

Panasonic®

Automatic Bread Maker

OPERATING INSTRUCTIONS (Household Use)

Machine à pain automatique

NOTICE D'UTILISATION (Usage domestique)

Automatische Broodbakoven

GEBRUIKSAANWIJZING (Voor huishoudelijk gebruik)

Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG (Hausgebrauch)

Macchina per pane automatica

ISTRUZIONI D'USO (Utilizzo Domestico)

Panificadora automática

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Uso Doméstico)

Automatyczny wypiekacz do chleba

INSTRUKCJA OBSŁUGI (Do użytku domowego)

Automatická domáci pekárna

NÁVOD K OBSLUZE (Pro domácí použití)

Automata kenyérsütő gép

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (Háztartási használatra)

Automaattinen leipäkone

KÄYTTÖOHJE (Kotitalouskäyttöön)

Automatisk bagemaskine

BRUGSVEJLEDNING (Husholdningsbrug)

Automatisk Bakmaskin

BRUKSANVISNING (Hushåll)

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

SD-ZF2010



**EXPERIENCE
FRESH**

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

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

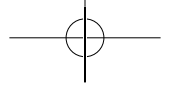
Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018



KXF

DZ50F2111
MX0818E10918
Printed in China



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to Safety Precautions (P. GB3–GB5) and Important Information (P. GB5) of this instructions.**
- Please keep instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the product is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions	GB3
Important Information	GB5
Parts Names and Instructions	GB6
● Main Unit & Accessories.....	GB6
● Control Panel and Display.....	GB7
Bread-making Ingredients	GB8
● Bread Ingredients	GB8
● Additional Ingredients	GB9
● Gluten Free Information.....	GB9
Menu Charts and Baking Options	GB10
Handling Instructions and Recipes	GB11
● Before Use.....	GB11
● Preparations	GB11
● Baking Bread	GB12
● Bread Recipes	GB13
● Baking Brioche	GB14
● Baking Cake	GB14
● Baking Gluten Free Bread.....	GB15
● Baking Gluten Free Cake	GB15
● Making Bread Dough.....	GB16
● Making Pizza Dough	GB16
● Making Jam.....	GB16
Cleaning & Care	GB17
Troubleshooting	GB18
Specifications	GB21

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

To reduce the risk of personal injury, electric shock or fire, please observe the following:

- **The following signals indicate the degree of harm and damage when the appliance is misused.**

 **WARNING:** Indicates potential hazard that could result in serious injury or death.

 **CAUTION:** Indicates potential hazard that could result in minor injury or property damage.

- **The symbols are classified and explained as follows.**

 This symbol indicates prohibition.

 This symbol indicates requirement that must be followed.

WARNING

To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

-  ● **Do not allow infants and children to play with packaging material.**
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
→ Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
- **Do not damage the mains lead or mains plug.**
Following actions are strictly prohibited:
Modifying, touching on or placing near heating element or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanged/pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the mains lead or carrying the appliance by the mains lead.
- **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**
→ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and/or any liquid.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
• Especially pay attention to children.
-  ● **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

⚠ WARNING

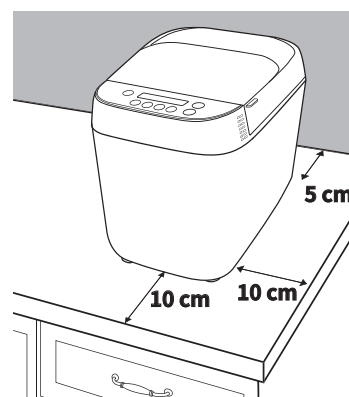
To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

- ❗ ● **Keep the appliance and its mains lead out of reach of children less than 8 years.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance corresponds to your local supply.**
Also avoid plugging other devices into the same household mains socket to prevent electrical overheating. However, if you are connecting a number of mains plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.
- **Insert the mains plug firmly.**
- **Dust off the mains plug regularly.**
→ Unplug the mains plug, and wipe with a dry cloth.
- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
Example for abnormal occurrences or breaking down:
 - The mains plug and the mains lead become abnormally hot.
 - The mains lead is damaged or the appliance power fails.
 - The main body is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
 - There is abnormal turning noise while in use.
 - There is unpleasant smell.
 - There is another abnormality or failure.
 → Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.

⚠ CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

- ⊘ ● **Do not use the appliance on following places.**
 - On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
 - Places where it may be splashed with water or near a heat source.
 → Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.
- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**



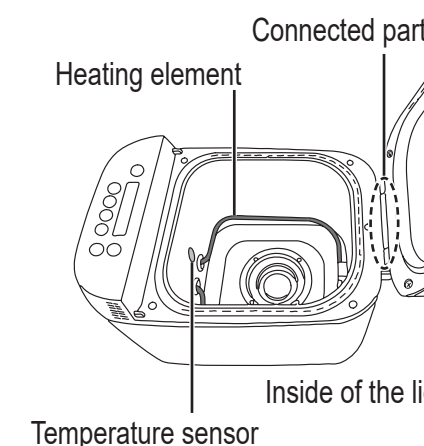
⚠ CAUTION

To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.

- ⊘ ● **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.**
The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.
→ To avoid burn, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)
- **Do not use an external timer etc.**
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not exceed the maximum quantities of flour (500 g) and raising ingredients such as dry yeast (7 g) or baking powder (13 g). (See P. GB21)**
- ❗ ● **Unplug the mains plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the mains plug when unplugging it.**
Never pull on the mains lead.
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. GB17)**

Important Information

- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any ingredients or bread in the bread pan.

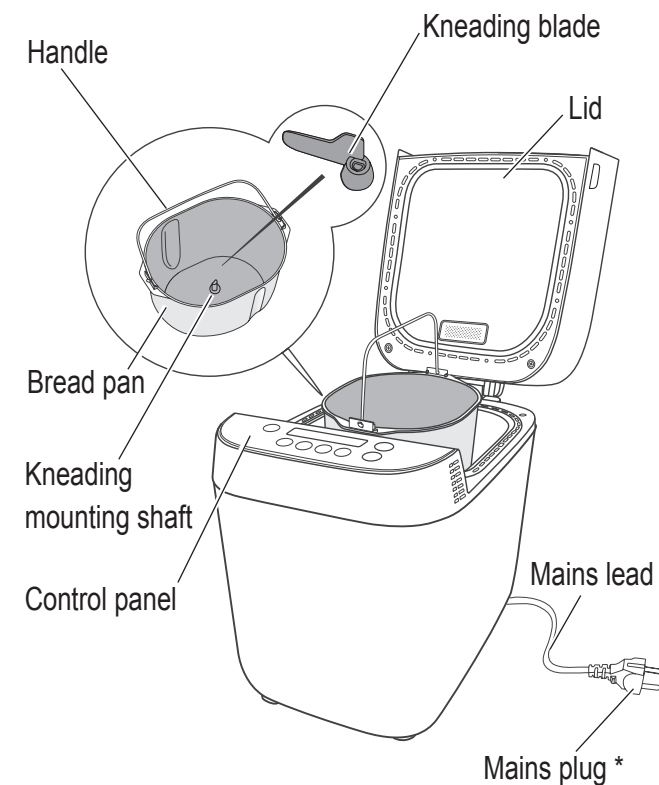


This symbol on the appliance indicates “Hot surface and should not be touched without caution”.

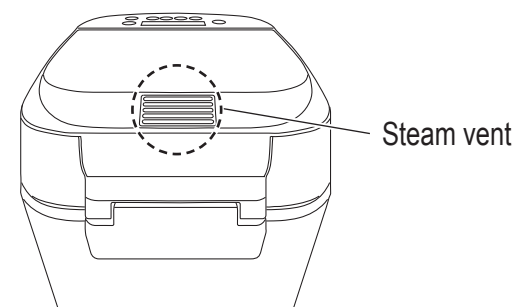
Parts Names and Instructions

Main Unit & Accessories

Main Unit

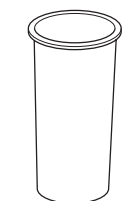


* The shape of mains plug may be different from illustration.



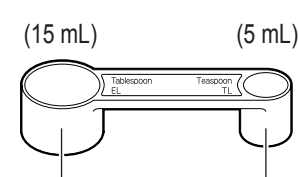
Accessories

Measuring cup



(Max. 310 mL)
• 10 mL increments

Measuring spoon



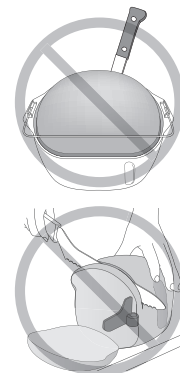
Tablespoon • 1/2 marking
Teaspoon • 1/4, 1/2, 3/4 markings

Bread pan and kneading blade are coated with ceramic to avoid stains and to make bread easier to remove.

■ To avoid damaging their ceramic coating, please follow the instructions below:

- Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan or/and removing the kneading blade from the bread or bread pan.
- If bread sticks to bread pan and is difficult to be taken out, leave the bread pan for 5 minutes–10 minutes to cool. Turn the bread pan upside down using oven gloves (see P. GB12). Tap holding both hands onto a clear cooking surface covered with kitchen towel until the bread comes out.
- The kneading blade may remain stack in the bread. If still remains, wait for the bread cool down and take it out before slicing.
- If the kneading blade cannot be removed from bread pan, pour warm water into the bread pan and wait 5 minutes–10 minutes. Still difficult to remove, turn kneading blade laterally and pull it out.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade. Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.
- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage their ceramic coating. If using large chunk of ingredient, break or cut into small pieces. Please follow the information of **Additional Ingredients** (see P. GB9) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.

The bread pan, kneading blade, and bread may be very hot after baking. Always handle with care.



Control Panel and Display

• Picture shows all words and symbols, but only those relevant will be displayed during operation.

Operation status

Displayed for the current stage of the program except and .

: Provide an indication of a power failure.

: • Provide an indication of adding ingredients manually. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11 and 12.)

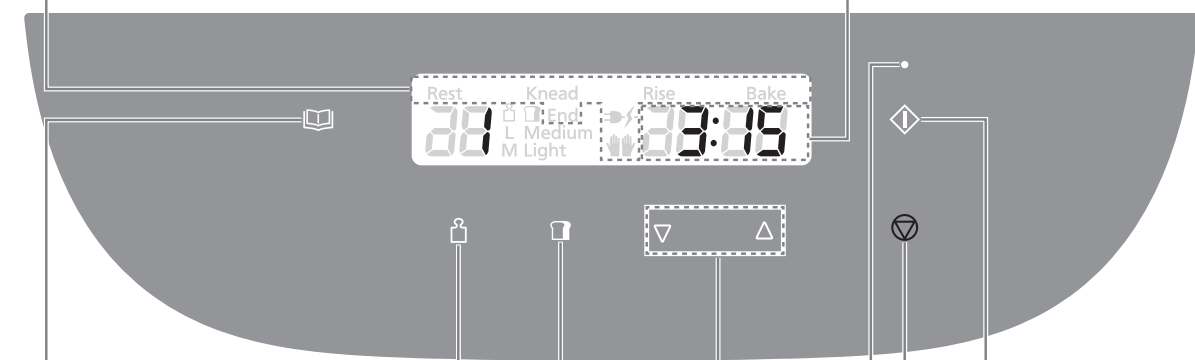
• Provide an indication of doing manual operation. (Menu 12 and 15.)

Time showing

• Time remaining until ready.

• When adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.

• Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press **Start** button.



Size

Press this button to choose size. See P. GB10 for available menu.

L
↑
M

Crust

Press this button to choose crust colour. See P. GB10 for available menu.

Medium
↑
Light

Start

Press this button to start the program.

Stop

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

Status indicator

• Flash indicates that the machine is in set state or manual operation is required. **Start** button can be pressed.

• Always light indicates that the machine is in program execution state. **Start** button cannot be pressed. It will not turn on even plugged in.

Menu

- Press this button once to be a setting mode.
- Press this button again to change Menu number. (To advance more quickly, hold the button.) See P. GB10 for menu number.

Timer

- Set delay timer (time until bread is ready). For available menu, it can be set up to 13 hours. (See P. GB10) e.g.: It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.

→ Set the timer to **9:30** (9 hours and 30 minutes from now).



- Setting time for menu 13 and 18:

- Menu 13

Press the button once will advance the baking time including additional baking time by 1 minute.

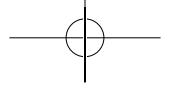
- Menu 18

Press the button once will advance the cooking time by 10 minutes but additional cooking time will be by 1 minute.

▲ Press this button to increase the time.

▼ Press this button to decrease the time.

(To advance more quickly, press this button once then hold it.)



Bread -making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the measuring cup or measuring spoon provided.

If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighted on scales. Using digital scale is recommended.

Dry ingredients

Should be weighed on scales or measured with **measuring spoon** provided for the small amounts. Using digital scale is recommended.

Bread Ingredients

Flour

Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise.

Use strong bread flour. Strong bread flour is milled from hard wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten.

Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

Dry yeast

Enables the bread to rise.

Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (Do not use dry yeast requiring fermentation before using).

Dry yeast which has **Instant Yeast**, **Easy Blend**, **Fast Action** or **Easy Bake** written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the refrigerator.

(Use within the manufacturer's recommended time.)

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

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

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

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

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

■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread.

- Reduce the liquid (water) content proportionally.
- Beat eggs when adding them. Do not use timer setting for the recipe with egg. Eggs go rotten quickly and it may not keep fresh.

■ Bran

Increases the bread's fibre content.

- Use max. 30 g (2 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 30 g (2 tbsp).

■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

Only use a small amount (max. 1 tbsp) for spices.

Use up to 1–2 tbsp of dried herbs.

For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

Water

Use normal tap water.

- When room temperature is low, use tepid water for menu 1, 2, 3, 9, 11, or 14.
- When room temperature is high, use chilled water for menu 12.
- Regardless of room temperature, use chilled water for menus 6 and 7.

Always measure out liquids using the **measuring cup** provided.

Fat

Adds flavour and softness to the bread.

Use butter (unsalted), margarine or oil.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.

The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

Gluten Free Ingredients

- Gluten free flours, these include flours made from rice, brown rice, almond, seeds, potato starch, etc. do not have protein to firm gluten and on their own do not have this elasticity for bread making.
- Xanthan gum is a one of thickening agent that works in the place of gluten protein during fermentation in gluten free bread baking.

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water.

(Follow instructions on the packet for the quantity of water)

② Select the menu 9, choose a size according to the volume of the mix and start the baking.

- 500 g – L • 400 g – M

- With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

① Place the dry yeast in the bread pan first, then the bread mix and pour the water.

② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.

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

Available Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11 and 12

Make your flavoured breads without smashing additional ingredients.

Procedure

After the **Start** button is pressed, you will hear beep sounds.

Place the additional ingredients into the bread pan manually while  is flashing.

Time until the beep sounds from start (approximately)

- Menu 2/White Raisin Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 3/White Stuffed Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 5/Whole Wheat Raisin Bread: 1 hour 25 minutes–1 hour 55 minutes
- Menu 7/Lean Raisin Bread: 1 hour–2 hours 35 minutes
- Menu 10/Soft Raisin Bread: 50 minutes–1 hour 15 minutes
- Menu 11/Soft Raisin Rapid Bread: 20 minutes–25 minutes
- Menu 12/Brioche: 55 minutes

Attention of ingredients

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

Otherwise,

- The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.
- The bread may not rise well.

Dry/insoluble ingredients

Apply to menu name with Raisin: Menu 2, 5, 7, 10, and 11.

■ Dried fruits

- Chop into approx. 1 cm cubes.

■ Nuts, seeds

- Chop into approx. 1 cm cubes.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the bread pan.

Soft and easy break ingredients

Apply to Stuffed Bread: Menu 3.

■ Bacon, salami, olive, dry tomato

- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olive into ¼.

■ Cheese, chocolate

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

Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.

It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- When **gluten free** is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)

There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.

- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side.

The wheat free mixes can produce more variable results.

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

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

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

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

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used.

Menu Charts and Baking Options

Function Availability and Time Required

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

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark ^{*1} (👤)	Refer. Page
			Size 📏	Crust 🍞	Timer ⌚	Rest	Knead	Rise ^{*2}	Bake	Total		
Hard Crust Bake	1	White	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 h 15 min–2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	P. GB11–GB13
	2	White Raisin	—	—	—	—	25 min–35 min ^{*4}	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	P. GB11–GB13
	3	White Stuffed	—	—	—	—	25 min–35 min ^{*4}	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	P. GB11–GB13
	4	Whole Wheat	—	—	✓	1 h–1 h 30min	10 min–20 min	2 h 15 min–2 h 55 min	55 min	5 h	—	P. GB11–GB13
	5	Whole Wheat Raisin	—	—	—	1 h–1 h 30min	30 min–35 min ^{*4}	2 h–2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✓	P. GB11–GB13
	6	Lean	—	—	✓	45 min–2 h 20 min ^{*3}	10 min–15 min	2 h 35 min–4 h 15 min	50 min	6 h	—	P. GB11–GB13
	7	Lean Raisin	—	—	—	45 min–2 h 20 min ^{*3}	15 min–25 min ^{*4}	2 h 30 min–4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✓	P. GB11–GB13
Bake	8	Soft	✓	✓	✓	30 min–1 h	25 min–30 min ^{*4}	1 h 45 min–2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. GB11–GB13
	9	Soft Rapid	✓	✓	—	—	15 min–25 min	55 min–1 h 5 min	40 min	2 h	—	P. GB11–GB13
	10	Soft Raisin	✓	✓	—	30 min–1 h	20 min–35 min ^{*4}	1 h 45 min–2 h 15 min	50 min	4 h	✓	P. GB11–GB13
	11	Soft Raisin Rapid	✓	✓	—	—	25 min–35 min ^{*4}	45 min–55 min	40 min	2 h	✓	P. GB11–GB13
	12	Brioche	—	✓	—	30 min	35 min–45 min ^{*4 *6}	1 h 35 min–1 h 45 min ^{*7}	50 min	3 h 40 min	✓	P. GB11, GB14
	13	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—	P. GB14
Gluten Free	14	Gluten Free Bread	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 h 50 min	—	P. GB11, GB15
	15	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min ^{*5}	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. GB11, GB15
Others	16	Bread Dough	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min ^{*4}	1 h 10 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. GB11, GB16
	17	Pizza Dough	—	—	✓	—	30 min–35 min ^{*4}	10 min–15 min	—	45 min	—	P. GB11, GB16
	18	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	—	P. GB11, GB16

- Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s).
- ^{*1} Remark (👤): The menu is available to add additional ingredients or do manual operation when beep sounds.
- ^{*2} The machine will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).
- ^{*3} There is a three-minute kneading process at the beginning depending on the room temperature.
- ^{*4} There is a period of rise during the knead period.
- ^{*5} There is a period of scraping during the knead period.
- ^{*6} There is a manual process during the knead period.
- ^{*7} There is a manual process during the rise period.

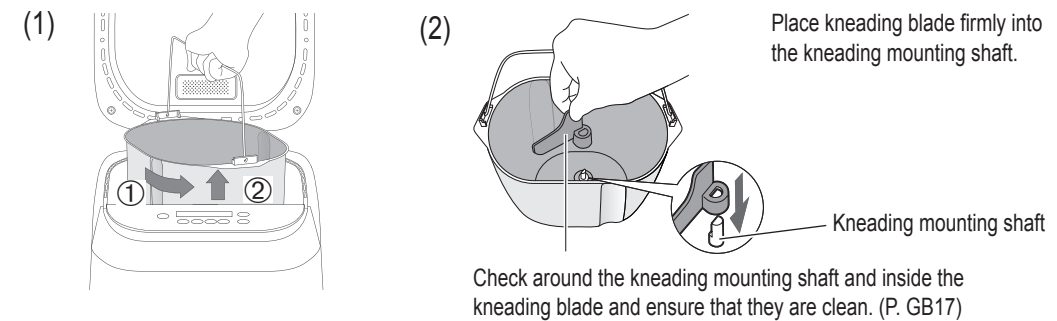
Handling Instructions and Recipes

Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (P. GB17)
- Clean the machine when you have not used for a long time. (P. GB17)

Preparations

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



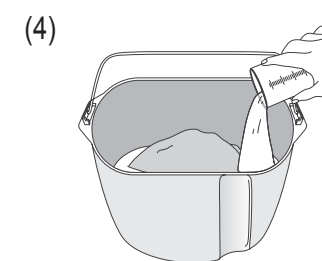
2 Prepare the ingredients with **exact measurement** according to the recipe.

3 Place measured ingredients into the bread pan in the top-to-bottom order. (3)

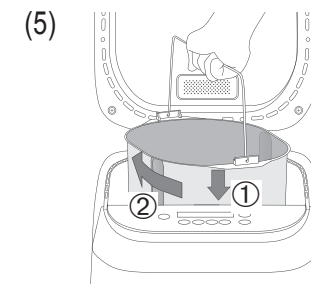
- Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the yeast getting into it, bread may not rise well.
- Place dry ingredients over the dry yeast. It must be kept separate from any liquid until mixing commences.
- After above, pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (4)

(3) Placing ingredients
Example

White Bread		
Dry yeast		1 tsp
Strong white bread flour		400 g
Butter		10 g
Sugar		¾ tsp
Salt		1¼ tsp
Water		260 mL



4 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit. (5) Close the lid.



5 Plug the machine into 230 V socket.

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

Handling Instructions and Recipes

Baking Bread (Menu 1–11)

6 Press Menu () button to select a menu.

- Choose the options for selected menu. See P. GB10.



Bread size



Crust colour



Delay timer: set it to delay bread making process up to 13 hours.

* Options of each menu also indicate by above icon in the recipe.

7 Press Start () button to start the machine.

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



Remaining time

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

- Menu 2, 3, 5, 7, 10, and 11 (Additional ingredients available menu)

Display shows the remaining time until beep sounds for additional ingredients.

When you hear beep sounds, add it manually, then press  button to restart.

Kneading will continue whether  button is pressed or not. (Beep sounds will be heard after 3 minutes)

* Complete placing additional ingredients while  is flashing on the display. When  stop flashing, display shows the remaining time.

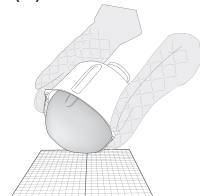
* Do not add ingredients after display shows remaining time.

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

8 When bread is ready (machine beeps 8 times and End flashes), press Stop () button and unplug.

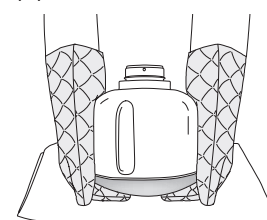
9 Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack. (6)/(7)

(6)



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

(7)

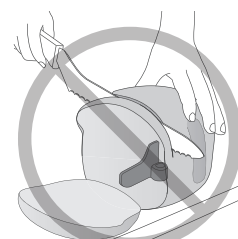


If you have difficulty after (6), turn the bread pan upside down and tap it onto the kitchen towel by holding both sides of bread pan until bread comes out. (See P. GB6.)



Outside base shaft of bread pan

- Moving the outside base shaft may damage the bread shape.



- Always remove the kneading blade before slicing bread.

Bread Recipes

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

The available options of each recipe and necessary operation was indicated as following icons:



Bread size



Crust colour



Delay timer



Place measured ingredients into bread pan in the top-to-bottom order.



Add additional ingredients or do manual operation.

Menu 1 White

Process time: 3 h 15 min

 preset range: 3 h 15 min–13 h

White Bread

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter	10 g
	Sugar	¾ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	260 mL

Menu 5 Whole Wheat Raisin

Process time: 5 h 5 min

 about 1 h 25 min–1 h 55 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Whole Wheat Raisin Bread

	Dry yeast	1 tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g
	Butter	20 g
	Sugar	1½ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	300 mL
	Raisins *1	100 g

Menu 2 White Raisin

Process time: 3 h 20 min

 about 20 min–25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

White Raisin Bread

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter	10 g
	Sugar	¾ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	280 mL
	Raisins *1	150 g

Menu 6 Lean

Process time: 6 h

 preset range: 6 h–13 h

Lean Bread

	Dry yeast	¾ tsp
	Strong white bread flour	300 g
	Salt	1 tsp
	Water (5 °C)	220 mL

Menu 3 White Stuffed

Process time: 3 h 20 min

 about 20 min–25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

White Stuffed Bread

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter	10 g
	Sugar	¾ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	280 mL
	Bacon *2	150 g

Menu 7 Lean Raisin

Process time: 6 h 5 min

 about 1 h–2 h 35 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Lean Raisin Bread

	Dry yeast	¾ tsp
	Strong white bread flour	300 g
	Salt	1 tsp
	Water (5 °C)	220 mL
	Raisins *1	100 g

Menu 4 Whole Wheat

Process time: 5 h

 preset range: 5 h–13 h

Whole Wheat Bread

	Dry yeast	1 tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g
	Butter	10 g
	Sugar	¾ tsp
	Salt	1¼ tsp
	Water	280 mL

Menu 8 Soft

Process time: 4 h

 Light, Medium  M, L  preset range: 4 h–13 h

Soft Bread

		M	L
	Dry yeast	¾ tsp	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g
	Butter	15 g	25 g
	Sugar	1 tsp	1½ tsp
	Salt	1 tsp	1¼ tsp
	Water	280 mL	350 mL

Menu 9 Soft Rapid

Process time: 2 h

 Light, Medium  M, L

Soft Rapid Bread

		M	L
	Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g
	Butter	15 g	25 g
	Sugar	1 tsp	1½ tsp
	Salt	1 tsp	1¼ tsp
	Water	280 mL	350 mL

Menu 10 Soft Raisin

Process time: 4 h

 Light, Medium  M, L

 about 50 min–1 h 15 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Soft Raisin Bread

		M	L
	Dry yeast	¾ tsp	1 tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g
	Butter	15 g	25 g
	Sugar	1 tsp	1½ tsp
	Salt	1 tsp	1¼ tsp
	Water	280 mL	350 mL
	Raisins *1	120 g	150 g

Menu 11 Soft Raisin Rapid

Process time: 2 h

 Light, Medium  M, L

 about 20 min–25 min after step 7 (beep sounds will be heard)

Soft Raisin Rapid Bread

		M	L
	Dry yeast	1 tsp	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g	500 g
	Butter	15 g	25 g
	Sugar	1 tsp	1½ tsp
	Salt	1 tsp	1¼ tsp
	Water	280 mL	350 mL
	Raisins *1	120 g	150 g

*1 Chop into approx. 1 cm cubes.

*2 Cut up roughly into approx. 1 cm cubes.

• Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; approx. = approximately.

Handling Instructions and Recipes

Baking Brioche

Menu 12 Brioche

Process time: 3 h 40 min

Light, Medium

Basic Brioche

	Dry yeast	1 tsp
	Strong white bread flour	320 g
	Butter *1	50 g
	Sugar	3½ tbsp
	Skimmed milk powder	1½ tbsp
	Salt	1¼ tsp
	2 egg yolks (Medium)	Mixture
	1 egg (Medium)	
	Water	
	Butter *2	70 g

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

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

Tips

- Do not add butter or additional ingredients after display shows remaining time.
- For additional ingredients such as raisins, add them with butter in step 8.

To bake brioche in simple way

- Cut butter into 1–2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place them with other ingredients at the beginning and follow step 5.
- Skip step 8 process in this way. This brioche is a little different than the other.

Baking Cake

Menu 13 Bake Only

Process time: 30 min–1 h 30 min

Fruit Cake

Butter	200 g
Sugar	180 g
4 eggs (Medium)	200 g
Milk	30 mL
Plain flour	300 g
Baking powder	13 g
Mix dried fruits	200 g

Tips

- Timer only set the duration of the baking time.

- Remove the kneading blade and apply a coat with butter (without recipe) to the bread pan.
- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.

1 – 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 12, choose crust colour

7 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

8 After about 55 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while is flashing** (it will last about 5 minutes). **Close the lid and restart.**

- 9**
- After about 45 minutes–50 minutes from restart. **Open the lid and take out the bread pan** when you hear the beep sounds. **Take out the dough and kneading blade** from the bread pan.
 - Apply a coat with butter (without recipe) to the bread pan and replace the shaped dough.
 - Return it into the main unit.**
 - Close the lid and restart.**

Finish **①–④** steps within 10 minutes while is flashing. The machine will start automatically after 10 minutes from the beep.

10 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and End flashes.

4 Pour into the bread pan and return it into the main unit. Close the lid and plug in.

5 Select menu 13

6 Set the baking time
(Fruit cake: 1 hour and 20 minutes)

7 Press button to start.

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

8 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and End flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 5–8. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the **Timer** button as required.)

Baking Gluten Free Bread

Menu 14 Gluten Free Bread

Process time: 1 h 50 min

Gluten Free Bread

Water	430 mL
Oil	1 tbsp
Gluten free bread mix	500 g
Dry yeast	2 tsp

Gluten and Wheat Free Bread

Milk	310 mL
2 eggs (Medium), beaten	100 g
Cider vinegar	1 tbsp
Oil	2 tbsp
Honey	60 g
Salt	1¼ tsp
Brown rice flour	150 g
Potato starch	300 g
Xanthan gum	2 tsp
Dry yeast	2½ tsp

Tips for Gluten Free Bread:

- Water must be placed first, add the other ingredients into bread pan according to the recipe order.
- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix.
- Follow the recipes on the package of your gluten free bread mix.

1 – 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 14

7 Press button to start.

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

8 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and End flashes.

Baking Gluten Free Cake

Menu 15 Gluten Free Cake

Process time: 1 h 50 min

Gluten Free Chocolate Cake

Butter *1	150 g
Sugar	150 g
3 eggs (Large), beaten	180 g
Dark chocolate, melted	120 g
White rice flour	120 g
Cacao powder	30 g
Baking powder	10 g

*1 Cut into 1 cm cubes.

Tips

- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

1 – 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 15

7 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

8 After about 2 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

9 After about 12 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

10 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and End flashes.

Handling Instructions and Recipes

Making Bread Dough

Menu 16 Bread Dough

Process time: 2 h 20 min

Basic Dough

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 16

7 Press  button to start.

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

8 Press  button and remove dough when machine beeps 8 times and End flashes.

9 Shape the finished dough and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

Making Pizza Dough

Menu 17 Pizza Dough

Process time: 45 min

 preset range: 45 min–13 h

Pizza Dough

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	450 g
Oil	4 tbsp
Salt	2 tsp
Water	240 mL

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 17

7 Press  button to start.

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

8 Press  button and remove dough when machine beeps 8 times and End flashes.

9 Divide the dough with scraper and shape them into balls.

10 Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.

11 Shape into a flat round and make holes with a fork.

12 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Making Jam

Menu 18 Jam

Process time: 1 h 30 min–2 h 30 min

Strawberry Jam

Strawberries, finely chopped *1	600 g
Sugar *1	400 g
Powdered pectin *2	13 g

*1 Place the ingredients into the bread pan in the following order:
half of fruits → half of sugar → remaining fruits → remaining sugar.

*2 Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

How to set jam firmly

- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- Fruits with a high level of pectin set easily, but with less pectin will not set well.
- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched.
- Set appropriate cooking time.

1 — 5 See P. GB11 of Preparations

6 Select menu 18

7 Set the cooking time.
(Strawberry jam: 1 hour and 40 minutes)

8 Press  button to start.

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

9 Press  button and remove jam carefully when machine beeps 8 times and End flashes.

Additional Cooking

- If the jam doesn't set firmly enough, repeat step 6–9.
(Additional cooking time can be made up to twice within 10 minutes–40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the **Timer** button as required.)

Tips

- **Timer only sets the duration of the cooking time.** (Default: 2 hours)
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Put the finished jam into the container as soon as possible.
Take care not to burn when you take out jam.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

Cleaning & Care

Before cleaning, unplug the machine and allow it to cool down.

- After every use, clean machine and parts thoroughly.
- Do not wash any part of the machine in the dishwasher.
- Do not use anything abrasive (ex. cleansers, scouring pads).
- Do not use benzine, thinners, alcohol, or bleach.
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep all parts clean and dry.

Bread pan & Kneading blade

Remove any leftover dough especially around the kneading mounting shaft and a hole of kneading blade.

Wash with a soft sponge or pastry brush, then dry it thoroughly.

- Any residual dough on the kneading mounting shaft or the hole of kneading blade may cause the blade to be easily detached or left in the bread.
- Do not submerge the bread pan in water.
 - If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5 minutes–10 minutes.
- Do not use sharp tool or hard brush to avoid damaging on its surface.

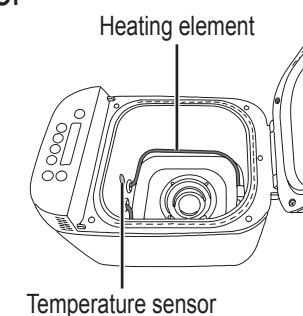


Interior

Remove the food residues.

Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.

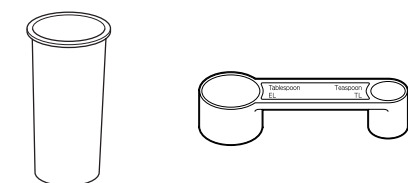


Exterior & Steam vent

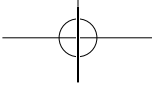
Wipe with a damp cloth.

Measuring cup & Measuring spoon

Wash with warm soapy water and dry well.



- Not dishwasher safe



Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

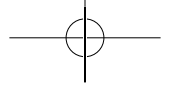
Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread does not rise well. The top of my bread is uneven.	● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong bread flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest.) → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Strong bread flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10–20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast. → Use a dry yeast from a sachet, which has instant dry yeast written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has pressed liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the recipe. (P. GB11) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
My bread has not risen at all. My bread is pale and sticky.	● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast into the bread pan. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. * The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. → Remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
My bread has risen too much.	● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast)/measuring cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
My bread is full of air holes.	● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. [Soft Bread] ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, try using 10–20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. [Soft Bread] ● You have used too much liquid. → Try using 10–20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	[Soft Bread] ● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10–20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. * The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread more crispy, you could bake it in the oven at 200 °C/392 °F or gas mark 6 for an extra 5 minutes–10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (Step 8 of P. GB14) Butter flavour might be weak, but it can bake.

GB18

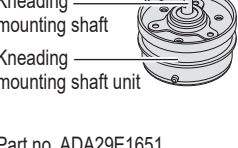
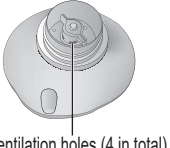
English

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things: → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 12. (If adding dry yeast separately) → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350–500 g. → Place the dry yeast first, follow by dry ingredients, butter, then water into the bread pan. For additional ingredients, add them later. (P. GB14) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the bread again, though this might give poor results if kneading had already begun.
Additional ingredients are not mixed properly.	● Did you add additional ingredients into the bread pan while  is flashing? → Additional ingredients must be put into the bread pan during  is flashing on the display.
Additional ingredients are not mixed properly in Brioche.	● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Additional ingredients must be added while  is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed additional ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the additional ingredients into half.
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. GB11) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.)
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.
The bread does not come out.	● If bread sticks to bread pan and is difficult to be taken out, leave the bread pan for 5 minutes–10 minutes to cool. Turn the bread pan upside down using oven gloves (see P. GB12). Tap holding both hands onto a clear cooking surface covered with kitchen towel until the bread comes out.
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. → Wash the kneading blade and kneading mounting shaft after each use.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB16.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.

GB19



Troubleshooting

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.
Can frozen fruits be used?	It can be used for only jam.
What kinds of sugar can we use on jam?	White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	Do not use them. The quality is not satisfactory.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	- Unpleasant odours may be emitted during the initial use, it will not emit again under normal operation. - Ingredients may have been spilled on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. - Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) (Bottom of bread pan)  Ventilation holes (4 in total) Kneading mounting shaft Part no. ADA29E1651
Display exception	
 appears on the display.	There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. → The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The machine will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
1 appears on the display and operation has been stopped.	When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows 1 after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
H01, H02 appears on the display.	The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
U50 appears on the display.	The machine is hot (above 40 °C/105 °F). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C/105 °F before using it again (U50 will disappear).

Specifications

Power supply	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption	700 W		
Capacity	(Strong bread flour)	max. 500 g	min. 300 g
	(Dry yeast)	max. 7.0 g	min. 2.1 g
	(Baking powder)	max. 13.0 g	min. 10.0 g
Timer	Digital timer (up to 13 h)		
Dimensions (H × W × D)	Approx. 34.0 × 27.3 × 40.4 cm		
Weight	Approx. 7.0 kg		
Accessories	Measuring cup, measuring spoon		

English

Disposal of Old Equipment

Only for European Union and countries with recycling systems.

This symbol on the products, packaging, and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation. By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment. For more information about collection and recycling, please contact your local municipality. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.



- Merci d'avoir acheté le produit Panasonic.
- Veuillez lire attentivement les instructions pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
 - Avant d'utiliser ce produit, **veuillez prêter attention aux Consignes de sécurité (P. FR3–FR5) et aux Informations importantes (P. FR5) du présent mode d'emploi.**
 - Veuillez conserver les instructions pour une utilisation future.
 - Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Table des matières

Consignes de sécurité.....	FR3
Informations importantes.....	FR5
Nomenclature et mode d'emploi.....	FR6
• Unité principale & Accessoires.....	FR6
• Panneau de commande et affichage	FR7
Ingrédients pour la fabrication du pain	FR8
• Recette de pain.....	FR8
• Ingrédients supplémentaires.....	FR9
• Informations sur le sans gluten	FR9
Graphiques de menus et options de cuisson	FR10
Instructions d'utilisation et recettes.....	FR11
• Avant l'utilisation	FR11
• Préparations.....	FR11
• Cuisson du pain	FR12
• Recettes de pain	FR13
• Cuisson de brioche	FR14
• Cuisson de gâteau	FR14
• Cuisson de pain sans gluten.....	FR15
• Cuisson d'un gâteau sans gluten.....	FR15
• Préparation de pâte à pain.....	FR16
• Préparation de pâte à pizza	FR16
• Faire de la confiture	FR16
Nettoyage & Entretien.....	FR17
Problèmes et solutions	FR18
Caractéristiques techniques	FR21

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

Pour réduire le risque de blessures, de choc électrique et d'incendie, veuillez respecter les instructions suivantes:

■ **Les signes suivants indiquent le degré de préjudice et de dommage subi lorsque l'appareil est mal utilisé.**

	AVERTISSEMENT: Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.
	ATTENTION: Indique un danger potentiel susceptible de causer des blessures ou dommages matériels mineurs.

■ **Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.**

	Ce symbole indique une interdiction.		Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.
---	--------------------------------------	---	--

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un court-circuit, de fumée, de brûlure ou de blessures.

-  ● **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l'emballage.**
(Cela peut causer un étouffement.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
→ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise.**
Les actions suivantes sont strictement prohibées
Modifier, toucher ou placer à côté d'éléments chauffants ou de surfaces chaudes, courber, torsader, tirer, suspendre / tirer sur des bords tranchants, mettre des objets lourds sur le dessus, mettre en paquet le cordon d'alimentation ou porter l'appareil avec le cordon d'alimentation.
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé (e) ou si la prise n'est pas correctement branchée à la prise murale.**
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**
- **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'éclabousser avec de l'eau et/ou un autre liquide.**
- **Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas la grille d'aération pendant l'utilisation.**
 - Faites tout particulièrement attention aux enfants.
-  ● **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ne bénéficient pas de l'expérience et des connaissances adéquates, uniquement avec les conseils ou la supervision d'une personne responsable puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.**
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne seront pas effectués par des enfants, à moins qu'il soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

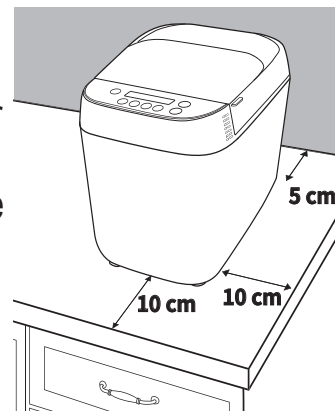
Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un court-circuit, de fumée, de brûlure ou de blessures.

- **Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à votre alimentation locale.**
Éviter également de brancher d'autres appareils à la même prise murale pour empêcher une surchauffe électrique. Cependant, si vous connectez un certain nombre de prises, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise murale.
- **Insérer la prise fermement.**
- **Épousseter la prise régulièrement.**
→ Débrancher la prise, et la nettoyer avec un chiffon sec.
- **Arrêter l'appareil immédiatement et débranchez-le si ce dernier cesse de fonctionner correctement.**
p. ex. pour quelque chose d'anormal ou une panne:
 - La prise et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
 - Le corps principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
 - Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
 - Il y a une odeur désagréable.
 - Il y a une autre anomalie ou panne.→ Consultez le revendeur ou un centre de vente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation du appareil.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie, de brûlure, de blessures ou de dégâts sur vos biens.

- **N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants:**
 - Sur les surfaces irrégulières, sur les appareils électriques tels qu'un réfrigérateur, sur des matériaux tels que des nappes ou sur les tapis, etc.
 - Les endroits où il peut être éclaboussé par de l'eau ou près d'une source de chaleur.→ Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable, sec, propre, plat et résistant à la chaleur à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.
- **N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain en cours d'utilisation.**



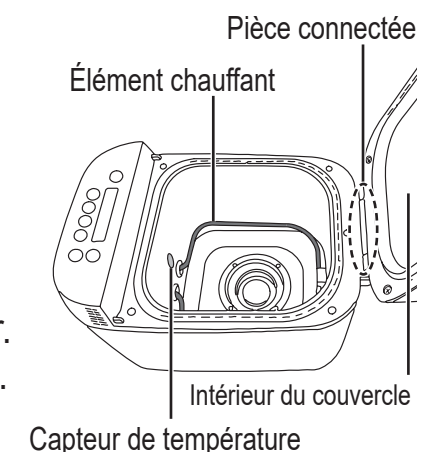
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie, de brûlure, de blessures ou de dégâts sur vos biens.

- **Ne touchez pas de zones sensibles telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle pendant que l'appareil est en service ou après la cuisson.**
Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Faites attention à la chaleur résiduelle, en particulier après utilisation.
→ Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit. (N'utilisez pas de gants de cuisine humides)
- **Ne pas utiliser avec un programmeur externe, etc.**
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmeur ou une télécommande séparée.
- **Ne pas insérer d'objet dans les fentes.**
- **Ne dépassez pas les quantités maximales de farine (500 g) et des ingrédients de levage de pâte tels que la levure sèche (7 g) ou la poudre à lever (13 g). (Voir P. FR21)**
- **Débrancher la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.**
- **Assurez-vous de bien débrancher l'appareil en la tenant par la prise.**
Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Avant de le manipuler, le déplacer ou le nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-lui le temps de refroidir.**
- **Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.**
- **Assurez-vous de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments après utilisation. (Voir P. FR17)**

Informations importantes

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces très humides et n'exercez pas une force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite pour éviter tout dysfonctionnement ou déformation.
- N'utilisez pas un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer les résidus de pâte.
- Ne pas laisser tomber l'appareil pour éviter de l'endommager.
- Ne stockez aucun ingrédient ou cordon dans le moule à pain.

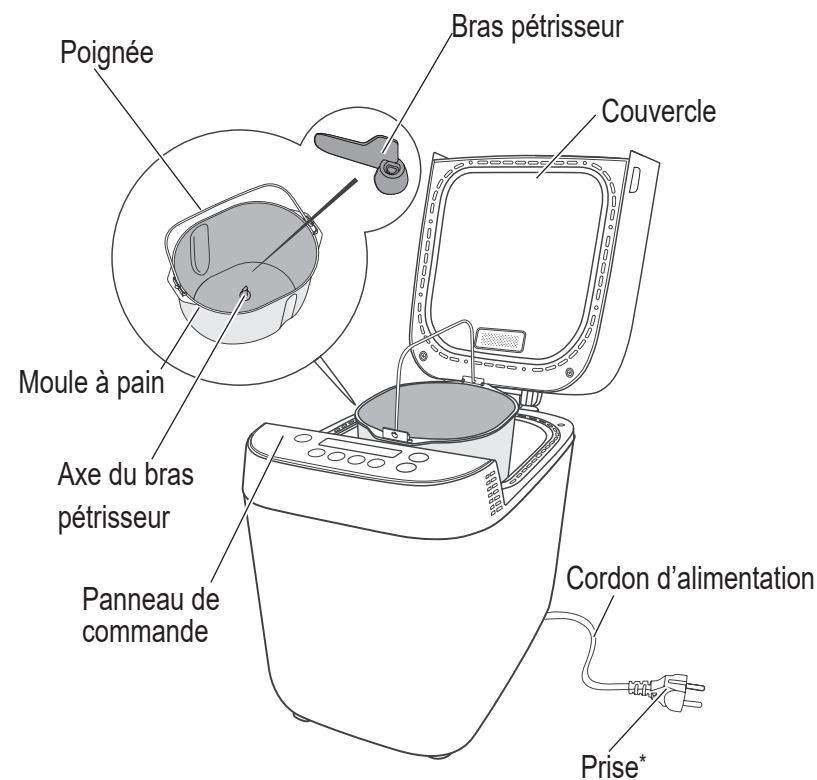


Ce symbole sur l'appareil indique "Surface brûlante, ne pas toucher sans précaution".

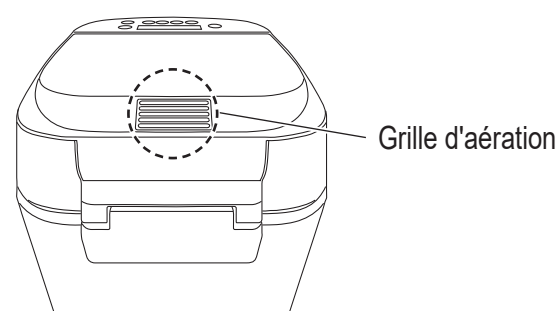
Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale & Accessoires

Unité principale

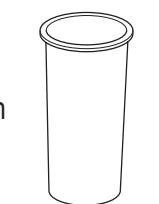


* La forme de la prise peut être différente de celle de l'illustration.



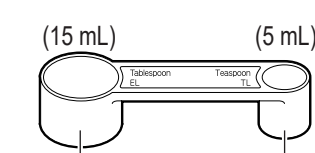
Accessoires

Verre doseur



(Maxi 310 mL)
• Graduations de 10 mL

Cuillère doseuse



(15 mL) (5 mL)
Cuillère à soupe • Marque ½
Cuillère à café • Marques ¼, ½, ¾

Le moule à pain et le bras pétrisseur sont recouverts de céramique non salissant et qui permet d'enlever le pain plus facilement.

■ Pour éviter d'abîmer leur revêtement en céramique, veuillez suivre les instructions ci-après

- Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou tranchants tels qu'un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain et/ou lorsque vous retirez le bras pétrisseur du pain ou moule à pain.
- Si le pain colle au moule à pain et est difficile à sortir, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. Retournez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine (voir P. FR12). Tapotez en tenant les deux mains au-dessus d'un plan de travail recouvert d'un torchon jusqu'à ce que le pain en sorte.
- Le bras pétrisseur peut rester coincé dans le pain. S'il y est encore, attendez que le pain refroidisse et retirez-le avant de le trancher.
- Si le bras pétrisseur ne peut pas être retiré du moule à pain, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes. S'il est toujours difficile à retirer, faites tourner latéralement le bras pétrisseur et retirez-le.
- Nettoyer le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une éponge souple.
Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.
- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, du sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager leur revêtement en céramique. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, cassez-le ou coupez-le en petits morceaux. Veuillez suivre les informations indiquées dans la section **Ingrédients supplémentaires** (voir P. FR9) et respecter les quantités indiquées.
- Utilisez uniquement le bras pétrisseur fourni pour cet appareil.

Le moule à pain, le bras pétrisseur et le pain peuvent être très chauds après la cuisson. Manipulez-les toujours avec soin.

Panneau de commande et affichage

• L'image montre tous les termes et symboles, mais uniquement ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.

Etat d'avancement

S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf et .

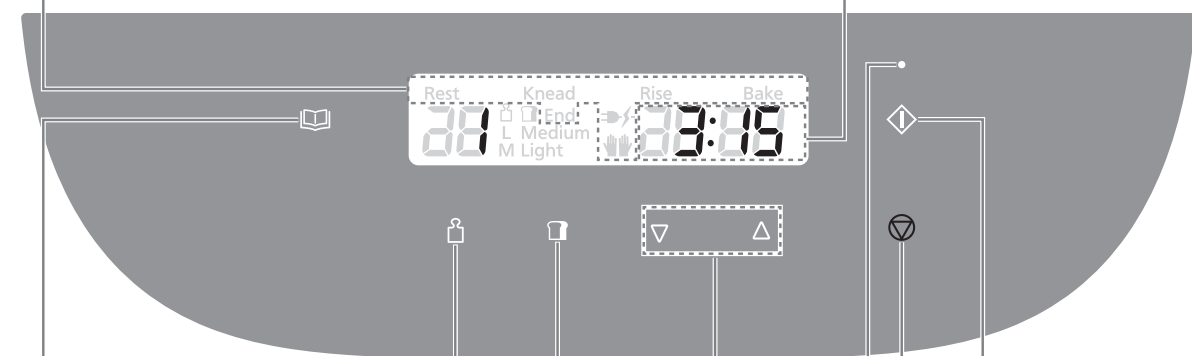
: Fournit une indication de panne de courant.

: • Fournit une indication d'ajout manuel d'ingrédients. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, et 12.)

• Donne des indications pour des interventions manuelles. (Menu 12 et 15.)

Affichage de la durée

- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Quand des ingrédients doivent être ajoutés manuellement, l'affichage indique le moment auquel le faire dans le programme.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton **Marche**.



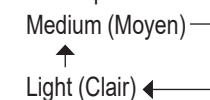
Taille

Appuyez sur ce bouton pour choisir la taille. Voir P. FR10 pour les menus disponibles.



Croûte

Appuyez sur ce bouton pour choisir le brunissage de la croûte. Voir P. FR10 pour le menu disponible.



Marche

Appuyez sur ce bouton pour démarrer le programme.

Arrêt

Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)

Indicateur d'état

- Un clignotement indique que la machine attend un choix de programme ou qu'une opération manuelle est requise. Le bouton **Marche** peut être pressé
- Une lumière constante indique que la machine est en cours d'exécution de programme. Le bouton **Marche** ne peut pas être pressé. Ne s'allumera pas même s'il est branché.

Menu

- Appuyez sur ce bouton une fois pour être un mode de réglage.
- Appuyez à nouveau sur ce bouton pour changer le numéro du Menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.) Voir P. FR10 pour le numéro de menu.

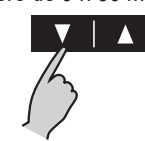
Départ différé

- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h. (Voir P. FR10) par ex.: Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.

→ Réglez le départ différé sur **9:30** (départ différé de 9 h 30 min). ▲ Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée.



Heure actuelle Heure pain prêt



▼ Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée. (Pour avancer plus rapidement, appuyez une fois sur ce bouton puis maintenez-le enfoncé.)

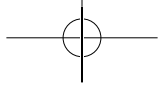
- Réglage du temps de cuisson pour les menus 13 et 18:

• Menu 13

Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson, y compris le temps de cuisson supplémentaire d'1 minute.

• Menu 18

Appuyez une fois sur le bouton pour avancer le temps de cuisson de 10 minutes, mais le temps de cuisson supplémentaire sera avancé d'1 minute.



Ingrédients pour la fabrication du pain

Il est extrêmement important d'utiliser les bonnes doses d'ingrédients pour de meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez le verre doseur ou la cuillère doseuse fournie.

Si les recettes indiquent un mélange (le liquide et l'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la **cuillère doseuse** prévue pour les petites quantités. L'utilisation de la balance numérique est recommandée.

Recette de pain

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever. Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten. Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (ne pas utiliser de levure sèche nécessitant une fermentation avant utilisation).

Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication **Levure instantanée, Superactive, Express** ou **Cuisson facile** sur l'emballage. Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après et conservez-la au réfrigérateur. (Respectez la date de péremption.)

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas, il ne faut pas utiliser de programme différé car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.
- Réduire la teneur en eau en conséquence.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure sèche, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez des raisins secs, qui contiennent du fructose.

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

■ Œufs

Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain.

- Réduire la teneur en liquide (eau) proportionnellement.
- Battez les œufs au moment de les ajouter. N'utilisez pas le réglage avec départ différé pour la recette avec des oeufs. Ces derniers pourrissent rapidement et le pain risque de ne pas rester frais.

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.

- N'utilisez pas plus de 30 g (2 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.

- N'utilisez pas plus de 30 g (2 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.

N'utilisez qu'une petite quantité (maxi 1 c. à s.) pour des épices.

N'ajoutez pas plus d'une à deux cuillères à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

Eau

Utilisez l'eau du robinet.

- Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 1, 2, 3, 9, 11, ou 14.
- Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau fraîche pour le menu 12.
- Quelle que soit la température ambiante, utilisez de l'eau fraîche pour les menus 6 et 7.

Dosez toujours les liquides au moyen du **verre doseur** fourni.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.

Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.

Le pain pourrait perdre de son volume / goût si le dosage est incorrect.

Ingrédients Sans Gluten

- Les farines sans gluten, telles que les farines à base de riz, de riz brun, d'amande, de graines, de féculs de pomme de terre, etc. ne contiennent pas de protéines pour raffermir le gluten et n'ont pas cette élasticité pour la fabrication du pain.
- La gomme de xanthane est un agent épaississant qui agit à la place des protéines de gluten pendant la fermentation dans la cuisson de pain sans gluten.

Utilisation de préparation pour pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour pain contenant de la levure sèche

- ① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
 - ② Sélectionnez le menu 9, choisissez une taille selon le volume du mélange et commencez la cuisson au four.
 - 500 g – L
 - 400 g – M
- Avec certaines préparations, la quantité de levure sèche contenue n'est pas connue, quelques essais peuvent être nécessaires afin d'optimiser le résultat.

■ Préparations pour pain avec sachet de levure sèche séparé

- ① Placez d'abord la levure sèche dans le moule à pain, puis le mélange de pain et versez l'eau.
- ② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.

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

Menu disponible 2, 3, 5, 7, 10, 11, et 12

Faites vos pains aromatisés sans préparer d'ingrédients supplémentaires.

Procédure

Après avoir appuyé sur le bouton **Marche**, vous entendrez des signaux sonores retentir.

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

Temps approximatif jusqu'à ce que le signal sonore retentisse

- Menu 2/Pain blanc aux raisins secs: env. 20–25 minutes
- Menu 3/Pain blanc avec ingrédients spéciaux: env. 20–25 minutes
- Menu 5/Pain complet raisins secs: env. 1 heure et 25 minutes–1 heure et 55 minutes
- Menu 7/Pain tradition aux raisins secs: env. 1 heure–2 heures et 35 minutes
- Menu 10/Pain de mie raisins secs: env. 50 minutes–1 heure et 15 minutes
- Menu 11/Pain de mie raisins secs rapide: env. 20–25 minutes
- Menu 12/Brioche: env. 55 minutes

Ingrédients supplémentaires à rajouter

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

Autrement,

- Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
- Le pain peut ne pas bien se lever.

Ingrédients secs / insolubles

S'applique aux programmes comprenant des raisins secs: Menu 2, 5, 7, 10, et 11.

■ Fruits secs

- Hachez en dés d'environ 1 cm.

■ Noisettes, graines

- Hachez en dés d'environ 1 cm.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- L'utilisation de grosses graines dures peut rayer le revêtement du moule à pain.

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.

Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Lorsqu'on choisit l'option **gluten free** (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.)

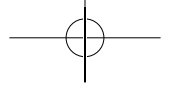
Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain. Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:

Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.

Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultant d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.

Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.



Graphiques de menus et options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

- La machine s'arrête ou bouge pendant le processus en fonction du programme de fonctionnement.
- La durée des programmes varie selon la température ambiante.

	Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque *1 (👤)	Référer. Page
			Taille 📏	Croûte 🍞	Départ différé 🕒	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise *2 (Levee *2)	Bake (Cuisson)	Total		
Cuisson croûte croustillante	1	Pain blanc	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 h 15 min–2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	P. FR11–FR13
	2	Pain blanc aux raisins secs	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	P. FR11–FR13
	3	Pain blanc avec ingrédients spéciaux	—	—	—	—	25 min–35 min *4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	P. FR11–FR13
	4	Pain complet	—	—	✓	1 h–1 h 30 min	10 min–20 min	2 h 15 min–2 h 55 min	55 min	5 h	—	P. FR11–FR13
	5	Pain complet raisins secs	—	—	—	1 h–1 h 30 min	30 min–35 min *4	2 h–2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✓	P. FR11–FR13
	6	Pain tradition	—	—	✓	45 min–2 h 20 min *3	10 min–15 min	2 h 35 min–4 h 15 min	50 min	6 h	—	P. FR11–FR13
	7	Pain tradition aux raisins secs	—	—	—	45 min–2 h 20 min *3	15 min–25 min *4	2 h 30 min–4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✓	P. FR11–FR13
Cuisson croûte fine	8	Pain de mie	✓	✓	✓	30 min–1 h	25 min–30 min *4	1 h 45 min–2 h 10 min	50 min	4 h	—	P. FR11–FR13
	9	Pain de mie rapide	✓	✓	—	—	15 min–25 min	55 min–1 h 5 min	40 min	2 h	—	P. FR11–FR13
	10	Pain de mie raisins secs	✓	✓	—	30 min–1 h	20 min–35 min *4	1 h 45 min–2 h 15 min	50 min	4 h	✓	P. FR11–FR13
	11	Pain de mie raisins secs rapide	✓	✓	—	—	25 min–35 min *4	45 min–55 min	40 min	2 h	✓	P. FR11–FR13
	12	Brioche	—	✓	—	30 min	35 min–45 min *4 *6	1 h 35 min–1 h 45 min *7	50 min	3 h 40 min	✓	P. FR11, FR14
	13	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—	P. FR14
Sans Gluten	14	Pain sans gluten	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 h 50 min	—	P. FR11, FR15
	15	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. FR11, FR15
Autres	16	Pâte à pain	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min *4	1 h 10 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	P. FR11, FR16
	17	Pâte à pizza	—	—	✓	—	30 min–35 min *4	10 min–15 min	—	45 min	—	P. FR11, FR16
	18	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	—	P. FR11, FR16

• Abréviations utilisées dans le mode d'emploi, veuillez trouver ci-dessus les correspondances: min = minute (s); h = heure (s).

*1 Remarque(👤): Le menu permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires ou d'effectuer des opérations manuelles quand le signal sonore retentit.

*2 La machine fonctionne pendant un court laps de temps au cours de la levée (pour assurer le développement optimal du gluten).

*3 Il y a une phase de pétrissage de trois minutes au début en fonction de la température ambiante.

*4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.

*5 Il y a une période de raclage pendant la phase de pétrissage.

*6 Il y a un processus manuel pendant la phase de pétrissage.

*7 Il y a un processus manuel pendant la phase de levée.

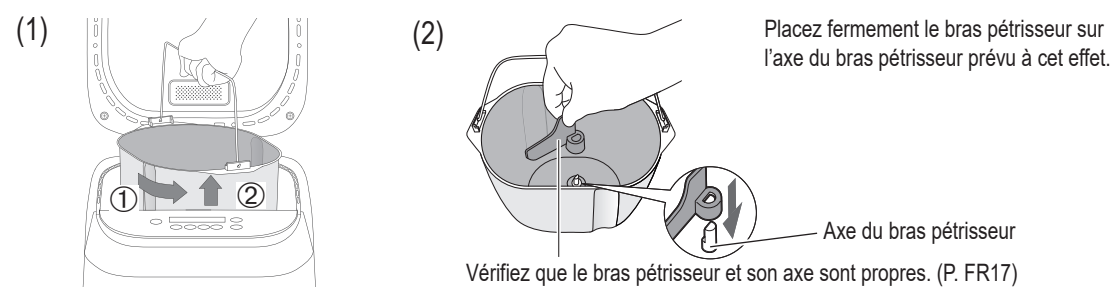
Instructions d'utilisation et recettes

Avant l'utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine. (P. FR17)
- Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps. (P. FR17)

Préparations

- Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)



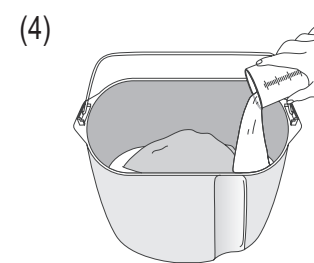
- Préparez les ingrédients avec la **mesure exacte** selon la recette.

- Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain de haut en bas.(3)

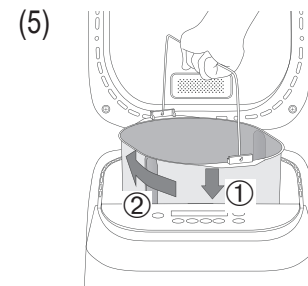
- Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe. Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.
- Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu'à ce que le mélange commence.
- Versez ensuite le liquide sur le bord du bras pétrisseur pour éviter les éclaboussures. (4)

(3) Mise en place des ingrédients
Exemple

Pain blanc	
Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre	10 g
Sucre	¾ c. à c.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	260 mL



- Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et remplacez-le dans l'unité principale. (5)
Fermez le couvercle.



- Branchez la machine dans une prise 230 V.

Assurez-vous de terminer les étapes de préparation avant de configurer le menu.

Instructions d'utilisation et recettes

Cuisson du pain (Menu 1–11)

6 Appuyez sur le bouton Menu () pour sélectionner un menu.

- Choisissez les options pour le menu sélectionné. Voir P. FR10.

 Taille du pain

 Brunissage de la croûte

 **Départ différé:** réglez-le pour retarder le processus de fabrication du pain jusqu'à 13 heures.

* Les options de chaque menu sont également indiquées par l'icône ci-dessus dans la recette.

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

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.



* Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.

- **Menu 2, 3, 5, 7, 10, et 11 (Menu avec ingrédients supplémentaires disponibles)**

L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse pour ajouter les ingrédients supplémentaires.

Lorsque vous entendez un signal sonore retentir, ajoutez-le manuellement, puis appuyez sur le bouton  pour redémarrer.

Le pétrissage se poursuit, que l'on appuie ou non sur le bouton . (Des signaux sonores retentiront au bout de 3 minutes)

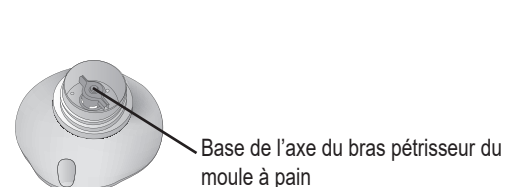
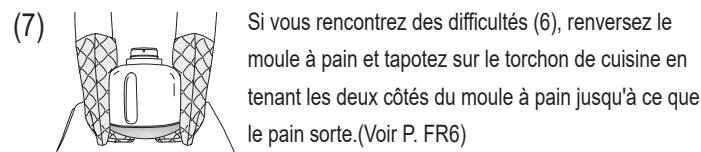
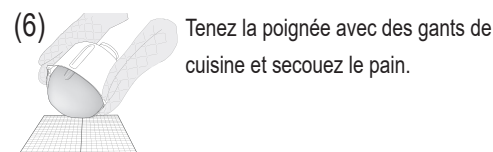
* Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que  clignote à l'écran. Lorsque  arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

* N'ajoutez plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

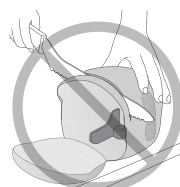
- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.

8 Lorsque le pain est prêt (la machine bipe 8 fois et End (Fin) clignote), appuyez sur le bouton Arrêt () et débranchez la machine.

9 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille. (6)/(7)



- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain.



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

Recettes de pain

Pour les recettes, visitez: www.experience-fresh.eu

Les options disponibles de chaque recette et l'opération nécessaire sont indiquées par les icônes suivantes:

 Taille du pain  Couleur de la croûte  Départ différé

 **Placez les quantités d'ingrédients demandées dans le moule à pain en suivant l'ordre (de haut en bas) énoncé dans les recettes.**

 Ajoutez des ingrédients supplémentaires ou effectuez une opération manuelle.

Menu 1 Pain blanc

Durée du processus: 3 h 15 min

 plage prédéfinie: 3 h 15 min–13 h

Pain blanc		
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	10 g
	Sucre	¼ c. à c.
	Sel	1¼ c. à c.
	Eau	260 mL

Menu 5 Pain complet raisins secs

Durée du processus: 5 h 5 min

 environ 1 h 25 min à 1 h 55 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain complet raisins secs		
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine de blé complète	400 g
	Beurre	20 g
	Sucre	1½ c. à c.
	Sel	1¼ c. à c.
	Eau	300 mL
	Raisins secs *1	100 g

Menu 9 Pain de mie rapide

Durée du processus: 2 h

 Light (Clair), Medium (Moyen)  M, L

Pain de mie rapide		
	M	L
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	15 g
	Sucre	1 c. à c.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	280 mL

Menu 2 Pain blanc aux raisins secs

Durée du processus: 3 h 20 min

 environ 20 min à 25 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain blanc aux raisins secs		
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	10 g
	Sucre	¼ c. à c.
	Sel	1¼ c. à c.
	Eau	280 mL
	Raisins secs *1	150 g

Menu 6 Pain tradition

Durée du processus: 6 h

 plage prédéfinie: 6 h–13 h

Pain tradition		
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	300 g
	Sel	1 c. à c.
	Eau (5 °C)	220 mL

Menu 10 Pain de mie raisins secs

Durée du processus: 4 h

 Light (Clair), Medium (Moyen)  M, L

Pain de mie raisins secs		
	M	L
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	15 g
	Sucre	1 c. à c.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	280 mL
	Raisins secs *1	120 g

Menu 3 Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Durée du processus: 3 h 20 min

 environ 20 min à 25 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain blanc avec ingrédients spéciaux		
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	10 g
	Sucre	¼ c. à c.
	Sel	1¼ c. à c.
	Eau	280 mL
	Lardons *2	150 g

Menu 7 Pain tradition aux raisins secs

Durée du processus: 6 h 5 min

 environ 1 h à 2 h 35 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain tradition aux raisins secs		
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	300 g
	Sel	1 c. à c.
	Eau (5 °C)	220 mL
	Raisins secs *1	100 g

Menu 11 Pain de mie raisins secs rapide

Durée du processus: 2 h

 Light (Clair), Medium (Moyen)  M, L

Pain de mie raisins secs rapide		
	M	L
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	15 g
	Sucre	1 c. à c.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	280 mL
	Raisins secs *1	120 g

Menu 4 Pain complet

Durée du processus: 5 h

 plage prédéfinie: 5 h–13 h

Pain complet		
	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine de blé complète	400 g
	Beurre	10 g
	Sucre	¼ c. à c.
	Sel	1¼ c. à c.
	Eau	280 mL

Menu 8 Pain de mie

Durée du processus: 4 h

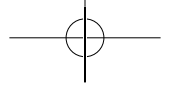
 Light (Clair), Medium (Moyen)  M, L  plage prédéfinie: 4 h–13 h

Pain de mie		
	M	L
	Levure sèche	¾ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g
	Beurre	15 g
	Sucre	1 c. à c.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	280 mL

*1 Hachez en dés d'environ 1 cm.

*2 Découpez en cubes d'environ 1 cm.

• Abréviations utilisées dans le mode d'emploi, veuillez trouver ci-dessus les correspondances: c. à c. = cuillère à café de la cuillère doseuse; c. à s. = cuillère à soupe de la cuillère doseuse; env. = environ.



Instructions d'utilisation et recettes

Cuisson de brioche

Menu 12 Brioche

Durée du processus: 3 h 40 min

Light (Clair), Medium (Moyen)

Brioche de base

	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine blanche (type T55)	320 g
	Beurre *1	50 g
	Sucre	3½ c. à s.
	Lait écrémé en poudre	1½ c. à s.
	Sel	1¼ c. à c.
	2 jaunes d'œuf (Moyen)	Mélanger 200 g
	1 œuf (Moyen)	
	Eau	
	Beurre *2	70 g

*1 Coupez le beurre en cubes de 2–3 cm et conservez au réfrigérateur.

*2 Coupez le beurre en cubes de 1–2 cm et conservez au réfrigérateur.

Conseils

- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran ait indiqué la durée restante.
- En cas d'ingrédients supplémentaires tels que les raisins secs, ajoutez-les avec du beurre à l'étape 8.

Pour faire cuire simplement une brioche.

- Coupez le beurre en cubes de 1–2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez-les au début avec les autres ingrédients, puis suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 8 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

Cuisson de gâteau

Menu 13 Cuisson seule

Durée du processus: 30 min–1 h 30 min

Gâteau aux fruits

	Beurre	200 g
	Sucre	180 g
	4 œufs (Moyen)	200 g
	Lait	30 mL
	Farine à pain intégrale à base de blé dur	300 g
	Poudre à lever	13 g
	Mélange de fruits secs	200 g

Conseils

- Le départ différé ne définit que le temps de cuisson.

1 Retirez le bras pétrisseur et beurrez le fond du moule à pain (hors recette).

2 Dans un grand bol, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Ajoutez les œufs un à la fois en battant vigoureusement.

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 12, choisissez la couleur de la croûte.

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

8 Après environ 55 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre supplémentaire pendant que clignote** (ceci durera environ 5 minutes). **Fermez le couvercle et redémarrez.**

9 **1**Après environ 45 à 50 minutes après le redémarrage. **Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain** lorsque vous entendez le bip. **Retirez la pâte et le bras pétrisseur** du moule à pain.

2Beurrez le fond du moule à pain (hors recette) et replacer la pâte dans le moule.

3Remettez le moule à pain dans l'unité principale.

4Fermez le couvercle et redémarrez.

Terminez les étapes **1**–**4** sous 10 minutes pendant que clignote. La machine démarrera automatiquement 10 minutes après le bip.

10 Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que **End (Fin)** clignote.

3 Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.

4 Versez dans le moule à pain et remettez le moule dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

5 Sélectionnez le menu 13

6 Affichez le temps de cuisson
(Gâteau aux fruits: 1 heure et 20 minutes)

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que **End (Fin)** clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 5–8. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton **Départ différé** au besoin.)

Cuisson de pain sans gluten

Menu 14 Pain sans gluten

Durée du processus: 1 h 50 min

Pain sans gluten

	Eau	430 mL
	Huile	1 c. à s.
	Farine exempte de gluten	500 g
	Levure sèche	2 c. à c.

Pain sans gluten et sans blé

	Lait	310 mL
	2 œufs (Moyen), battu	100 g
	Vinaigre de cidre	1 c. à s.
	Huile	2 c. à s.
	Miel	60 g
	Sel	1¼ c. à c.
	Farine de riz brun	150 g
	Fécule de pomme de terre	300 g
	Gomme de xanthane	2 c. à s.
	Levure sèche	2½ c. à s.

Conseils pour le pain sans gluten:

- Versez l'eau en premier, puis ajoutez les autres ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre exact indiqué dans la recette.
- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour pain sans gluten.

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 14

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que **End (Fin)** clignote.

Cuisson d'un gâteau sans gluten

Menu 15 Gâteau sans gluten

Durée du processus: 1 h 50 min

Gâteau au chocolat sans gluten

	Beurre *1	150 g
	Sucre	150 g
	3 œufs (gros), battu	180 g
	Chocolat noir, fondu	120 g
	Farine de riz blanc	120 g
	Poudre de cacao	30 g
	Poudre à lever	10 g

*1 Coupé en cubes de 1 cm.

Conseils

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

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 15

7 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

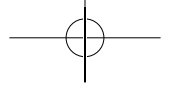
8 Après environ 2 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

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

9 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

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

10 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que **End (Fin)** clignote.



Instructions d'utilisation et recettes

Préparation de pâte à pain

Menu 16 Pâte à pain

Durée du processus: 2 h 20 min

Pâte de base

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 16

7 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que End (Fin) clignote.

9 Façonnez la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez au four.

Préparation de pâte à pizza

Menu 17 Pâte à pizza

Durée du processus: 45 min

 plage prédéfinie: 45 min – 13 h

Pâte à pizza

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	450 g
Huile	4 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	240 mL

7 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

8 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que End (Fin) clignote.

9 Divisez la pâte avec le racleur et façonnez en boules.

10 Couvrez-les avec un torchon humide et laissez reposer pendant 10 minutes.

11 Étalez la pâte en forme de rond et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.

12 Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.

Faire de la confiture

Menu 18 Confiture

Durée du processus: 1 h 30 min – 2 h 30 min

Confiture de fraise

Fraises, finement hachées *1	600 g
Sucre *1	400 g
Pectine en poudre *2	13 g

*1 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant: moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.

*2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain avant de mettre le moule à pain dans l'unité principale.

Comment épaissir la confiture

- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Plus le niveau de pectine des fruits est élevé, plus ceux-ci durcissent après cuisson.
- Il est nécessaire d'avoir une quantité adéquate de sucre, d'acide et de pectine.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Sinon, la confiture ne s'épaissit pas et risque de brûler à la cuisson.
- Définissez un temps de cuisson adéquat.

1 — 5 Voir P. FR11 de Préparations

6 Sélectionnez le menu 18

7 Réglez le temps de cuisson.

(Confiture de fraise: 1 heure et 40 minutes)

8 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

9 Appuyez sur le bouton  et retirez la confiture avec précaution lorsque la machine émet 8 bips et que End (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la confiture n'est pas assez épaisse, répétez les étapes 6–9. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10–40 minutes pendant que la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton **Départ différé** au besoin.)

Conseils

- Le **Départ différé** ne permet de définir que le temps de cuisson. (Par défaut: 2 heures)
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain..
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

Nettoyage & Entretien

Avant de nettoyer la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

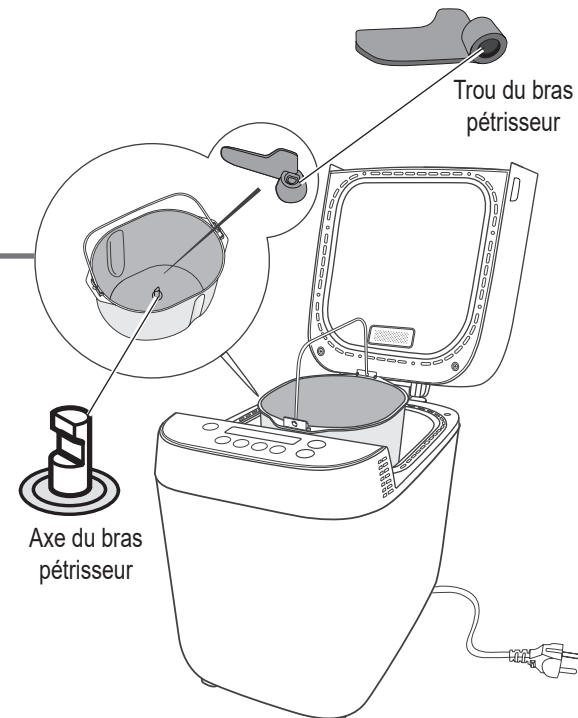
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la machine et les pièces.
- Ne lavez aucune partie de la machine dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez rien d'abrasif. (nettoyants, éponges etc.).
- N'utilisez pas de benzine, de diluants, d'alcool, ou de javel.
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Moule à pain & Bras pétrisseur

Retirez toute pâte restante, en particulier autour de l'arbre de montage de pétrissage et dans le trou du bras pétrisseur.

Lavez avec une éponge douce ou une brosse à pâtisserie, puis séchez-la soigneusement.

- Toute pâte résiduelle sur l'arbre de montage de pétrissage ou sur le trou du bras pétrisseur peut faire que la lame soit facilement détachée ou laissée dans le pain.
- Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.
 - Si le retrait du bras pétrisseur est difficile, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes.
- N'utilisez pas d'ustensile pointu ou de brosse dure pour éviter d'endommager la surface.

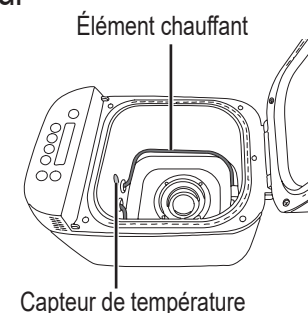


Intérieur

Retirez les aliments résiduels.

Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de la machine, à l'exception de l'élément chauffant et de la zone du capteur de température.

- La couleur de l'intérieur peut changer avec l'utilisation.

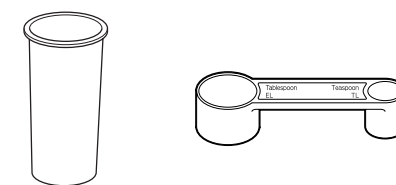


Extérieur & Grille d'aération

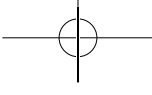
Essuyez avec un chiffon humide.

Verre doseur & Cuillère doseuse

Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.



- Ne pas laver au lave-vaisselle

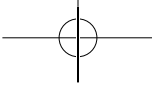


Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.	● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure sèche requis. → Utilisez une levure deshydratée en sachet portant l'indication levure sèche instantanée. Ce type de levure sèche ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● La levure sèche est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre exact indiqué dans la recette. (P. FR11) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.	● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité de levure sèche adéquate dans le moule à pain. ● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. * La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. → Retirez le pain du moule à pain et recommencez avec de nouveaux ingrédients.
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure sèche ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure sèche) / du verre doseur (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure sèche. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. [Pain de mie] ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. [Pain de mie] ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	[Pain de mie] ● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. * La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez le faire cuire au four à 200°C/392 °F ou sur le repère de gaz 6 pendant 5 à 10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidu huileux en bas de la brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (Étape 8 de P. FR14) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
Ma brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	● Essayez ce qui suit: → Il pourrait être mieux cuit si la levure sèche est diminuée en utilisant le menu 12. (Si vous ajoutez la levure sèche séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez d'abord la levure sèche, puis les ingrédients secs, le beurre et l'eau dans le moule à pain. Ajutez les ingrédients supplémentaires plus tard. (P. FR14) → Le résultat peut être différent en fonction de la préparation.
Pourquoi le pain ne s'est pas correctement mélangé ?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
Les ingrédients supplémentaires ne sont pas mélangés correctement.	● Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires dans le moule à pain pendant que  clignotait? → Les ingrédients supplémentaires doivent être placés dans le moule à pain pendant que  clignote à l'écran.
Les ingrédients ajoutés ne se sont pas mélangés dans la brioche.	● Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que  clignote sur l'écran. ● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients supplémentaires de moitié.
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand l'appareil est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de l'appareil. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez la quantité voulue au moyen du verre doseur fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR11) ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du verre doseur fourni pour les liquides.
Le pain ne sort pas.	● Si le pain colle au moule à pain et est difficile à sortir, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. Retournez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine (voir P. FR12). Tapotez en tenant les deux mains au-dessus d'un plan de travail recouvert d'un torchon jusqu'à ce que le pain en sorte.
Le bras pétrisseur reste figé dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et axe du bras pétrisseur après chaque utilisation.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR16.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Les fruits étaient trop mûrs ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.



Problèmes et solutions

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	● Ils ne peuvent être utilisés que pour les confitures.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Pour faire de la confiture, peut-on utiliser des fruits qui ont mariné dans l'alcool?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Divers	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas suffisamment serré à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des grilles d'aération.	● Des odeurs désagréables peuvent être émises lors de la toute première utilisation, mais elles ne reviendront pas durant le fonctionnement normal de l'appareil. ● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essayez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de l'unité principale pour y placer les ingrédients.
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Exception d'affichage	
apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. → Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. La machine fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
1 apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique 1 après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
H01, H02 apparaît sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
U50 apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C / 105 °F). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C / 105 °F avant de la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz		
Puissance absorbée	700 W		
Contenance	(Farine de blé dur)	maxi 500 g	mini 300 g
	(Levure sèche)	maxi 7,0 g	mini 2,1 g
	(Poudre à lever)	maxi 13,0 g	mini 10,0 g
Départ différé	Départ différé numérique (jusqu'à 13 heures)		
Dimensions (H × L × P)	Env. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Poids	Env. 7,0 kg		
Accessoires	Verre doseur, cuillère doseuse		

Français

L'élimination des équipements usagés

Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

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

Inhoud

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

Veiligheidsmaatregelen

Houdt u zich aan de volgende instructies.

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

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

	WAARSCHUWING: Geeft mogelijk gevaar aan hetgeen kan leiden tot ernstig letsel of dood.
	LET OP: Geeft mogelijk gevaar aan wat kan leiden tot licht letsel of materiele schade.

■ De symbolen worden als volgt ingedeeld en omschreven.

	Dit symbool geeft een verbod aan.		Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden nageleefd.
---	-----------------------------------	---	---

WAARSCHUWING

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

-  ● **Laat baby's en kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen.**
(Het kan verstikking veroorzaken.)
- **Dit apparaat niet repareren, demonteren of wijzigen.**
→ Neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic.
- **Beschadig het netsnoer of de stekker niet.**
De volgende handelingen zijn streng verboden:
Modificeren, aanraken van of plaatsen in de buurt van verwarmingselementen of hete oppervlakken, buiten, verdraaien, trekken, over scherpe randen hangen of trekken, zware voorwerpen er bovenop zetten, het netsnoer opgerold gebruiken of het apparaat aan het netsnoer dragen.
- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd of als de stekker niet goed vastzit in het stopcontact.**
→ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of een ander bevoegd persoon om gevaar te vermijden.
- **Steek of neem de stekker niet uit het stopcontact met natte handen.**
- **Dompel het apparaat niet onder water en spat er geen water en / of andere vloeistoffen op.**
- **Raak de stoomventiel niet aan en blokkeer of bedek deze niet tijdens het gebruik.**
 - Let vooral op kinderen.
-  ● **Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, indien dit onder toezicht gebeurt of na instructie over het gebruik op een veilige manier van het apparaat en ze de betrokken gevaren begrijpen.**
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder begeleiding.

Veiligheidsmaatregelen

Houdt u zich aan de volgende instructies.

⚠ WAARSCHUWING

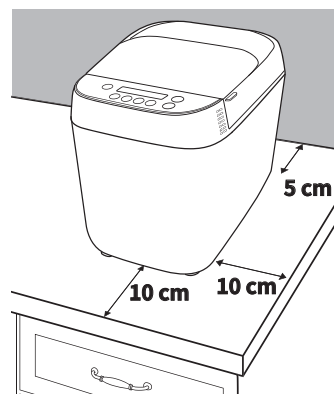
Om het risico te voorkomen van elektrische schokken, brand als gevolg van kortsluiting, rook, brandwonden of letsel.

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

⚠ LET OP

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

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



⚠ LET OP

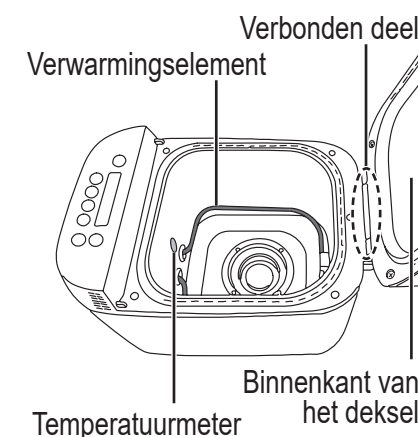
Ter voorkoming van elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of schade aan eigendommen.

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

Nederlands

Belangrijke informatie

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

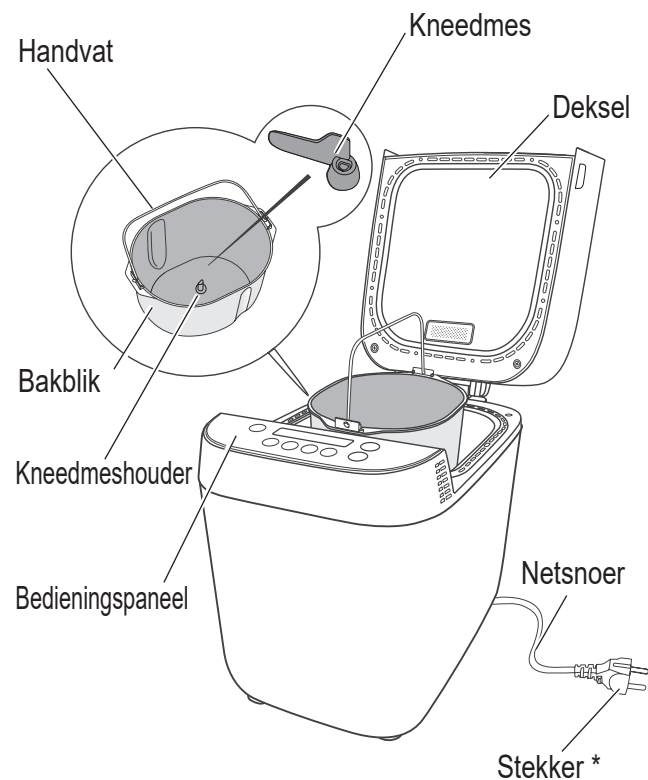


Dit symbool op het apparaat duidt op "Heet oppervlak en mag niet zonder oplettenheid worden aangeraakt".

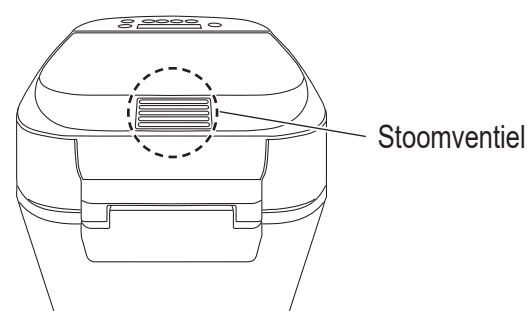
Onderdeelnamen en instructies

Hoofdgedeelte & Accessoires

Hoofdgedeelte

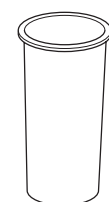


* De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.



Accessories

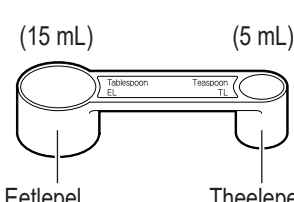
Maatbeker



(Max. 310 mL)

- 10 mL -maatstreepjes

Maatlepelkje



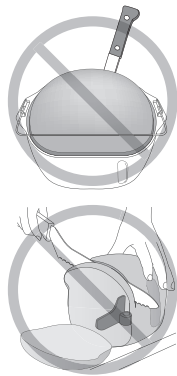
- Eetlepel • ½ -maatstreepje
- Theelepel • ¼, ½, ¾ -maatstreepjes

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

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

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

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



Bedieningspaneel en display

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

Gebruiksstatus

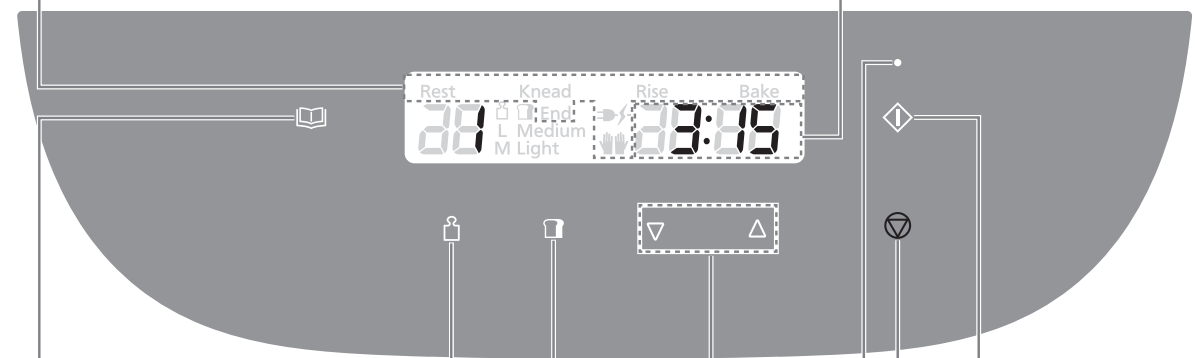
Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve en .

: Geeft een indicatie van een stroomstoring.

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

Tijd weergegeven

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



Formaat

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



Korst

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



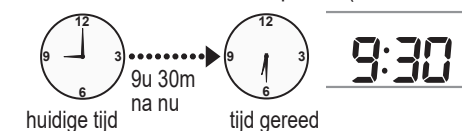
Menu

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

Timer

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

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



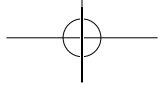
- Stel de tijd in voor menu 13 en 18:
 - Menu 13
Eén keer op de knop drukken zal de baktijd inclusief de bijkomende baktijd vermeerderen met 1 minuut
 - Menu 18
Eén keer op de knop drukken zal de kooktijd vermeerderen met 10 minuten maar de bijkomende baktijd zal 1 minuut zijn.

▲ Druk op deze toets om de tijd te verlengen.

▼ Druk op deze toets om de tijd te verkorten.

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

Nederlands



Ingrediënten voor het maken van brood

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

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de meegeleverde maatbeker of maatlepeltje.

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

Droge ingrediënten

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

Broodingrediënten

Bloem

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

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

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

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

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

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

→Verminder de waterinhoud overeenkomstig.

Suiker

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

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

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

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

■ Eieren

Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur.

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

■ Zemelen

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ Tarwekiemen

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 30 g (2 el).

■ Kruiden

Maken het brood smaakvoller.

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

Gebruik max. 1 – 2 el gedroogde kruiden.

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

Water

Gebruik gewoon kraanwater.

- Bij een lage kamertemperatuur gebruikt u lauw water voor menu 1, 2, 3, 9, 11, o 14.
- Bij een hoge kamertemperatuur gebruikt u gekoeld water voor menu 12.
- Gebruik u gekoeld water voor menu's 6 en 7, ongeacht de kamertemperatuur. Meet altijd vloeistoffen af met behulp van van de bijgeleverde zuurdesem **maatbeker**.

Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

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.

Glutenvrij

- Glutenvrije bloemsoorten zijn onder andere bloemsoorten gemaakt uit rijst, bruine rijst, amandelpitten, aardappelzetmeel, enz. en bevatten geen proteïnen om gluten te vormen en zijn op zichzelf niet kneedbaar genoeg om brood mee te maken.

- Xanthaangom is een van de indikingsmiddelen die werkt in de plaats van glutenproteïne tijdens het fermenteren bij het bakken van glutenvrij brood.

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met droge 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 9, kies een formaat die past bij de inhoud van de mix en start het bakproces.

- 500 g – L • 400 g – M

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

■ Broodmix met een apart zakje droge gist

① Plaats de droge gist eerst in het bakblik, daarna het broodmengsel en voeg water toe.

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

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

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

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

Procedure

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

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

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

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

Let op de ingrediënten

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

Anders,

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

Droge/onoplosbare ingrediënten

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

■ Gedroogde vruchten

- Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.

■ Noten, zaden

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

Zachte en makkelijk breekbare ingrediënten

Pas toe op gevuld brood: menu 3.

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat

- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in ¼.

■ Kaas, chocolade

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

Glutenvrij informatie

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

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

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde "Glutenvrij" mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Met **gluten free** (Glutenvrij) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.)
Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een "laag kleefstoffen" mix die gebaseerd is op granenmeel en een "zonder kleefstoffen" mix, gebaseerd op meel zonder granen. U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt. Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft. Het graanvrije mengsel kan 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.

Menudiagrammen en bakopties

Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

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

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

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

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

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

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

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

*5 Tijdens de kneedperiode is er een schraapperiode.

*6 Er is een manueel proces tijdens de kneedperiode.

*7 Er is een manueel proces tijdens de rijspanie.

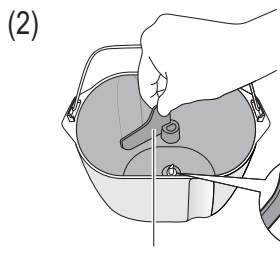
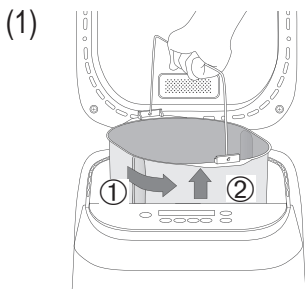
Bedieningsinstructies en recepten

Voor gebruik

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

Vorbereiding

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



Plaats het kneedmes stevig in de kneedmeshouder.

Controleer rond de kneedmeshouder en binnenin het kneedmes en verzeker dat deze gebieden proper zijn. (P. NL17)

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

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

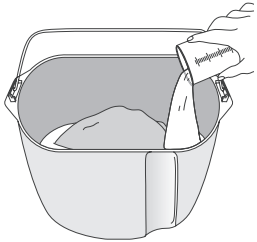
- Plaats droge gist uit de buurt van het kneedmes en de kneedmeshouder. Als hier gist in terecht komt rijst het brood mogelijk niet goed.
- Plaats droge ingrediënten over de droge gist. Het moet van vloeistof gescheiden blijven tot het mengen begint.
- Giet, na het uitvoeren van bovenstaande handelingen,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

(3) Ingrediënten plaatsen

Voorbeeld

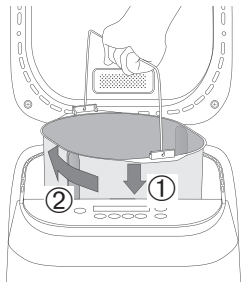
Wit Brood		
Droge gist		1 tsp
Sterke bloem voor wit brood		400 g
Boter		10 g
Suiker		¾ tsp
Zout		1¼ tsp
Water		260 mL

(4)



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

(5)



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

Voltooi de bereidingsstappen vóór het instellen van het menu.

Bedieningsinstructies en recepten

Brood bakken (Menu 1–11)

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

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



Afmetingen brood



Kleur van de korst



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

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

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

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



- * De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.

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

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

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

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

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

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

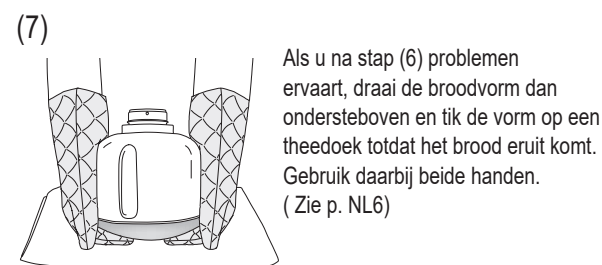
- Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beïnvloedt.

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

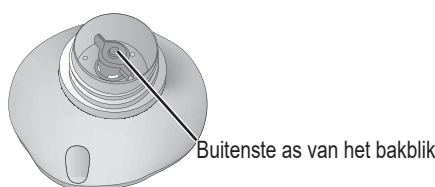
9 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster. (6) / (7)



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

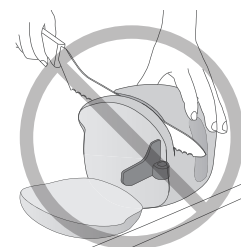


Als u na stap (6) problemen ervaart, draai de broodvorm dan ondersteboven en tik de vorm op een theedoek totdat het brood eruit komt. Gebruik daarbij beide handen. (Zie p. NL6)



Buitenste as van het bakblik

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



- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt.

Brood recepten

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

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



Afmetingen brood



Kleur van de korst



Vertragingstimer



Doe de ingrediënten in de bakblik van boven naar beneden.



Voeg extra ingrediënten toe of voer een handmatige handeling uit.

Menu 1 Wit	
Verwerkingstijd: 3 u 15 min	
 bereik voorinstelling: 3 u 15 min–13 u	

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

Menu 2 Wit met rozijnen	
Verwerkingstijd: 3 u 20 min	
 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

Wit rozijnenbrood	
 Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¼ tsp
Water	280 mL
 Rozijnen *1	150 g

Menu 3 Wit gevuld	
Verwerkingstijd: 3 u 20 min	
 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

Wit brood gevuld	
 Droge gist	1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¼ tsp
Water	280 mL
 Bacon *2	150 g

Menu 4 Volkoren	
Verwerkingstijd: 5 u	
 bereik voorinstelling: 5 u–13 u	

Volkorenbrood	
 Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	10 g
Suiker	¾ tsp
Zout	1¼ tsp
Water	280 mL

Menu 5 Volkoren met rozijnen	
Verwerkingstijd: 5 u 5 min	
 ongeveer 1 u 25 min–1 u 55 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

Volkoren Met Rozijnen Brood	
 Droge gist	1 tsp
Harde bloem voor volkorenbrood	400 g
Boter	20 g
Suiker	1½ tsp
Zout	1¼ tsp
Water	300 mL
 Rozijnen *1	100 g

Menu 6 Mager	
Verwerkingstijd: 6 u	
 bereik voorinstelling: 6 u–13 u	

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

Menu 7 Mager met rozijnen	
Verwerkingstijd: 6 u 5 min	
 ongeveer 1 u–2 u 35 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

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

Menu 8 Zacht	
Verwerkingstijd: 4 u	
 Light (Lichtbruin), Medium  bereik voorinstelling: 4 u–13 u	

Zacht brood	
	M L
 Droge gist	¾ tsp 1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g 500 g
Boter	15 g 25 g
Suiker	1 tsp 1½ tsp
Zout	1 tsp 1¼ tsp
Water	280 mL 350 mL

Menu 9 Zacht snel	
Verwerkingstijd: 2 u	
 Light (Lichtbruin), Medium 	

Zacht brood snel	
	M L
 Droge gist	1 tsp 1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g 500 g
Boter	15 g 25 g
Suiker	1 tsp 1½ tsp
Zout	1 tsp 1¼ tsp
Water	280 mL 350 mL

Menu 10 Zacht met rozijnen	
Verwerkingstijd: 4 u	
 Light (Lichtbruin), Medium 	
 ongeveer 50 min–1 u 15 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

Zacht rozijnenbrood	
	M L
 Droge gist	¾ tsp 1 tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g 500 g
Boter	15 g 25 g
Suiker	1 tsp 1½ tsp
Zout	1 tsp 1¼ tsp
Water	280 mL 350 mL
 Rozijnen *1	120 g 150 g

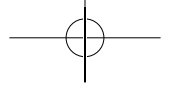
Menu 11 Zacht met rozijnen snel	
Verwerkingstijd: 2 u	
 Light (Lichtbruin), Medium 	
 ongeveer 20 min–25 min na stap 7 (pieptoon zal klinken)	

Zacht rozijnenbrood snel	
	M L
 Droge gist	1 tsp 1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g 500 g
Boter	15 g 25 g
Suiker	1 tsp 1½ tsp
Zout	1 tsp 1¼ tsp
Water	280 mL 350 mL
 Rozijnen *1	120 g 150 g

*1 Hak in blokjes van ongeveer 1 cm.

*2 Snijd deze in blokjes van circa 1 cm.

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



Bedieningsinstructies en recepten

Brioche bakken

Menu 12 Brioche

Verwerkingstijd: 3 u 40 min

Light (Lichtbruin), Medium

Basis Brioche

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

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

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

Tips

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

Brioche eenvoudig bakken

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

Cake bakken

Menu 13 Enkel Bakken

Verwerkingstijd: 30 min–1 u 30 min

Vruchtencake

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

Tips

- De timer stelt alleen de duur van het bakken in.

1 Verwijder het kneedmes en breng een laag boter aan (zonder recept) op het bakblik.

2 Meng room, boter en suiker in een grote kom tot een luchtig mengsel. Voeg één per één eieren toe en kluts grondig.

3 Voeg melk toe, gezeefde mix A en gemengde gedroogde vruchten en sla na elke toevoeging grondig om.

1 – 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 12, de kleur van de korst kiezen

7 Druk op de -knop om te starten.

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

8 Na ongeveer 55 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl knippert** (dit zal ongeveer 5 minuten duren). **Sluit het deksel en start opnieuw.**

9 **①**Na ongeveer 45 minuten–50 minuten na het opnieuw starten. **Open het deksel en verwijder het bakblik** wanneer u de pieptoon hoort. **Neem de deeg en het kneedmes** uit het bakblik.

②Breng een laag boter (zonder recept) aan in het bakblik en vervang de vorm.

③Zet het terug in het apparaat.

④Sluit het deksel en start opnieuw.

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

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

4 Giet het mengsel in het bakblik en zet dit in het apparaat. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

5 Selecteer menu 13

6 Stel de baktijd in (Vruchtencake: 1 uur en 20 minuten)

7 Druk op de -knop om te starten.

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

8 Druk op de -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

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

Glutenvrij brood bakken

Menu 14 Glutenvrij brood

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrij brood

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

Gluten- en tarwevrij brood

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

Tips voor glutenvrij brood:

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

1 – 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 14

7 Druk op de -knop om te starten.

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

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

Glutenvrije cake bakken

Menu 15 Glutenvrije cake

Verwerkingstijd: 1 u 50 min

Glutenvrije chocoladecake

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

*1 In blokjes van 1 cm gesneden.

Tips

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

1 – 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 15

7 Druk op de -knop om te starten.

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

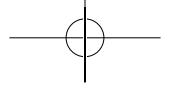
8 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

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

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

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

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



Bedieningsinstructies en recepten

Brooddeeg maken

Menu 16 Brooddeeg

Verwerkingstijd: 2 u 20 min

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

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 16

7 Druk op de -knop om te starten.

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

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

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

Pizzadeeg maken

Menu 17 Pizzadeeg

Verwerkingstijd: 45 min

bereik voorinstelling: 45 min–13 u

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

7 Druk op de -knop om te starten.

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

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

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

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

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

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

Confituur maken

Menu 18 Confituur

Verwerkingstijd: 1 u 30 min–2 u 30 min

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

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

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

Hoe stevige confituur maken

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

1 — 5 Zie P. NL11 van bereidingen

6 Selecteer menu 18

7 Stel de baktijd in.

(Aardbeienconfituur: 1 uur en 40 minuten)

8 Druk op de -knop om te starten.

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

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

Aanvullend koken

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

Tips

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

Reiniging & Onderhoud

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

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

Bakblik & kneedmes

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

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

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



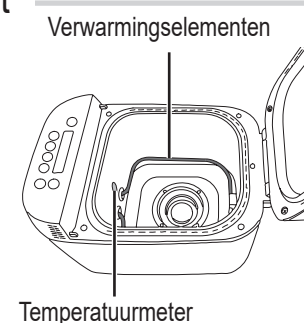
Nederlands

Binnenkant

Verwijder de voedselresten.

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

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

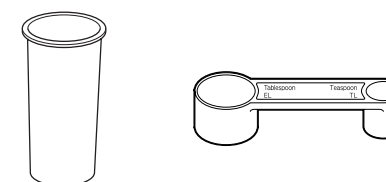


Buitenkant & Stoomventiel

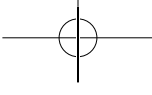
Droog deze af met een vochtige doek.

Maatbeker & Maatlepeltje

Was met warm water en zeep en droog het goed.



- Niet geschikt voor de vaatwasser



Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

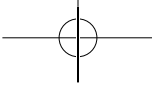
Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. De bovenkant van mijn brood is niet egaal.	- De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem 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 water toe te voegen. - U gebruikt niet de juiste soort droge gist. → Gebruik droge gist uit een zakje waarop kant-en-klare droge gist staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. - U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze 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 het recept hebt toegevoegd. (P. NL11) - 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.
Mijn brood is helemaal niet gerezen. Mijn brood is bleek en klef.	- U hebt geen droge gist gebruikt. → Plaats de juiste hoeveelheid droge gist in het bakblik. - U gebruikt niet genoeg droge gist of de droge gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de droge gist. (Bewaar deze in de koelkast.) - 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. → Verwijder het brood uit het bakblik en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
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 droge gist/water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (droge 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. [Zacht brood] - U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen.	- Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem. [Zacht brood] - 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.	[Zacht brood] 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 het 5 à 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / 392 °F of op gasstand 6.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (Zie pag. GB14 van stappen 8) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.

NL18

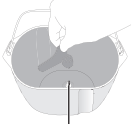
Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	Probeer de volgende oplossingen: → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder droge gist wordt gebruikt bij menu 12. (Indien u de droge gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350–500 gram blijft. → Plaats de droge gist eerst, gevolgd door droge ingrediënten, boter en daarna water in het bakblik. Voeg extra ingrediënten later toe. (P. NL14) → 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. - 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. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan het bakblik terwijl knippert op het display? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan het bakblik terwijl knippert op het 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 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.
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 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 in het vervolg het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde maatbeker. - U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL11) - De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden.(Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
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 pas de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen.
Het brood komt niet uit het blik.	Als het brood aan het bakblik kleeft en niet gemakkelijk verwijderd kan worden, laat het bakblik dan 5–10 minuten afkoelen. Keer het bakblik om en gebruik een ovenhandschoen (zie p. NL12). Houd de bakvorm met beide handen vast en tik met een keukenhanddoek op een zuiver kookoppervlak tot het brood uit de bakvorm komt.
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	- 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 kneedmeshouder na ieder gebruik.
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 pag. NL16.
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.

Nederlands

NL19



Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Puzzel	
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 stoomventiel.	- Er kunnen in het begin tijdens het gebruik onaangename geurtjes vrijkomen. Dit zal bij normaal gebruik ophouden. - Er zijn misschien ingrediënten op de verwarmingselement terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de hoofdgedeelte voordat u de ingrediënten er in doet.
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. → Als de kneedmeshouder niet draait wanneer het kneedmes erop wordt bevestigd, moet de kneedmeshouder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) (Bodem van bakblik)  Ventilatiegaatjes (4 in totaal)  Kneedmeshouder  Kneedmeshouder Groep kneedmeshouder Artikelnr. ADA29E1651
Uitzondering display	
Op het display wordt  weergegeven.	Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. → De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De machine werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
1 verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	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/105 °F). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C/105 °F voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

Specificaties

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

Nederlands

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

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



- Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic-Produkts.
- Zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes lesen Sie bitte aufmerksam die Anleitungen.
 - Beachten Sie bitte vor Benutzung des Produktes **unbedingt die Anweisungsabschnitte Sicherheitsvorkehrungen (S. DE3–DE5) und Wichtige Informationen (S. DE5).**
 - Bitte bewahren Sie die Anleitungen zum künftigen Nachschlagen auf.
 - Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

Inhalt

Technische Daten.....	DE2
Sicherheitsvorkehrungen	DE3
Wichtige Informationen.....	DE5
Teilebezeichnungen und Anweisungen.....	DE6

Technische Daten

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz		
Leistungsaufnahm	700 W		
Kapazität	(Starkes Brotmehl)	max. 500 g	min. 300 g
	(Trockenhefe)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Backpulver)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)		
Abmessungen (H × B × T)	Ca. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Gewicht	Ca. 7,0 kg		
Zubehör	Messbecher, Messlöffel		

Entsorgung von Altgeräten

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen.

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen. Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister. Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.



Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

Bitte halten Sie zur Reduzierung der Verletzungs-, Stromschlag- und Brandgefahr Folgendes ein:

■ Die folgenden Signale zeigen das Ausmaß der Gefahren und Schäden, wenn das Gerät falsch verwendet wird.

- ⚠ **WARNUNG:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.
- ⚠ **VORSICHT:** Zeigt potentielle Gefahr an, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen könnte.

■ Die Symbole werden wie folgt kategorisiert und erläutert.

- ⊘ Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.
- ! Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.

⚠ **WARNUNG**

Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.

- ⊘
- **Lassen Sie Kleinkinder oder Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.** (Dies kann zur Erstickung führen.)
 - **Demontieren, reparieren oder modifizieren Sie niemals dieses Gerät.**
→ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
 - **Vermeiden Sie Beschädigungen des Netzkabels oder des Netzsteckers.**
Folgende Handlungen sind streng untersagt:
Das Netzkabel darf nicht modifiziert, in der Nähe oder an Heizelementen oder heißen Oberflächen verlegt, verdreht, verbogen, gezogen oder über scharfe Kanten gehängt/gezogen werden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab, wickeln Sie es nicht um das Gerät und verwenden Sie es nicht zum Transportieren des Gerätes.
 - **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**
→ Sofern das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgewechselt werden.
 - **Den Netzstecker nicht mit nassen Händen einstecken oder abziehen.**
 - **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, bespritzen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.**
 - **Die Dampfzugsöffnungen dürfen während der Verwendung nicht berührt, blockiert oder abgedeckt werden.**
• Achten Sie insbesondere auf Kinder.
- !
- **Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts sichergestellt wurde und sie die möglichen Gefahren kennen.**
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

! WARNUNG

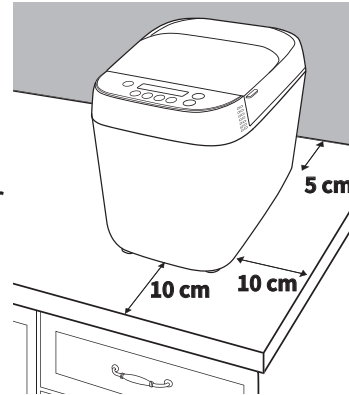
Zur Vermeidung von Stromschlägen, kurzschlussbedingten Bränden, Rauchbildung, Verbrennungen oder Verletzungen.

- ! ● **Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Stromspannung der Ortsversorgung entspricht.**
Das Einstecken anderer Geräte in die gleiche Steckdose kann zu elektrischer Überhitzung führen. Wenn Sie jedoch mehrere Netzstecker anschließen, stellen Sie sicher, dass die Gesamtwattzahl nicht die angegebene Wattzahl der Steckdose überschreitet.
- **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
- **Der Netzstecker sollte regelmäßig entstaubt werden.**
→ Ziehen Sie den Netzstecker ab und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Sollte das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, verwenden Sie es nicht mehr, und ziehen Sie den Netzstecker.**
z. B. bei Fehlfunktionen oder Ausfall:
 - Der Netzstecker und das Netzkabel erhitzen sich über das normale Maß.
 - Das Netzkabel ist beschädigt oder es liegt ein Stromausfall vor.
 - Das Gerätegehäuse ist verformt, sichtbar beschädigt oder erhitzt sich über das normale Maß.
 - Es kommt zu ungewöhnlichen Drehgeräuschen beim Gebrauch des Geräts.
 - Es entsteht unangenehmer Geruch.
 - Es besteht eine andere Abnormalität oder Störung.
 → Wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder das Panasonic-Service-Center für eine Überprüfung oder Reparatur.

! VORSICHT

Zur Vermeidung von Stromschlägen, Bränden, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden.

- ⊘ ● **Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten.**
 - Auf unebenem Untergrund, auf elektrischen Geräten, wie einem Kühlschrank, auf Textilien, wie Tischdecken oder Teppichen usw.
 - Stellen, an denen die Gefahr von Spritzwasser besteht oder die sich in der Nähe einer Wärmequelle befinden.
 → Stellen Sie das Gerät auf einer festen, trockenen, sauberen, flachen, hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Der Abstand zur Kante der Arbeitsfläche muss mindestens 10 cm, die Entfernung zu anliegenden Wänden und Gegenständen mindestens 5 cm betragen.
- **Entnehmen Sie nicht die Backform und trennen Sie das Gerät nicht vom Netz, während es verwendet wird.**



! VORSICHT

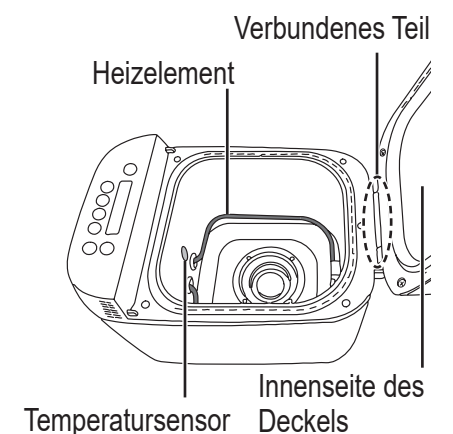
Zur Vermeidung von Stromschlägen, Bränden, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden.

- ⊘ ● **Berühren Sie während der Verwendung oder direkt nach dem Backen/Kochen keine heißen Bereiche wie die Backform, die Innenseite des Geräts, das Heizelement oder die Innenseite des Deckels.**
Die zugänglichen Oberflächen können im Betrieb heiß werden. Seien Sie aufgrund der Resthitze – insbesondere unmittelbar nach der Benutzung – entsprechend vorsichtig.
→ Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe. (Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)
- **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**
 - Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungen gedacht.
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
- **Nicht die Höchstmengen für Mehl (500 g) und Backtriebmittel wie z.B. Trockenhefe (7 g) oder Backpulver (13 g) überschreiten. (Siehe S. DE2)**
- ! ● **Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.**
- **Vergewissern Sie sich, dass Sie den Netzstecker festhalten, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen.**
Niemals direkt am Netzkabel ziehen.
- **Gerät vor Handhabung, Transport und Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.**
- **Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.**
- **Das Gerät nach Gebrauch reinigen, insbesondere Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.**

Deutsch

Wichtige Informationen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in besonders feuchten Räumen. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die rechts abgebildeten Teile aus, damit es nicht zu Fehlfunktionen oder Verformungen kommt.
- Verwenden Sie kein Messer oder andere scharfkantige Werkzeuge, um Rückstände zu entfernen.
- Das Gerät nicht fallen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie Zutaten und Brot nicht in der Backform auf.

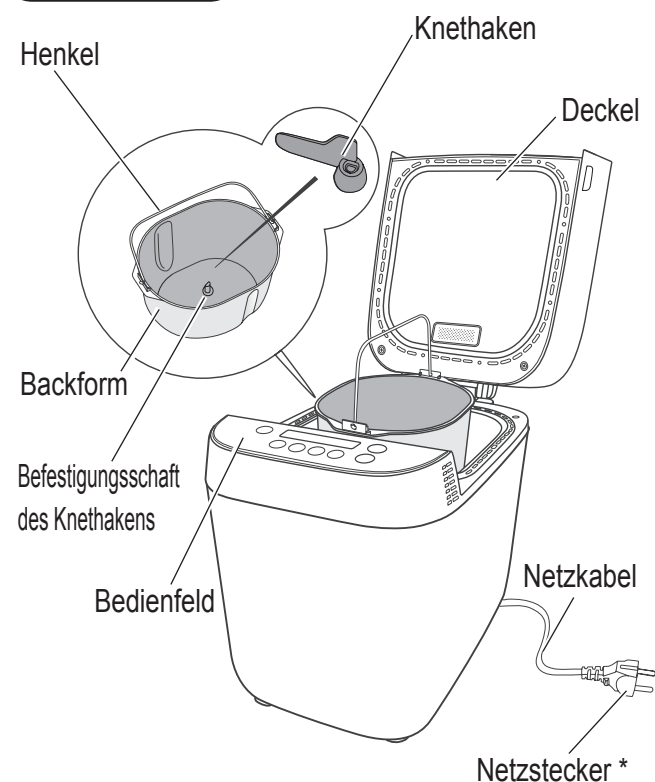


Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt „Heiße Oberfläche und sollte nicht ohne Vorsicht berührt werden“ an.

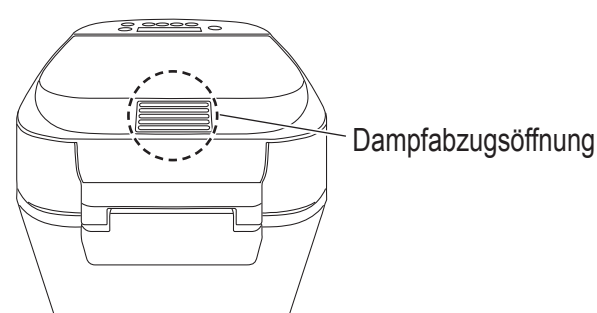
Teilebezeichnungen und Anweisungen

Hauptgerät & Zubehör

Hauptgerät



* Die Netzsteckerform kann von der Abbildung abweichen.



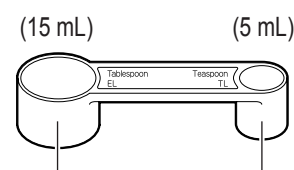
Zubehör

Messbecher



(Max. 310 mL)
• 10 mL Schritte

Messlöffel



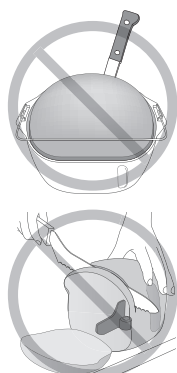
(15 mL) (5 mL)
Esslöffel • Markierung ½
Teelöffel • Markierung ¼, ½, ¾

Backform und Knethaken sind mit einer Keramikbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

■ Um eine Beschädigung ihrer Keramikoberfläche zu vermeiden, beachten Sie bitte die nachstehenden Anweisungen:

- Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel, wenn Sie das Brot aus der Backform und/oder die Knethaken vom Brot oder von der Backform entfernen:
- Wenn das Brot an der Backform klebt und nur schwer herausgenommen werden kann, lassen Sie die Backform 5 bis 10 Minuten abkühlen. Drehen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen um. Klopfen Sie vorsichtig mit beiden Händen auf eine klare mit einem Küchentuch abgedeckte Kochfläche, bis das Brot herauskommt.
- Der Knethaken kann im Brot stecken bleiben. Sollte der Knethaken stecken bleiben, warten Sie, bis das Brot abgekühlt ist und nehmen Sie ihn vor dem Schneiden heraus.
- Wenn der Knethaken nicht aus der Backform genommen werden kann, gießen Sie warmes Wasser in die Backform und warten Sie 5 bis 10 Minuten. Sollte er immer noch schwierig zu entfernen sein, drehen Sie den Knethaken seitlich und ziehen Sie ihn heraus.
- Reinigen Sie Backform und Knethaken mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.
- Harte, grobe oder große Zutaten wie Mehl mit ganzen oder gemahlten Körnern, Zucker oder die Zugabe von Nüssen und Samen können ihre Keramikbeschichtung beschädigen. Sollen gröbere, klumpige Zutaten verwendet werden, brechen oder schneiden Sie diese in kleine Stücke.
- Bei diesem Gerät nur den mitgelieferten Knethaken benutzen.

Die Backform, der Knethaken und das Brot können nach dem Backen sehr heiß sein. Lassen Sie stets Vorsicht walten.



Bedienfeld und Display

• Im Folgenden finden Sie eine Aufzählung aller möglichen Symbole und Wörter. Während des Betriebs werden nur die gerade relevanten angezeigt.

Betriebszustand

Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von und .

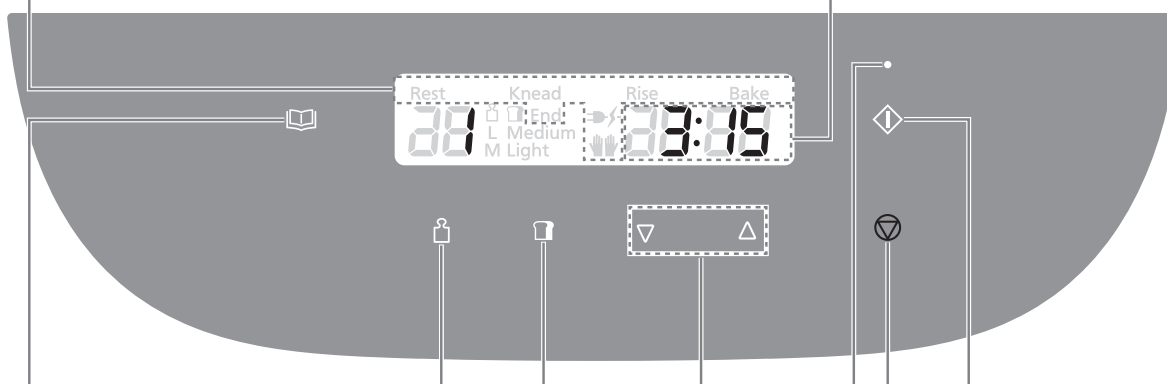
: Zeigt einen Stromausfall an.

: • Zeigt das manuelle Zufügen von Zutaten an. (Menü 2, 3, 5, 7, 10, 11, und 12.)

• Hinweis zur manuellen Bedienung. (Menü 12 und 15.)

Zeitanzeige

- Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
- Wenn Sie Zutaten manuell hinzugeben, zeigt die Anzeige die Zeit an, bis laut Programm die extra Zutaten beigefügt werden müssen.
- Einige Menüs erfordern manuelle Schritte. Nachdem erneuten **Start** drücken, zeigt das Display die verbleibende Zeit bis zum Fortsetzen des Backvorgangs an.



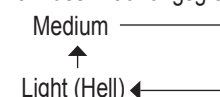
Brotgröße

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl der Brotgröße.



Bräunung

Drücken Sie diese Taste zur Auswahl des Bräunungsgrads.



Start

Drücken Sie diese Taste zum Starten des Programms.

Stop

Zum Abbrechen der Einstellung/zum Stoppen des Programmes. (Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)

Statusanzeige

- Ein Blinken zeigt an, dass sich das Gerät im eingestellten Zustand befindet oder ein manueller Betrieb erforderlich ist. Die **Start**-Taste kann gedrückt werden.
- Dauerhaftes Leuchten zeigt an, dass sich das Gerät im Programmausführungsmodus befindet. Die **Start**-Taste kann nicht gedrückt werden. Es kann nicht eingeschaltet werden, auch wenn es eingesteckt ist.

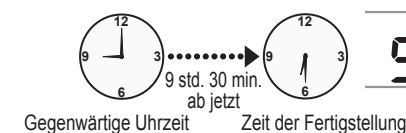
Menü

- Drücken Sie diese Taste einmal für den Einstellungsmodus.
- Drücken Sie diese Taste erneut zur Änderung der Menünummer. (Um schneller vorzugehen, halten Sie die Taste gedrückt.)

Zeitvorwahl

- Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden. z.B.: Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.

→ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf **9:30** (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).



Gegenwärtige Uhrzeit Zeit der Fertigstellung



- ▲ Drücken Sie diese Taste zum Erhöhen des Zeitwertes.
- ▼ Drücken Sie diese Taste zum Verringern des Zeitwertes. (Um schneller vorzugehen, drücken Sie diese Taste einmal und halte sie dann gedrückt.)

- Zeit für Menü 13 und 18 einstellen:

- Menü 13

Mit einmaligem Drücken des Knopfes verlängert sich die Backzeit einschließlich der zusätzlichen Backzeit um 1 Minute.

- Menü 18

Mit einmaligem Drücken des Knopfes verlängert sich die Backzeit/Kochzeit um 10 Minuten, die zusätzlichen Backzeit/Kochzeit aber nur um 1 Minute.

- La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.
- Leggere attentamente le istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
 - Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a Precauzioni di sicurezza (P. IT3–IT5) e Informazioni importanti (P. IT5) di queste istruzioni.**
 - Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
 - Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

Indice

Specifiche tecniche	IT2
Precauzioni di sicurezza	IT3
Informazioni importanti	IT5
Nomi delle parti e istruzioni	IT6
• Unità principale & Accessori	IT6
• Pannello di controllo e Display	IT7

Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo energetico	700 W		
Capienza	(Farina forte per pane)	max. 500 g	min. 300 g
	(Lievito secco granulare)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Lievito bianco in polvere)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Partenza ritardata (fino a 13 ore)		
Dimensioni (Altezza × Larghezza × Profondità)	Circa 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Peso	Circa 7,0 kg		
Accessori	Bicchiere dosatore, cucchiaino dosatore		

Smaltimento di vecchie apparecchiature

Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento.

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici. Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese. Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente. Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune. Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

Per ridurre il rischio di lesioni personali, scosse elettriche o incendi, osservare quanto segue:
■ I seguenti segnali indicano il grado di lesioni e danni in caso di uso non corretto del apparecchio.

 AVVERTENZA:	Indica un potenziale rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte.
 ATTENZIONE:	Indica un potenziale rischio che potrebbe causare lesioni lievi o danni materiali.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.

 Questo simbolo indica divieto.	 Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.
--	--

AVVERTENZA

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

-  ● **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.** (Ciò può causare soffocamento.)
- **Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.**
→ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
Le seguenti azioni sono severamente vietate:
Modificare, toccare o collocare nelle vicinanze di serpentine o superfici calde, piegare, torcere, tirare, appendere/tirare su spigoli vivi, collocare oggetti pesanti sopra, legare il cavo di alimentazione o trasportare l'apparecchio dal cavo di alimentazione.
- **Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è mal collegata alla presa elettrica domestica.**
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un agente autorizzato al servizio oppure da persona analogamente qualificata per evitare pericoli.
- **Non connettere o sconnettere la spina con le mani umide.**
- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non spruzzarlo con acqua e/o altri liquidi.**
- **Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.**
 - Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
-  ● **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, qualora siano stati istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi a esso legati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e altre forme di manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.**

Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

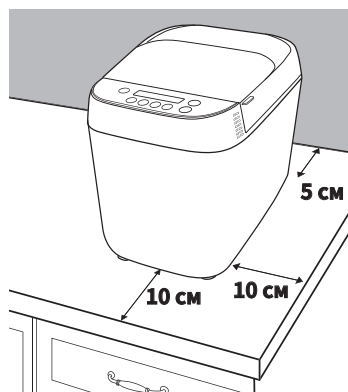
Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

- ❗ ● **Mantenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini inferiori agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targa del apparecchio sia quello della rete locale.**
Evitare anche di collegare altri dispositivi alla stessa presa di rete, per evitare surriscaldamento della stessa. Tuttavia, se sono collegate più spine, assicurare che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa d'alimentazione domestica.
- **Inserire stabilmente la spina.**
- **Spolverare regolarmente la spina.**
→ Staccare la spina, e pulirla con un panno asciutto.
- **Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.**
Ad es. per anomalie o guasti:
 - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano troppo.
 - Il cavo d'alimentazione è danneggiato o l'alimentazione del apparecchio è interrotta.
 - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o si surriscalda eccessivamente.
 - Si ode un rumore anomalo durante il funzionamento.
 - Si avverte un odore sgradevole.
 - Vi è un'altra anomalia o un guasto.→ Consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l'ispezione o la riparazione.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi, ustioni, lesioni o danni materiali.

- ❗ ● **Non utilizzare l'apparecchio nei posti seguenti.**
 - Su superfici irregolari, collocando gli apparecchi elettrici, ad esempio sul frigorifero, su materiali quali tovaglie o tappeti, ecc.
 - Luoghi dove potrebbe essere spruzzata dell'acqua o nei pressi di una sorgente di calore.→ Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro resistente al calore e stabile, asciutto, pulito, piano ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e altri oggetti.
- **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio mentre è in funzione.**



⚠ ATTENZIONE

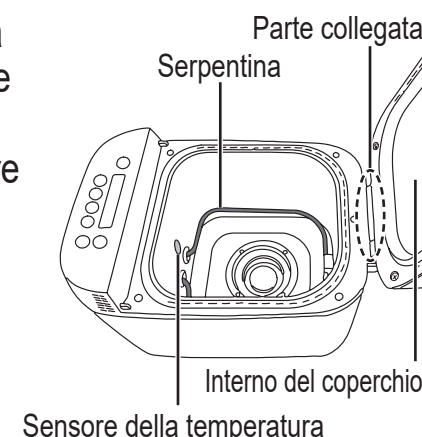
Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi, ustioni, lesioni o danni materiali.

- ❗ ● **Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l'interno dell'unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l'apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti.**
Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. Fare attenzione alla fonte di calore residua soprattutto dopo l'uso.
→ Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (Non utilizzare guanti da forno bagnati.)
- **Non utilizzare un timer esterno, ecc.**
 - Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.
- **Non inserire alcun oggetto nelle fessure.**
- **Non superare la quantità massima di farina (500 g) e ingredienti lievitanti come lievito secco granulare (7 g) o lievito bianco in polvere (13 g). (vedere a pag. IT2)**
- ❗ ● **Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.**
- **Assicurarsi di tenere saldamente la spina quando la si stacca.**
Non tirare mai il cavo d'alimentazione.
- **Prima di maneggiare, spostare o pulire, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.**
- **Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.**
- **Accertarsi di pulire l'apparecchio, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti dopo l'uso.**

Italiano

Informazioni importanti

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in ambienti ad elevata umidità e non applicare una forza eccessiva sulle parti, come mostrato a destra, per evitare anomalie o deformazioni.
- Non utilizzare un coltello o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.
- Non lasciar cadere l'apparecchio per evitare danni allo stesso.
- Non conservare ingredienti nel cestello del pane.

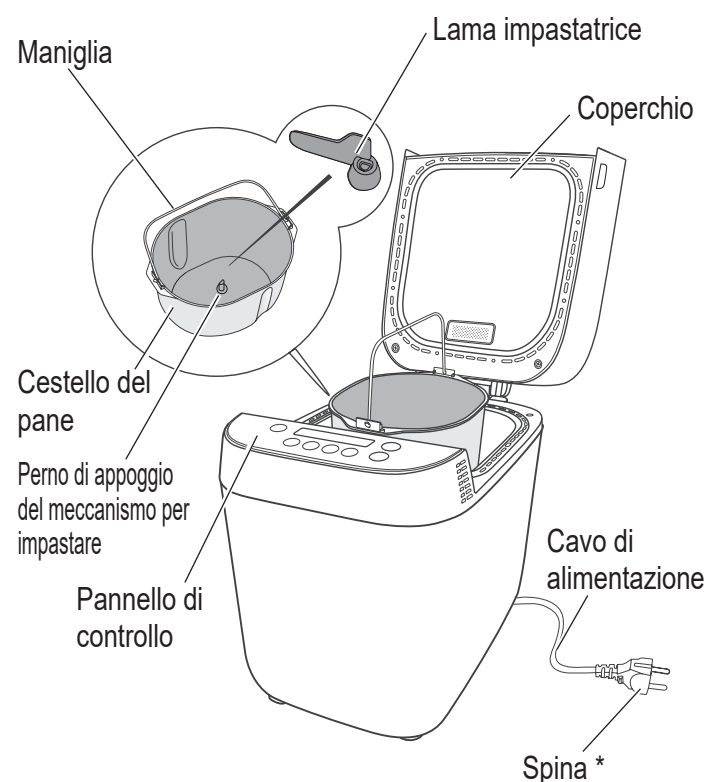


Questo simbolo sul apparecchio indica "Superfici roventi che non devono essere toccate senza adottare precauzioni".

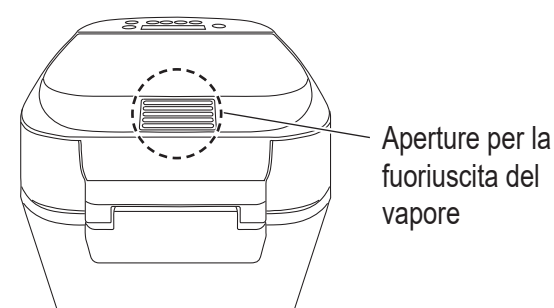
Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale & Accessori

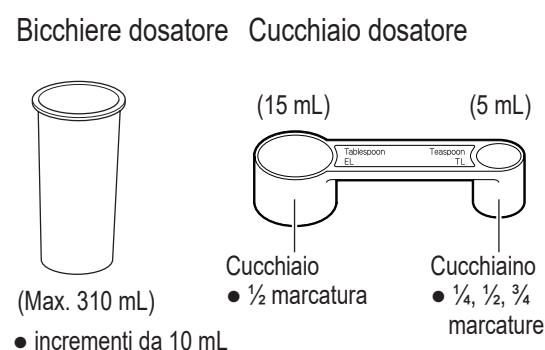
Unità principale



* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.



Accessori

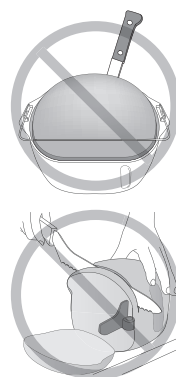


Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento in ceramica per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.

■ Per evitare di danneggiare il loro strato in ceramica, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Non utilizzare utensili duri o affilati come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane e/o rimuovere la lama impastatrice dal pane o dal cestello del pane.
- Se il pane si attacca al cestello del pane e non può essere facilmente rimosso lasciare raffreddare il cestello del pane per 5–10 minuti. Rovesciare in giù il cestello con dei guanti da forno. Picchiettare con entrambe le mani su un piano di cottura pulito e coperto da un canovaccio fino a quando il pane non esce.
- La lama impastatrice può rimanere bloccata nel pane. Se vi rimane, attendere che il pane si raffreddi e toglierla prima di tagliarlo.
- Se la lama impastatrice non può essere rimossa dal cestello del pane, versare nel cestello del pane acqua calda e attendere 5–10 minuti. Se è ancora difficile rimuoverla, ruotare la lama impastatrice lateralmente ed estrarla.
- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice. Non utilizzare prodotti abrasivi come detergenti o pagliette di lana d'acciaio.
- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicchi di grano interi o macinati grossolanamente, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il loro strato in ceramica. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, romperli o tagliarli in pezzi piccoli.
- Utilizzare solamente la lama impastatrice in dotazione per questo apparecchio.

Il cestello del pane, la lama impastatrice e il pane possono essere molto caldi dopo la cottura. Maneggiare sempre con cura.



Pannello di controllo e Display

• L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.

Stato di funzionamento

Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di e .

: Indica l'interruzione di corrente.

: • Indica l'aggiunta manuale di ingredienti. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, e 12.)

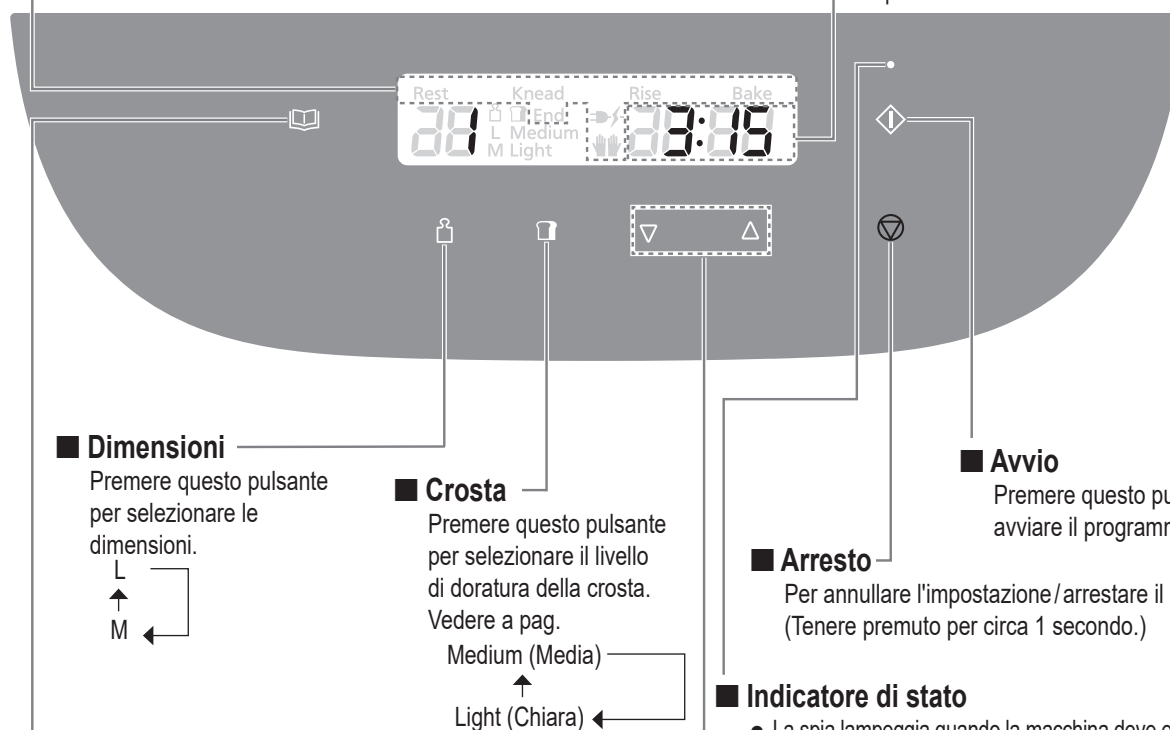
• Indica l'esecuzione di operazioni manuali. (Menu 12 and 15.)

Appare il tempo

• Tempo rimanente alla fine della cottura.

• Quando si aggiungono gli ingredienti manualmente, il display indicherà il tempo rimanente fino al momento del programma in cui sarà possibile introdurre gli ingredienti aggiuntivi.

• Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante **Avvio**.



Dimensioni

Premere questo pulsante per selezionare le dimensioni.

L
M

Crosta

Premere questo pulsante per selezionare il livello di doratura della crosta. Vedere a pag.

Medium (Media)
Light (Chiara)

Avvio

Premere questo pulsante per avviare il programma.

Arresto

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

Indicatore di stato

- La spia lampeggia quando la macchina deve essere impostata o se è necessario eseguire un'operazione manuale. È possibile premere il pulsante di **avvio**.
- La spia sempre accesa indica che la macchina si trova nello stato di esecuzione del programma. Non è possibile premere il pulsante di **avvio**. Non si accenderà nemmeno se collegato.

Menu

- Premere una volta questo pulsante per entrare in modalità impostazione.
- Premere di nuovo questo pulsante per cambiare il numero del Menu. (Per avanzare più rapidamente, tenere premuto il pulsante).

Timer

- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore.

ad es.: Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva.

→ Impostare il timer alle **9:30** (fra 9 ore e 30 minuti).



- Impostare il tempo per i menu 13 e 18:

• Menu 13

Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di lievitazione, ivi compreso il tempo di lievitazione aggiuntivo di 1 minuto.

• Menu 18

Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di cottura, ivi compreso il tempo di cottura aggiuntivo di 1 minuto.

▲ Premere questo pulsante per aumentare il tempo.

▼ Premere questo pulsante per diminuire il tempo.

(Per avanzare più rapidamente, premere una volta questo pulsante e tenerlo premuto)

- Gracias por comprar el producto Panasonic.
- Lea las instrucciones atentamente para utilizar el producto de forma correcta y segura.
 - Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las secciones Precauciones de seguridad (página SP3–SP5) e Información importante (página SP5) de estas instrucciones.**
 - Guarde las instrucciones para utilizarlas en otro momento.
 - Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el aparato está sujeto a un uso indebido, o el incumplimiento de estas instrucciones.

Índice

Especificaciones SP2

Precauciones de seguridad SP3

Información importante..... SP5

Nombres de los componentes e instrucciones..... SP6

- Unidad principal y Accesorios SP6
- Panel de control y pantalla SP7

Especificaciones

Alimentación	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía	700 W		
Capacidad	(Harina de fuerza para pan)	máx. 500 g	min. 300 g
	(Levadura seca)	máx. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Levadura en polvo)	máx. 13,0 g	min. 10,0 g
Temporizador	Temporizador digital (hasta 13 h)		
Dimensiones (AL × An × Pr)	Aprox. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Peso	Aprox. 7,0 kg		
Accesorios	Vaso de medir, cuchara de medir		

Eliminación de Aparatos Viejos

Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos. Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional. Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente. Para más información sobre la recogida o reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento. Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

Para reducir el riesgo de lesiones personales, descargas eléctricas o incendio, tenga en cuenta lo siguiente:

- Los siguientes signos indican el grado de daño cuando el aparato se utiliza de forma incorrecta.

 **ADVERTENCIA:** Indica un peligro potencial que podría causar lesiones o la muerte.

 **PRECAUCIÓN:** Indica un peligro potencial que podría causar lesiones leves o daños materiales.

■ Los símbolos se clasifican y explican a continuación.

 Este símbolo indica prohibición.

 Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

 ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

-  ● **No permita que los bebés y los niños jueguen con el material de embalaje.** (Puede causar asfixia.)
- **No desmonte, repare ni modifique este aparato.**
→ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico.**
Las siguientes acciones están terminantemente prohibidas:
Modificar, tocar o colocar cerca del elemento de calentamiento o superficies calientes, doblar, retorcer, tirar, colgar o tirar de bordes afilados, colocar objetos pesados sobre la parte superior, atar el cable de alimentación o transportar el aparato por el cable de alimentación.
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico está dañado o el enchufe eléctrico está mal conectado a la toma de la red eléctrica.**
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o persona similar cualificada con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **No conecte o desconecte el enchufe eléctrico con las manos húmedas.**
- **No sumergir el aparato en agua ni salpicarlo con agua y/o ningún otro líquido.**
- **No toque, bloquee ni cubra los orificios de salida de vapor de agua durante el uso.**
• Preste una atención especial a los niños.
-  ● **Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucción relativa al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlos niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.**

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

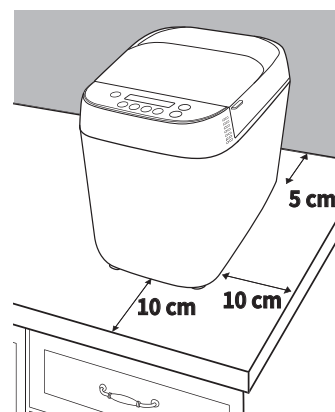
Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

- **Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta del aparato sea el mismo que el de su suministro local.**
También evite conectar otros dispositivos en la misma toma de corriente eléctrica para evitar un sobrecalentamiento. Sin embargo, si conecta varios enchufes eléctricos, asegúrese de que la potencia total no exceda la potencia nominal de la toma de la red eléctrica.
- **Inserte el enchufe eléctrico con firmeza.**
- **Desempolve el enchufe eléctrico con regularidad.**
→ Desconecte el enchufe eléctrico, y limpie con un paño seco.
- **Interrumpa el uso del aparato de inmediato y desenchúfelo en el caso improbable de que deje de funcionar correctamente.**
Por ejemplo, en caso de funcionamiento inusual o avería:
 - El enchufe eléctrico y el cable de alimentación se ponen anormalmente calientes.
 - El cable de alimentación está dañado o la energía falla.
 - El cuerpo principal está deformado, presenta daños visibles o está anormalmente caliente.
 - Hay un sonido anormal al girar mientras está en uso.
 - Hay un olor desagradable.
 - Hay otra anomalía o error.→ Consulte en el lugar de compra o un centro de servicios Panasonic para su inspección o reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No utilice el aparato en los siguientes lugares.**
 - En superficies irregulares, electrodomésticos, (como una nevera) en materiales como manteles o alfombras, etc.
 - Lugares donde se puede salpicar con agua o cerca de una fuente de calor.→ Coloque el aparato sobre una encimera refractaria firme, seca, limpia y plana alejado al menos 10 cm del borde de la encimera y al menos 5 cm de paredes adyacentes y otros objetos.
- **No extraiga el recipiente del pan ni desenchufe la panificadora durante el uso.**



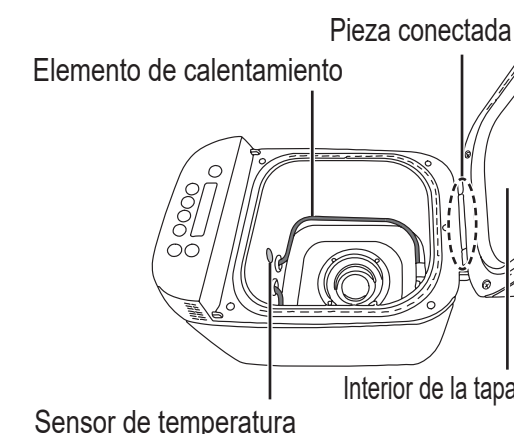
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No toque las zonas calientes como el recipiente del pan, el interior de la unidad, los elementos de calentamiento ni la parte interior de la tapa mientras se esté utilizando el aparato o después de cocinar.**
Las superficies accesibles pueden alcanzar una gran temperatura durante el uso. Tenga cuidado con la fuente de calor residual especialmente después del uso.
→ Para evitar las quemaduras, utilice siempre guantes de horno para extraer el recipiente del pan o para tocar el pan acabado. (No utilice guantes de horno mojados.)
- **No utilice un temporizador externo, etc.**
 - Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **No inserte ningún objeto en las aberturas.**
- **No exceda las cantidades máximas de harina (500 g) y los ingredientes leudantes, como la levadura seca (7 g) o el levadura en polvo (13 g). (consulte la página SP2)**
- **Desconecte el enchufe eléctrico cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Asegúrese de sostener el enchufe eléctrico al desconectarlo.**
Nunca tire del cable de alimentación.
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato, especialmente las superficies en contacto con los alimentos después de su uso.**

Información importante

- No utilice el aparato al aire libre ni en habitaciones con mucha humedad, y no use una fuerza excesiva en las piezas que se ilustran a la derecha para evitar un mal funcionamiento o deformación.
- No utilice un cuchillo ni ninguna otra herramienta afilada para quitar los residuos.
- No deje caer el aparato para evitar que se dañe el aparato.
- No guarde ningún ingrediente o pan en el recipiente del pan.

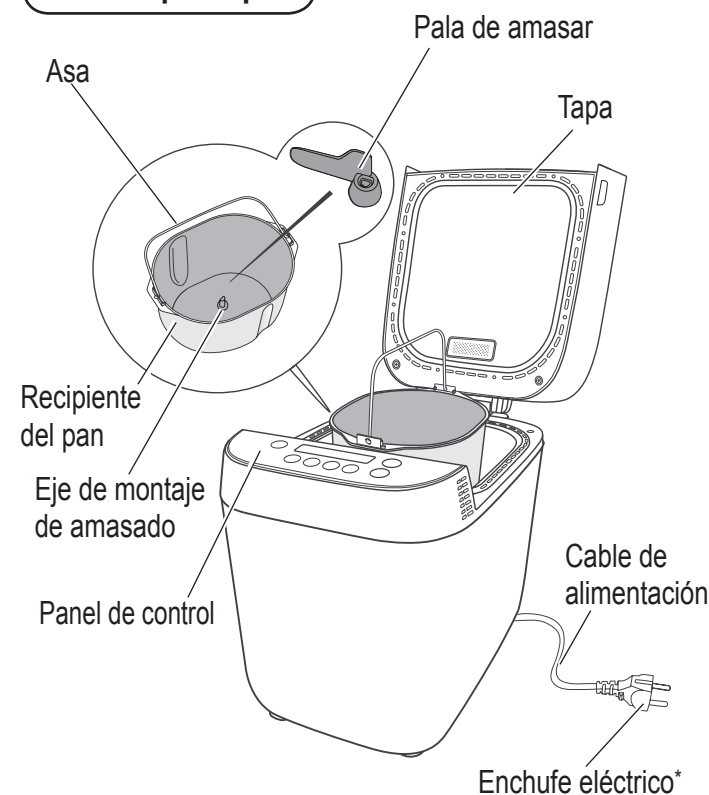


Este símbolo en el aparato indica “Superficie caliente que no debe tocarse sin precaución”.

Nombres de los componentes e instrucciones

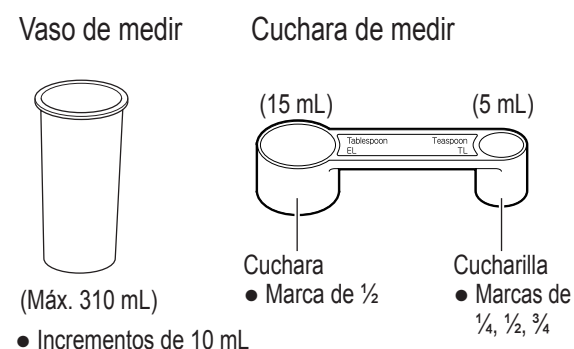
Unidad principal y Accesorios

Unidad principal



* La forma del enchufe eléctrico puede ser distinta de la ilustración.

Accesorios

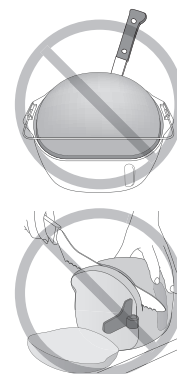


El recipiente del pan y la pala de amasar están recubiertos con cerámica para evitar las manchas y para facilitar la extracción del pan.

■ Para evitar que se dañe el recubrimiento cerámico, siga las instrucciones que se indican a continuación:

- No utilice utensilios duros o afilados como un cuchillo o un tenedor cuando extraiga el pan del recipiente del pan y/o cuando extraiga la pala de amasar del pan o del recipiente del pan.
- Si el pan se pega al recipiente del pan y es difícil sacarlo, deje que el recipiente del pan se enfríe durante 5 minutos–10 minutos. Voltee el recipiente del pan con los guantes de horno. Golpear con ambas manos sobre una superficie de cocción despejada cubierta con un paño de cocina hasta que salga el pan.
- La pala de amasar podría permanecer en el pan. Si aún queda, espere a que el pan se enfríe y sáquela antes de cortarlo.
- Si la pala de amasar no se puede quitar del recipiente del pan, vierta agua caliente en el recipiente del pan y espere 5 minutos–10 minutos. Si aún así es difícil de quitar, gire la pala de amasar lateralmente y sáquela.
- Utilice una esponja suave cuando limpie el recipiente del pan y la pala de amasar. No utilice nada abrasivo, como por ejemplo productos de limpieza o estropajos.
- Los ingredientes duros, gruesos o grandes como las harinas con grano integral o molido, el azúcar o la adición de nueces y semillas pueden dañar el recubrimiento cerámico. Si va a utilizar algún ingrediente de gran tamaño, pástalo o córtelo en trozos pequeños.
- Use solo la pala de amasar suministrada para este electrodoméstico.

El recipiente del pan, la pala de amasar y el pan podrían estar muy calientes después del horneado. Siempre manipularlos con cuidado.



Panel de control y pantalla

• La imagen muestra todas las palabras y los símbolos pero solamente se mostrarán los que sean relevantes durante la operación.

Estado de funcionamiento

Se muestra para el estado actual del programa, excepto y .

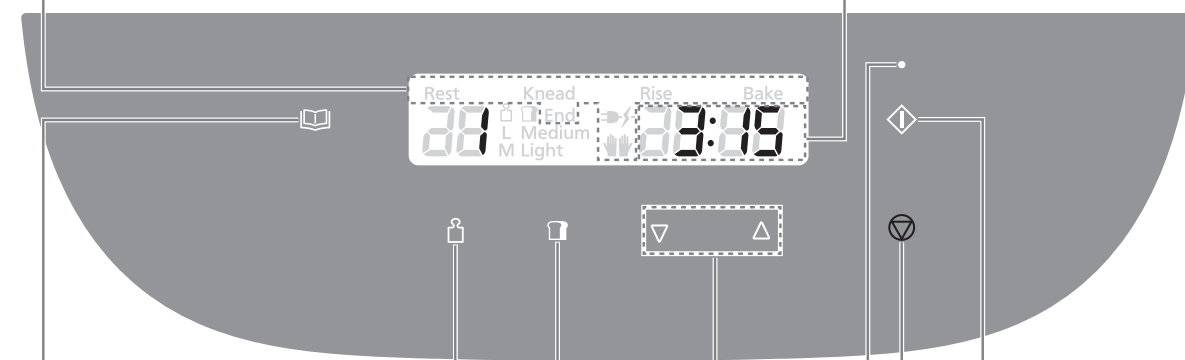
: Proporcione una indicación de un error de alimentación.

: • Proporcione una indicación de adición de ingredientes manualmente. (Menú 2, 3, 5, 7, 10, 11, y 12.)

• Proporcione una indicación de hacer una operación manual. (Menú 12 y 15.)

Visualización del tiempo

- Tiempo restante hasta que el pan esté listo.
- Cuando se añadan ingredientes adicionales de forma manual, la pantalla mostrará el tiempo que falta para añadir los ingredientes.
- El menú requiere alguna pasos manuales, la pantalla mostrará el tiempo restante hasta empezar dicha operación después de pulse el botón **Iniciar**.



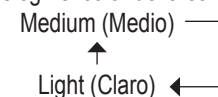
Tamaño

Pulse este botón para elegir el tamaño.



Corteza

Pulse este botón para elegir el color de la corteza.



Iniciar

Pulse este botón para iniciar el programa.

Parar

Para cancelar la configuración o detener el programa. (Manténgalo presionado durante 1 segundo aproximadamente.)

Indicador de estado

- El flash indica que la máquina está en estado configurado o se requiere operación manual. Se puede pulsar el botón de **Iniciar**.
- La luz siempre indica que la máquina está en el estado de ejecución del programa. El botón de **Iniciar** no se puede pulsar. No se encenderá aunque esté enchufado.

Menú

- Pulse este botón una vez para permanecer en un modo de configuración.
- Pulse este botón nuevamente para cambiar el número del Menú. (Para avanzar más rápido, mantenga presionado el botón.)

Temporizador

- Ajuste el temporizador de retardo (tiempo hasta que el pan está listo). Para el menú disponible, se puede configurar en 13 horas. por ejemplo, ahora son las 9:00 de la noche y usted desea que el pan está listo a las 6:30 de la mañana al día siguiente.

→ Ajuste el temporizador en **9:30** (9 horas y 30 minutos a partir e ahora).



- Establecer el tiempo para el menú 13 y 18:

• Menú 13

Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción, incluido el tiempo de cocción adicional en 1 minuto.

• Menú 18

Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción en 10 minutos, pero el tiempo de cocción adicional será de 1 minuto.

▲ Pulse este botón para aumentar el tiempo.

▼ Pulse este botón para reducir el tiempo.

(Para avanzar más rápido, pulse este botón una vez y manténgalo presionado.)

- Dziękujemy za zakup tego produktu firmy Panasonic.
- Należy uważnie przeczytać instrukcje, aby produkt używać prawidłowo i bezpiecznie.
 - Przed użyciem tego produktu, **należy zwrócić szczególną uwagę na część Uwagi dotyczące bezpieczeństwa (str. PL3–PL5) i Ważne informacje (str. PL5) w tej instrukcji.**
 - Zachowaj instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
 - Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie jest użytkowane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Dane techniczne	PL2
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa.....	PL3
Ważne informacje	PL5
Nazwy części i instrukcje	PL6
• Urządzenie i akcesoria	PL6
• Panel sterujący i wyświetlacz	PL7

Dane techniczne

Zasilanie	230 V ~ 50 Hz		
Pobierana moc	700 W		
Pojemność	(Mąka wysokogutenowa)	maks. 500 g	min. 300 g
	(Drożdże)	maks. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Proszek do pieczenia)	maks. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Timer cyfrowy (opóźnienie do 13 godzin)		
Wymiary (wys. × szer. × głęb.)	Okolo 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Masa	Okolo 7,0 kg		
Akcesoria	Kubek z miarką, łyżeczka do odmierzania		

Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających systemy zbiórki i recyklingu.

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi/komunalnymi. W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego. Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.

W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego.

PL2

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

W celu zmniejszenia ryzyka obrażeń osób, porażenia prądem elektrycznym lub pożaru należy przestrzegać poniższych zaleceń:

■ **Następujące znaki wskazują stopień obrażeń i uszkodzeń w przypadku nieprawidłowego użycia produktu.**

-  **OSTRZEŻENIE:** Oznacza ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
-  **UWAGA:** Oznacza ryzyko obrażeń ciała niskiego stopnia lub uszkodzenia mienia.

■ **Symbol są klasyfikowane i wyjaśniane w następujący sposób.**

-  Ten symbol oznacza czynność zabronioną.
-  Ten symbol oznacza wymóg, który musi zostać spełniony.

OSTRZEŻENIE

Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem z powodu zwarcia, dymu, oparzeń lub obrażeń.

-  **Nie należy dopuścić, aby dzieci bawiły się elementami opakowania.** (Może to stać się przyczyną uduszenia.)
- Nie wolno rozbierać, naprawiać lub modyfikować urządzenia.**
→ W razie potrzeby należy skontaktować się ze sprzedawcą i oddać je do naprawy w autoryzowanym serwisie producenta.
- Nie wolno uszkadzać wtyczki sieciowej ani przewodu zasilającego.** Następujące działania są surowo zabronione: Modyfikacja, dotykanie lub umieszczanie w pobliżu grzałek lub gorących powierzchni, zginięcie, skręcanie, pociąganie, zawieszanie / prowadzenie przez ostre krawędzie, umieszczanie ciężkich przedmiotów na wierzchu, zwijanie głównego przewodu zasilającego lub przeniesienia urządzenia za przewód zasilania.
- Nie wolno używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone lub wtyczka sieciowa jest niedokładnie podłączona do gniazdka sieciowego.**
→ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie podłączać ani nie odłączać wtyczka sieciowa wilgotnymi dłońmi.**
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub spryskiwać go wodą i/lub jakąkolwiek cieczą.**
- Nie wolno dotykać lub zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.**
• Zwracać szczególną uwagę na dzieci.
-  **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile zajmują się tym pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie przeszkolenie odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją występujące zagrożenia.**
Nie pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.
Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci powinny być wykonywane pod nadzorem i nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Polski

PL3

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Konieczne jest stosowanie się do poniższych instrukcji.

! OSTRZEŻENIE

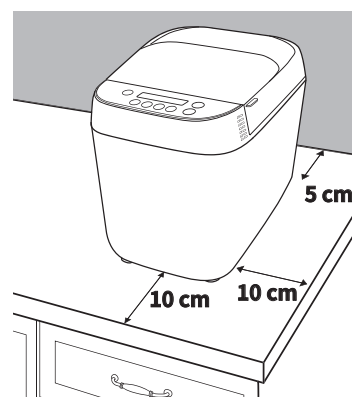
Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem z powodu zwarcia, dymu, oparzeń lub obrażeń.

- ! ● **Urządzenie oraz jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- **Należy upewnić się, że napięcie wymienione na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z występującym w lokalnej sieci elektrycznej.**
Należy unikać podłączania innych urządzeń do tego samego gniazdka sieciowego, aby uniknąć jego przegrzewania. Jednakże, w przeciwnym przypadku należy upewnić się, że łączna moc podłączonych urządzeń nie przekracza dopuszczalnej mocy obciążenia dla danego gniazdka.
- **Dokładnie podłącz wtyczkę sieciową.**
- **Wtyczkę sieciową należy regularnie odkurzyć.**
→ Odłącz wtyczkę sieciową i wytrzyj ją suchą ściereczką.
- **Jeżeli urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować, należy natychmiast przerwać jego użytkowanie i niezwłocznie odłączyć je od sieci.**
Np. w przypadku nietypowego zachowania lub uszkodzenia objawiającego się:
 - Wtyczka sieciowa i przewód zasilający stały się wyjątkowo gorące.
 - Przewód zasilający jest uszkodzony lub zasilanie urządzenia uległo uszkodzeniu.
 - Obudowa urządzenia uległa deformacji, ma widoczne uszkodzenia lub jest wyjątkowo gorąca.
 - Występują nietypowe odgłosy podczas pracy urządzenia.
 - Pojawia się nieprzyjemny zapach.
 - Występuje inna anomalia w pracy urządzenia lub uszkodzenie.
 → Skontaktuj się z jego sprzedawcą lub serwisem producenta w celu inspekcji lub naprawy.

! UWAGA

Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem, oparzeniem, obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

- ⊘ ● **Nie należy ustawiać urządzenia w następujących miejscach:**
 - Na nierównych powierzchniach, na urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówka, na takich materiałach jak obrusy lub na dywanach, itp.
 - W miejscu, gdzie może zostać opryskane wodą lub w pobliżu źródła ciepła.
 → Umieścić urządzenie na twardej, suchej, czystej, płaskiej odpornej na ciepło powierzchni roboczej co najmniej 10 cm od krawędzi powierzchni roboczej i co najmniej 5 cm od przylegających ścian oraz innych przedmiotów.
- **Nie należy wyjmować formy do pieczenia lub odłączać urządzenia podczas pracy.**



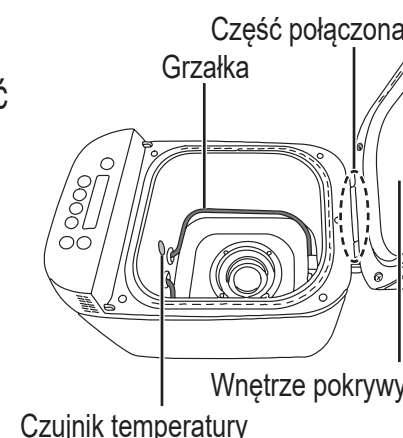
! UWAGA

Celem uniknięcia zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, pożarem, oparzeniem, obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

- ⊘ ● **Podczas pracy urządzenia lub po zakończeniu pieczenia nie wolno dotykać gorących powierzchni, takich jak forma do pieczenia, wnętrze urządzenia, grzałka i wnętrze pokrywy.** Powierzchnie dostępne mogą rozgrzać się w czasie pracy. Uważać na źródła ciepła resztkowego po użyciu.
→ W celu uniknięcia oparzeń, podczas wyjmowania formy do pieczenia lub upieczonego chleba, zawsze należy korzystać z rękawic kuchennych. (Nie należy używać wilgotnych rękawic kuchennych.)
- **Nie używać zewnętrznego timera itp.**
 - Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy pod kontrolą zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie należy wkładać żadnych przedmiotów w szczeliny urządzenia.**
- **Nie przekraczać maksymalnej ilości mąki (500 g) i substancji spulchniających, takich jak suche drożdże (7 g) lub proszek do pieczenia (13 g). (patrz str. PL2)**
- ! ● **Odłącz wtyczkę sieciową, gdy urządzenie nie jest w użyciu.**
- **Przy odłączaniu zasilania należy trzymać za wtyczkę sieciową. Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.**
- **Przed obsługą, przemieszczaniem lub czyszczeniem, wyłącz wtyczkę urządzenia z gniazdka i pozwól na ochłodzenie urządzenia.**
- **Ten produkt przystosowany jest wyłącznie do użytku domowego.**
- **Po użyciu należy oczyścić urządzenie, zwłaszcza powierzchnie mające kontakt z żywnością.**

Ważne informacje

- Celem uniknięcia uszkodzeń lub odkształceń urządzenia nie wolno używać na zewnątrz, w pomieszczeniach o dużej wilgotności lub wywierać nadmiernej siły na części, jak pokazano na rysunku po prawej stronie.
- Nie używać noża ani innego ostrego narzędzia do usuwania resztek.
- Nie upuszczaj elementów urządzenia, ponieważ może to grozić jego uszkodzeniu.
- Nie wolno przechowywać w formie do pieczenia żadnych składników ani pieczywa.

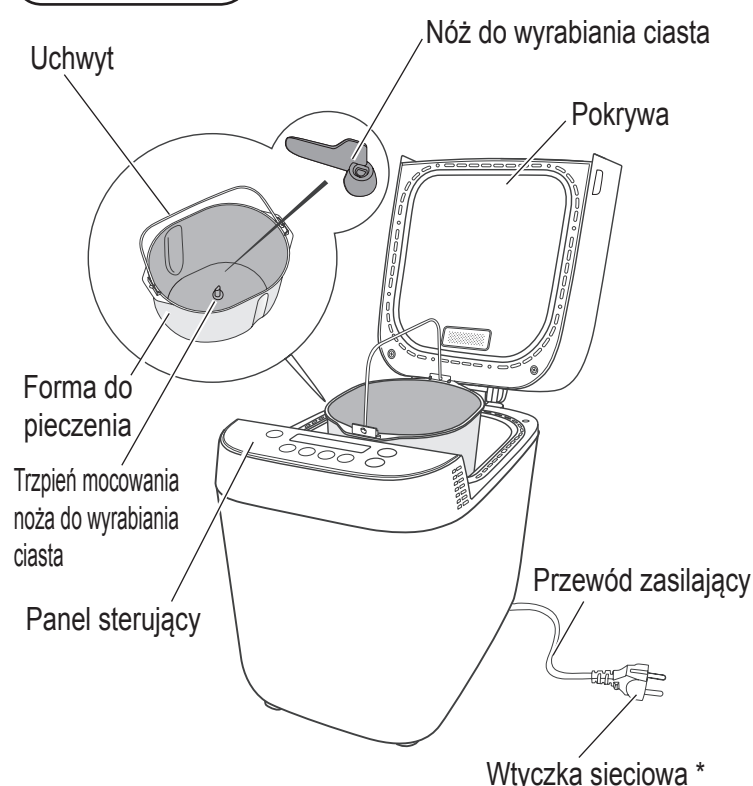


Ten symbol umieszczony na urządzeniu oznacza „Powierzchnia, która może być gorąca i nie należy dotykać jej bez zachowania szczególnej ostrożności”.

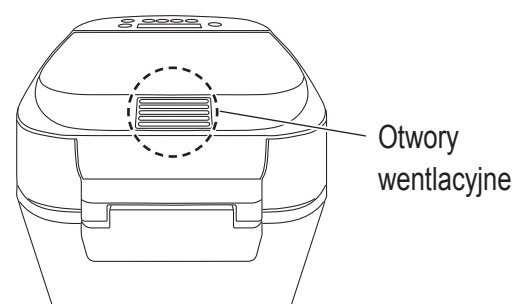
Nazwy części i instrukcje

Urządzenie i akcesoria

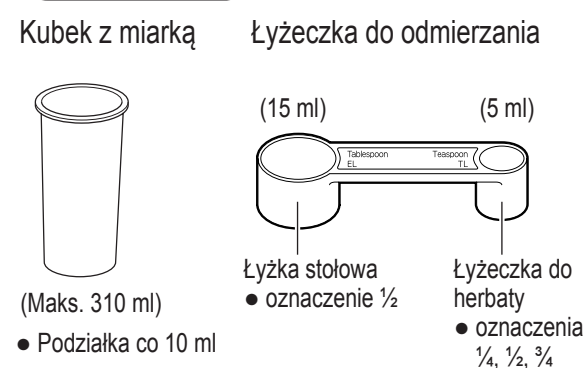
Urządzenie



* Łyżka ma taką samą objętość jak łyżka komercyjna.



Akcesoria

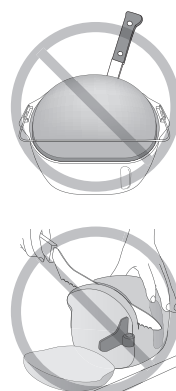


Forma do pieczenia i nóż do wyrabiania ciasta pokryte są powłoką ceramiczną ułatwiającą czyszczenie i wyjmowanie wypieków.

■ Aby uniknąć uszkodzenia ich powłoki ceramicznej, należy stosować się do poniższych zaleceń:

- Nie używać twardych ani ostrych narzędzi, takich jak nóż lub widelec przy usuwaniu wypieków z formy do pieczenia lub przy usuwaniu noża do wyrabiania ciasta z wypieku lub formy do pieczenia.
 - Jeśli chleb przykleja się do formy do pieczenia do pieczenia i trudno jest go wyjąć, pozostawić formę na 5–10 minut by ostygła. Obrócić formę do pieczenia do góry nogami przy użyciu rękawic kuchennych. Potrząsać trzymając obie dłonie na czystej powierzchni gotowania pokrytej ręcznikiem kuchennym do momentu, aż chleb wyjdzie z formy do pieczenia.
- Nóż do wyrabiania ciasta może utknąć w chlebie. W takim przypadku należy poczekać aż chleb ostygnie i wyjąć nóż do wyrabiania ciasta przed pokrojeniem chleba.
 - Jeśli noża do wyrabiania ciasta nie można wyjąć z formy do pieczenia, wlać do niej ciepłej wody i odczekać 5–10 minut. Jeśli nadal nie można go wyjąć, obrócić nóż do wyrabiania ciasta do boku i wyciągnąć.
- Do czyszczenia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, należy używać wyłącznie miękkiej gąbki. Nie wolno stosować żadnych agresywnych środków, takich jak proszki do szorowania lub szorstkie zmywaki.
- Twarde, szorstkie lub duże składniki, takie jak mąka z całymi lub łamanymi ziarnami, kryształki cukru lub dodatki w postaci orzechów lub nasion mogą uszkodzić powłokę ceramiczną. W przypadku używania składników w dużych kawałkach, należy podzielić je lub pokroić na małe fragmenty.
- Do tego urządzenia używaj jedynie dołączonego noża do wyrabiania ciasta.

Forma do pieczenia, nóż do wyrabiania ciasta i sam wypiek mogą być gorące po upieczeniu. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.



Panel sterujący i wyświetlacz

• Na rysunku widoczne są wszystkie komunikaty i symbole, ale podczas pracy wyświetlane będą tylko właściwe dla danej sytuacji.

■ Stan pracy

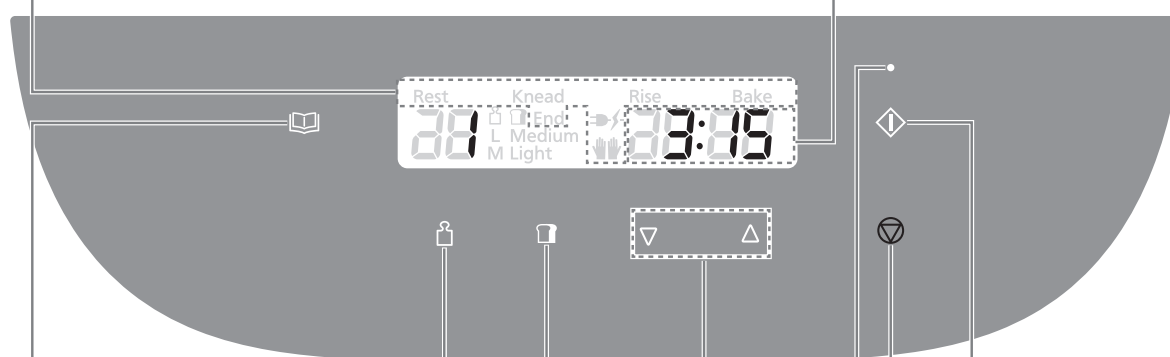
Wyświetlane dla bieżącej fazy programu oprócz i .

: Zapewnia wskazanie usterki zasilania.

- : • Zapewnia wskazanie ręcznego dodawania dodatków. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, i 12.)
- Wskaż, że wykonujesz ręczną operację. (Menu 12 i 15.)

■ Pokazywanie czasu

- Czas pozostały do zakończenia programu.
- W przypadku manualnego dodawania składników, wyświetlany jest czas pozostały do chwili, kiedy konieczne będzie ich dodanie w danym programie.
- Menu wymaga podjęcia ręcznych czynności. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do upieczenia chleba po naciśnięciu przycisku **Start**.



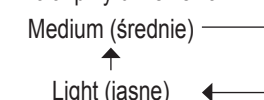
■ Wielkość wypieku

Naciśnij przycisk, by wybrać wielkość wypieku.



■ Przyrumienienie

Naciśnij przycisk, by wybrać kolor przyrumienienia.



■ Start

Naciśnij przycisk, by uruchomić program.

■ Stop

Aby anulować ustawienie/zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę.)

■ Wskaźnik stanu

- Lampa błyskowa wskazuje, że maszyna jest w stanie ustawień lub wymagana jest ręczna obsługa. Można nacisnąć przycisk **Start**.
- Światło zawsze wskazuje, że urządzenie działa. Nie można nacisnąć przycisku **Start**. Nie włączy się nawet przy podłączonym urządzeniu.

■ Menu

- Naciśnij przycisk raz, by przejść do trybu ustawień.
- Naciśnij go ponownie, by zmienić numer Menu. (Przytrzymaj przycisk, aby szybciej przejść dalej.)

■ Timer

- Ustawienie timera opóźniającego (ustawienie czasu, po którym wypiek ma być gotowy). Dla dostępnego menu, ustawić można do 13 godzin. np.: Jest godzina 21:00, a chcesz, aby chleb był gotowy o godzinie 6:30 następnego poranka. → Ustaw timer na **9:30** (9 godzin i 30 minut od teraz).



- ▲ Naciśnij przycisk, by zwiększyć czas.
- ▼ Naciśnij przycisk, by zmniejszyć czas. (Aby przesunąć się szybciej, naciśnij ten przycisk raz, a następnie przytrzymaj.)

- Ustawienie czasu dla menu 13 i 18:

- Menu 13
Naciśnięcie przycisku jeden raz przyspieszy czas pieczenia, w tym dodatkowy czas pieczenia o 1 minutę.
- Menu 18
Naciśnięcie przycisku jeden raz przyspieszy czas gotowania o 10 minut, ale dodatkowy czas gotowania zostanie przyspieszony o 1 minutę.

- Děkujeme vám za nákup výrobku Panasonic.
- Pozorně si přečtěte pokyny, abyste používali produkt správně a bezpečně.
 - Před použitím tohoto produktu **věnujte zvýšenou pozornost částem Bezpečnostní opatření (Str. CZ3–CZ5) a Důležité informace (Str. CZ5) v těchto pokynech.**
 - Pokyny uschovejte pro budoucí použití.
 - Společnost Panasonic nepřijme žádnou odpovědnost v případech, kdy bylo zařízení používáno v rozporu s tímto návodem.

Obsah

Technické údaje	CZ2
Bezpečnostní opatření.....	CZ3
Důležité informace	CZ5
Názvy součástí a pokyny	CZ6
• Hlavní jednotka a Příslušenství	CZ6
• Ovládací panel a displej	CZ7

Technické údaje

Napájení	230 V ~ 50 Hz		
Příkon	700 W		
Objem	(Chlebová mouka)	max. 500 g	min. 300 g
	(Sušené droždí)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Prášek do pečiva)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Časovač	Digitální časovač (až 13 hodin)		
Rozměry (V × Š × H)	Přibl. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Hmotnost	Přibl. 7,0 kg		
Příslušenství	Odměrka, dávkovací lžička		

Likvidace použitých zařízení

Jen pro státy Evropské unie a země s fungujícím systémem recyklace a zpracování odpadu.

Tento symbol na výrobcích, jejich obalech a v doprovodné dokumentaci upozorňuje na to, že se použité elektrická a elektronická zařízení nesmějí likvidovat jako běžný komunální odpad. Aby byla zajištěna správná likvidace a recyklace použitých výrobků, odevzdávejte je v souladu s národní legislativou na příslušných sběrných místech. Správnou likvidací přispějete k úspoře cenných přírodních zdrojů a předejdete možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. O další podrobnosti o sběru a recyklaci odpadu požádejte místní úřady. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu se vystavujete postihu podle národní legislativy.

Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny
důsledně dodržujte.

Postupujte podle následujících pokynů, abyste se vyhnuli zranění, úrazu elektrickým proudem nebo požáru:

■ **Následující obrázky symbolizují závažnost škod, které mohou nastat vinou nesprávné obsluhy.**

-  **VAROVÁNÍ:** Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit vážným zraněním nebo úmrtím.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Označuje potenciální nebezpečí, které může skončit lehčím zraněním nebo škodou na majetku.

■ **Symbole mají následující význam:**

-  Tento symbol představuje zákaz.
-  Tento symbol uvádí požadavky, které je třeba dodržet.

VAROVÁNÍ

Zabraňte úrazu elektrickým proudem, požáru způsobenému zkratem, kouři, popálení nebo zranění.

- **Obalový materiál nedávejte dětem na hraní.**
(Mohly by se jím udusit.)
- **Zařízení nerozebírejte, neopravujte, ani neupravujte.**
→ Poradte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic.
- **Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo vidlice kabelu.**
Následující činnosti jsou přísně zakázány:
kabel neupravujte, nedotýkejte se něj, nepokládejte do blízkosti topných těles nebo horkých povrchů, neohýbejte, nekruťte, netahejte za něj, nezavěšujte / netahejte přes ostré hrany, nestavějte na něj těžké předměty, nesmotávejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
- **Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem a v případě, že je vidlice kabelu v zásuvce volná.**
→ Poškodí-li se napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo osoby s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- **Nemanipulujte s vidlicí kabelu, máte-li mokré ruce.**
- **Spotřebič nenamáčejte a neoplachujte vodou ani jinou tekutinou.**
- **Během pečení se nedotýkejte ventilačních otvorů a nezakrývejte je.**
 - Dávejte zvláště pozor na děti.
- **Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, mentálními schopnostmi a poruchami vnímání, nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, případně pokud obdržely instrukce k bezpečnému použití spotřebiče a chápou možná rizika.**
Děti by si se spotřebiči neměly hrát.
Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nedohlíží na ně dospělá osoba.

Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní pokyny
důsledně dodržujte.

! VAROVÁNÍ

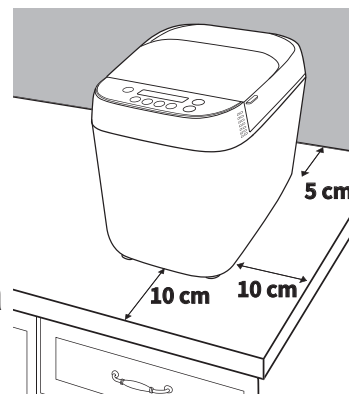
Zabraňte úrazu elektrickým proudem, požáru způsobenému zkratem, kouři, popálení nebo zranění.

- **Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.**
- **Zkontrolujte, jestli se napětí na štítku výrobku shoduje s napětím vaší elektrické instalace.**
Nepřipojujte další zařízení ke stejné elektrické zásuvce, aby se zabránilo přehřívání. Nebudete-li mít jinou možnost, než připojit k dané vidlici kabelu ještě jiné spotřebiče, zkontrolujte, že součet jejich jmenovitých příkonů nepřekročí jmenovitou hodnotu proudu zásuvky.
- **Vidlice kabelu zasuňte bezpečně do zásuvky.**
- **Pravidelně zbavujte prachu vidlici kabelu.**
→ Vidlice kabelu odpojte a otřete suchou utěrkou.
- **Pokud by spotřebič přestal správně fungovat, i když je to málo pravděpodobné, ihned ho přestaňte používat.**
Příklady nesprávné funkce nebo poruchy:
 - Napájecí kabel a vidlice kabelu se nezvykle zahřívají.
 - Je poškozený napájecí kabel nebo do spotřebiče nejde proud.
 - Kryt zařízení je deformovaný, viditelně poškozený nebo se nezvykle zahřívá.
 - Motor během provozu vydává nezvyklý hluk.
 - Je cítit nepříjemný zápach.
 - Projevila se jiná porucha nebo poškození.→ Informujte se v prodejně nebo v servisním středisku Panasonic o možnosti kontroly nebo opravy.

! UPOZORNĚNÍ

Zabraňte nebezpečí úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Spotřebič nepoužívejte na následujících místech:**
 - Na křivých plochách, na elektrických spotřebičích (například ledničky), na materiálech, jako jsou ubrusy nebo koberce apod.
 - Na místech, kam stříká voda, nebo blízko zdrojů tepla.→ Spotřebič umístěte na pevnou, suchou, čistou, rovnou a teplotě odolnou pracovní plochu alespoň 10 cm od kraje a alespoň 5 cm od přilehlých stěn nebo ostatních předmětů.
- **Během činnosti pekárny nevyjímejte pečicí nádobu a neodpojujte spotřebič ze zásuvky.**



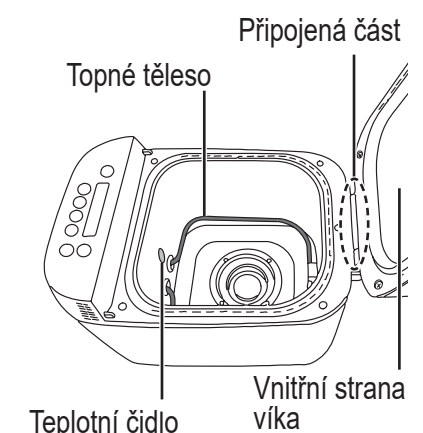
! UPOZORNĚNÍ

Zabraňte nebezpečí úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Během pečení nesahejte na horké plochy, jako je pečicí nádoba, vnitřní povrch, topné těleso nebo vnitřní strana víka. Je-li spotřebič v provozu nebo bezprostředně po něm, mohou být přístupné části výrobku horké.**
Během používání se přístupné plochy mohou zahřívát. Dávejte pozor na zbytkové teplo zejména po použití.
→ Když vyndáváte z pekárny pečicí nádobu nebo hotový chleba, použijte kuchyňské rukavice, abyste se nespálili. (Rukavice nesmějí být mokré.)
- **Nepoužívejte externí časovač atd.**
 - Tento spotřebič nelze ovládat externím časovačem nebo pomocí samostatného dálkového ovladače.
- **Do otvorů ve spotřebiči nestrkejte žádné předměty.**
- **Nepřekračujte maximální množství mouky (500 g) a kypřících přísad, jako jsou sušené kvasnice (7 g) nebo prášek do pečiva (13 g). (Viz str. CZ2.)**
- **Jestliže se spotřebič nepoužívá, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.**
- **Když odpojujete vidlici kabelu, držte ji. Netahejte za samotný napájecí kabel.**
- **Před manipulací, přemísťováním nebo čištěním spotřebič odpojte od elektrické zásuvky a nechte vychladnout.**
- **Výrobek je určený jen pro použití v domácnosti.**
- **Po použití nezapomeňte spotřebič vyčistit, zejména plochy, které jsou ve styku s potravinami.**

Důležité informace

- Tento spotřebič nepoužívejte venku, v místnostech, kde je vysoká vlhkost vzduchu, ani nepoužívejte nadměrnou sílu při kontaktu s díly na obrázku vpravo (mohlo by dojít k poruše nebo deformaci).
- K odstraňování zbytků nepoužívejte nůž ani jiné ostré nástroje.
- Dávejte pozor, aby vám spotřebič nespádl, mohl by se poškodit.
- V pečicí nádobě neskladujte přísady ani hotové pečivo.

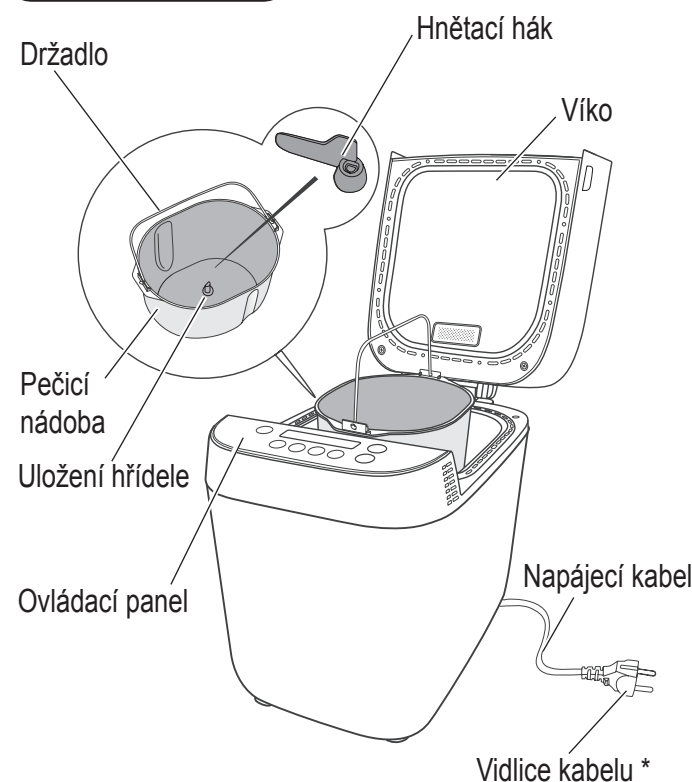


Tento symbol na spotřebiči upozorňuje: „Horký povrch, dotýkat se opatrně“.

Názvy součástí a pokyny

Hlavní jednotka a Příslušenství

Hlavní jednotka



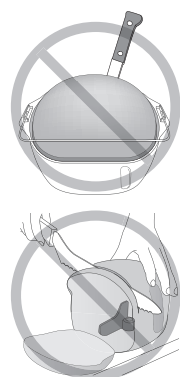
* Tvar vidlice kabelu se může od obrázku lišit.

Pečicí nádoba a hnětací hák jsou opatřeny keramickou povrchovou úpravou, aby se na ně nelepilo těsto a upečený chléb se snáze vyklápěl.

■ Dodržujte následující pokyny, abyste jejich keramickou povrchovou úpravu neporušili:

- Při vyklápění chleba z pečicí nádoby a nebo při odstraňování hnětacích háků z chleba nebo z pečicí nádoby nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty, jako např. nůž, vidličku apod.
- Pokud chleba nejde z pečicí nádoby vyklopit nebo je obtížné jej vyjmout, nechte pečicí nádobu 5–10 minut chladnout. S použitím kuchyňských rukavic obraťte pečicí nádobu dnem vzhůru. Držte ji oběma rukama a poklepejte o čistý kuchyňský povrch s rozestřenou kuchyňskou utěrkou, dokud se chleba neuvolní.
- Hnětací hák může ve chlebu uvíznout. Je-li tomu tak, počkejte, dokud chléb nevychladne, a předtím než jej začnete krájet, hák vyjměte.
- Pokud nejde hnětací hák odstranit z pečicí nádoby, nalijte do ní teplou vodu a počkejte 5–10 minut. Pokud je i potom obtížné hnětací hák vyjmout, otočte jím do strany a vytáhněte jej.
- Při čištění nádoby a hnětacího háku můžete použít měkkou houbičku. Nepoužívejte čisticí prášky a jiné abrazivní prostředky.
- Tvrdé, křehké nebo velké přísady, jako je třeba mouka s celými zrnky, cukr, ořechy nebo semena, mohou poškodit keramickou povrchovou úpravu. Kusové přísady rozlámejte nebo nakrájejte na menší kousky.
- Používejte pouze hnětací hák, dodávaný s tímto spotřebičem.

Pečicí nádoba, hnětací hák i chléb mohou být po pečení velmi horké. Vždy jedněte opatrně.



Ovládací panel a displej

• Na obrázku jsou uvedena všechna slova a symboly, ale během provozu se zobrazují pouze odpovídající slova a symboly.

Provozní stav

Zobrazí se pro aktuální stav programu vyjma a .

: Indikuje výpadek napájení.

: • Indikuje ruční přidání přísad. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, a 12.)

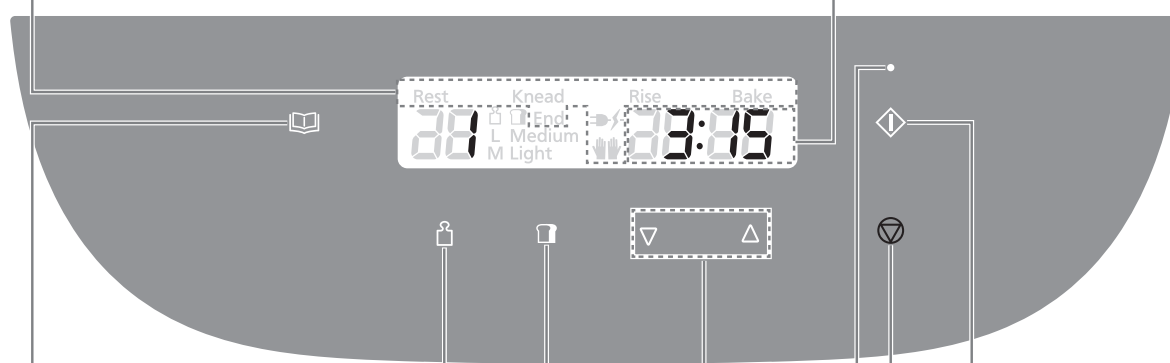
• Poskytuje informace o ručním provozu. (Menu 12 a 15.)

Zobrazení času

• Čas do dokončení programu.

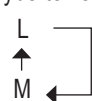
• Když je třeba přidat přísady ručně, zobrazí se na displeji čas do okamžiku přidání.

• Menu vyžadovalo několik manuálních kroků, na displeji se zobrazí zbývající čas do zahájení procesu po stisknutí tlačítka **Start**.



Velikost

Stisknutím tohoto tlačítka vyberte velikost.



Kůrka

Stisknutím tohoto tlačítka vyberte barvu kůrky.

Medium
(středně tmavá)
↑
Light (světlá)

Start

Stisknutím tohoto tlačítka spustíte program.

Stop

Chcete-li zrušit nastavení/zastavit program. (Stiskněte a podržte přibližně 1 sekundu.)

Indikátor stavu

- Blikání znamená, že zařízení je v nastaveném stavu, nebo je potřebná ruční obsluha. Může se stisknout tlačítko **Start**.
- Stálé světlo znamená, že zařízení je ve stavu probíhajícího programu. Tlačítko **Start** nelze stisknout. Nezapne se, i když je zapojeno.

Menu

- Jedním stisknutím tohoto tlačítka přejdete do režimu nastavení.
- Číslo Menu změníte opakovaným stisknutím tohoto tlačítka. (Chcete-li programy měnit rychleji, tlačítko přidržte.)

Časovač

- Nastavte časovač zpoždění (čas dohřívání, aby byl chléb hotový). Podle zvoleného menu lze nastavit až na 13 hodin. Příklad: teď je 21:00 hodin a ráno v 6:30 chcete mít čerstvě upečený chléb.

→ Časovač nastavte na **9:30** (za 9 hodin a 30 minut).



▲ Tímto tlačítkem se čas prodlouží.

▼ Tímto tlačítkem se čas zkrátí.

(Pro zrychlení postupu stiskněte a podržte toto tlačítko.)

- Nastavení času pro menu 13 a 18:

• Menu 13

Po jednom stisku tlačítka se doba pečení, včetně dodatečné doby pečení, prodlouží o 1 minutu

• Menu 18

Po jednom stisku tlačítka se doba pečení prodlouží o 10 minut, ale dodatečná doba pečení se prodlouží o 1 minutu.

- Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.
- A termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el az útmutatásokat.
 - A termék használata előtt, **vegye különösen figyelembe a Biztonsági óvintézkedések (HU3–HU5 oldal) és Fontos információk (HU5 oldal) című fejezeteket.**
 - Kérjük, őrizze meg az utasításokat a jövőbeni használatra.
 - A Panasonic nem vállal felelősséget a készülék rendellenes működtetéséből, vagy a kezelési útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

Tartalom

Műszaki adatok.....	HU2
Biztonsági óvintézkedések	HU3
Fontos információk.....	HU5
A részek megnevezése és útmutatások.....	HU6
• Fő egység és tartozékok.....	HU6
• Vezérlőegység és kijelző.....	HU7

Műszaki adatok

Hálózati tápfeszültség	230 V ~ 50 Hz		
Teljesítményfelvétel	700 W		
Kapacitás	(BL80 kenyérliszt)	max. 500 g	min. 300 g
	(Szárított élesztő)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Sütőpor)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Időzítő	Digitális időzítő (max. 13 óra)		
Méret (magasság × szélesség × mélység)	Kb. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Súly kb.	Kb. 7,0 kg		
Tartozékok	Mérőpohár, mérőkanál		

Tájékoztatás felhasználók számára az elhasznált készülékek, begyűjtéséről és ártalmatlanításáról

Csak az Európai Unió és olyan országok részére, amelyek begyűjtő rendszerekkel rendelkeznek



Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és/vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel. Az elhasznált készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek, megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre. E termékek előírás szerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes erőforrások megővéséhez, és megakadályozza az emberi egészség és a környezet károsodását.

Amennyiben a begyűjtéssel és újrafelhasználással kapcsolatban további kérdése lenne, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

E hulladékok szabálytalan elhelyezését az országos jogszabályok büntethetik.

HU2

Biztonsági óvintézkedések

A következőkben leírtakat feltétlenül tartsa be.

A személyi sérülés, elektromos áramütés és tűz kockázatának csökkentése érdekében vegye figyelembe a következőket:

■ **A következő jelzések a készüléket helytelen használata esetén bekövetkező ártalom és sérülés fokát jelzik.**

	FIGYELEM! Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely súlyos sérülést vagy halált okozhat.
	VIGYÁZAT: Olyan veszélyhelyzetre hívja fel a figyelmet, mely könnyű sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

■ **A jelzések besorolása és magyarázata a következő.**

	Ez a szimbólum tiltást jelez.		Ez a szimbólum olyan követelményeket jelent, amelyeket be kell tartani.
--	-------------------------------	--	---

FIGYELEM

Rövidzárlat, füst, égés és egyéb sérülés miatti áramütés és tűz kockázatának csökkentéséhez.

- **Ügyeljen arra, hogy csecsemők, gyermekek ne játszanak a csomagolási anyaggal.** (Ez fulladást okozhat.)
- **Ne szedje szét, ne akarja javítani vagy módosítani a készüléket.**
→ Forduljon az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Panasonic-szervizhez.
- **Ne károsítsa a hálózati kábelt, illetve a hálózati csatlakozó.**
A következő műveletek szigorúan tiltottak:
Átalakítás, fűtőtest vagy forró felületek érintése, illetve azok közelébe helyezés, hajlítás, csavarás, húzás, az éles felületekre történő akasztás/a rajtuk történő áthúzás, nehéz tárgyak ráhelyezése, a hálózati kábel nyalábolása, illetve a készülék hordozása a hálózati kábellel.
- **Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó sérült, illetve a hálózati csatlakozó lazán csatlakozik a hálózati csatlakozóaljzathoz.**
→ A veszélyek elkerülése érdekében a cseréltesse ki a sérült hálózati kábelt a gyártónál, márkaszervizben vagy hasonlóan képzett szakemberrel.
- **Ne csatlakoztassa, illetve ne húzza ki a hálózati csatlakozót nedves kézzel.**
- **Ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne fröcsköljön rá vizet és / vagy más folyadékot.**
- **Használat közben a szellőzőnyílásokat ne érintse meg, ne zárja vagy ne takarja le.**
• Ilyen szempontból különösen ügyeljen a gyerekekre.

- **Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező, illetve az ilyen eszközök használatában és ismeretében teljesen járatlan személyek csak akkor használhatják, ha azt felügyelet mellett teszik, vagy a készülék biztonságos használatáról megfelelő útbaigazítást kaptak, és megértették a vele járó veszélyeket. Ne játszanak a gyerekek a készülékkel!**
A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyerekek, csak ha már 8 évesnél idősebbek, és felügyelet mellett teszik.

Magyar

HU3

Biztonsági óvintézkedések

A következőkben leírtakat feltétlenül tartsa be.

! FIGYELEM

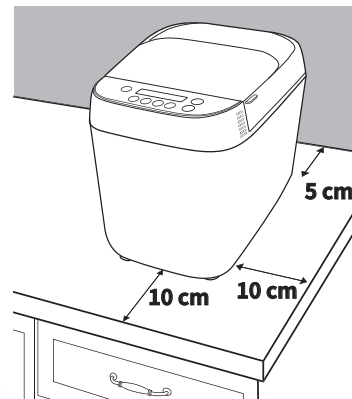
Rövidzárlat, füst, égés és egyéb sérülés miatti áramütés és tűz kockázatának csökkentéséhez.

- **A készüléket és hálózati kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől.**
- **Gondoskodjon róla, hogy a készülék címkéjén jelzett feszültség megegyezzen a hálózati feszültséggel.**
Továbbá, ne csatlakoztasson több eszközt ugyanahhoz a hálózati aljzathoz, a túlmelegedés megelőzése érdekében. Amennyiben több hálózati csatlakozót csatlakoztat egy konnektorhoz, ügyeljen arra, hogy azok összteljesítménye ne haladja meg a háztartási csatlakozó aljzat névleges teljesítményfelvételét.
- **Szorosan dugja be a hálózati csatlakozót.**
- **Rendszeresen tisztítsa meg a hálózati csatlakozót a portól.**
→ Húzza ki a hálózati csatlakozót és törölje le azt egy száraz ronggyal.
- **Ha esetleg rendellenes működést tapasztal, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**
A rendellenesség vagy meghibásodás tünetei / okai például a következők:
 - A hálózati csatlakozó és a hálózati kábel szokatlanul felforrósodik.
 - A hálózati kábel megsérül, vagy a készülék leáll.
 - A készüléktest eldeformálódik, látható sérülés keletkezik rajta, vagy szokatlanul felforrósodik.
 - Rendellenes működési zaj hallható használat közben.
 - Szokatlan szag érződik.
 - Egyéb rendellenesség vagy hiba.→ Vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, ahol vásárolta a terméket, vagy a Panasonic márkaszervizzel kivizsgálás vagy javítás céljából.

! VIGYÁZAT

Az áramütés, tűz, égési vagy egyéb sérülés, illetve anyagi kár kockázatának csökkentése.

- **Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**
 - Egyenetlen felületeken, elektromos készülékeken, mint például hűtőgépen, textíliákon, mint például asztalterítőn vagy padlószőnyegen stb.
 - Olyan helyeken ahol víz csöpöghet a készülékre, illetve hőforrások közelében.
- A készüléket stabil, száraz, tiszta, sík és hőálló munkalapra helyezze, legalább 10 cm távolságra a szélétől és legalább 5 cm távolságra a szomszédos falaktól és egyéb tárgyaktól.



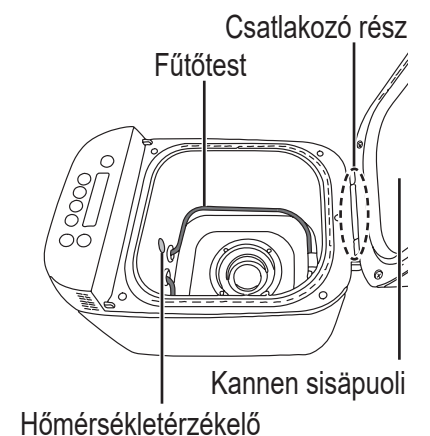
! VIGYÁZAT

Az áramütés, tűz, égési vagy egyéb sérülés, illetve anyagi kár kockázatának csökkentése.

- **Működés közben ne vegye ki a kenyértartályt, és ne húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.**
- **Használat közben vagy sütés után ne érintse meg a forró részeket, mint a kenyértartály, a fűtőtest vagy a tetőlap belseje.**
A kézzel érinthető területek használat közben felhevülhetnek. Ügyeljen a maradékhő forrásra, különösen használat után.
→ Az égési sérülések elkerülése érdekében, amikor kiemeli a kenyértartályt vagy a kész kenyeret, mindig vegye fel a konyhai fogókesztyűt. (Ne használjon nedves fogókesztyűt.)
- **Ne használjon külső időzítőt stb.**
 - A készülék külső időzítő készülékről, vagy külön távvezérlő rendszerről nem működtethető.
- **Ne helyezzen semmilyen tárgyat a résekbe.**
- **Ne lépje túl a liszt (500 g) és kelesztő hozzávalók, pl. száraz élesztő (7 g) és sütőpor (13 g) maximálisan megengedett mennyiségét (lásd: HU2. oldal).**
- **Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, amikor a készülék nincs használatban.**
- **A készüléket a hálózati csatlakozódugónál fogva kell leválasztani a hálózatról. Soha ne a hálózati vezeték húzza.**
- **A készülék kezelése, áthelyezése vagy tisztítása előtt húzza ki a hálózatról és hagyja lehűlni.**
- **Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **Használat után mindenképp tisztítsa meg a készüléket, különösen az étellel érintkező felületeket.**

Fontos információk

- Ne használja a készüléket a szabadban, magas páratartalmú helyiségekben, illetve ne erőltesse a jobb oldalon ábrázolt alkatrészeket, mert ellenkező esetben üzemzavar vagy alaktorzulás következhet be.
- Ne használjon kést vagy egyéb éles eszközt a maradványok eltávolításához.
- Ne ejtse le a készüléket a károsodás elkerülése érdekében.
- Ne tároljon hozzávalókat vagy kenyeret a kenyértartályban.

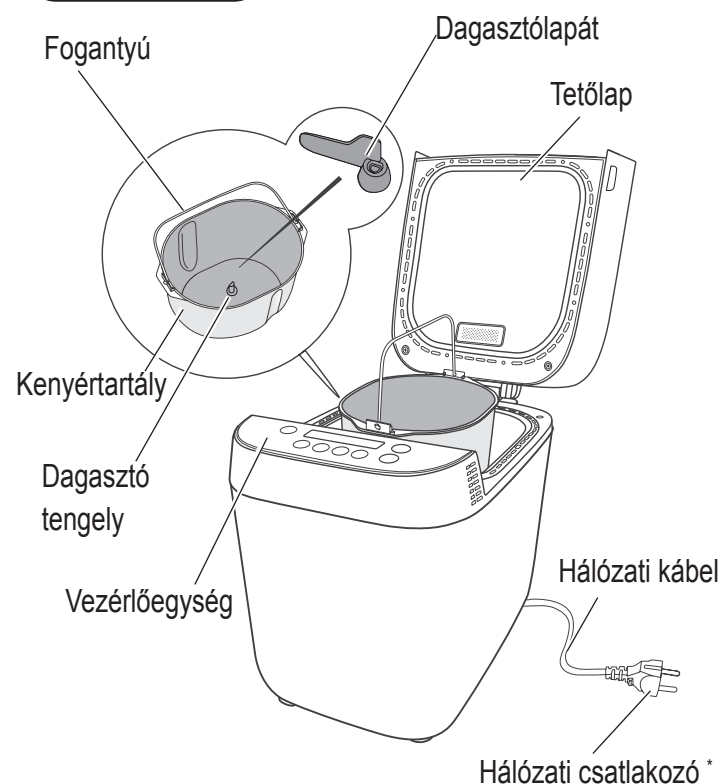


Ez a szimbólum a készüléken azt jelzi, hogy „Forró felület, ne érjen hozzá óvatlanul!”.

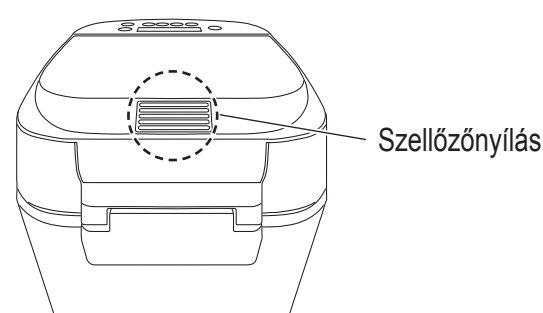
A részek megnevezése és útmutatások

Fő egység és Tartozékok

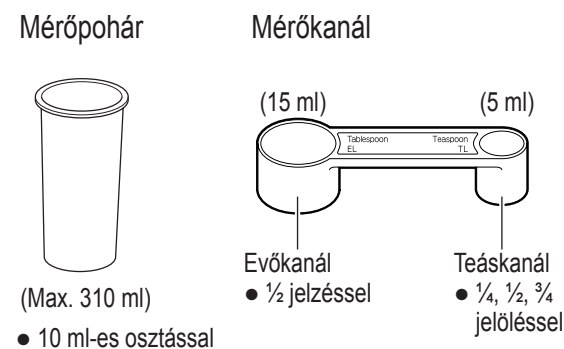
Fő egység



* A hálózati csatlakozó alakja eltérhet a képen láthatótól.



Tartozékok

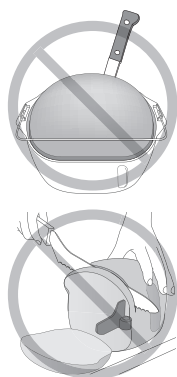


A kenyértartályt és a dagasztólapátot kerámiabevonat borítja, így a szennyeződés könnyen eltávolítható.

A kerámiabevonat védelme érdekében vegye figyelembe az alábbi tájékoztatást:

- Amikor kiveszi a kenyeret a kenyértartályból és/vagy eltávolítja a dagasztólapátot a kenyérből vagy kenyértartályból, semmilyen kemény vagy éles eszközzel, (például kés vagy villa) ne próbálja elősegíteni a kiemelést a kenyérből vagy kenyértartályból.
- Ha a kenyér hozzátapad a kenyértartályhoz, és nem lehet könnyen kivenni, hagyja a kenyértartályt 5–10 percig hűlni, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne égessen meg tőle. Fogókesztyű használatával fordítsa fejjel lefelé a kenyértartályt. Két kézzel fogva ütögesse egy konyharuhával letakart tiszta főzőfelülethez, amíg a kenyér ki nem szabadul.
- Előfordulhat, hogy a dagasztólapát beszorul a kenyérbe. Ha ez így marad, várja meg míg lehűl a kenyér, és a szeletelés előtt vegye ki azt.
- Ha a dagasztólapátot nem lehet kivenni a kenyértartályból, öntsön meleg vizet a kenyértartályra, és várjon 5–10 percet. Ha még mindig nehéz kivenni, forgassa el oldalra a dagasztólapátot, és húzza ki.
- Tisztításánál puha szivaccsal törölje át a kenyértartályt és a dagasztólapátot. Ne alkalmazzon semmilyen súrolószert pl. tisztítószert vagy súrolópárnát.
- A kemény, durva vagy nagy szemű alkotóelemek, mint a teljes kiőrlésű lisztek, melyekben gabonaszemek, cukor vagy adalékanyagok vannak, mint dió és különböző magvak, károsíthatják a kerámiabevonatot. Amikor nagyméretű alkotóelemeket tesz a kenyérbe, ezeket előzőleg törje vagy vágja kisebb darabokra.
- Csak a készülékkel szállított dagasztólapátot használja.

A sütést követően a kenyértartály, a dagasztólapát és a kenyér nagyon forró lehet. Mindig óvatosan fogja meg ezeket.



Vezérlőegység és kijelző

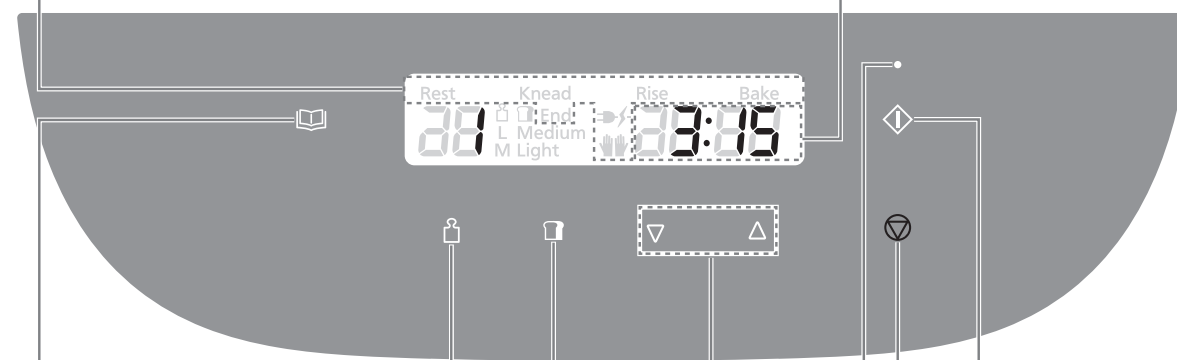
- A képen az összes szó és szimbólum megjelenik, a művelet során azonban csak azok jelennek meg, amelyek a művelethez szükségesek.

Működési állapot

- A program aktuális fázisánál jelenik meg kivéve az és .
- : Áramkimaradást jelez.
- : A hozzávalók manuális hozzáadását jelzi. (Menü 2, 3, 5, 7, 10, 11, és 12.)
- A manuális működésről tájékoztat. (Menü 12 és 15.)

Megjelenített idő

- A program befejezésig még hátralévő időtartam.
- Amikor manuálisan adagolja a hozzávalókat, a kijelző addig mutatja az időt, amíg az extra hozzávalókat hozzá nem adja.
- A menü bizonyos műveletet igényelt. A kijelző megjeleníti a fennmaradó időt, amíg a művelet elindul az **Indít** gomb megnyomása után.



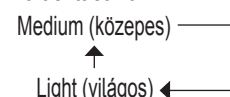
Méret

A méret kiválasztásához nyomja meg ezt a gombot.



Kenyérhéj

Nyomja meg ezt a gombot a kenyérhéj színének kiválasztásához.



Indít

Nyomja meg ezt a gombot a program indításához.

Állj

A beállítás visszavonásához/a program leállításához. (Tartsa megérintve kb. 1 másodpercig.)

Állapotjelző

- A villogás azt jelzi, hogy a gép be van állítva, vagy manuális művelet szükséges. Az **Indít** gomb megnyomható.
- Ha folyamatosan világít az azt jelenti, hogy a gép programot hajt végre. Az **Indít** gomb nem nyomható meg. Nincs bekapcsolva vagy bedugaszolva.

Menü

- Érintse meg ezt a gombot egyszer a beállítási mód aktiválásához.
- Nyomja meg még egyszer ezt a gombot a Menü számának módosításához. (A gyorsabb léptetéshez tartsa lenyomva a gombot.)

Időzítő

- A késleltetési időzítőt állítja be (ameddig elkészül a kenyér). Az elérhető menük esetében legfeljebb 13 órára állítható be. Például: Most este 9:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 6:30 percre legyen kész.



- A 13. és 18. menü idejének beállítása:

- Menü 13

A gomb egyszeri megnyomásával 1 perccel állítja előre a sütési időt, beleértve a további sütési időt.

- Menü 18

A gomb egyszeri megnyomásával 10 perccel állítja előre a főzési időt, de a további főzési idő 1 perc lesz.

- Kiitos, kun valitsit tämän Panasonic-tuotteen.
- Lue ohjeet huolellisesti käyttääksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
 - Ennen kuin käytät tätä tuotetta, **kiinnitä erityisesti huomiota Turvallisuusohjeet - (S. FI3–FI5) ja Tärkeää tietoa - (S. FI5) kohtiin tässä ohjeessa.**
 - Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.
 - Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Sisältö

Tekniset tiedot	FI2
Turvallisuusohjeet.....	FI3
Tärkeää tietoa	FI5
Osien nimet ja ohjeet	FI6
• Päälaite & Tarvikkeet	FI6
• Ohjauspaneeli ja näyttö.....	FI7

Tekniset tiedot

Virransyöttö	230 V ~ 50 Hz		
Tehontarve	700 W		
Kapasiteetti	(Karkea vehnä jauho)	enint. 500 g	väh. 300 g
	(Kuivahiiva)	enint. 7,0 g	väh. 2,1 g
	(Leivinjauhetta)	enint. 13,0 g	väh. 10,0 g
Ajastin	Digitaalinen ajastin (enintään 13 tuntia)		
Mitat (K × L × S)	Noin 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Paino	Noin 7,0 kg		
Tarvikkeet	Mittakuppi, mittalusikka		

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain EU -jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille.

Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin. Johda vanhat tuotteet käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti. Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon. Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta. Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

FI2

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa näitä ohjeita.

Pienentääksesi henkilövahingon, sähköiskun tai tulipalon varaa, huomioi seuraava:

■ **Seuraavat signaalit ilmaisevat haitan ja vahingon asteen, kun tuotetta käytetään väärin.**

⚠ VAROITUS:	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan.
⚠ VAARA:	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka voi johtaa lievään loukkaantumiseen tai omaisuuden vahingoittumiseen.

■ **Symbolit on luokiteltu ja selitetty seuraavalla tavalla.**

⊘ Tämä symboli ilmaisee kieltoa.	! Tämä symboli ilmaisee vaatimusta, jota on noudatettava.
----------------------------------	---

⚠ VAROITUS

Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savun, palovamman tai henkilövahingon vaaran välttämiseksi.

- ⊘ ● **Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.** (Tukehtumisvaara.)
- **Älä pura, korjaa tai muunna tätä laitetta.**
→ Ota yhteys laitteen myyjään tai Panasonic-huoltoon.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai virtajohdon pistoketta.**
Seuraavat toiminnot ovat ankarasti kiellettyjä:
Mukauttaminen, lämmityselementtien tai kuumien pintojen kanssa kosketuksiin tai lähelle asettaminen, taivuttaminen, vääntäminen, vetäminen, ripustaminen/vetäminen terävien reunojen yli, raskaiden esineiden asettaminen laitteen päälle, virtajohdon niputtaminen, laitteen kantaminen virtajohdosta.
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtajohdon pistoke on rikki tai jos virtajohdon pistoke on kytketty huonosti pistorasiaan.**
→ Viallisen virtajohdon saa vaihtaa vain laitteen valmistaja, sen valtuuttama huolto tai tehtävään pätevä henkilö.
- **Älä kytke tai irrota virtajohdon pistoketta, jos kätesi ovat märät.**
- **Älä upota laitetta veteen tai roiskuta sitä vedellä ja/tai muulla nesteellä.**
- **Älä koske höyryaukkoihin tai tuki tai peitä niitä käytön aikana.**
 - Valvo erityisesti lapsia.

- ! ● **Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut, tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.**

Suomalainen

FI3

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa näitä ohjeita.

VAROITUS

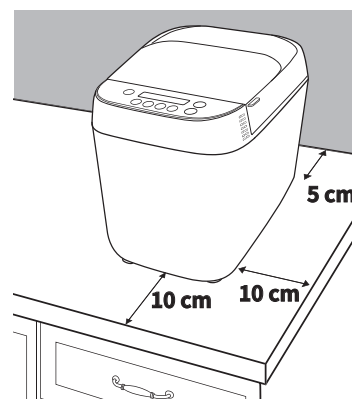
Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savun, palovamman tai henkilövahingon vaaran välttämiseksi.

- **Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.**
- **Varmista, että alueesi sähköverkon jännite on sama kuin laitteeseen merkitty käyttöjännite.**
Vältä kytkemästä samaan pistorasiaan useita laitteita. Jos kytket useita virtajohdon pistokkeita samaan pistorasiaan, varmista, ettei laitteiden yhteenlaskettu tehontarve ylitä pistorasian sallittua kuormaa.
- **Kytke virtajohdon pistoke hyvin.**
- **Puhdista virtajohdon pistoke säännöllisesti pölystä.**
→ Irrota virtajohdon pistoke ja puhdista kuivalla pyyhkeellä.
- **Lopeta laitteen käyttö heti ja irrota verkkojohto siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että laite lakkaa toimimasta kunnolla.**
Esimerkkejä toimintahäiriöistä tai vioista:
 - Virtajohto tai virtajohdon pistoke tulevat epätavallisen kuumiksi.
 - Virtajohto on viallinen tai virransyöttö lakkaa toimimasta.
 - Rungon muoto muuttuu, se on silminnähden vaurioitunut tai tuntuu epätavallisen kuumalta.
 - Laite pitää käytön aikana epätavallista käyntiääntä.
 - Laitteesta lähtee paha haju.
 - Tapahtuu jotain muuta epätavallista tai toimintahäiriö.
 → Ota yhteys jälleenmyyjään tai Panasonic-huoltoon toimittaaksesi laitteen tarkastukseen tai huoltoon.

VAARA

Sähköiskun, tulipalon, palovamman, henkilövahingon tai omaisuusvahingon välttämiseksi.

- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa.**
 - Epätasaisten pintojen päällä, sähkölaitteiden, kuten jääkaappi, päällä, pöytäliinojen tai mattojen kaltaisten materiaalien päällä, jne.
 - Laitteen päälle voi roiskua vettä. Laitteen lähellä on lämmönlähde.
 → Sijoita laite tukevalle, kuivalle, puhtaalle, kuumuudenkestävälle työtasolle vähintään 10 cm etäisyydelle työtason reunasta ja vähintään 5 cm viereisistä seinistä ja muista kohteista.
- **Älä poista leipävuokaa tai irrota laitetta sähkövirrasta käytön aikana.**



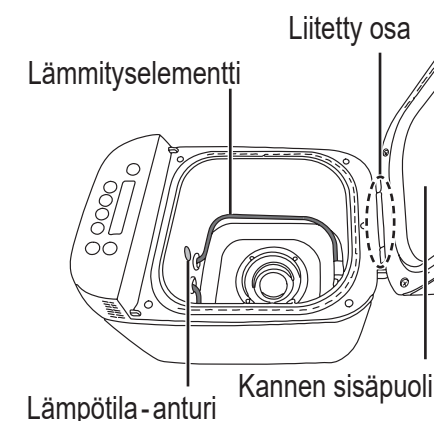
VAARA

Sähköiskun, tulipalon, palovamman, henkilövahingon tai omaisuusvahingon välttämiseksi.

- **Älä koske kuumaan kohtaan, kuten leipävuokaan, laitteen sisäosiin, lämmityselementtiin tai kannen sisäpuolelle, laitteen ollessa päällä tai heti käytön jälkeen.**
Luoksepäästävät pinnat voivat kuumentua käytössä. Varo jäännöslämmönlähdettä erityisesti käytön jälkeen.
→ Vältä palovammat käyttämällä patakintaita aina, kun poistat leipävuoa tai valmiin leivän. (Älä käytä merkkiä patakintaita.)
- **Älä käytä ulkoista ajastinta tms.**
 - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kautta.
- **Älä työnnä laitteen aukkoihin mitään esineitä.**
- **Älä ylitä jauhojen (500 g) nostatusaineiden, kuten kuivahiivan (7 g) tai leivinjauheen (13 g) maksimimääriä. (Katso sivu FI2)**
- **Irrota laite virtajohdon pistoke, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat virtajohdon sitä irrottaessa, vedä virtajohdon pistokkeesta. Ei koskaan virtajohdosta.**
- **Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen käsittelyä, siirtämistä tai puhdistusta.**
- **Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.**
- **Varmista, että puhdistat laitteen käytön jälkeen, erityisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruokaan.**

Tärkeää tietoa

- Älä käytä laitetta ulkona, hyvin kosteissa tiloissa tai kohdista liikaa voimaa osiin, kuten kuvituksessa oikealla, toimintahäiriön tai vääntymisen estämiseksi.
- Älä käytä veistä tai muuta terävää työkalua jäämien poistamiseen.
- Älä pudota laitetta; se voi mennä rikki.
- Älä säilytä mitään aineksia tai jyvät leipävuossa.



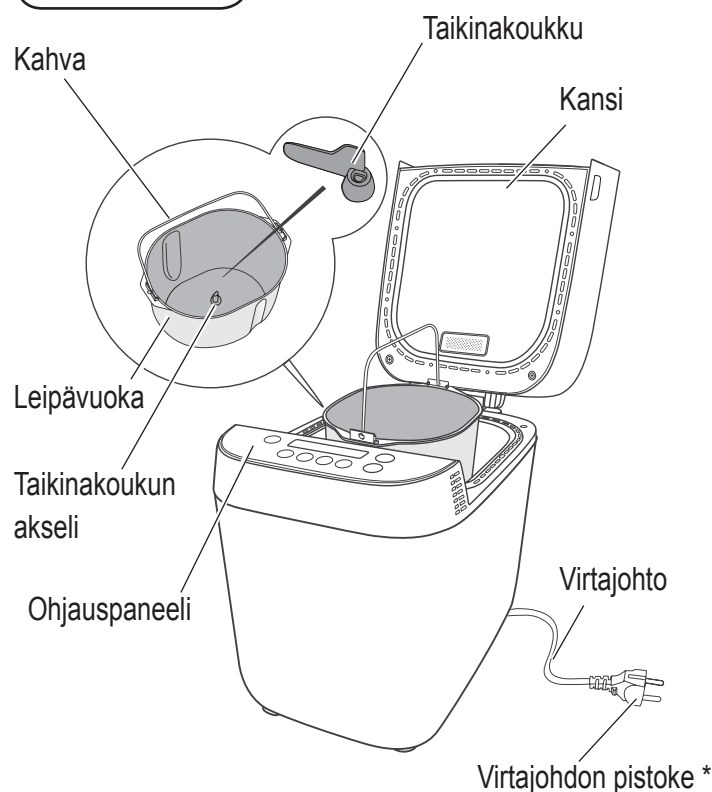
Tämä laitteeseen oleva symboli ilmaisee ”Kuumaa pintaa, jonka koskettamista on varottava”.

Suomalainen

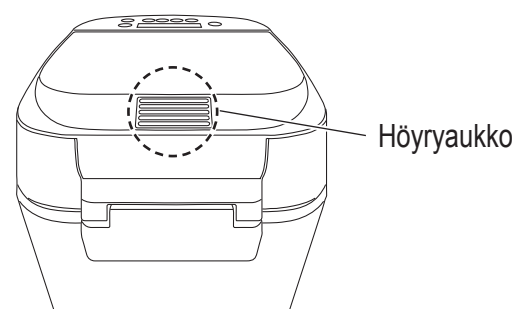
Osien nimet ja ohjeet

Päälaite & Tarvikkeet

Päälaite



* Laitteessasi oleva virtajohdon pistoke voi olla erinäköinen kuin kuvassa.



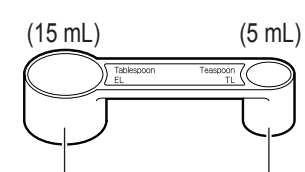
Tarvikkeet

Mittakuppi



(enintään 310 mL)
• 10 mL: n askelin

Mittalusikka



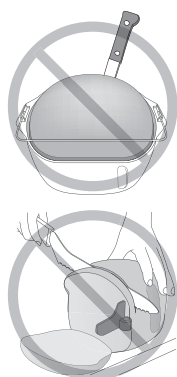
Ruokalusikka
• ½ merkki
Teelusikka
• ¼, ½, ¾ merkit

Leipävuoka ja taikinakoukku on pinnoitettu keraamisella pinnoitteella tahrojen välttämiseksi ja helpottamaan leivän poistamista.

■ Suojaa niiden keraamista pinnoitetta vaurioitumiselta noudattamalla näitä ohjeita:

- Älä käytä kovia tai teräviä välineitä, kuten veistä tai haarukkaa, kun poistat leivän leipävuosta ja /tai kun poistat taikinakoukun leivästä tai leipävuosta.
- Jos leipä tarttuu leipävuokaan ja ei irtoa helposti, jätä leipävuoka jäähtymään 5–10 minuutiksi. Käännä leipävuoka ylösalaisin uunikintaalla. Napauta pitäen molemmilla käsillä keittiöpyyhkeellä peitetystä kirkaasta paistopinnasta kunnes leipä tulee ulos.
- Taikinakoukku voi jäädä jumiin leipään. Jos leivontakoukku on yhä leivässä, odota leivän jäähtyvän ja ota koukku pois ennen viipaloitinta.
- Jos taikinakoukku ei voida irrottaa leipävuosta, kaada lämmintä vettä leipävuokaan ja odota 5–10 minuuttia. Jos irrottaminen on vielä vaikeaa, käännä taikinakoukku sivusuunnassa ja vedä se ulos.
- Puhdista leipävuoka ja taikinakoukku pehmeällä sienellä. Älä käytä mitään hankaavaa, kuten puhdistusainetta tai karkeaa sientä.
- Kovat, karkeat ja isot ainesosat, kuten kokonaisia jyvää sisältävät jauhot, sokeri, ja lisätyt pähkinät ja siemenet, voivat vahingoittaa niiden keraamista pinnoitetta. Jos käytät isoja ainesosia, paloittele tai leikkaa ne pienemmiksi.
- Käytä tässä laitteessa vain mukana toimitettua taikinakoukku.

Leipävuoka, taikinakoukku ja leipä voivat olla hyvin kuumia leipomisen jälkeen. Noudata aina varovaisuutta niitä käsitellessäsi.



Ohjauspaneeli ja näyttö

- Kuvassa näkyvät kaikki sanat ja symbolit, mutta vain asiaankuuluvat näytetään käytön aikana.

Toimintatila

Näytetään nykyiselle ohjelman vaiheelle paitsi ja .

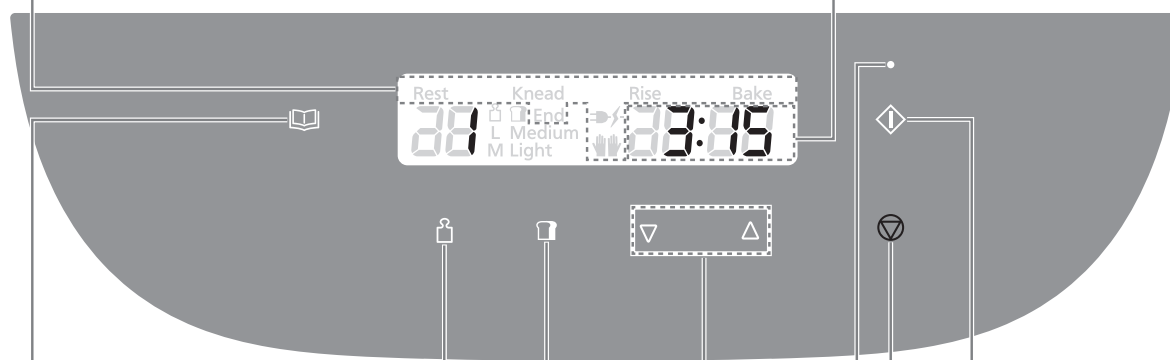
: Ilmaisee virtakatkoksen.

- : • Ilmaisee aineiden lisäämisen manuaalisesti. (Ohjelma 2, 3, 5, 7, 10, 11, ja 12.)
- Antaa merkin manuaalisen toimen suorittamisesta. (Ohjelma 12 ja 15.)

Näkyvissä oleva aika

- Valmistumishetkeen jäljellä oleva aika.
- Jos valittuna on ohjelma, jonka aikana käyttäjän on lisättävä aineksia, näyttää lisäyshetkeen vielä jäljellä olevan ajan.
- Ohjelma vaatii jonkin verran manuaalisia toimia, näyttö näyttää jäljellä olevan ajan ennen prosessin alkamista

Aloita -painikkeen painamisen jälkeen.



Koko

Valitse koko painamalla tätä painiketta.



Kuori

Valitse kuoren värin painamalla tätä painiketta.

Medium (Keskitumma)
Light (Vaalea)

Aloita

Aloita ohjelma painamalla tätä painiketta.

Seis

Peru asetus/pysäytä ohjelma. (Pidä painettuna noin 1 sekunti.)

Tilailmais

- Viikkuminen ilmaisee koneen olevan asetustilassa tai tarvitsevan manuaalista toimea.
- Aloita** -painiketta voidaan painaa.
- Jatkuvasti valaistu ilmaisee, että kone on ohjelman suoritustilassa.
- Aloita** -painiketta ei voi painaa.

Se ei käynnisty, vaikka pistoke on pistorasiassa.

Ohjelma

- Paina tätä painiketta kerran ohjelman asettamiseksi.
- Paina painiketta uudestaan Ohjelmanumeron vaihtamiseksi. (Voit siirtyä eteenpäin nopeammin pitämällä painiketta alhaalla.)

Ajastin

- Aseta viiveajastin (aika, milloin leivän on oltava valmis). Se voidaan asettaa käytettävissä olevalle ohjelmalle enintään 13 tunniksi. esim. kello on nyt 21.00 ja haluat leivän olevan valmis 6.30 seuraavana aamuna.

→ Aseta ajastimeen **9:30** (9 tuntia 30 minuuttia tästä eteenpäin).



Nykyinen aika Valmistumisaika

- Asetusaika ohjelmille 13 ja 18:

- Ohjelma 13

Painikkeen painaminen kerran edistää paistoaikaa, mukaan lukien lisäpaistoaikaa, 1 minuutin.

- Ohjelma 18

Painikkeen painaminen edistää kypsennysaikaa 10 minuuttia, mutta lisäkypsennysaikaa vain 1 minuutin.

▲ Lisää aikaa painamalla tätä painiketta.

▼ Vähennä aikaa painamalla tätä painiketta.

(Edetäksesi nopeammin, paina tätä painiketta kerran ja pidä sitten painettuna.)

- Tak fordi du har købt dette Panasonic produkt.
- Læs brugsanvisningerne omhyggeligt, for at bruge produktet korrekt og sikkert.
 - Før du tager dette produkt i brug, **bedes du venligst læse afsnittene Sikkerhedsforanstaltninger (S.DK3–DK5) og Vigtig information (S. DK5) i vejledningerne.**
 - Gem brugsanvisningerne til senere brug.
 - Panasonic accepterer intet ansvar, hvis apparatet ikke har været korrekt anvendt, eller disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Indholdsfortegnelse

Specifikationer	DK2
Sikkerhedsforanstaltninger	DK3
Vigtig information.....	DK5
Delnavne og vejledninger.....	DK6
• Hovedenhed & Tilbehør.....	DK6
• Betjeningspanel og skærm.....	DK7

Specifikationer

Spændingsforsyning	230 V ~ 50 Hz		
Strømforbrug	700 W		
Kapacitet	(Bagemel med højt indhold af gluten)	maks. 500 g	min. 300 g
	(Tørgær)	maks. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Bagepulver)	maks. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Digital timer (op til 13 timer)		
Størrelse (H × B × D)	Ca. 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Vægt	Ca. 7,0 kg		
Tilbehør	Målebæger, måleske		

Indsamling af elektroniskrot

Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer.

Dette symbol på produkter, emballage og/eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning. Ved at skaffe sig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet. Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune. Usagkyndig bortskaffelse af elektroniskrot kan eventuelt udløse bødeforlæggelse.



DK2

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse anvisninger.

Overhold følgende for at reducere risikoen for personskader, elektrisk stød og brand:
■ Følgende signaler angiver graden af personskader og skader, hvis apparatet misbruges.

- ⚠ **ADVARSEL:** Indikerer potentiel fare, der kan risikere i alvorlige kvæstelser eller dødsfald.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Indikerer potentiel fare, der kan resultere i mindre kvæstelser eller ejendomsskade.

■ Symbolerne er klassificeret og forklaret som følger.

- ⊘ Dette symbol angiver forbud.
- ❗ Dette symbol angiver krav, der skal følges.

⚠ ADVARSEL

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af en kortslutning, røg, forbrændinger eller personskader.

- ⊘ **Lad ikke spædbørn og børn lege med emballagen.**
(Det kan forårsage kvælning.)
- **Du må ikke adskille, reparere eller modificere dette apparat.**
→ Kontakt købsstedet eller et Panasonic-serviceværksted.
- **Undgå at beskadige netledningen eller netstikket.**
Følgende er strengt forbudt:
At ændre enheden, at stille den på eller i nærheden af varmelegemer eller varme overflader, at bøje, vride, trække, hænge/trække enheden over skarpe kanter, at sætte tunge genstande på enheden, at binde netledningen eller transportere apparatet i netledningen.
- **Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget, eller netstikket er løst forbundet til stikkontakten i væggen.**
→ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **Berør ikke netstikket med våde hænder.**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand, eller udsætte den for vand eller andre væsker.**
- **Tildæk, blokér og rør ikke ved ventilationshullerne til damp under brug.**
• Hold især øje med børn.
- ❗ **Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de har fået undervisning eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen for brug heraf.**
Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Dansk

DK3

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse anvisninger.

⚠ ADVARSEL

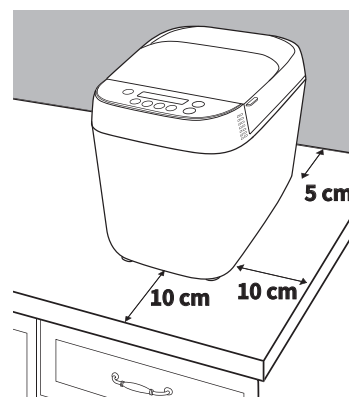
For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af en kortslutning, røg, forbrændinger eller personskader.

- Hold apparatet og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Sørg for, at spændingsangivelsen på etiketten på apparatet er den samme som din lokale elforsyning.
Undgå også at sætte andre apparater i den samme stikkontakt for at forhindre elektrisk overophedning. Hvis du alligevel tilslutter flere netstik, så sørg for, at det samlede effektforbrug ikke overstiger stikkontaktens tilladte belastning.
- Sæt netstikket sikkert i.
- Rengør netstikket regelmæssigt.
→ Tag netstikket ud, og aftør det med en tør klud.
- I det usandsynlige tilfælde, at dette apparat stopper med at fungere korrekt, skal du straks stoppe med at bruge apparatet og trække netstikket ud af stikkontakten.
f.eks. ved unormal drift eller nedbrud:
 - Netstikket eller netledningen bliver varmere end normalt.
 - Netledningen er beskadiget, eller apparatets strømforsyning svigter.
 - Apparatet bliver deformeret, har synlige skader eller er varmere end normalt.
 - Der er unormal motorstøj under brug.
 - Der er en ubehagelig lugt.
 - Der er andre problemer eller fejl.→ Kontakt straks din forhandler eller et Panasonic servicecenter for eftersyn eller reparation.

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskader eller skade på ejendom.

- Brug ikke apparatet på følgende steder.
 - På ujævne overflader, på elektriske apparater såsom et køleskab, på materialer såsom duge eller tæpper, osv.
 - Steder, hvor der kan sprøjte vand på det, eller i nærheden af en varmekilde.→ Placer apparatet på en fast, tørt, rent, flad og varmebestandig bordplade mindst 10 cm fra bordkant og mindst 5 cm fra tilstødende vægge og andre genstande.
- Tag ikke bageformen ud og træk ikke apparatet netstik ud af stikkontakten under brug.



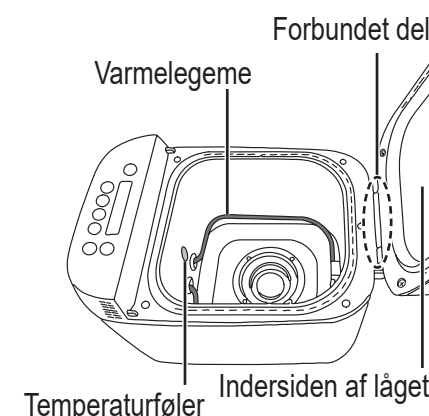
⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskader eller skade på ejendom.

- Rør ikke ved varme områder såsom bageform, enhedens indvendige del, varmeelement eller indersiden af låget, mens apparatet er i brug, eller efter bagning/tilberedning.
De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig med den resterende varmekilden, især efter brug.
→ Brug altid ovnhandsker, når du tager bageformen eller det færdige brød ud, for at undgå forbrændinger. (Brug ikke våde ovnhandsker.)
- Brug ikke en ekstern timer mv.
 - Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Stik ingen genstande ind i åbningerne.
- Overskrid ikke de maksimale mængder af mel (500 g) og hævemidler såsom tørgær (7 g) eller bagepulver (13 g). (Se S. DK2)
- Træk netstikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for at holde i netstikket, når du trækker det ud.
Træk aldrig i netledningen.
- Inden apparatet bruges, flyttes eller rengøres, skal dens stik trækkes ud af stikkontakten og apparatet skal køle ned.
- Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Sørg for at rengøre maskinen efter brug især overflader, der er i kontakt med madvarer.

Vigtig information

- Apparatet må ikke bruges udendørs eller på værelser med høj luftfugtighed. Apparatet dele må ikke overbelastes, som vist på billedet til højre, for at undgå fejlfunktion eller misformning.
- Fjern ikke dejrester med en kniv eller en anden skarp genstand.
- Tab ikke apparatet for at undgå at beskadige det.
- Der må ikke opbevares nogen ingredienser eller brød i bageformen.

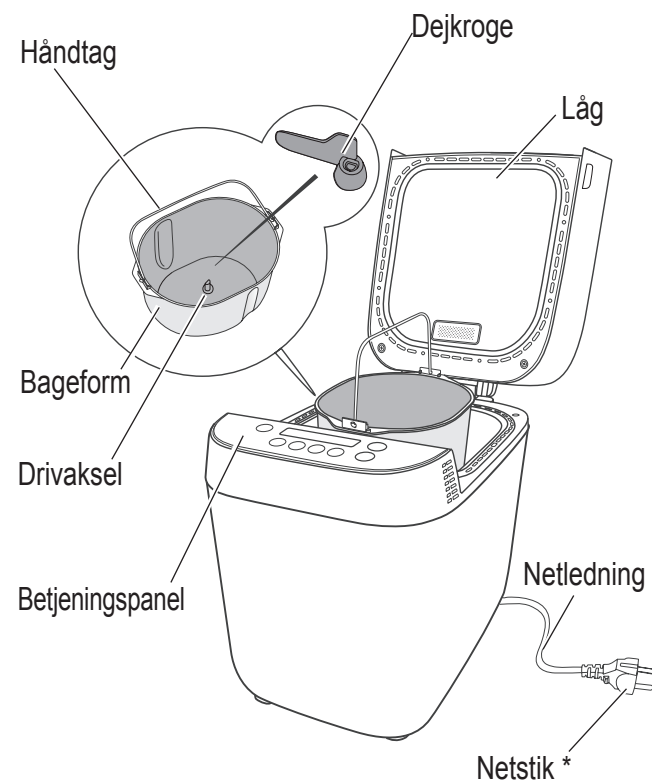


Dette symbol på apparatet angiver "Varm overflade og bør ikke berøres uden forsigtighed".

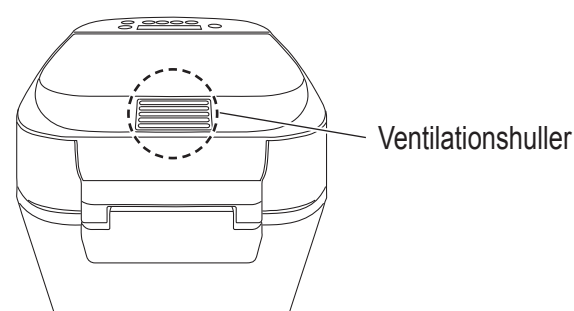
Delnavne og vejledninger

Hovedenhed & Tilbehør

Hovedenhed



* Udformningen af netstikket kan være forskellig fra illustrationen.



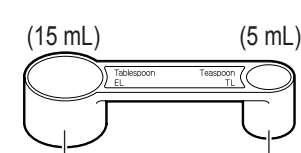
Tilbehør

Målebæger



(Maks. 310 mL)
• 10 mL inddelinger

Måleske



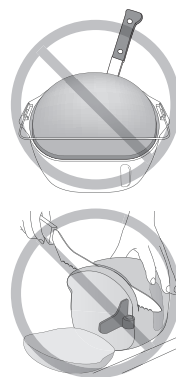
Spiseskefuld • ½ markering
Teskefuld • ¼, ½, ¾ markeringer

Bageformen og dejkrogene er belagt med keramik for at undgå pletter og for at gøre det nemmere at fjerne brød.

■ Følg vejledningen herunder for at undgå at beskadige de keramiske belægninger:

- Brug ikke hårde eller skarpe redskaber, såsom en kniv eller en gaffel, når du tager brødet ud af bageformen eller/og fjerner dejkrogen fra brødet eller bageformen.
- Hvis brødet sidder fast i bageformen og det er svært at tage ud, skal du lade brødet afkøle 5 minutter–10 minutter i bageformen. Brug ovnhandskerne til at vend bageformen med bunden op. Bank let med begge hænder og vend brødet ud på en ren bordplade, der er dækket med et viskestykke.
- Dejkrogen kan sidde fast i brødet. Hvis den stadig sidder i brødet, skal du vente, indtil brødet afkøles og tag den ud, før du skærer brødet.
- Hvis du ikke kan fjerne dejkrogen fra bageformen, skal du hælde varmt vand i bageformen og vente 5 minutter–10 minutter. Hvis dejkrogen stadig er svær at fjerne, skal du dreje krogen sideværts og trække den ud.
- Brug en blød svamp ved rengøring af bageformen og dejkrogen. Brug ikke noget, der er slibende, såsom rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Hårde, grove eller store ingredienser, såsom mel med hele eller formalede korn, sukker eller tilsætning af nødder og frø, kan beskadige deres keramiske belægninger. Hvis du bruger et stort stykke af en ingrediens, skal du skære det i mindre stykker.
- Anvend kun den medfølgende dejkrog til dette apparat.

Bageformen, dejkrogen og brødet kan være meget varme efter bagning. Håndter altid med omhu.



Betjeningspanel og skærm

• Billedet viser alle mulige ord og symboler, men kun de relevante vil vises under betjeningen.

Driftsstatus

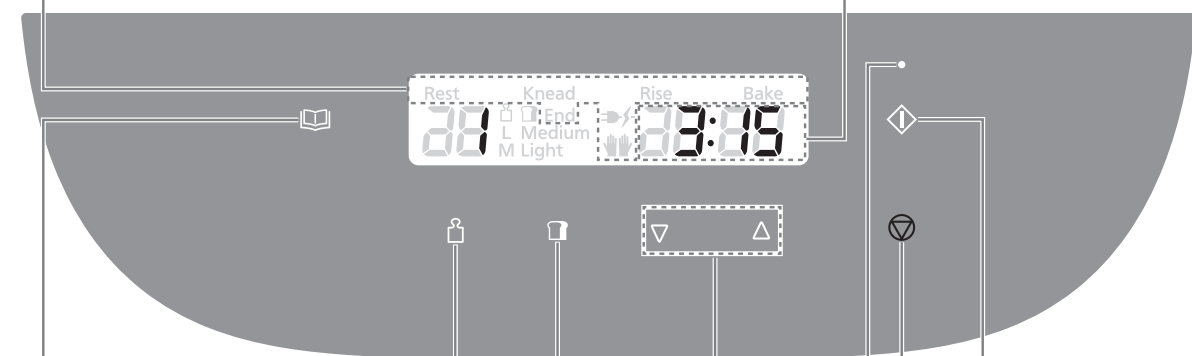
Vises i det pågældende stadie i programmet, undtagen og .

: Indikerer strømsvigt.

- : • Indikerer manuel tilføjelse af ingredienser. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, og 12.)
• Giver en indikation for manuel betjening. (Menu 12 og 15.)

Visning af tiden

- Resterende tid indtil færdiggørelse.
- Ved manuel tilsætning af ingredienser viser skærmen tiden, indtil der skal tilsættes flere ingredienser i programmet.
- Menu kræver mere tid, skærmen vil vise den resterende tid, før tilberedningen starter, efter der trykkes på **Start**-knappen.



Størrelse

Tryk på denne knap for at vælge størrelse.



Skorpe

Tryk på denne knap for at vælge farven på skorpen.

- Medium (Mellem)
- Light (Lys)

Start

Tryk på denne knap for at starte programmet.

Stop

For at annullere indstillingen / stoppe programmet. (Hold nede i ca. 1 sekund.)

Status-indikator

- Blink angiver, at maskinen er i indstillet tilstand eller at manuel betjening er påkrævet. Der kan trykkes på **Start**-knappen.
- Hvis den lyser konstant, er maskinen ved at udføre programmet. Der kan ikke trykkes på **Start**-knappen. Den vil ikke tænde, selv hvis stikket er sat i kontakten.

Menu

- Tryk på denne knap én gang for at gå til Indstillinger.
- Tryk på denne knap igen for at skifte Menunummer. (Hold på knappen for at gå hurtigere frem i menuen.)

Timer

- Indstil tidsforsinkelse (resterende tid før brødet er klart). Kan indstilles til op til 13 timer i de tilgængelige menuer. f.eks.: Klokken er nu 21:00, og du vil gerne have, at brødet skal være færdigt kl. 6:30 næste morgen.
→ Indstil timeren til **9:30** (9 timer og 30 minutter fra nu).



Tidspunkt nu Tidspunkt brød skal være færdigt

- Tidsindstilling for menu 13 og 18:

- Menu 13

Tryk på knappen én gang vil forskyde bagetiden inklusive yderligere bagetid med 1 minut.

- Menu 18

Tryk på knappen én gang vil forskyde tilberedningstiden med 10 minutter, men yderligere tilberedningstid vil være 1 minut.

- ▲ Tryk på denne knap for at forlænge tiden.
- ▼ Tryk på denne knap for at forkorte tiden. (Hold denne knap nede for at gå hurtigere frem.)

Dansk

- Tack för att du har köpt den här produkten från Panasonic.
- Läs handböckerna noga för att använda produkten på ett säkert och korrekt sätt.
 - Innan du använder denna produkt, **uppmärksamma noga Säkerhetsföreskrifter (S. SE3–SE5) och Viktig information (S. SE5) i denna bruksanvisning.**
 - Spara handböckerna för framtida bruk.
 - Panasonic tar inget ansvar om enheten inte har använts på ett korrekt sätt, eller om dessa instruktioner har inte följts.

Innehåll

Specifikationer	SE2
Säkerhetsföreskrifter	SE3
Viktig information	SE5
Namn på delar och instruktioner	SE6
• Huvudenhet & Tillbehör	SE6
• Kontrollpanel och display	SE7

Specifikationer

Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz		
Strömförbrukning	700 W		
Kapacitet	(Starkt mjöl till bröd)	max. 500 g	min. 300 g
	(Torrjäst)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Bakpulver)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Digitaltimer (upp till 13 h)		
Dimensioner (H × B × D)	Ca 34,0 × 27,3 × 40,4 cm		
Vikt	Ca 7,0 kg		
Tillbehör	Doseringskopp, doseringssked		

Avfallshantering av produkter

Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem.

Denna symbol på produkter, förpackningar och / eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor.

För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.

Genom att ta göra det korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.

För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.

Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

Observera följande för att minska risken för personskador, elektriska stötar och brand:

■ Följande signaler indikerar graden av personskador och skada på apparaten när produkten missbrukas.

⚠ **VARNING:** Betyder potentiell fara som kan leda till allvarliga skador eller döden.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Betyder potentiell risk för mindre skador eller skador på egendom.

■ Symboler klassificeras och förklaras på följande sätt.

⊘ Denna symbol indikerar förbud.	! Denna symbol anger de krav som måste följas.
----------------------------------	--

⚠ **VARNING**

För att undvika risk för elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, bränn- och personskador.

- ⊘ ● **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningen.**
(Det kan orsaka kvävning.)
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera apparaten.**
→ Kontakta din återförsäljare eller Panasonic Service Center.
- **Skada inte strömsladden eller stickkontakten.**
Följande åtgärder är strängt förbjudna:
Modifiera, vidröra eller placera nära värmeelement eller heta ytor, böja, vrida, dra, hänga / dra över vassa kanter, placera tunga föremål ovanpå, bunta ihop strömsladden eller bära apparaten via strömsladden.
- **Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten är skadad eller om stickkontakten är löst ansluten till vägguttaget.**
→ Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
- **Rör inte stickkontakten med våta händer.**
- **Sänk inte ner apparaten i vatten och stänk inte heller ner den med vatten eller någon annan vätska.**
- **Undvik att vidröra, blockera eller täcka över ångventilerna under användning.**
 - Var särskilt uppmärksam på barn.
- ! ● **Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras i att använda apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.**
Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

⚠ VARNING

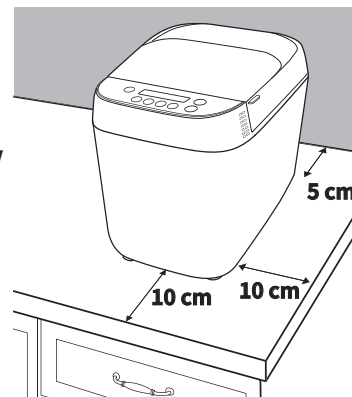
För att undvika risk för elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, bränn- och personskador.

- **Håll apparaten och strömsladden borta från barn yngre än 8 år.**
- **Se till att den spänning som anges på etiketten apparaten är densamma som din lokala strömförsörjning.**
Undvik också att ansluta andra enheter till samma uttag för att förhindra elektrisk överhettning. Om du ändå ansluter flera stickkontakter, se till att den totala effektförbrukningen inte överstiger vägguttagets tillåtna last.
- **Stoppa in stickkontakten ordentligt.**
- **Damma av stickkontakten regelbundet.**
→ Ta ut stickkontakten och torka av den med en torr trasa.
- **Sluta omedelbart att använda apparaten och koppla genast ur den, om apparaten slutar att fungera korrekt.**
Exempel på felindikation:
 - Stickkontakten eller strömsladden blir varmare än normalt.
 - Strömsladden är skadad eller apparatens strömförsörjning fallerar.
 - Enheten deformeras, får synliga skador eller är varmare än normalt.
 - Det uppstår onormalt motorljud vid användning.
 - Det uppstår en obehaglig lukt.
 - Det uppstår andra problem eller fel.→ Kontakta din återförsäljare eller Panasonic servicecenter för kontroll eller reparation.

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektriska stötar, brand, brännskador, personskador eller skada på egendom.

- **Använd inte apparaten på följande platser.**
 - På ojämna ytor, på elektriska apparater såsom kylskåp, på material såsom bordsdukar eller på mattor etc.
 - Platser där vatten kan stänka på den, eller i närheten av en värmekälla.→ Placera apparaten på en fast, torr, ren och jämn värmebeständig bänkskiva minst 10 cm från bänkskivans kant och minst 5 cm från intilliggande väggar och övriga föremål.
- **Ta inte bort bakformen eller dra ut stickkontakten ur uttaget medan apparaten används.**



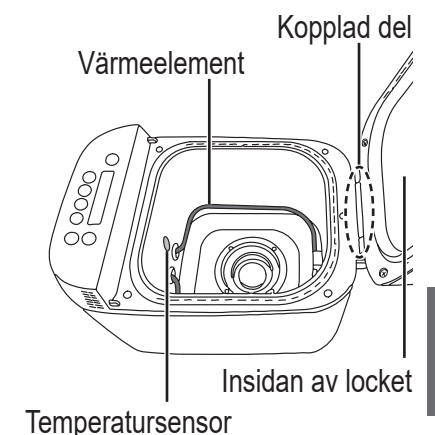
⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektriska stötar, brand, brännskador, personskador eller skada på egendom.

- **Rör inte heta ytor som bakformen, insidan av maskinen, värmeelement eller insidan av locket medan enheten är i bruk eller efter gräddning.**
Åtkomliga ytor blir heta under användning. Var försiktig med den återstående värmekällan, speciellt efter användning.
→ För att undvika brännskador, använd alltid grytvantar när du tar bort bakformen eller det färdiga brödet. (Använd inte våta grytlappar.)
- **Använd inte en extern timer m.m.**
 - Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **För inte in föremål i öppningarna.**
- **Överskrid inte den maximala mängden mjöl (500 g) och ingredienser såsom torrjäst (7 g) eller bakpulver (13 g). (Se S. SE2)**
- **Dra ur stickkontakten när apparaten inte används.**
- **Se till att hålla i stickkontakten när du drar ut den. Dra aldrig i strömsladden.**
- **Före hantering, förflyttning eller rengöring, dra ut apparatens strömkontakt och låt den svalna.**
- **Denna produkt är avsedd för hushållsbruk.**
- **Se till att rengöra apparaten efter användning, särskilt ytor som kommer i kontakt med livsmedel.**

Viktig information

- Använd inte apparaten utomhus, i rum med hög luftfuktighet och forcera inte heller delarna på bilden till höger för att undvika felfunktioner och deformationer.
- Använd inte en kniv eller andra vassa verktyg för att avlägsna rester.
- Tappa inte apparaten för att undvika att den skadas.
- Förvara inga ingredienser eller bröd i bakformen.

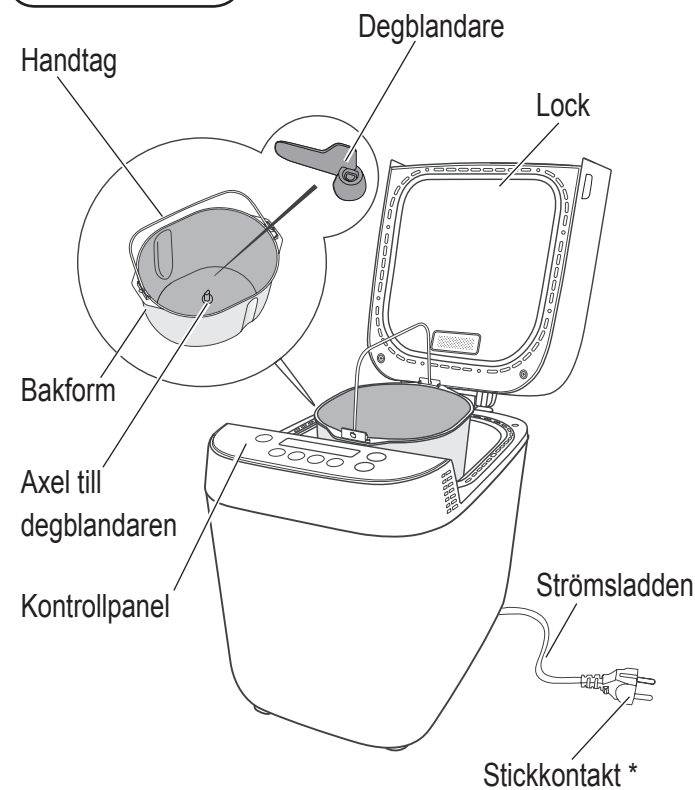


Denna symbol på apparaten indikerar "Het yta och bör inte vidröras utan försiktighet".

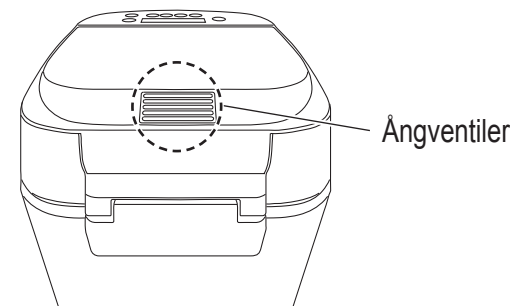
Namn på delar och instruktioner

Huvudenhet & Tillbehör

Huvudenhet

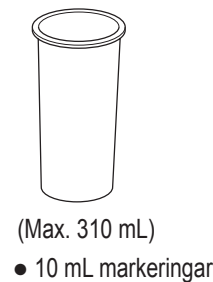


* Formen på stickkontakten kan skilja sig från illustrationen.

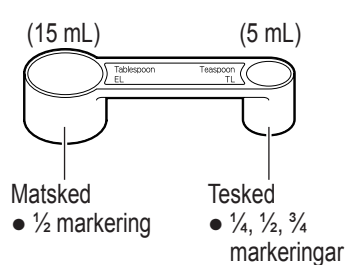


Tillbehör

Doseringskopp



Doseringssked

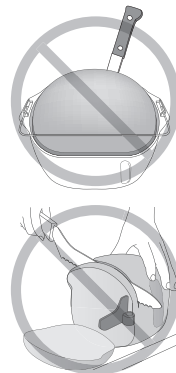


Bakformen och degblandare är belagda med keramik för att undvika fläckar och för att lättare ta bort brödet.

Vänligen, följ instruktionerna nedan för att undvika att skada dess keramiska beläggning:

- Använd inte hårda verktyg såsom kniv eller gaffel när du tar ut brödet ur bakformen och / eller separerar degblandaren från brödet eller bakformen.
- Om brödet sitter fast i bakformen och är svårt att få loss, låt formen stå och svalna i 5 minuter–10 minuter. Vänd bakformen upp och ner med hjälp av grytvantar. Håll fast formen med båda händerna och knacka den mot en ren köksyta, som täckts av en kökshandduk, tills brödet lossnar.
- Degblandaren sitter eventuellt kvar i brödet. Om degblandaren sitter kvar, vänta tills brödet har svalnat och ta bort den innan du skär i brödet.
- Om det inte går att få loss degblandaren från bakformen, håll varmt vatten i bakformen och vänta i 5 minuter–10 minuter. Skulle det fortfarande vara svårt att få loss degblandaren, vänd den på sidan och dra ut den.
- Använd en mjuk svamp för att rengöra bakform och degblandare. Använd inte slipmedel som skurpulver eller skursvamp.
- Hårda, grova eller stora ingredienser såsom mjöl med hela eller malda korn, socker eller tillsats av nötter och frön kan skada dess keramiska beläggning. Om du använder stora bitar, bryt eller skär först ner dem i små bitar.
- Använd endast medlevererad degblandare för denna apparat.

Bakformen, degblandaren och brödet kan vara mycket heta efter bakningen. Hantera dem alltid varsamt.



Kontrollpanel och display

- Bilden visar alla ord och symboler, men endast de som är relevanta visas under drift.

Status

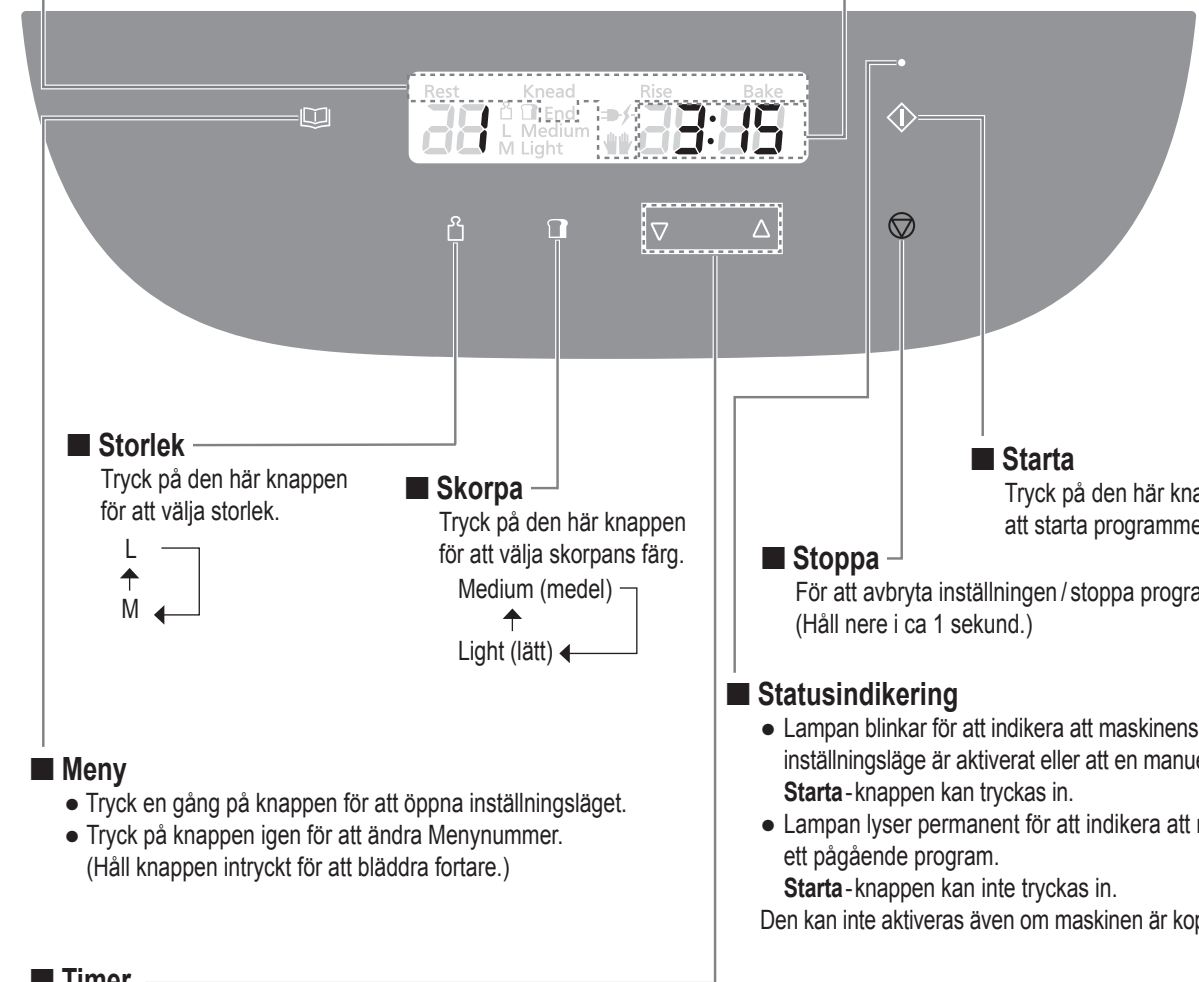
Visas för det aktuella stadiet av programmet förutom och .

: Ge en indikation på strömavbrott.

- : • Ge en indikation på manuell tillsättning av ingredienser. (Meny 2, 3, 5, 7, 10, 11, och 12.)
- Indikera att du vill utföra en manuell åtgärd. (Meny 12 och 15.)

Tid som visas

- Återstående tid tills bakningen är klar.
- Displayen visar hur lång tid det är kvar tills extra ingredienser ska tillsättas, om ett manuellt program för detta har valts.
- Menyn kräver vissa manuella steg, displayen visar tiden tills beredningen startas efter att **Starta**-knappen har tryckts in.



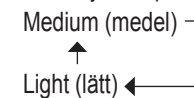
Storlek

Tryck på den här knappen för att välja storlek.



Skorpa

Tryck på den här knappen för att välja skorpan färg.



Starta

Tryck på den här knappen för att starta programmet.

Stoppa

För att avbryta inställningen / stoppa programmet. (Håll nere i ca 1 sekund.)

Statusindikering

- Lampan blinkar för att indikera att maskinens inställningsläge är aktiverat eller att en manuell åtgärd krävs. **Starta**-knappen kan tryckas in.
- Lampan lyser permanent för att indikera att maskinen utför ett pågående program. **Starta**-knappen kan inte tryckas in. Den kan inte aktiveras även om maskinen är kopplad till elnätet.

Meny

- Tryck en gång på knappen för att öppna inställningsläget.
- Tryck på knappen igen för att ändra Menynummer. (Håll knappen intryckt för att bläddra vidare.)

Timer

- Ställ in timerfördröjningen (hur lång tid tills brödet ska vara klart). För tillgänglig meny kan den ställas in för upp till 13 timmar.

Exempel: Klockan är 21:00 nu och du vill att ditt bröd ska vara klart kl 06:30 nästa morgon.

→ Ställ timern på **9:30** (9 timmar 30 minuter från nu).



Aktuell tid

Klart

- Ställ in tillagningstiden för meny 13 och 18:

- Meny 13

Ett tryck på knappen kommer att förlänga baktiden med ytterligare 1 minut.

- Meny 18

Ett tryck på knappen förlänger koktiden med 10 minuter men ytterligare tillagningstid kommer att vara 1 minut.

▲ Tryck på den här knappen för att öka tiden.

▼ Tryck på den här knappen för att minska tiden.

(För att gå framåt snabbare, tryck på knappen en gång och håll ner den.)