Panasonic®

Ⓑ

Bread Bakery®

Automatische broodbakautomaat

Four à pain automatique

Bedienings instructies & Recepten

Manuel d'utilisation et recettes

Onze dank voor de aankoop van de Panasonic broodbakautomaat, SD-200.
Neem uit veiligheidsoverwegingen en voor het beste resultaat deze handleiding aandachtig door.

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Nederlands

Inhoudstafel

BELANGRIJKE TIPS

- Schakel de oven niet uit en verwijder nooit het bakblik terwijl het toestel in gebruik is. Doet u dat wel dan zal het programma stopgezet worden en niet meer opnieuw opgestart kunnen worden zelfs indien u de verrichting heraktiveert.
- Plaats het toestel op een stevig, effen en droog werkvlak. Plaats het niet op een wankel oppervlak of op een stuk stof (tafelkleed, tapijt,...).
- Bedek het toestel niet tijdens het gebruik.
- Wilt u een perfekt resultaat, plaats de broodoven dan niet in de buurt van een warmtebron of in een te vochtige ruimte.
- Tijdens het bakken wordt het toestel warm; laat dus een ruimte van ong. 5 cm tussen de wand of omliggende voorwerpen en de broodoven.
- Om het warme bakblik met het gebakken brood te verwijderen gebruikt u best een isolerende doek of draagt u isolerende wanten; zoniet loopt u het risico u te verbranden aan het blik of aan het brood.
- Zorg ervoor dat het bakblik en het binnenste van de broodoven steeds proper zijn. Zo bent u er zeker van dat het bakproces normaal verloopt.
- Houd het toestel buiten bereik van kinderen.
- Uw broodoven is enkel bestemd om brood of deeg te maken, zoals verder wordt uitgelegd.
- Als het netsnoer beschadigd is probeert u het niet zelf te vervangen. Wend u hiervoor tot uw Panasonic verdeler.
- Dit toestel is conform met de E.E.G. richtlijn 89/336, 93/68 (Enkel de E.E.G. lidstaten.)

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat du four à pain automatique Panasonic, modèle SD-200.
Pour des résultats optimaux et une sécurité maximale, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Français

Table des matières

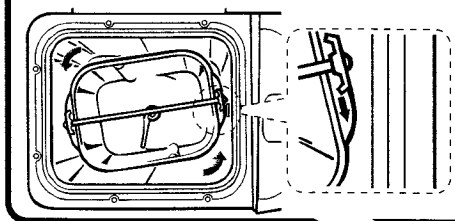
CONSEILS IMPORTANTS

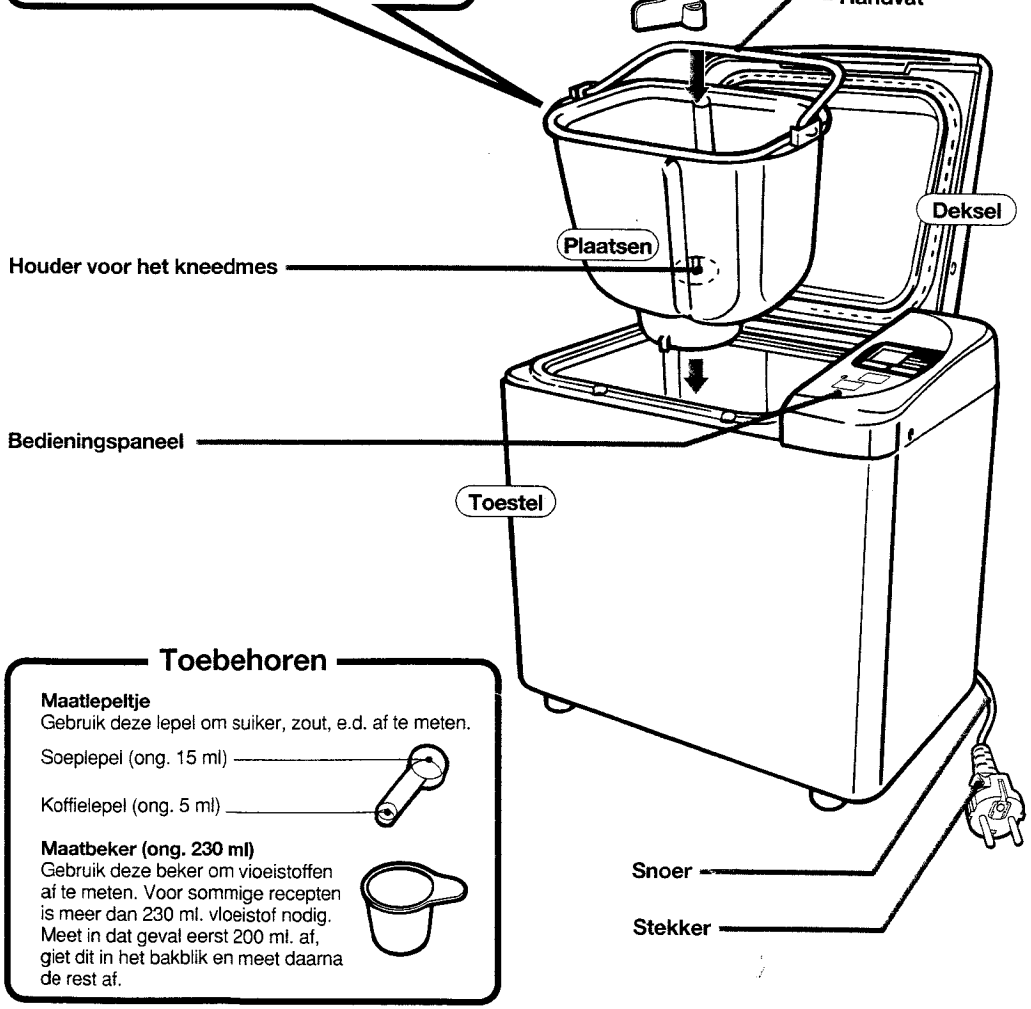
- Quand le four est en marche, ne le débranchez jamais du secteur et ne retirez jamais le moule. Si vous agissiez de la sorte, le programme s'interromprait et ne pourrait plus reprendre, même si vous le relanciez.
- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
- Quand vous utilisez l'appareil, ne le couvrez jamais.
- Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
- Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.
- Quand vous retirez le moule chaud contenant le pain cuit, utilisez un linge isolant ou portez des gants isolants pour ne pas être brûlé par le récipient ou le moule.
- Veillez à ce que le moule et l'interieur de l'appareil soient toujours propres afin que le programme puisse se dérouler normalement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Votre four à pain est exclusivement destiné à faire du pain ou de la pâte, de la manière expliquée plus loin.
- Si le cordon secteur est endommagé, n'essayez pas de le remplacer. Confiez cette tâche à votre revendeur Panasonic.
- Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. 89/336, 93/68 (Pays membres de la C.E.E.uniquement)

Onderdelen

Nederlands

Bakblik
Plaats het bakblik in de broodoven en draai het volledig naar rechts. Zo staat het blik op zijn plaats.
Draai het blik naar links om het uit de oven te halen.





Toebehoren

Maatlepeltje
Gebruik deze lepel om suiker, zout, e.d. af te meten.

Soeplepel (ong. 15 ml)

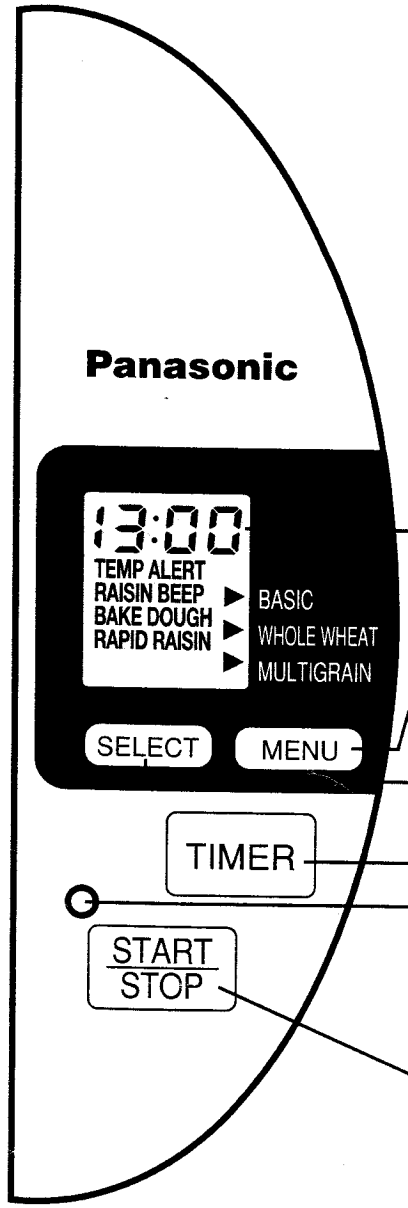
Koffielepel (ong. 5 ml)

Maatbeker (ong. 230 ml)
Gebruik deze beker om vloeistoffen af te meten. Voor sommige recepten is meer dan 230 ml. vloeistof nodig. Meet in dat geval eerst 200 ml. af, giet dit in het bakblik en meet daarna de rest af.

Bedieningspaneel-Display/Funkties

Nederlands

Vergewis u ervan dat u de funktie van elke toets goed begrijpt alvorens de *Bread Bakery*® in gebruik te nemen.
Opmerking: Het bedieningspaneel van het toestel is bedekt met een beschermende film om krassen of schade tijdens het transport te vermijden.
U kunt deze film verwijderen en weggooien.



Display
Alle modi en aanduidingen worden hier als referentie afgebeeld.

MENU
Druk op deze toets om het type brood te kiezen: BASIC (BASIS), WHOLE WHEAT (VOLKOREN) of MULTIGRAIN (MEERGRANEN). (In het geval u BASIC kiest, is het niet noodzakelijk op de MENU toets te drukken.) Bij iedere druk op deze toets zullen de functies op de display een voor een worden doorlopen.

SELECT
Druk op deze toets om de gewenste werkingsmodus te selecteren. Voor de modus BAKE (BAKKEN) van broodsoort BASIC (BASIS) hoeft u niet op deze toets te drukken. Telkens u op deze toets drukt, zal het display overeenkomstig veranderen.

TIMER
Druk op deze toets om de timer in te stellen. Telkens u op deze toets drukt gaat de tijd met 10 minuten vooruit.
(De instelling van de timer verandert sneller als u op de toets blijft drukken.)

Verklikker
Het rode lampje gaat branden als het toestel in gebruik is.
Het knippert als het brood gebakken of als het deeg klaar is.
Het knippert eveneens, maar op een ander ritme, als er iets misloopt.

START/STOP
Druk op deze toets om de verrichting te beginnen of om de timer te starten.

Druk op deze toets om de verrichting te beëindigen of om de timer instelling te annuleren. (Om de verrichting te beëindigen moet u de toets gedurende 1 seconde ingedrukt houden.)

Basisprincipes bij het bakken met de *Bread Bakery*®

Nederlands

Basiskenmerken

Het soort brood kiezen

BASIC (BASIS).....Voor wit brood met een knapperige bruine korst en een zachte kruim, of voor tarwe-of roggebrood met als basis witte bloem. Verwijs naar de individuele recepten voor het bakken van een gewoon wit brood en de verschillende tarwe-en roggebroden.

WHOLE WHEAT...Voor broden die tussen 51% en 100% volkorenbloem bevatten. Ze zijn rijk aan vezels, (VOLKOREN) vitamine B en E. Verschillende volkorenbroden.

MULTIGRAIN.....Voor broden die witte bloem, volkorenbloem, tarwebloem (25%) of 10-granen bevatten. (MEERGRANEN) Tevens voor broden die andere bloemsoorten, granen en zaden bevatten.

De bak modus kiezen

BAKE (BAKKEN)..Het toestel mengt automatisch alle ingrediënten, kneedt het deeg, laat het rijzen en bakt het tot brood.

BAKE (RAPID).....Het toestel mengt de ingrediënten, kneedt het deeg en laat het rijzen en bakt het daarna (BAKKEN (SNEL)) automatisch maar sneller dan in de standaard modus BAKE. (In deze modus kan het brood dan wat minder hoog uitvallen.)

BAKE RAISIN.....De broodbakmachine bakt automatisch brood, net als in de Bakken functie. Een (BAKKEN ROZIJN) alarmtoon zal klinken om u te laten weten wanneer u gedroogd fruit, zoals rozijnen, kunt toevoegen. Hierdoor wordt voorkomen dat deze kapot worden geslagen tijdens het kneden.

DOUGH (DEEG)...Het toestel bereidt automatisch het deeg voor pizza 's, tafelbroodjes, doughnuts, croissants, ongezuurde broodjes, enz.

DOUGH RAISIN...De broodbakmachine kneed automatisch deeg, net als in de DEEG functie. Een (DEEG ROZIJN) alarmtoon zal klinken om u te laten weten wanneer u gedroogd fruit kunt toevoegen, net als in de BAKKEN ROZIJN functie.

—Met de 13-uur timer kan u alles 's avonds klaarmaken om dan de volgende ochtend wakker te worden met de heerlijke geur van versgebakken brood. Als u de timer gebruikt kan het resultaat soms wat anders uitvallen.

Brood Modus	Bakken Modus	Duur	Teller
BASIC	BAKE	4 uren	✓
	BAKE RAPID	3 uren	
	BAKE RAISIN	4 uren	
	DOUGH	2 uren 30 minuten	
	DOUGH RAISIN	2 uren 30 minuten	

Brood Modus	Bakken Modus	Duur	Teller
WHOLE WHEAT	BAKE	5 uren	✓
	BAKE RAPID	3 uren	
	BAKE RAISIN	5 uren	
	DOUGH	3 uren 15 minuten	
	DOUGH RAISIN	3 uren 15 minuten	
MULTIGRAIN	BAKE	5 uren	✓
	DOUGH	3 uren 15 minuten	

Verloop van het bakproces

De verschillende stadia van het broodbakken

<Klassiek gebakken brood>

Manueel / Automatisch

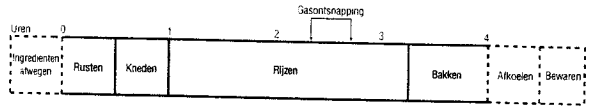
Ingrediënten afwegen	Mengen en kneden	Rijzen (Ontwikkeling van gas in het deeg.)	Rusten (Het gas ontsnapt. Het deeg rust.)	Verdelen (Het deeg verdelen in gelijke porties.)	Ronden (Elke portie omvormen tot een bolletje.)	Rusten (Rust voor verdere gisting.)	Vormen en in het blik leggen	Consistent worden (Laatste gisting.)	Bakken	Afkoelen (De damp ontsnapt.)	Bewaren (Om te vermijden dat het oud wordt.)

Bread Bakery®

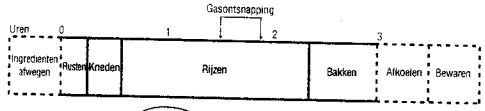
Met de *Bread Bakery*® verlopen alle stadia van het mengen tot het bakken voor de modi BAKE volledig automatisch.
Voor de DOUGH modi verloopt het proces automatisch van het mengen tot de eerste rustfase.
Niet alle stadia van het bakproces zullen op het display van het toestel aangegeven worden.

Modus BASIC

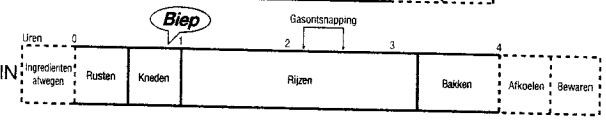
Modus BAKE



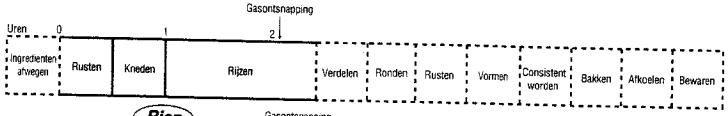
Modus BAKE RAPID



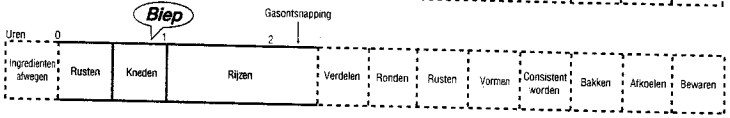
Modus BAKE RAISIN



Modus DOUGH

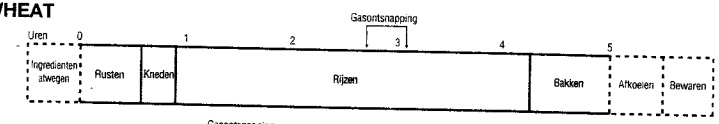


Modus DOUGH RAISIN

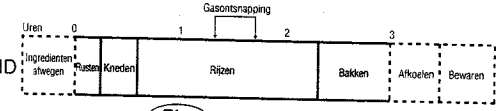


Modus WHOLE WHEAT

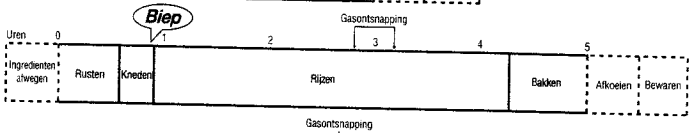
Modus BAKE



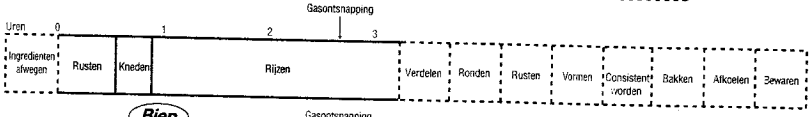
Modus BAKE RAPID



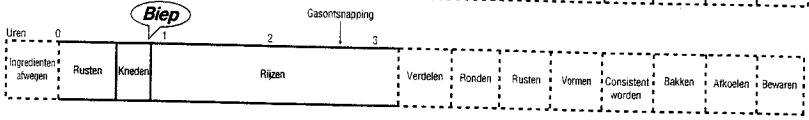
Modus BAKE RAISIN



Modus DOUGH

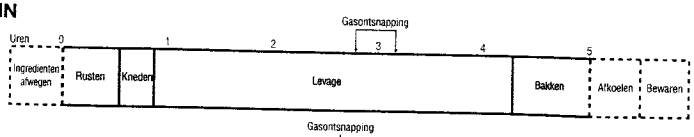


Modus DOUGH RAISIN

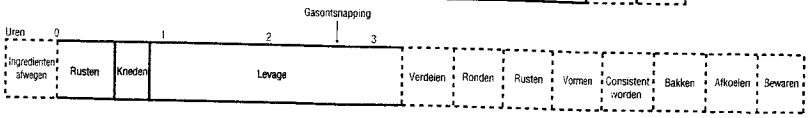


Modus MULTIGRAIN

Modus BAKE



Modus DOUGH



* De tijd die nodig is voor elk van de verschillende stadia hangt af van een aantal faktoren zoals de kamertemperatuur, de vochtigheid, het soort brood, het soort ingrediënten, hun kwantiteit en hun kwaliteit.

Nederlands

Hoe bak je een smakelijk brood?

Nederlands

Alle ingrediënten hebben hun eigen karakteristieken die een grote invloed uitoefenen op het eindresultaat van het brood.

De basisingrediënten:

Bloem
Tarwebloem:
Is het best geschikt voor wit brood of als basis voor andere broden.
Huishoudbloem:
Is goedkoper maar niet zo geschikt voor brood.
Zelfrijzende bloem:
Niet geschikt voor de broodoven.
Patisserie bloem:
Is fijnder gemalen en enkel geschikt voor deegbereiding in de broodoven (bv. voor taartbodems).
Voltarwebloem:
Is gemaakt door de volledige graankorrel te malen. 100% volkorenbrood zal dan ook zwaarder van textuur zijn en daardoor minder hoog rijzen.
Andere bloemsoorten:
Zoals soja, spelt, rogge, enz. worden gebruikt om extra smaak en voedingswaarde aan het brood toe te voegen.

In de meeste grootwarenhuizen zijn deze verschillende bloemsoorten klaar gemengd te koop. De boerenbond, de AVEVE, heeft een compleet gamma van de meest uiteenlopende bloem-en graansoorten. Zij verkopen tevens 3 verschillende bloemsoorten speciaal te gebruiken voor de broodoven, nl. boerewit, boerebruin en boererogge en bevatten alle ingrediënten die het bakken vergemakkelijken.

Zout
Verstevigt de structuur van het deeg en maakt het deeg elastischer.

Suiker
- Geeft een zoete smaak.
- Geeft zachtheid en een fijnere structuur.
- Geeft een donkere korst.
- Stimuleert de gist.

Opgepast: Geen parelsuiker in de broodoven gebruiken, kan de tefallaag van uw bakblik beschadigen.

Vetstof
- Verbetert de zachtheid en de smaak van het brood.
- Geeft smaak aan het brood.
- Houdt het vochtgehalte in het brood op peil.
- Geeft luchtigheid aan bladerdeeg.
- Men mag boter, margarine, smout, minarine voor bakken en braden of olie gebruiken.

Melk en melkprodukten
- Verbeteren de smaak van het brood.
- Verhogen de voedingswaarde van het brood.
- Men mag melk of melkpoeder gebruiken.

Vloeistoffen
Men dient rekening te houden met het vloeistofgehalte van andere ingrediënten zodat men in geen enkel geval het aangegeven vloeistofgehalte overschrijdt.

Gist
Men mag verse of gedroogde gist gebruiken.
Geen bakpoeder of andere chemische rijsmiddelen.

Granen en zaden
Zijn apart te koop en geven een andere smaak aan de bloem, bv. lijnzaad, zonnebloempitten, zemelen, enz...

Multigraanbrood is reeds klaargemixt in de handel, in supermarkten en bij de boerenbond AVEVE (10 granenbrood) te verkrijgen. Er bestaan tevens mixen met een bepaalde graansoort zoals haverzemelenbloem, speltbloem, sojabloem, enz... Deze mixen zijn eenvoudiger om mee te werken en geven een beter resultaat daar de verhouding bloem en granen reeds afgemeten is.

Eieren
Verbetert de smaak en textuur van het brood. Men dient steeds rekening te houden met het aangegeven vochtgehalte (water of melk) bij het toevoegen van eieren, zodat men de aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.

Noten
Men mag in stukjes gehakte noten gebruiken. Het brood zal wel niet zo hoog rijzen wanneer men noten aan het deeg toevoegt.

Kruiden
Mogen in kleine hoeveelheden gebruikt worden om de smaak van het brood te veranderen.

Het goede resultaat van het brood hangt af van een groot aantal factoren waaronder o.a.de bloemkwaliteit. Hierbij denken wij aan de bewaarplaats en temperatuur van de opslagruimte. Een andere belangrijke factor is dat de bloemkwaliteit van jaar tot jaar kan verschillen door de kwaliteit van de oogst die wegens weersomstandigheden beter of slechter kan zijn. Bij slechte kwaliteit kan het deeg niet hoog genoeg rijzen of na het rijzen terug instorten.

Om tot een optimaal bakresultaat te komen...

Nederlands

Dient men rekening te houden met de volgende factoren:
1. De broodoven niet in een tochtige ruimte plaatsen.
2. Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.
3. De gist dient vers te zijn.
4. Het zout en de gist gescheiden houden.
5. Bij de broodbereidingen een beetje suiker toevoegen voor een beter resultaat.
6. Ervoor zorgen dat de bloem goed vers is.
7. Altijd de maten afgestreken gebruiken.

Nuttige tips

* Bij de "Rapid" modus zal het brood minder hoog rijzen. Deze modus is beter geschikt voor brood dat suiker bevat, zoals: chocoladebroodje, brioche brood, roggemafje,...
* Volkorenbrood zal ook minder hoog rijzen dan wit brood; daarom gebruikt men beter de modus "Whole Wheat" dat 5 uur duurt, zodat het brood langer kan rijzen.
* Als men de timer gebruikt zal het brood hoger rijzen.
* Brood dat suiker bevat zal vlugger rijzen.
* Indien u verse gist gebruikt moet u deze eerst oplossen in een beetje lauw water.
* Als u met korrelgist werkt, gebruik dan de kleine kant van de maatlepel om de gist af te meten. Dit is gelijk aan de inhoud van een kleine maat; de andere kant aan die van een grote maat.
* Wilt u een minder zwaar brood, dan kan u de hoeveelheid bloem iets verminderen en meer water toevoegen.
* Let wel dat de hoeveelheid gist moet behouden worden.
* Volgorde van toevoeging:

1° Gist
2° Suiker
3° Bloem
4° Water
5° Zout
6° Boter

* U kan programmeren met **"Basic Bake"**, **"Whole Wheat Bake"** en **"Multigrain Bake"**, d.w.z. dat u de timer kunt aanzetten.
* Bij **"Basic Bake"** duurt het 30 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Basic Bake Rapid"** duurt het 15 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Basic Dough"** duurt het 30 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Basic Dough Raisin"** duurt het 30 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Whole Wheat Bake"** duurt het 45 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Whole Wheat Bake Rapid"** duurt het 15 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Whole Wheat Dough"** duurt het 45 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Whole Wheat Dough Raisin"** duurt het 45 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Multigrain Bake"** duurt het 45 min. vooraleer het toestel mengt.
* Bij **"Multigrain Dough"** duurt het 45 min. vooraleer het toestel mengt.

Voor verdere vragen kan u elke **maandag (*) van 09.00-16.00** terecht op onze infolijn n°**02 / 481. 04. 42** bij onze consulente **Marleen Ponnet**.
(* behalve op feestdagen).

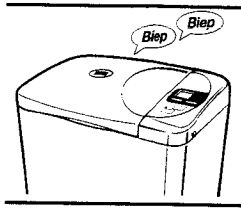
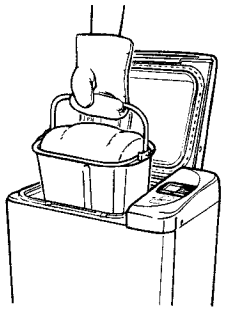
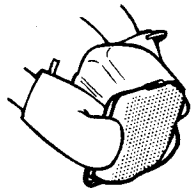
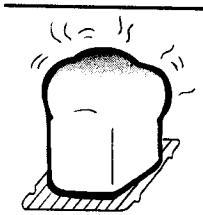
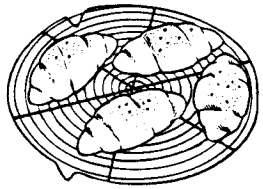
Gebruiksaanwijzing

Nederlands

	Handelingen	Opmerkingen
1	Verwijder de bakvorm als volgt uit de broodbakmachine: Pak het handvat vast en draai de bakvorm een klein stukje linksom en trek het omhoog, uit de broodbakmachine. Plaats het kneedmes op de kneedmesas.	Let erop dat zich geen kruimels rond de kneedmesas bevinden. Het kneedmes moet los op de kneedmesas liggen en een beetje vrije slag hebben.
2	Strooi de droge gist in de bakvorm.	De beste resultaten worden verkregen in het geval u de gist het eerst in de bakvorm doet, zodat dit onder alle andere ingrediënten ligt.
3	Strooi de bloem en alle droge ingrediënten in de bakvorm. **Alleen voor RAISIN (ROZIJN) functies** U kunt gedroogd fruit (bijv. rozijnen) later in de bakvorm doen, nadat het alarm is afgegaan, om te voorkomen dat deze kapot worden geslagen door het kneedmes (zie bladzijde 10).	Zie de recepten op bladzijden 20 tot en met 33. Bloem, poedermelk, zout, suiker, boter, enz. eerst.
4	Giet water en enige andere vloeistoffen in de bakvorm.	
5	Plaats de bakvorm in de broodbakmachine. Let erop dat de bakvorm goed op de bodem van de broodbakmachine staat. Vouw het handvat omlaag.	Veeg vloeistoffen en droge ingrediënten van de buitenkant van de bakvorm af alvorens deze in de broodbakmachine te plaatsen. In het geval de bakvorm niet goed in broodbakmachine wordt geplaatst, zal het deeg niet goed worden gekneed.
6	Sluit het bovendeksel. Steek de stekker in het 230 V stopcontact. De display zal oplichten.	Zet de broodbakmachine weg van de rand van de tafel of het werkblad. De broodbakmachine kan trillen of bewegen tijdens het kneden. Plaats de broodbakmachine op een plaats waar het niet vanaf kan vallen in het geval de broodbakmachine beweegt tijdens het kneden.

	Handelingen	Opmerkingen
7	Druk op de MENU toets om WHOLE WHEAT (VOLKOREN) of MULTIGRAIN (MEERGRANEN) te kiezen. In het geval u BASIC (BASIS) kiest, is het niet noodzakelijk op de MENU toets te drukken.	Zie "Kiezen van de broodfunctie" op bladzijde 5.
8	Druk op de SELECT (KIEZEN) toets om BAKE (BAKKEN SNEL), BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN), DOUGH (DEEG) of DOUGH RAISIN (DEEG ROZIJN) te kiezen. In het geval u BAKE (BAKKEN) kiest, is het niet noodzakelijk op de SELECT (KIEZEN) toets te drukken.	Zie "Kiezen van de bakfunctie" op bladzijde 5.
9	Druk op START/STOP. Het "berusten" begint. Tijdens het berusten wordt de temperatuur van de bakvorm en de ingrediënten vereffend. Nadat het berusten klaar is, zal vervolgens het kneden en het rijzen van het deeg beginnen, en tenslotte het bakken van het brood. De resterende tijd totdat het brood klaar is wordt op de display aangegeven in uren en minuten. (bijv. 3:59, 3:58...) De bovenstaande display is voor BASIC-BAKE (BASIS-BAKKEN.)	In het geval TEMP knippert, raadpleeg bladzijde 15. Tijdens het berusten zal niet worden gekneed. Het is mogelijk dat u een klikgeluid hoort tijdens de werking van de broodbakmachine. Dit duidt niet op een defect. Voor verdere informatie betreffende het berusten, kneden, rijzen en bakken, zie bladzijde 6. De benodigde tijd voor het berusten, kneden, rijzen en bakken zal variëren afhankelijk van factoren als spanningsvariatie en kamertemperatuur.
10	**Alleen voor RAISIN (ROZIJN) functies** Tijdens de laatste fase van het kneden*, zal de alarmtoon achtmaal klinken, RAISIN BEEP (ROZIJN ALARM) zal knipperen en de broodbakmachine zal gedurende 1 minuut stoppen met kneden. Voeg het gedroogde fruit (bijv. rozijnen) tijdens deze periode toe, zodat deze niet kapot worden geslagen door het kneedmes. Sluit het bovendeksel en laat de broodbakmachine zo staan. Nadat de minuut verstreken is, zal het kneden worden hervat. De bovenstaande display is voor BASIC BAKE RAISIN (BASIS-BAKKEN ROZIJN).	*40—60 minuten voor BASIC (BASIS) en 55~95 minuten voor WHOLE WHEAT (VOLKOREN) nadat op de START/STOP toets is gedrukt. Steek uw vinger niet in het deeg en raak de bakvorm niet aan bij het toevoegen van gedroogd fruit. Tijdens de werking van de broodbakmachine mag u de bakvorm niet uit de broodbakmachine halen en tevens de stekker niet uit het stopcontact trekken.

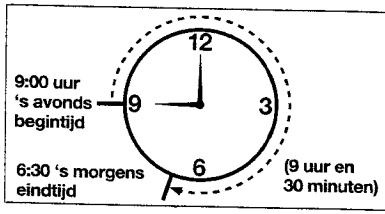
Nederlands

	Handelingen	Opmerkingen
11 	Nadat het brood of het deeg klaar is, zal het alarm achtmaal klinken en zal de overeenkomstige indicator knipperen.	
12 	Open het bovendeksel **onmiddellijk** en haal de bakvorm met ovenwanten uit de broodbakmachine. Druk op de START/STOP toets. De broodbakmachine houd het brood gedurende 1 uur warm of totdat op de START/STOP toets wordt gedrukt, om het condenseren van de stoom te voorkomen. In het geval u een DOUGH (DEEG) functie gebruikt, voert u verdere stappen uit volgens de aanwijzingen voor het bepaalde recept op bladzijden 22 tot en met 29.	**De bakvorm is bijzonder heet.** **Plaate do bakvorm niet op een plastic oppervlak. Wees voorzichtig bij het hanteren van de bakvorm.** In het geval het brood in de broodbakmachine wordt gelaten, is het mogelijk dat de korst bruiner wordt.
13 	Draai de bakvorm ondersteboven. Schud de bakvorm een paar keer om het brood eruit te laten vallen. In het geval het kneedmes tesamen met het brood eruit valt, gebruikt u een hittebestendig plastic keukengereedschap om het te verwijderen. In het geval u een DOUGH (DEEG) functie gebruikt, haalt u de bakvorm met ovenwanten uit de broodbakmachine.	**Het brood en het kneedmes zullen bijzonder heet zijn.** Metalen keukengereedschap kan de afwerklaag van het kneedmes beschadigen.
14  	Plaats het brood op een draadrooster om het te laten uitstomen en afkoelen.	Zie "Snijden en bewaren van het brood" op bladzijde 13.
15 	Nadat u klaar bent met het gebruiken van de broodbakmachine,trekt u de stekker uit het stopcontact.	Laat de broodbakmachine minstens 1 uur afkoelen alvorens deze weer te gebruiken.

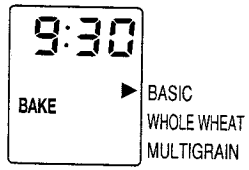
Gebruiken van de timer (alleen BAKE (BAKKEN) functie)

Voer dezelfde stappen uit als op bladzijden 7 tot en met 9, behalve stap 9. Vanaf stap 9 volgt u de onderstaande instructies.

Handelingen	Opmerkingen
	Druk op de TIMER toets om de tijdsduur in te stellen waarna het brood klaar moet zijn. De tijdsduur kan worden ingesteld tussen 4 uur en 13 uur voor de BASIC (BASIS) menufunctie en tussen 5 uur en 13 uur voor de WHOLE WHEAT (VOLKOREN) en MULTIGRAIN (MEERGRANEN) menufuncties.	Zie bladzijde 4 voor verdere informatie betreffende de timertoetsen.



Voorbeeld:
In het geval de huidige tijd 9:00 uur 's avonds is en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:00 uur klaar is, stelt u de timer in op "9:30" (9 uur en 30 minuten), zijnde het tijdsverschil tussen de huidige (begin) tijd en de gewenste eindtijd.

	Druk op de START/STOP toets.	Terwijl de timer loopt zal de broodbakmachine niet werken.
	De resterende tijd totdat het brood klaar is wordt op de display aangegeven in uren en minuten.	

De bovenstaande display is voor BASIC-BAKE (BASIS-BAKKEN.)

Snijden en bewaren van het brood

Laat het brood op een draadrooster afkoelen alvorens het te snijden of te bewaren.

Snijden van zelfgebakken brood

Zelfgebakken brood kan met een broodmes worden gesneden.

Leg het brood op zijn zijkant en snij het met een zagende beweging.

Bewaren van zelfgebakken brood

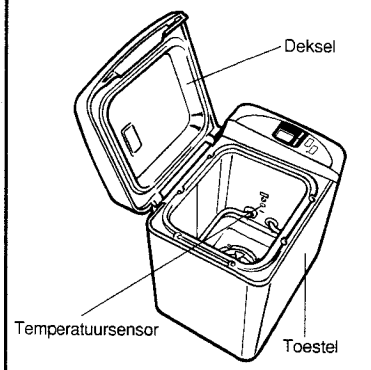
Nadat het brood volledig is afgekoeld op kamertemperatuur, wikkelt u het in een folie of een plastic zak om het vers te houden.
Om het meest te genieten van vers zelfgebakken brood, eet u het brood zo snel mogelijk op.

In het geval u het brood gedurende een langere tijd wilt bewaren, wikkelt u het goed in en vriest u het in. Het is beter het brood te snijden alvorens het in te vriezen.

Het toestel schoonmaken

Nederlands

Alvorens het toestel te reinigen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het afkoelen.



Toestel en deksel
Het toestel en het deksel moeten afgeveegd worden met een vochtige doek.
Gebruik enkel milde detergenten.

Gebruik geen reinigingsmiddelen, staalwollen sponsjes of andere schuurmiddelen.

Gebruik geen benzine, verdunners, alkohol en dergelijke.

Temperatuursensor
Veeg de sensor voorzichtig af en vermijdt het ombuigen.

Bakblik en kneedmes
Haal beide toebehoren uit het toestel en was ze na elk gebruik af met een spons.

Het binnenste van het blik en het kneedmes zijn voorzien van een anti-aanplaklaag. Vermijd bij het reinigen ruwe reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Laat geen enkel onderdeel ondergedompeld in water. Was meteen alle toebehoren van het bakblik af en droog ze af.

Maatbeker en maatlepeltje
Reinigen en afdrogen.

—Vergewis u ervan dat het toestel en het bakblik binnenin goed droog zijn alvorens ze weg te bergen.

Technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V, wisselstroom 50 Hz
Stroomverbruik	550 W
Timer	Digitale timer (tot max. 13 uur)
Bescherming	Zelfterugstellende bescherming van de motor
Afmetingen (h×b×d)	Ong. 35.5 x 34.0 x 23.2 cm
Gewicht	Ong. 7.1 kg
Toebehoren	Maatbeker, maatlepeltje

Aanduidingen op het display bij ongewone situaties

Nederlands

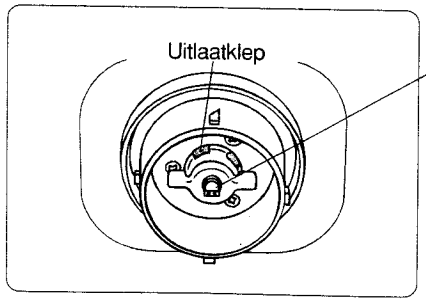
Situatie	Reden/Oorzaak	Oplossing/Herstarten
TEMP — TEMP wordt op de display afgebeeld.	De broodbakmachine is te heet (heter dan 40°C). Dit kan zich voordoen bij ononderbroken gebruik. U moet de broodbakmachine laten afkoelen alvorens deze weer te gebruiken.	Laat de broodbakmachine onaangeroerd staan. Nadat de broodbakmachine tot beneden de 40°C is afgekoeld zal TEMP uitgaan op de display en zal de rode indicator uitgaan. Hierdoor wordt aangegeven dat de broodbakmachine klaar is voor gebruik.
ALERT — ALERT wordt op de display afgebeeld.	De stroomvoorziening werd onderbroken gedurende 10 minuten of korter. (De stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of een zekering is gesprongen.)	In het geval de onderbreking van de stroomvoorziening van korte duur is, zal de werking van de broodbakmachine niet worden beïnvloed. In het geval de stroomvoorziening binnen 10 minuten is hersteld, zal de broodbakmachine de werking voortzetten,echter, het is mogelijk dat het brood niet goed gebakken wordt.
0:00 — 0:00 wordt op de display afgebeeld.	De stroomvoorziening werd onderbroken gedurende langer dan 10 minuten. (Een stroomstoring heeft zich voorgedaan, de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of een zekering is gesprongen.)	Haal het deeg uit de bakvorm en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
Het brood is in het geheel niet gebakken, ondanks dat de broodbakmachine heeft gewerkt.	De bescherming van de motor is in werking getreden. Dit doet zich alleen voor in het geval de broodbakmachine te vol is of een buitensporige kracht op de motor wordt uitgeoefend. Na ongeveer 30 minuten zal de motor automatisch weer beginnen te werken.	Controleer of de kneedmesas rond kan draaien. **Ja**: Let erop dat u niet te veel of te harde/zware ingrediënten gebruikt en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten. **Nee**: De broodbakmachine moet worden gerepareerd.

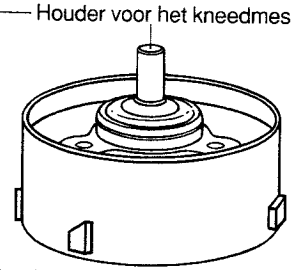
De ingrediënten lopen over in het bakblik

—Na langdurig gebruik kan het voorvallen dat een kleine hoeveelheid van de ingrediënten uit het bakblik lekken. Dit is normaal. Het bakblik werd zodanig ontworpen dat er ingrediënten in de houdereenheid voor het kneedmes kunnen terechtkomen zonder dat het draaien wordt stopgezet.

—Als de houder voor het kneedmes niet meer draait, moet deze eenheid vervangen worden door een nieuwe.

Neem contact op met de Panasonic servicedienst voor reparatie en aanschaf van vervangsonderdelen.
Controleer het onderdeelnummer van de kneedmesaseenheid.





Houdereenheid voor het kneedmes
(Onderdeel n° ADA29A115)

BASIS RECEPTEN

Modus Basic Bake/Bake Rapid (Basis Bakken/Bakken Snel)

1 kleine mt (2.8 g) gist
500 g bloem (AVEVE #927)
2 grote mt (24 g) boter
1½ grote mt (13.5 g) suiker
1½ kleine mt (7.5 g) zout
310 ml water

Modus Basic Bake Raisin (Basis Bakken Rozijn)

1 kleine mt (2.8 g) gist
500 g bloem (AVEVE #927)
2 grote mt (24 g) boter
1½ grote mt (13.5 g) suiker
1½ kleine mt (7.5 g) zout
310 ml water
100 g rozijnen

De rozijnen pas na de biep toon toevoegen.

Modus Whole Wheat Bake/Bake Rapid (Volkoren Bakken/Bakken Snel)

1 kleine mt (2.8 g) gist
450 g bloem (AVEVE #922)
2 grote mt (24 g) boter
1 grote mt (9 g) suiker
1½ kleine mt (7.5 g) zout
310 ml water

Modus Whole Wheat Bake Raisin (Volkoren Bakken Rozijn)

1 kleine mt (2.8 g) gist
450 g bloem (AVEVE #922)
2 grote mt (24 g) boter
1 grote mt (9 g) suiker
1½ kleine mt (7.5 g) zout
310 ml water
100 g rozijnen

De rozijnen pas na de biep toon toevoegen.

Modus Multigrain (Meergranen)

1 kleine mt (2.8 g) gist
450 g bloem (AVEVE #925)
2 grote mt (24 g) boter
1 grote mt (9 g) suiker
1½ kleine mt (7.5 g) zout
310 ml water

Alvorens een beroep te doen op een Service Center (dienst-na-verkoop)

BAKRESULTATEN: / Kijk het volgende na:	De verkkiker noch het display gaan branden.	Er komt rook uit de dampgaten. Het ruikt naar verbrand.	De randen van het brood zakken in en de bodem is vochtig.	Het brood is te lang gerezen.	Het is ingevallen na een te hoge rijzing.	Hetis brood rijst niet genoeg.	Geen gist of niet genoeg gist: Er ligt bloem bovenop het brood.	Geen gist of niet genoeg gist: Het brood is niet bruin genoeg.	Geen gist of niet genoeg gist: De randen zijn bruin en bodem binnenin is het brood het kleverig	Geen gist of niet genoeg gist: en niet gebakken.	Niet genoeg gebakken.	De sneetjes zijn ongelijk en kleverig.
WERKINGSFOUTEN												
De stekker steekt niet in het stopcontact.	○											
Er werden ingrediënten gemorst op het verwarmingselement.		○										
Stroomonderbreking (display 0:00)											○	
Na het opstarten werd op de toets START/STOP gedrukt.								○			○	
Het deksel is blijven openstaan tijdens de werking.											○	
De selectie van de modus was verkeerd (modus DOUGH (DEEG) werd ingesteld).											○	
Het brood werd na het bakken te lang in het bakblik gelaten.			○									
Het brood werd na het bakken onmiddellijk gesneden (de damp had niet kunnen ontsnappen).												○
Er werd water toegevoegd nadat de bloem was gekneed.									○			
Het kneedmes werd niet correct in het bakblik geplaatst.							○					
PROBLEMEN MET DE INGREDIENTEN												
FOUTIEVE HOEVEELHEDEN: Bloem: Niet genoeg												
Bloem: Teveel			○							○		
Gist: Niet genoeg						○		○				
Gist: Teveel			○		○							
Gist: Geen gist								○				
Water: Niet genoeg						○				○		
Water: Teveel			○	○								
Geen zoetmakers						○						
Er werden andere ingrediënten gebruikt dan voorgeschreven.			○			○						
Bloem: De gebruikte bloem was oud.						○						
Bloem: Er werd een verkeerde bloemsoort gebruikt.			○			○						
Gist: De gist werkt als eerste in het bakblik gegoten, of de gist is voor het kneden in contact gekomen met vloeistoffen						○						
Gist: De gebruikte gist was oud.						○						
Gist: Er werd een verkeerde gistsoort gebruikt.						○						
Het water bevindt zich niet op kamertemperatuur (Zie p. 8)						○						

"BASIC BAKE"

Wit brood

1 kleine mt gist
500 g bloem
1 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
330 ml water

MODUS "BASIC BAKE RAPID"

Melkbrood

1½ kleine mt gist
500 g bloem
2 grote mt boter
1 ei samen met melk 330 ml
2 grote mt suiker
1½ kleine mt zout

MODUS "BASIC BAKE RAISIN"

Rozijnenbrood en Chocolade brood

500 g bloem
60 g geraffineerde suiker
1½ kleine mt zout
1 zakje vanillesuiker
50 g boter
1 ei samen met melk 330 ml
100 g rozijnen of chocolade korrels

De rozijnen of chocelade korrels (verkrijgbaar bij AVEVE) pas na de biep toon toevoegen.

MODUS "WHOLE WHEAT BAKE"

Voltarwebrood (100%)

1 kleine mt gist
445 g voltarwe bloem (fijn)
2 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water

MODUS "WHOLE WHEAT BAKE RAPID"

Komijnbrood

1 kleine mt gist
150 g voltarwe bloem (fijn)
300 g boerewit (AVEVE)
2 grote maten komijnzaad
1½ kleine mt reuzel
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
300 ml water

Zonnebloembrood

1 kleine mt gist
150 g voltarwe bloem (fijn)
300 g boerewit (AVEVE)
5 grote mt zonnebloempitten
1 grote mt zonnebloemolie
1 kleine mt suiker
1 kleine mt zout
310 ml water

MODUS "WHOLE WHEAT BAKE RAPID"

Tarwekiembrood

1 kleine mt gist
150 g voltarwe bloem (fijn)
150 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt tarwekiemen

De tarwekiemen mengen met de bloem

1 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water

Peperbrood

1 kleine mt gist
150 g voltarwe bloem (fijn)
300 g boerewit (AVEVE)
1 tot 2 grote mt peperkorrels
1 grote mt reuzel
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water

Boerebruin

1 kleine mt gist
450 g boerebruin (AVEVE)
1½ grote mt boter
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
280 ml water

MODUS "WHOLE WHEAT BAKE RAISIN"

Boerebruin met rozijnen

1 kleine mt gist
450 g boerebruin (AVEVE)
1½ grote mt boter
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water
100 g rozijnen
De rozijnen na de biep toon toevoegen

MODUS "WHOLE WHEAT BAKE RAISIN"

Notenbrood

1 kleine mt gist
135 g voltarwe bloem (fijn)
315 g boerewit (AVEVE)
1 kleine mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water
50 g grofgemalen walnoten

De noten na de biep toon bijvoegen

MODUS "MULTIGRAIN BAKE"

Muesli brood

1 kleine mt gist
315 g boerewit (AVEVE)
135 g voltarwemeel (fijn)
80 g muesli
1 grote mt geraffineerde suiker
1 kleine mt zout
310 ml water

Roggebrood

1 kleine mt gist
135 g roggebroodmeel
315 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt boter
1 grote mt suiker
1½ kleine mt zout
310 ml water

Jagersbrood

1 kleine mt gist
135 g roggebroodmeel
315 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt reuzel
40 g fijngehakte, gefruite sjalotjes
100 g fijngesnipperd rookspek
1 kleine mt suiker
1 1/2 kleine mt zout
310 ml water

Sjalottenbrood

1 kleine mt gist
135 g roggebroodmeel
315 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt reuzel
40 g fijngehakte, gefruite sjalotjes
1 kleine mt suiker
1 1/2 kleine mt zout
310 ml water

Sesambrood

1 kleine mt gist
135 g roggebroodmeel
315 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt sesamzaad
1 1/2 grote mt olie
1 kleine mt suiker
1 1/2 kleine mt zout
310 ml water

Lijnzaadbrood

1 kleine mt gist
135 g roggebroodmeel
315 g boerewit (AVEVE)
2 grote mt lijnzaad
1 1/2 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1 1/2 kleine mt zout
310 ml water

10 granen brood

1 kleine mt gist
450 g 10-granenbrood meel (AVEVE)
1 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1 1/2 kleine mt zout
280 ml water

Pizzadeeg

2 kleine mt gist
500 g tarwebloem of bloem voor pizzadeeg (Francine-Colruyt)
1 1/2 grote mt boter
1 kleine mt suiker
1 kleine mt zout
320 ml water

Alle ingrediënten in het bakblik gieten. Na het biepsignaal het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak storten en nog eens nakneden. Het deeg in twee delen verdelen en in een bakvorm leggen. Het deeg inprikken en 10 minuten laten rusten. Instrijken met tomatenpuree en beleggen naar keuze. Bakken in een voorverwarmde oven op 220°C.

Taartendeeg

2 kleine mt gist
500 g patisseriebloem (niet zelfrijzend).
2 eieren
5 grote mt suiker
1 kleine mt zout
160 g boter
100 ml melk

Alle ingrediënten in het bakblik gieten. Na het biepsignaal het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak storten en nog eens nakneden. Het deeg in twee delen verdelen en in een bakvorm leggen. Het deeg inprikken en 10 minuten laten rusten. Beleggen naar keuze. Bakken in een voorverwarmde oven op 220°C.

Pistolets

1½ kleine mt gist
500 g Surfina plus bloem (AVEVE)
2 grote mt boter
1 kleine mt zout
350 ml water

Het deeg na bereiding uit het bakautomaat halen, even nakneden en 10 bolletjes vormen. Pistolets middenop insnijden / piccolo's iets uitrollen in de lengte en dan 3 dwarse inkepingen maken. Met meel bestrooien, afdekken met een linnen doek en laten rijzen (35°C gedurende 40 min.) 20 à 25 min. bakken in een hete oven (210°C).

Roggebroodjes-Stokbrood

De bereiding van het deeg is dezelfde als voor pistolets en picollo 's. Voor stokbrood verdeelt u het deeg in tweeën. Uitrollen tot het deeg een stokvorm heeft en enkele malen dwars inkepen. Iets langer laten rijzen dan pistolets en de baktijd verlengen tot 30 à 35 min.

Met roggebrood-, boerenbrood-of voltarwemeel kan u ook heerlijke pistolets of piccolo 's bereiden. Andere combinaties zijn mogelijk als u de proporties in acht neemt die we hebben opgegeven in de broodrecepten. Deze broodjes kan u overstrooien met sesamzaad, zonnebloempitten, komijnzaad... voor u ze in oven plaatst.

Brioches

Voor brioches maakt u eerst een koekbeslag.

U kan het recept van dit beslag ook gebruiken voor boterkoeken.

1½ kleine mt gist
500 g Surfina bloem (AVEVE)
300 g boter
1 eieren
50 g geraffineerde suiker
1 kleine mt zout
330 ml melk
(of voldoende om samen met de eieren 390 ml te vormen).

Het deeg na bereiding in de bakautomaat enkele seconden nakneden. Het deeg verdelen in 10 grote en 10 kleinere bollen. De kleine bollen op de grote plaatsen. Afdekken met een linnen doek en bij een temperatuur van 35°C laten rijzen. Voor het bakken bestrijken met een mengsel van eigeel en room (vb. met een penseel). 12 à 13 min. bakken in een hete oven (210°C).

Croissants

1½ kleine mt gist
500 g tarwebloem voor patisserie
2 grote mt boter
3 eieren
2 grote mt geraffineerde suiker
1 kleine mt zout
300 ml melk (met de eieren)

Het deeg na bereiding in de bakautomaat enkele seconden nakneden. Uitrollen met een deegroller. In 8 gelijke driehoeken snijden; elke driehoek oprollen en bestrijken met een opgeklopt ei. 45 min. laten rijzen onder een linnen doek. 20 à 30 min. bakken in een hete oven (210°C). Hetzelfde deeg kan ook gebruikt worden voor boterkoeken, chocoladekoeken of pasteigebakjes. In dit laatste geval geen suiker toevoegen.

Deeg Savarin

1½ kleine mt gist
2 eieren
200 g tarwebloem voor patisserie
200 g witbrood-tarwemeel
100 g boter
30 g geraffineerde suiker
1 keine mt zout
80 ml melk
(of voldoende om samen met de eieren 180 ml te vormen)

Bereiding : alle ingrediënten in de mengbak gieten en het "BASIC" beslagprogramma inschakelen. Na het eindsignaal, even nakneden en in een grote puddingvorm overbrengen en afdekken met een linnen doek. 1 uur laten rijzen bij een temperatuur van 35°C. 40 à 45 min. bakken in een klassieke oven op 190°C. Na het bakken, overgieten met 150 g geraffineerde suiker in 50 ml rum.

MODUS "BASIC DOUGH RAISIN"

Broodkrans

1½ kleine mt gist
500 g bloem
50 g boter
60 g geraffineerde suiker
1 zakje vanillesuiker
1½ kleine mt zout
1 ei samen met melk 330 ml

150 g rozijnen of chocolade korrels (bij AVEVE)
1 ei om het deeg in te smeren

Alle ingrediënten in de mengbak gieten en na de Biep-toon de chocolade of rozijnen toevoegen. Na bereiding het deeg verdelen in bolletjes van 50 gram en in een ronde bakvorm van ongeveer 28 cm diameter mooi aansluitend naast elkaar plaatsen. Het deeg 15 minuten laten rijzen in de oven op een temperatuur van 40°C. Vervolgens de bolletjes met het losgeklopte ei instrijken en gedurende ±40 minuten bakken in een hete oven (220°C).

Volkorenbroodjes

(ingrediënten voor 8-16 stuks)
2 kleine mt gist
300 g voltarwemeel (fijn)
200 g boerewit (AVEVE)
50 g boter
80 g suiker
1 ei (om de broodjes te bestrijken)
240 ml water
papaver-of sesamzaadjes (om de broodjes te versieren)
1 kop (150 g) volkorenbloem extra bij het kneden

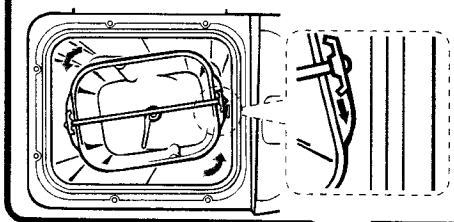
Bereiding

1. Bereid het deeg volgens bovenvermeld recept.
2. Kneed het deeg op een lichtjes met bloem bestrooid oppervlak totdat het elastisch wordt en als het ware terugveert.
3. Leg het deeg in een ingevette kom en laat het in de koelkast rusten gedurende 20 min.
4. Verdeel het deeg in 8–16 gelijke broodjes en plaats ze op een ingevette bakplaat. Bedek de plaat en laat de broodjes 30–35 min. rijzen tot het volume verdubbeld is.
5. Bestrijk de broodjes bovenaan met het opgeklopt ei en bestrooi ze met de papaver-of sesambroodjes.
6. Bak de broodjes gedurende 15–20 min. in een voorverwarmde oven van 200°C tot ze goudkleurig zijn.
7. Haal ze van de bakplaat en leg ze op een rooster om af te koelen.

Nomenclature des pièces

Français

Moule à pain
Insérez le moule dans le récipient du four, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à verrouillage complet.
Pour retirer le moule, il vous suffira de tourner dans le sens inverse.



Bras du malaxeur
Poignée
Couvercle
Moule
Axe de fixation du malaxeur
Tableau de commande
Coffret
Câble d'alimentation
Prise

Accessoires

Cuiller de mesure
A utiliser pour mesurer la quantité de sucre, sel, etc.

Cuiller à soupe (±15 mL)

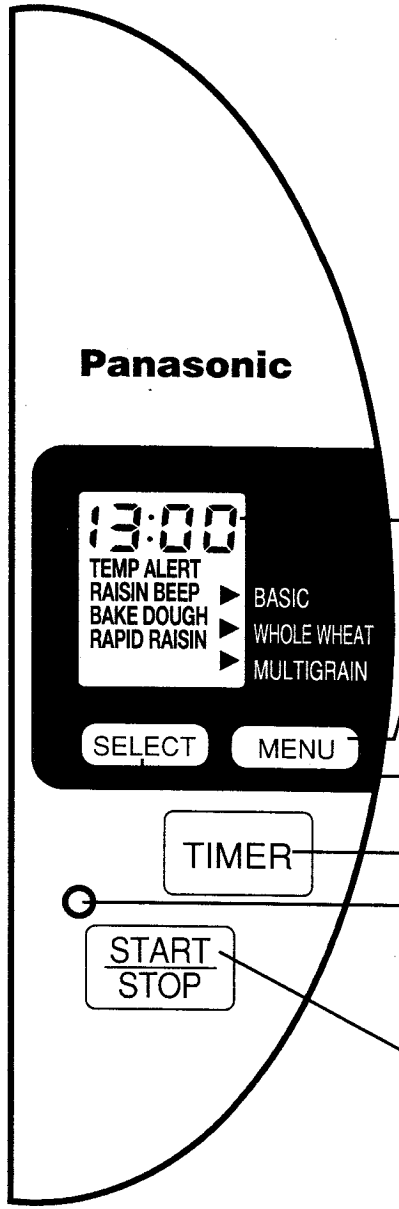
Cuiller à thé (±5 mL)

Récipient gradué (±230 ml)
A utiliser pour mesurer le volume des liquides. Pour certaines recettes, le volume de liquide requis est supérieur à 230 ml. Dans ce cas, mesurez tout d'abord 200 ml, versez-les dans le moule à pain puis mesurez le volume restant.

Fonctions du tableau de commande/Panneau d'affichage

Français

Avant d'utiliser le *Bread Bakery*®, étudiez attentivement la fonction de chaque touche de commande.
REMARQUE: l'appareil est recouvert d'un film plastique qui le protège de toute rayure et de tout dommage durant le transport.
Vous pouvez enlever et jeter ce film avant l'utilisation.



Fenêtre d'affichage
Tous les choix de pains et modes de cuisson proposés sont repris sur la fenêtre d'affichage à titre de référence.

Touche menu
Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type de pain : BASIC (PAIN DE BASE), WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER) ou MULTIGRAIN. (Il n'est pas nécessaire d'utiliser cette touche pour le pain de base.) Sur chaque pression de cette touche, l'affichage change en conséquence.

SELECT
Cette touche permet de sélectionner le mode de fonctionnement désiré. (Si vous avez choisi le type de pain "BASIC" (PAIN BLANC) il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche pour sélectionner le mode "BAKE" (CUISSON STANDARD).) A chaque pression sur cette touche, les indications affichées à l'écran changent en conséquence.

TIMER
Cette touche permet de régler le programmateur. Le programmateur avance de 10 minutes à chaque pression sur cette touche. (Vous pouvez accélérer le réglage en maintenant cette touche enfoncée.)

Témoin lumineux de contrôle
Le témoin lumineux rouge s'allume lors de la mise en marche de l'appareil. Il clignote lorsque la cuisson du pain ou la fabrication de la pâte est terminée. Il clignote également, mais selon une fréquence différente, en cas de fonctionnement anormal ou défaillant.

START/STOP
Cette touche permet de mettre l'appareil en marche ou de lancer le programmateur.
Une nouvelle pression sur cette touche aura pour effet d'arrêter l'appareil en cours d'utilisation ou d'annuler le réglage du programmateur. (Pour arrêter l'appareil, maintenez cette touche enfoncée pendant 1 seconde.)

Caractéristiques de base

Choix de pains

BASIC..... Pour un pain blanc tendre à l'intérieur et présentant une croûte dorée et croustillante. ou pour des
(Pains à base de farine de blé raffinée) pains de froment ou seigle à base de la farine blanche. Consulter les recettes pour plus de précisions sur la fabrication du pain blanc et sur les variantes possibles avec des farines de froment ou de seigle.
WHOLE WHEAT..... Pour des pains comprenant entre 51 et 100% de farine de blé intégrale. Ces pains sont riches en
(Pains à base de farine de blé intégrale) fibres, en vitamines du groupe B et en vitamine E. Consulter les recettes pour tous renseignements sur la fabrication de divers types de pains à base de farine intégrale.
MULTIGRAIN..... Pour des pains comprenant de la farine blanche, de blé intégrale, partiellement intégrale de froment
(Pain multi-grains) 25% ou de 10 céréales. Ces pains incluent des autres farines, céréales et graines.

Modes de cuisson

BAKE..... L'appareil mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis cuit.
(cuisson standard)
BAKE RAPID..... L'appareil procède comme en mode BAKE standard, c'est-à-dire qu'il mélange automatiquement les
(cuisson rapide) ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis la cuit, à la différence près que toutes ces opérations sont effectuées plus rapidement. (Il est possible, avec ce mode de cuisson, que le pain lève moins qu'en mode standard.)
BAKE RAISIN..... L'appareil procède comme en mode BAKE standard. Un signal sonore se fait entendre lorsqu'il
(cuisson raisin) est temps d'ajouter des fruits secs, tels que raisins, noix, etc. ou du fromage.
DOUGH (pâte) ..... L'appareil prépare automatiquement de la pâte pour pizza, petits pains, beignets, croissants, couronne de pain (pain yiddish), etc.
DOUGH RAISIN ... L'appareil procède comme en mode DOUGH (pâte) standard. Un signal sonore se fait entendre
(pâte raisin) lorsqu'il est temps d'ajouter des fruits secs, tels que raisin, noix, etc. ou du fromage.

-L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance. Si vous désirez vous réveiller avec la délicieuse odeur du pain frais, il vous suffit de tout préparer la veille au soir et de laisser l'appareil cuire votre pain durant la nuit. n'est cependant possible qu'en mode de BAKE et BAKE (LIGHT).

Temps requis pour chaque sélection (lorsque la minuterie n'est pas utilisée) et indication des modes de cuisson pouvant utiliser la minuterie:

Menu	Sélection	Temps	Minuterie
BASIC (Pain de base)	BAKE-Cuisson standard	4 heures	✓
	BAKE RAPID-Cuisson rapide	3 heures	
	BAKE RAISIN-Cuisson raisin	4 heures	
	DOUGH-Pâte	2 heures 30 minutes	
	DOUGH RAISIN-Pâte raisin	2 heures 30minutes	

Menu	Sélection	Temps	Minuterie
WHOLE WHEAT (Pain de blé intégrale)	BAKE-Cuisson standard	5 heures	✓
	BAKE RAPID-Cuisson rapide	3 heures	
	BAKE RAISIN-Cuisson raisin	5 heures	
	DOUGH-Pâte	3 heures 15 minutes	
	DOUGH RAISIN-Pâte raisin	3 heures 15minutes	
MULTIGRAIN (Pain multi-grains)	BAKE-Cuisson standard	5 heures	✓
	DOUGH-Pâte	3 heures 15 minutes	

Procédures de cuisson

Etapes de la fabrication du pain

(Préparation conventionnelle)

Manuel — Automatique

Dosage des ingrédients	Mélange et malaxage	Fermentation (production de gaz dans la pâte)	Pétrissage (libération du gaz et travail de la pâte)	Division (division de la pâte en portions égales)	Mise en boule (formation de boule avec chaque portion de pâte)	Repos (repos pour nouvelle fermentation)	Mise en forme et placement dans le moule	Nouveau temps de repos (dernière fermentation)	Cuisson	Refroidissement (évaporation de la vapeur)	Conservation (pour éviter que le pain ne rassisse)

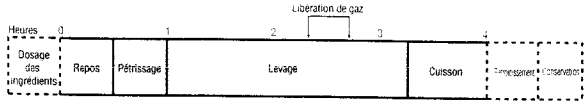
Bread Bakery®

Avec le *Bread Bakery®*, toutes les étapes depuis le mélange des ingrédients jusqu'à la cuisson s'effectuent automatiquement quel que soit le mode de BAKE choisi.
En mode DOUGH. seules les étapes depuis le mélange des ingrédients jusqu'au pétrissage s'effectuent automatiquement. La fenêtre d'affichage ne permet pas de visualiser les diverses étapes de la fabrication.

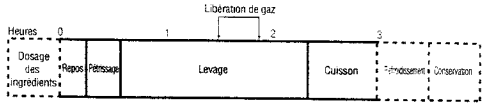
Procédures de cuisson

Mode de base

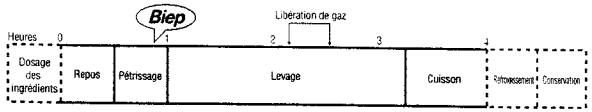
Mode BAKE



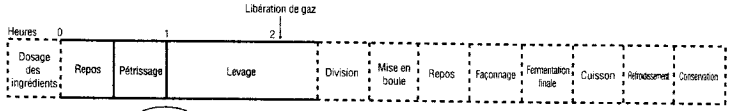
Mode BAKE RAPID



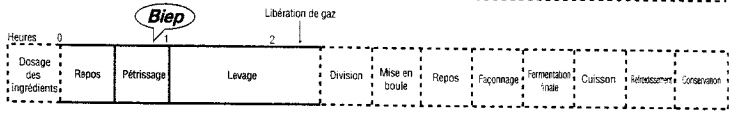
Mode BAKE RAISIN



Mode DOUGH

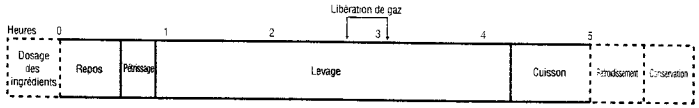


Mode DOUGH RAISIN

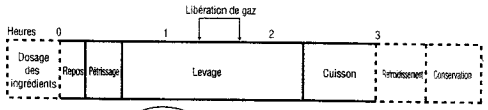


Mode blé entier

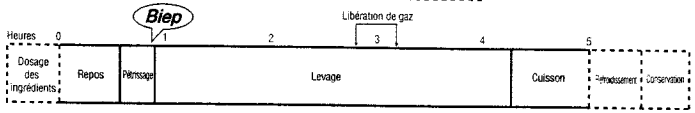
Mode BAKE



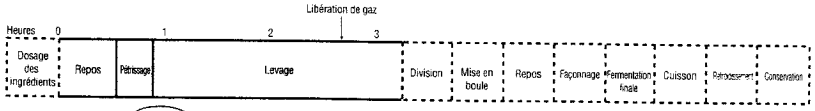
Mode BAKE RAPID



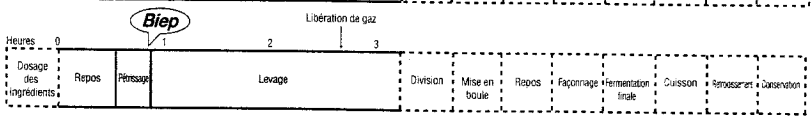
Mode BAKE RAISIN



Mode DOUGH

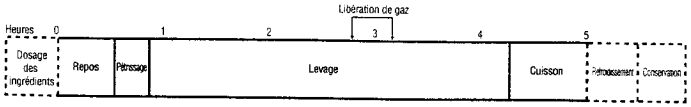


Mode DOUGH RAISIN

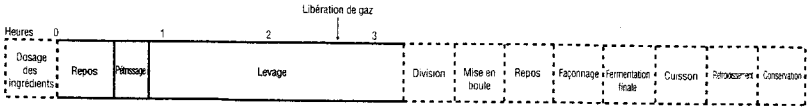


Mode multi-grains

Mode BAKE



Mode DOUGH



*Le temps requis pour la réalisation de chacune des étapes dépend de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, le taux d'humidité, le type de four, le type de pain choisi, le choix des ingédients, leur qualité et leur quantité.

Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

Les ingrédients de base:

Farine
Farine de froment :
peut être utilisée pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.
Farine de ménage :
Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.
Farine fermentante :
Pas appropriée pour l'utlisation avec le four à pain
Farine pour pâtisserie :
Est moulue plus finement et peut être utilisée pour la préparation de pâtes (par exemple pâte à tarte).
Farine de blé complète :
La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut.
Autres farines :
Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces. Le "Boerenbond / AVEVE" propose une gamme complète de farines et de graines. Vous y trouverez 3 différentes sortes de farines spécialement conçues pour le four à pain, à savoir les farines pour pain de ménage blane, brun et noir.

Sel
Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

Sucre
- Donne un goût sucré
- Rend la structure de pâte plus molle et plus fine
- Donne une croûte foncée au pain
- Stimule la levure

Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

Matière grasse
- Améliore la douceur et le goût du pain
- Donne du goût au pain
- Maintient un niveau correct d'humidité du pain
- Donne de la légèreté à la pâte feuilletée

Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

Lait et produits laitiers
- Améliore le goût du pain
- Augmente la valeur nutritive du pain
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre

Liquides
Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

Levure
Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou séchée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

Graines et semences
Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, p.e. graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multi-graines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond / AVEVE" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc...Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

Oeufs
Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des oeufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommendée.

Noix
Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

Herbes
Peuvent être utilisées en petite quantité afin de modifier le goût du pain. Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la témperature de stockage. Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

Pour obtenir un résultat de cuisson de pain optimale...

Il y a lieu de tenir comptes des points suivants :
1. Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
2. Tous les ingrédient doivent être utilisés à temperature ambiante.
3. La farine doit être fraîche.
4. Le sel et la levure doivent être séparés.
5. Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
6. Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
7. Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

Conseils pratiques

* Avec le mode "Rapid" le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour les pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
* Le pain complet lèvera moins que le pain blanc; dès lors il est préférable d'utiliser le mode "Whole Wheat" qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
* Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
* Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
* Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
* Si vous utilisez de la levure en graines, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure. Ceci est égale au contenu d'une cuiller à café ; l'autre côté est égale à la mesure d'une cuillère à soupe.
* Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau.
  Attention : gardez toujours la même quantité de levure.
* Ajoutez dans l'ordre :

1° La levure
2° Le sucrre
3° La farine
4° Le liquide (eau ou lait)
5° Le sel
6° Le beurre

* Vous pouvez programmer avec **"Basic Bake"**, **"Whole Wheat Bake"** et **"Multigrain Bake"** c.-à-d. que vous pouvez utiliser la minuterie.
* **"Basic Bake"** : 30 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Basic Bake Rapid"** : 15 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Basic Dough"** : 30 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Basic Dough Raisin"** : 30 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Whole Wheat Bake"** : 45 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Whole Wheat Bake Rapid"** : 15 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Whole Wheat Dough"** : 45 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Whole Wheat Dough Raisin"** : 45 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Multigrain Bake"** : 45 min. avant que la machine pétrisse.
* **"Multigrain Dough"** : 45 min. avant que la machine pétrisse.

Pour des plus amples informations, contactez notre ligne info chaque **lundi(*) de 09.00-16.00 au n° 02 / 481. 04. 42** auprès de notre consultante **Marleen Ponnet.**
(*à l'exception des jours fériés)

Français

	Étapes	Commentaires
1	Retirez le moule du récipient du four. Placez le bras du malaxeur sur son axe de fixation.	Vérifiez qu'il ne reste pas de miettes de pain autour de l'axe. Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.
2	Versez la *levure* dans le moule.	Pour un résultat optimal, la levure doit toujours être versée en premier lieu, de telle sorte qu'elle se trouve en dessous de tous les autres ingrédients.
3	Versez la farine et tous les ingrédients secs dans le moule.	**Mode RAISIN seulement** Il est possible d'attendre le signal sonore pour ajouter les fruits secs (ex.: raisins, noix, fromage) afin de prévenir qu'ils ne soient broyés pendant le mélange (voir l'étape 10).
4	Versez l'eau et, éventuellement, les autres liquides dans le moule.	
5	Replacez le moule à l'intérieur du récipient. S'assurer que le bac touche le fond du four. Baissez la poignée. Fermez le couvercle.	Essuyer toute humidité ou retirer tout corps étranger de la surface extérieure du bac avant de l'insérer dans l'appareil. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.
6	Refermez le couvercle et branchez l'appareil. La fenêtre d'affichage s'allume. L'affichage s'éclaire.	Éloigner l'appareil du bord de la table ou du comptoir de cuisine. L'appareil peut vibrer ou bouger durant le pétrissage ; placez l'appareil là où il ne risque pas de tomber.

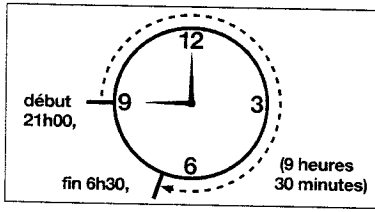
	Étapes	Commentaires
7	Appuyer sur la touche MENU pour sélectionner WHOLE WHEAT ou MULTIGRAIN. Pour sélectionner BASIC, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche.	Voir "Choix de pains" à la page 5.
8	Appuyer sur la touche SELECT pour choisir la cuisson rapide (BAKE RAPID), raisin (BAKE RAISIN), la pâte (DOUGH) ou la pâte raisin (DOUGH RAISIN). Pour la cuisson standard (BAKE), il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche.	Voir "Mode de cuisson" à la page 5.
9	Appuyer sur la touche START/STOP. La période de repos débute. Cette période permet de stabiliser la température du bac et des ingrédients. Après la période de repos, l'appareil entreprend le pétrissage, la levée et finalement la cuisson. La durée de cuisson est affichée en heures et en minutes (3:59, 0:58...). L'affichage ci-dessus est pour la cuisson standard du pain de base.	Si l'indication "TEMP" clignote, voir à la page 13. Il n'y a aucun mélange durant la période de repos. Il se peut que pendant la marche du four un léger cliquetis se fasse entendre ; ce phénomène est normal. Pour plus d'information sur le processus de cuisson de chaque mode, voir à la page 29. Le temps requis pour chacune de ces étapes varie selon l'alimentation électrique et la température de la pièce.
10	**Sélections raisin seulement** Durant la dernière partie du pétrissage, une tonalité est émise à huit reprises. L'indication "RAISIN BEEP" clignote et le pétrissage arrête pour une minute. Ajouter les fruits secs, noix, fromage durant cette période afin d'éviter qu'ils ne soient broyés. Refermer le couvercle. Après une minute, le pétrissage continue. L'affichage ci-dessus est pour la cuisson standard du pain raisin.	165 à 80 min pour le pain de base, 70 à 120 minutes pour le pain de blé entier après une pression sur la touche START/STOP. Ne pas mettre les doigts dans le bac ou toucher à la pâte lors de l'addition des ingrédients à la tonalité. Durant le fonctionnement, ne pas retirer le bac ni débrancher l'appareil.

	Étapes	Commentaires
11	Une fois le pain ou la pâte prête, la tonalité se fait entendre à huit reprises et le témoin lumineux clignote.	
12	Ouvrez **promptement** le couvercle et retirez le moule du four à pain à l'aide de gants isolants. Appuyez sur la touche START/STOP Le four à pain garde le pain au chaud pendant 1 heure ou jusqu' à ce qu' on pousse sur le bouton START/STOP afin de prévoir la condensation de la vapeur. Pour les modes de préparation de pâte suivre les recettes données aux pages 22 à 29.	**Le moule étant brûlant, ne le posez pas sur une surface plastifiée ou sensible à la chaleur.** **Manipulez le moule avec précaution.** Si le pain est laissé dans l'appareil, l'extérieur du pain peut brunir.
13	Renversez le moule et secouez-le plusieurs fois pour démouler le pain. Si le bras du malaxeur reste attaché à la base du pain, détachez-le à l'aide d'un ustensile en plastique résistant à la chaleur.	**Le pain et le bras du malaxeur sont brûlants.** N' utilisez pas d'ustensile en métal, vous risqueriez d'endommager ou de griffer le bras du malaxeur.
14	Placez le pain sur une grille métallique afin de laisser la vapeur s'évaporer et le pain refroidir.	
15	Débranchez l'appareil après utilisation.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 1 heure avant de le réutiliser.

Utilisation du programmateur (le mode BAKE seulement)

Suivre les étapes décrites aux pages 8-10, à l'exception de l'étape 9.
Pour les étapes 9 et 10, respectez les instructions ci-dessous.

Étapes	Commentaires
TIMER Appuyer sur la touche TIMER afin de régler la durée souhaitée pour la cuisson du pain (celle-ci doit être comprise entre 4 et 13 heures pour le pain blanc (BASIC) et entre 5 et 13 heures pour le pain complet et multi-graines (WHOLE WHEAT et MULTIGRAIN).	Pour plus d'informations sur les touches de commande du programmateur, consultez la page 26.



Exemple :
il est 21h00 au moment du réglage du programmateur et vous voulez que le pain soit prêt pour 6h30 le lendemain matin. Vous devez donc régler le programmateur sur *9:30* (9 heures et 30 minutes), ce qui correspond au temps requis pour la fabrication et la cuisson du pain.

START/STOP Appuyer sur la touche START/STOP.	Aucune action ne se produit mais le programmateur continue à fonctionner.
9:30 BAKE ▶ BASIC WHOLE WHEAT MULTIGRAIN La durée de cuisson apparaît à l'affichage en heures et en minutes.	

L'affichage ci-dessus correspond au mode BASIC-BAKE.

Découpage du pain en tranches et conservation

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le découper et de le ranger.

Découpage du pain en tranches

Le pain peut être coupé à l'aide d'un couteau à pain.

Posez le pain à plat et coupez les tranches en appuyant sur le couteau avec un mouvement de va-et-vient.

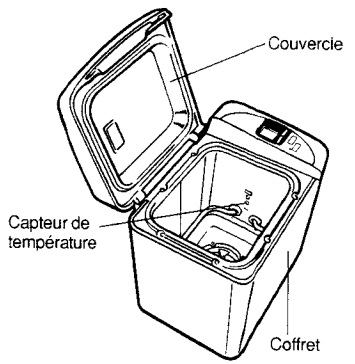
Conservation du pain

Une fois le pain parfaitement refroidi à température ambiante, enveloppez-le d'une feuille ou d'un sac en plastique afin de préserver sa fraîcheur.
Pour apprécier pleinement le goût du pain frais, essayez de le consommer assez rapidement. Toutefois, si vous désirez le conserver plus longtemps et ne le consommer que plus tard, emballez-le soigneusement et mettez-le au congélateur. Il est conseillé de couper le pain en tranches avant de le congeler.

Nettoyage de l'appareil

Français

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.



Coffret et couvercle
Nettoyez le coffret et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez uniquement un détergent liquide non abrasif.

N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon en paille de fer, ni aucune matière abrasive.

N'utilisez ni benzène (détachant), ni dissolvant, ni alcool, ni aucun liquide de ce type.

Capteur de température
Essuyez-le délicatement en veillant à ne pas le plier.

Moule et bras du malaxeur
Enlevez-les du récipient et nettoyez-les à l'aide d'une éponge après chaque utilisation.

L'intérieur du moule et le bras du malaxeur sont recouverts d'un matériel anti-adhérent. Evitez donc d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets pointus lors du nettoyage.

Ne laissez jamais tremper aucune pièce dans l'eau. Nettoyez rapidement à la main toutes les pièces du moule et essuyez-les immédiatement.

Récipient gradué et cuiller de mesure.
Rincez et essuyez.

Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V CA., 50 Hz
Consommation	550 W
Minuterie	Numérique (jusqu'à 13 heures à l'avance)
Dispositif de protection	Relais de protection du moteur à réenclenchement automatique
Dimensions (H×L×P)	Environ 35,5× 34 × 23,2 cm
Poids	Environ 7,1 kg
Accessoires	Récipient gradué, cuiller de mesure

Indications en cas de défaillance

Français

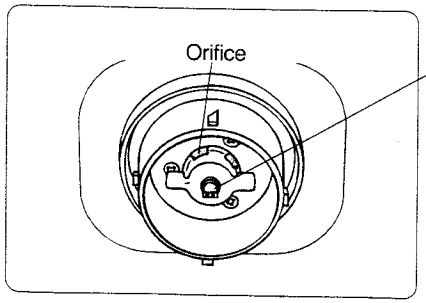
Condition	Cause	Solution
TEMP "TEMP" apparaît à l'affichage.	Le four est à température élevée (plus de 40°C). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. Vous devez laisser l'appareil se refroidir avant toute nouvelle utilisation.	Dès que le four a atteint une température inférieure à 40°C, le message "TEMP" disparaît et le témoin lumineux rouge s'éteint. Pour réutiliser l'appareil, appuyez successivement sur SELECT et START.
ALERT L'indication "ALERT" est affichée.	Il y a eu une coupure de courant de 10 minutes ou moins (débranchement accidentel du fil d'alimentation ou claquage d'un fusible).	Si la coupure n'est que de très courte durée, les résultats ne souffriront pas de l'interruption. Si l'alimentation est rétablie dans un délai de 10 minutes, le fonctionnement du four se poursuit normalement. Cependant, les résultats peuvent laisser à désirer.
0:00 L'indication "0:00" est affichée.	L'alimentation électrique a été interrompue pendant plus de 10 minutes (panne de courant, débranchement du fil d'alimentation, court-circuit, claquage d'un fusible, etc.)	Retirez la pâte et recommencez avec des ingrédients frais.
Non cuit, malgré indication du contraire.	Le dispositif de protection du moteur est en fonction. Ceci se produit lors d'une pression excessive ou d'une surcharge du moteur. Après environ 30 minutes, le moteur se remet automatiquement en marche.	Vérifiez si l'arbre de la lame tourne. **Oui** S'assurez de ne pas avoir utilisé trop d'ingrédients ou des ingrédients trop lourds ou trop durs. Recommencez avec des ingrédients frais. **Non** Consultez un centre de service.

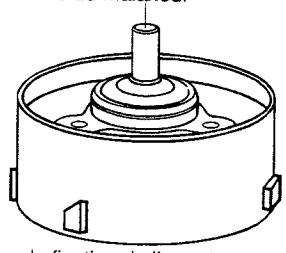
Fuites au niveau du moule

-Il est possible, en cas d'utilisation intensive, que de faibles quantités d'ingrédients s'échappent de l'orifice du moule. Cela est normal. Le moule est conçu de manière à que les ingrédients contenus dans le bloc de fixation de l'axe du malaxeur puissent être retirés pour éviter tout blocage au niveau de la rotation.

-Si l'axe du malaxeur est bloqué et ne peut pas tourner, il est nécessaire de remplacer tout le bloc de fixation de l'axe par un bloc neuf.

-Consultez, pour ce faire, le Centre Technique Panasonic agréé. Vérifiez le numéro de référence du bloc de fixation de l'axe.





Bloc de fixation de l'axe du malaxeur
(N° réf. ADA 29A115)

Mesures à prendre avant d'appeler le service technique

RÉSULTATS DE CUISSON : / Procédez aux vérifications suivantes :				Témoin lumineux non allumé et pas de message.	Emission de fumée depuis clapet de sécurité. Odeur de fumée.	Côtés du pain s'affaissent et le fond est humide.	Pain lève trop.	Pain retombe après avoir trop levé.	Pain ne lève pas assez.	Pas levé ou pas assez levé.				Pain pas cuit.	Difficile à couper en tranches égales-pâte collante.
										Farine sur dessus du pain	Fond bruni	Côtés brunis mais couverts de farine, centre pâteux et non cuit.	Côtés brunis mais farine dans le fond.		
ERREURS DE MANIPULATION	Appareil débranché.			○											
	Ingrédient répandu sur élément chauffant.				○										
	Panne de courant (affichage: 0.00).										○			○	
	Pression sur touche START/STOP aprés mise d'opération.										○			○	
	Ouverture du couvercle supérieur en cours d'opération.													○	
	Erreur de sélection du mode (mode DOUGH choisi).													○	
	Pain laissé dans le moule trop longtemps après cuisson.					○									
	Pain coupé en tranches juste après cuisson (humidité non évaporée).														○
	Eau ajoutée après malaxage de la farine.											○			
	Placement incorrect du bras du malaxeur dans moule.									○					
PROBLEMES AU NIVEAU DES INGREDIENTS	Erreurs de dosage	Farine	Pas assez												
			Trop				○						○		
		Levure	Pas assez						○		○				
			Trop				○	○							
			Pas du tout								○				
		Eau	Pas assez						○				○		
			Trop				○	○							
		Ni sucre ni édulcorant							○						
	Ingrédients utilisés différents de ceux prescrits.						○		○						
	Farine	Trop vieille.							○						
		Non adaptée.					○		○						
	Levure	Pas placée dans moule en premier ou liquides en contact avec levure avant pétrissage.					○		○						
		Trop vieille.							○						
		Non adaptée							○						
	"L'cau n'est pas à temperature ambiante (Voir p.30)".								○						

RECETTES STANDARD

Mode Basic Bake/Bake Rapid (Base Cuisson Standard/Cuisson Rapide)

1 petite ms (2.8 g) levure
500 g de farine (AVEVE #927)
2 grandes ms (24 g) de beurre
1½ grandes ms (13.5 g) de sucre
1½ petites ms (7.5 g) de sel
310 ml d'eau

Mode Basic Bake Raisin (Base Cuisson Raisin)

1 petite ms (2.8 g) levure
500 g de farine (AVEVE #927)
2 grandes ms (24 g) de beurre
1½ grandes ms (13.5 g) de sucre
1½ petites ms (7.5 g) de sel
310 ml d'eau
100 g de raisins

Ajoutez les raisin après le biep.

Mode Whole Wheat Bake/Bake Rapid (Blé Entier Cuisson Standard/Cuisson Rapide)

1 petite ms (2.8 g) levure
450 g de farine (AVEVE #922)
2 grandes ms (24 g) de beurre
1½ grandes ms (9 g) de sucre
1½ petites ms (7.5 g) de sel
310 ml d'eau

Mode Whole Wheat bake Raisin (Blé Entier Cuisson Raisin)

1 petite ms (2.8 g) levure
450 g de farine (AVEVE #922)
2 grandes ms (24 g) de beurre
1½ grandes ms (9 g) de sucre
1½ petites ms (7.5 g) de sel
310 ml d'eau
100 g de raisins

Ajoutez les raisin après le biep.

Mode Multi-graines

1 petite ms (2.8 g) levure
450 g de farine (AVEVE #925)
2 grandes ms (24 g) de beurre
1½ grandes ms (9 g) de sucre
1½ petites ms (7.5 g) de sel
310 ml d'eau

"BASIC BAKE"

Français

Pain blanc

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine
1 grande ms de beurre
1 petite ms de suere
1 1/2 petites ms de sel
330 ml d'eau

MODE "BASIC BAKE RAPID"

Pain au lait

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine
2 grandes ms beurre
1 oeuf ensemble avec le lait 330 ml
2 grandes ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel

MODE "BASIC BAKE RAISIN"

Pain aux raisin et pain aux chocolat

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine
60 g de sucre raffiné
1 1/2 petites ms de sel
1 sachet de sucre vanillé
50 g de beurre
1 oeuf ensemble avec le lait 330 ml
100 g de raisins ou pépites de chocolat
Ajoutez les raisins ou les pépites de chocolat (disponibles chez AVEVE) après le biep.

WHEAT BAKE"

Pain au farine de blé complète (100%)

1 petite ms de levure
445 g de farine de blé complète (fin)
2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

MODE "WHOLE WHEAT BAKE RAPID"

Pain au cumin

1 petite ms de levure
150 g de farine de blé complète (fin)
300 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
2 grandes ms de cumin
1 1/2 petites ms de saindoux
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
300 ml d'eau

Pain au tournesol

1 petite ms de levure
150 g de farine de blé complète (fin)
300 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
5 grandes ms de graines de tournesol
1 grande ms d'huile de tournesol
1 petite ms de sucre
1 petite ms de sel
310 ml d'eau

WHEAT BAKE RAPID"

Pain aux germes de blé

1 petite ms de levure
150 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
150 g de farine de blé complet (fin)
2 grandes ms de germes de blé
Melanger les germes de blé avec la farine
1 1/2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain au poivre

1 petite ms de levure
150 g de farine de blé complète (fin)
300 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
1 à 2 grandes ms de graines de poivre
1 grande ms de graisse fondue
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain gris fermier

1 1/2 petites ms de levure
450 g de farine pour pain gris fermier (AVEVE)
1 1/2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
280 ml d'eau

MODE "WHOLE WHEAT BAKE RAISIN"

Pain gris fermier aux raisins

1 petite ms de levure
450 g de farine pour pain gris fermier (AVEVE)
1 1/2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau
100 g de raisins
Ajouter les raisins après le biep

MODE "WHOLE WHEAT BAKE RAISIN"

Français

Pain aux noix

1 petite ms de levure
135 g de farine de blé complète (fin)
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau
50 g de grosses noix moulues

Ajouter les noix après le biep.

MODE "MULTIGRAIN BAKE"

Pain muesli

1 petite ms de levure
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
135 g de farine de blé complet (fin)
80 g de muesli
1 grande ms de sucre raffiné
1 petite ms de sel
310 ml d'eau

Pain de seigle

1 petite ms de levure
135 g de farine de seigle
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
2 grandes ms de beurre
1 grande ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

MODE "MULTIGRAIN BAKE"

Français

Pain chasseur

1 petite ms de levure
135 g de farine de seigle
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
2 grandes ms de graisse fondue
40 g d'échalottes finement coupées et rissolées
100 g de lard fume finement coupé
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain échalottes

1 petite ms de levure
135 g de farine de seigle
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
2 grandes ms de graisse fondue
40 g d'échalottes finement coupées et rissolées
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain sésame

1 petite ms de levure
135 g de farine de seigle
315 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
2 grandes ms de semence de sésame
1 1/2 grandes ms d'huile
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain à graine lin

1 petite ms de levure
135 g de farine de seigle
315 g de farine pour pain blane (AVEVE)
2 grandes ms de graine de lin
1 1/2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
310 ml d'eau

Pain aux 10 farines de blé

1 petite ms de levure
450 g de 10 farines de blé (AVEVE)
1 grande ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 1/2 petites ms de sel
280 ml d'eau

MODE "BASIC DOUGH"

Français

Pâte à pizza

2 petites ms de levure
500 g de farine de froment ou farine pour pâte à pizza (Francine / Colruyt)
1 1/2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sucre
1 petite ms de sel
320 ml d'eau

Mettre tous les ingrédients dans le récipient de cuisson. Sortir la pâte du four à pain après le biep sonore. Retravailler la pâte. Déviser la pate en deux parties en déposer dans un moule. Piquer dans la pâte et laisser reposer pendant 10 minutes. Badigeonner avec de la purée de tomates et garnir selon votre choix. Cuire dans un four pré-chauffé à 220°C.

Pâte à tarte

2 petites ms de levure
500 g de farine pour pâtisserie (pas fermentante).
2 oeufs
5 grandes ms de sucre
1 petite ms de sel
160 g de beurre
100 ml lait

Mettre tous les ingrédients dans dans le récipient de cuisson. Sortir la pate du four à pain après le biep sonore. Retravailler la pate. Déviser la pate en deux parties en déposer dans un moule. Piquer dans la pâte et laisser reposer pendant 10 minutes. Garnir selon votre choix. Cuire dans un four pré-chauffè à 220°C.

Piccolo's

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine Surfina plus (AVEVE)
2 grandes ms de beurre
1 petite ms de sel
350 ml d'eau

Repétrissez la pâte après préparation dans le four à pain et formez 10 petites boules. Incisez les pistolets sur le dessus / étendez les piccolos sur la longueur à l'aide d'un rouleau et ensuite entaillez le dessus 3 fois en oblique. Saupoudrez de farine, couvrez avec un tissus en lin et laissez monter (35°C pendant 40 min.) Cuisez 20 à 25 min. au four à 210°C.

Petits pain de seigle-Pain français

La préparation de la pâte est la même que celle des pistolets et des piccolos. Pour les pains français divisez la pâte en deux. Etendez au rouleau jusqu'à ce que la pâte ait une forme de baguette et entaillez le dessus en oblique plusieurs fois. Laissez monter un peu plus longtemps que les pistolets et prolongez le temps de cuisson jusqu'à 30 à 35 min.

Avec la farine de seigle, de pain paysan ou de pain complet, vous avez la possibilité de préparer des pistolets ou des piccolos. D'autres combinaisons sont possibles si vous respectez les proportions que nous vous avons mentionnées dans les recettes pour ces pains. Ces petits pains peuvent être saupoudrés de graines de sésame, graines de tournesol, graines de cumin avant que vous ne les placiez au four.

Brioches

Pour brioches vous faites d'abord une pâte biscuit.

Vous pouvez également utiliser cette pâte pour des gateaux au beurre.

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine Surfina (AVEVE)
300 g de beurre
3 oeufs
50 g de sucre raffiné
1 petite ms de sel
330 ml de lait
(ou assez pour obtenir 390 ml avec les œufs).

Repétrissez la pâte durant quelques secondes dans le four à pain après la préparation. Répartissez la pâte en 10 grandes boules et 10 boules plus petites. Mettez les 10 petites boules sur les grandes boules. Laissez monter à une température de 35°C sous un linge en lin. Enduisez avec un mélange de crème fraîche et des jaunes d'oeufs (p.e. avec un pinceau) Cuisez pendant 12 à 13 min. dans un four préchauffé (210°C).

Croissants

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine pour pâtisserie
2 grandes ms de beurre
3 oeufs
2 grandes ms de suere raffiné
1 petite ms de sel
300 ml de lait (avec les œufs)

Repétrissez la pâte durant quelques secondes après la préparation dans le four à pain.
Etendez à l'aide d'un rouleau. Coupez en 8 triangles égaux; enroulez et enduisez avec un oeuf battu.
Laissez monter pendant 45 min. sous un linge en lin. Cuisez pendant 20 à 30 min. dans un four préchauffé à 210°C. La même pâte peut aussi être utilisée pour des petits pains au beurre, des pains au chocolat ou pour de la pâte salé. Dans ce dernier cas, ne pas ajouter de sucre.

Pâte Savarin

1 1/2 petites ms de levure
2 oeufs
200 g de farine pour pâtisserie
200 g de farine de froment pour pain blanc
100 g de beurre
30g de sucre raffiné
1 petite ms de sel
80 ml de lait
(ou assez pour obtenir 180 ml avec les oeufs)

Préparation : placer tous les ingrédients dans le bac mélangeur et enclenchez le programme "BASIC". Après le signal de fin, repétrir et placer la pâte dans une grande forme pour pudding et recouvrir d'un linge en lin. Laisser monter pendant 1 heure à temperature de 35°C. Cuire 40 à 45 min. dans un four classique à une température de 190°C. Apres la cuisson, couvrir de 150 g de sucre raffiné avec 50 ml de Rhum.

MODE "BASIC DOUGH RAISIN"

Couronne de pain

1 1/2 petites ms de levure
500 g de farine
50 g de beurre
60 g de sucre vanillé
1 petit sachet de sucre vanillé
1 1/2 petites ms de sel
1 oeuf ensemble avec le lait 330 ml

150 g de raisins ou pépites de chocolat (AVEVE)
1 oeuf pour badigeonner la pâte

Placer tous les ingrédients dans le bac mélangeur et ajouter les raisins ou pépites de chocolat après le Biep. Repétrisser la pâte et diviser la en petites boules de 50 grammes et placer les dans une forme ronde d'un diamètre d'environ 28 cm. Laisser monter la pâte pendant 15 minutes dans le four à une température de 40°C. Enduiser les boules de pâtes avec le jaune d'oeuf. Cuire pendant ±40 minutes dans un four préchauffé (220°C).

Petits pains complets

(ingrédients pour 8-16 pièces)
2 petites ms de levure
300 g de farine de blé complet (fin)
200 g de farine pour pain blanc (AVEVE)
50 g de beurre
80 g de sucre
1 oeuf (pour badigeonner sur les petits pains)
240 ml d'eau
graines de pavot ou sésame (pour décorer les petits pains)
1 tasse (150 g) extra de farine de blé complet pour le pétrissage

PREPARATION :

1. Préparez la pâte selon la recette ci-dessus.
2. Pétrissez la pâte sur une surface saupoudrée légèrement de farine jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et reprenne sa forme.
3. Mettez la pâte dans un moule enduit de beurre et laissez-là reposer au réfrigérateur pendant 20 min.
4. Divisez la pate en 8 à 16 pains égaux et placez-les sur une plaque de cuisson beurrée. Couvrez la plaque et laissez monter pendant 30 à 35 min. jusqu'à ce que le volume soit doublé.
5. Badigeonnez les pains en surface avec les oeufs battus et saupoudrez de graines de pavot ou de sésame.
6. Cuisez les pains pendant 15 à 20 min. dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à ce qu'ils acquièrent une couleur dorée.
7. Retirez-les de la plaque de cuisson et placez-les sur une grille pour les refroidir.