dit stevig door elkaar.
- 3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- 4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.
- 5 Selecteer het menu en stel de baktijd in: 1 uur en 20 minuten.
- 6 Druk op de -knop om te starten.
- 7 Druk op de -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End () knippert.

Kersen- en marsepeincake

Menu 27

Timer: 1 u

Lichtbruine basterdsuiker	50 g
Boter	175 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Zelfrijzend bakmeel	225 g
Geglanceerde kersen, gesnipperd	100 g
Marsepein, geraspt	75 g
Melk	60 mL
Topping (Geschaafde amandelen, geroosterd)	15 g

- 1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.
- 2 Voeg de bloem met kersen en marsepein toe, meng goed met de melk tot een zachte consistentie.
- 3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- 4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.
- 5 Strooi de amandelen voorzichtig boven-op het mengsel.
- 6 Selecteer menu en stel 1 uur in met de timer.
- 7 Om te controleren of de cake klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar. Als de cake nog iets meer tijd nodig heeft, selecteer het menu dan opnieuw en stel de timer in op 3-5 minuten. Als de cake nog wat plakkerig is, is dat geen probleem, deze zal verder garen terwijl hij afkoelt.
- 8 Wanneer het bakken klaar is, gebruikt u droge ovenhandschoenen om de bakvorm uit de machine te halen. Laat het 5-10 minuten staan voordat u de cake verwijdert zodat deze kan afkoelen.

Jam

Aardbeienjam

Menu 28

Timer: 1 u 40 min

Aardbeien, fijngenhakt	600 g
Suiker	400 g
Gepoederde pectine *	13 g

Abrikozenjam

Menu 28

Timer: 1 u 30 min

Abrikozen, fijngenhakt	500 g
Suiker	250 g
Gepoederde pectine *	6 g (1¼ tsp)

* Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik voordat u het bakblik terug in de machine plaatst.

Compote

Appelmoes

Menu 29 Timer: 1 u 20 min

Bramley appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
Water	2 tbsp

- Roeren nadat het koken is voltooid.

Perzik In Vanillesiroop

Menu 29 Timer: 1 u

Perziken, pit verwijderd en in ¼ delen gesneden	1000 g
Suiker	100 g
Vanillestokje	½
Water	125 mL

- Als het koken klaar is, verwijdert u de perziken met een schuimspaan. Giet voorzichtig de siroop over het fruit. Laat afkoelen.



Handmatige recepten



Cake kneden

Taartdeeg

Menu 30

Timer: 20 min

Boter (In blokjes van 1 cm gesneden)	200 g
Suiker	180 g
Melk	2 tbsp
Eieren (M), geklopt	4 (200 g)
A Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	300 g
Bakpoeder	13 g

Glutenvrije maanzaadcake

Menu 30

Timer: 10 min

Plantaadige olie	150 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	110 mL
Suiker	180 g
Witte rijstbloem	210 g
Gemalen amandelen	75 g
Bakpoeder	1½ tbsp
Citroensap	1½ tbsp
Papaverzaad	23 g

- Icing zoals je wilt. Mengen 15 g citroensap met 75 g poeder suiker en smeer uit over de gebakken glutenvrije taart.

Brood kneden & Rijen

Brood Deeg

Fase 1 Brood kneden: Menu 31

Fase 2 Rijen: Menu 32

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

Droge gist	1½ tsp
Sterke bloem voor wit brood	500 g
Suiker	1 tbsp
Zout	1½ tsp
Eieren, geklopt	25 g
Water	320 mL
Boter	15 g

Fase 1

- 1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneadtijd: 20 minuten)

- 2 Wanneer het kneden gereed is, doe de boter in het bakblik en sluit de deksel van de machine.

- 3 Rust gedurende 5 minuten.

- 4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneadtijd: 12 minuten)

Fase 2

Optie 1:

- 1 Vorm het deeg naar wens en laat het rijzen in de oven.

Optie 2:

- 1 Zie stap 1-5 van Rijen. (P. NL13)

Engels muffindeeg van rijstmeel

Fase 1 Brood kneden: Menu 31

Fase 2 Rijen: Menu 32

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

- Maak de muffins met een diameter van ongeveer 9 cm.
(Verdeeld in 10 stukken)

Droge gist	1 tsp
Meng / klop 1 ei + 1 eiwit + lauw water	430 g
Boter, gesmolten	60 mL
Ciderazijn	1 tsp
Bruin rijstmeel	300 g
Aardappelzetmeel	100 g
Mager melkpoeder *	50 g
Xanthaangom	1 tbsp
Suiker	1 tbsp
Zout	1 tsp

* De melk poeder kan worden weggelaten.

Topping

Maïsmeeel	Geschikte hoeveelheid
-----------	-----------------------

Fase 1

- 1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneadtijd: 20 minuten)

- 2 Zodra het kneden gereed is, deksel openmaken en meel van de zijkant van het bakblik schrapen.

- 3 Rust gedurende 5 minuten.

- 4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneadtijd: 12 minuten)

Fase 2

- 1 Zie stap 1-5 van Rijen. (P. NL13)
(Rijstijd instelling: 20 minuten)

- 2 Doe ongeveer 90 g deeg in de bakvorm en strooi er maïsmeeel over.

- 3 Laat het deeg in de oven ongeveer 30 minuten rijzen op 40 °C tot 80 % van de grootte.

- 4 Strooi maïsmeeel op het oppervlak en bedek de bakvorm.

- 5 Bakken ongeveer 15 minuten in een oven van 180 °C.

Nederlands



Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. De bovenkant van mijn brood is niet egaal.	[Alle broden] ● De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.) → Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10 – 20 ml extra water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort gist. → Gebruik een droge gist uit een sachet, waarop "Gemakkelijk mengsel", "snel Actie" of "Gemakkelijk Bakken" is geschreven. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar droge gist in de koelkast.) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. NL6) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. → Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten. [Speciaal broden] ● Een korentarwe werd gebruikt bij het bakken speciaal brood en / of wanneer veel andere soorten meel dan speltmeel werden gebruikt. → De speltmeel moet minstens 60% van alle bloem zijn indien u meer dan twee andere soorten bloem gebruikt (anders dan spelt). De rogge en de rijstmeel moet tot 40% van alle bloem zijn en boekweitmeel moeten tot 20% van alle bloem zijn.
Kan mislukt deeg opnieuw worden gebruikt? Bijv: het deeg is niet gebakken ... enz.	● Het kan worden gebruikt om o.a. donuts, pizza te maken. Bevestig alsjeblieft bij welke status het bakken is gestopt en weer hervat. ● Er zit nog steeds gist in de gistdispenser → Begin opnieuw met het maken van deeg met behulp van de "Pizza"-deeg procedure om een donut of pizza te maken (P. NL7, NL17). ● Wanneer droge gist is gemengd met andere ingrediënten → Verwijder het deeg en maak donuts of pizza (P. NL7, NL17). ● Wanneer het brood maar half gerezen of gebakken is. → Verwijder het deeg en bak gedurende 40 minuten op 170°C in de oven. Houd het bakken tijdens deze 40 minuten in de gaten en stop wanneer het deeg verbrandt.
Mijn brood is helemaal niet gerezen. Mijn brood is bleek en klef.	● U heeft geen droge gist gebruikt. → Voeg de correcte hoeveelheid gist toe. ● U heeft niet genoeg droge gist gebruikt, of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het bijgeleverde maatlepeltje. Controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking van de gist (bewaar droge gist in de koelkast) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine werd stop gezet tijdens het bakken. → U dient het mislukte brood te verwijderen uit de machine en met nieuwe ingrediënten opnieuw te beginnen.
Droge gist valt niet in het bakblik.	● De timing van het activeren van de gistdispenser verschilt, afhankelijk van het programmamenu en de kamertemperatuur. ● De gistdispenser is nat of er sprake van statische elektriciteit. → Afvegen met een vochtige doek en gewoon laten opdrogen. ● Droge gist is vochtig. → Gebruik nieuwe droge gist.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.	● Het brood was te warm toen u het sneed. → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Mijn brood is te veel gerezen.	● U hebt teveel gist / water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (gist) / zuurdesem maatbeker (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt teveel meel gebruikt. → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Mijn brood zit vol luchtgaten.	● U hebt teveel gist gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.

NL20



Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. → Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	● Om het brood knapperiger te maken kunt u de optie "Donker" korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5 – 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / gas, stand 6.
De onderkant van de brioches is te vetig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (zie P. NL9) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	● Probeer de volgende oplossingen. → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 10. (Indien u de gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft. → Plaats de droge gist (indien het toevoegen van gist apart geschied) in de gistdispenser, en de droge ingrediënten en boter in het bakblik. Doe er daarna water bij. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen. (zie P. NL9) → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt u dit aan de broodbak toegevoegd terwijl de "👉" knipperde? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt u aan de broodbak toegevoegd terwijl de "👉" knippert op de display.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de pieptoon? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl de "👉" knippert in de display. ● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. → Verlaag de extra ingrediënten met de helft.
De extra ingrediënten vallen niet uit de rozijnen-notenstrooier in het bakblik.	● Is het oppervlak van de extra ingrediënten hoger dan de rand van de rozijnen-notendispenser? → Voeg de extra ingrediënten zo toe dat het oppervlak lager is dan de rand van de rozijnen-notendispenser. (P. NL8) De capaciteit van de rozijnen-notendispenser bedraagt 150 g, dit is echter afhankelijk van de staat en de aard van de ingrediënten, ze kunnen overlopen.
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde zuurdesem maatbeker voor vloeistoffen

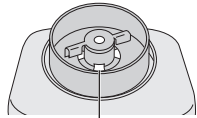
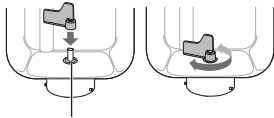
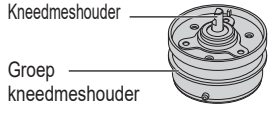


Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood is niet gebakken.	● Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan circa 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. ● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde zuurdesem maatbeker. ● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL6) ● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. ● (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Het brood komt niet uit het blik.	● Als het brood niet gemakkelijk uit het bakblik kan worden verwijderd, laat het dan 5 – 10 minuten afkoelen, waarbij u het bakblik niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich eraan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door het bakblik met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	● Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen. ● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.
Mijn glutenvrije pasta is niet goed gelukt.	● Uw deeg was te zacht. → Verlaag het watervolume of verhoog de hoeveelheid xanthaangom. ● Uw deeg was te hard. → Verlaag de hoeveelheid xanthaangom of verhoog het watervolume.
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc. Droog daarna het bakblik en de kneedmeshouder zorgvuldig af.
De confituur is overgekookt.	● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op P. NL18.
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	● Het fruit is niet rijp of overrijp. ● Er zit te weinig suiker in. ● De kooktijd was ontoereikend. ● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.



Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken compote.	● De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
Raadsel	
Het kneedmes ratelt.	● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage - as past. (Dit is geen fout.)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. Er komt rook uit het stoomgat.	● Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaten naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de montage-as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage - as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) (Bodem van bakblik)  Ventilatiegaten (4 in totaal)  Kneedmeshouder  Kneedmeshouder Groep kneedmeshouder Artikelnr. ADA29E226
Uitzondering display	
"1" verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm "1" nadat deze hersteld is. (Dat is de stand - by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.) → Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
"H01 – H02" verschijnt op het display.	● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine. → Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt "U50" weergegeven.	● De machine is heet (meer dan 40 °C). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).



Memo



Memo



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

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<https://www.panasonic.com>
© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021



DZ50B227
MX0321L0
Printed in China