

**Panasonic**<sup>®</sup>

**Automatic Bread Maker**

OPERATING INSTRUCTIONS (Household Use)

**Brotbackautomat**

BEDIENUNGSANLEITUNG (Hausgebrauch)

**Machine à pain automatique**

NOTICE D'UTILISATION (Usage domestique)

**Automatische Broodbakoven**

GEBRUIKSAANWIJZING (Voor huishoudelijk gebruik)

**Macchina per pane automatica**

ISTRUZIONI D'USO (Utilizzo Domestico)

**Panificadora automática**

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Uso Doméstico)

**Automatyczny wypiekacz do chleba**

INSTRUKCJA OBSŁUGI (Do użytku domowego)

**Automatická domáci pekárna**

NÁVOD K OBSLUZE (Pro domácí použití)

**Automata kenyérsütő gép**

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (Háztartási használatra)

**Automaattinen leipäkone**

KÄYTTÖOHJE (Kotitalouskäyttöön)

**Automatisk bagemaskine**

BRUGSVEJLEDNING (Husholdningsbrug)

**Automatisk Bakmaskin**

BRUKSANVISNING (Hushåll)

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

**SD-ZP2000**

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



WXE

DZ50B2111  
MX0818E10918  
Printed in China



**EXPERIENCE  
FRESH**

For recipes, visit: [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu)

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Suomalainen

Dansk

Svenska

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

Veillez vous assurer de suivre ces instructions.

## ⚠ AVERTISSEMENT

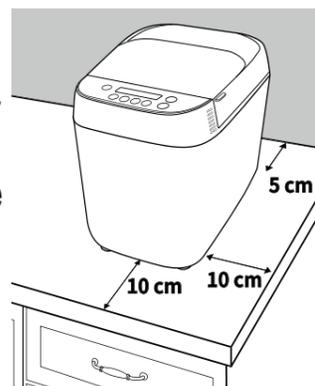
Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie consécutif à un court-circuit, de fumée, de brûlure ou de blessures.

- **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.**



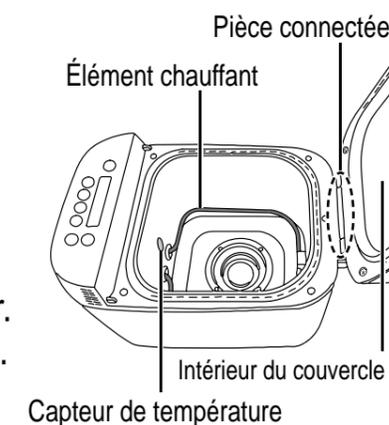
## ⚠ ATTENTION

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.

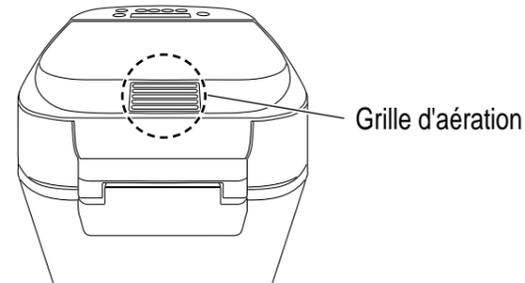
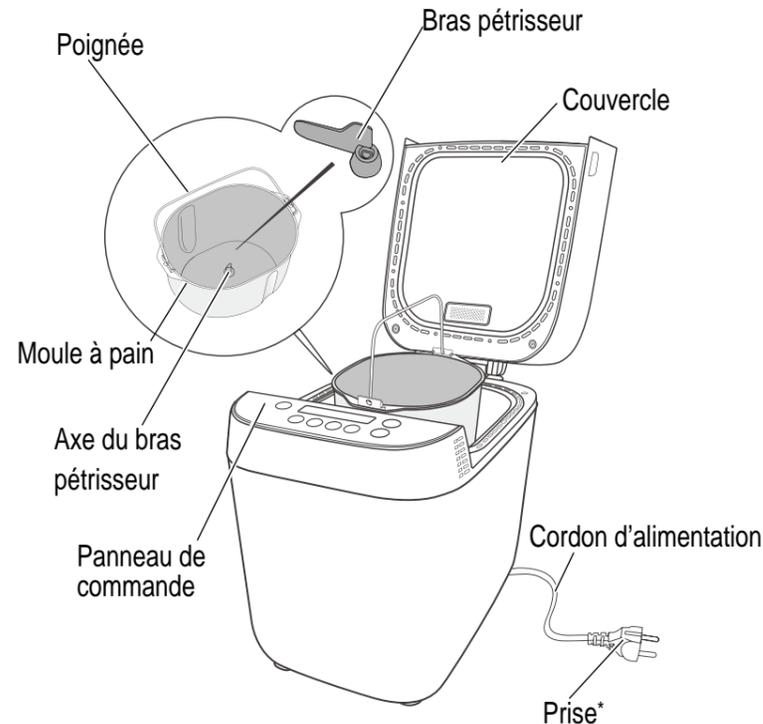


**Ce symbole sur l'appareil indique "Surface brûlante, ne pas toucher sans précaution".**

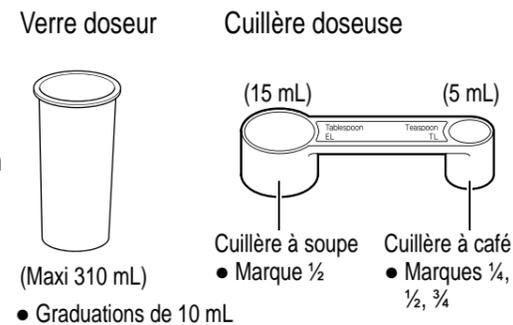
# Nomenclature et mode d'emploi

## Unité principale & Accessoires

### Unité principale



### Accessoires

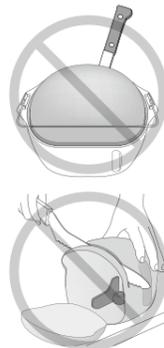


\* La forme de la prise peut être différente de celle de l'illustration.

**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

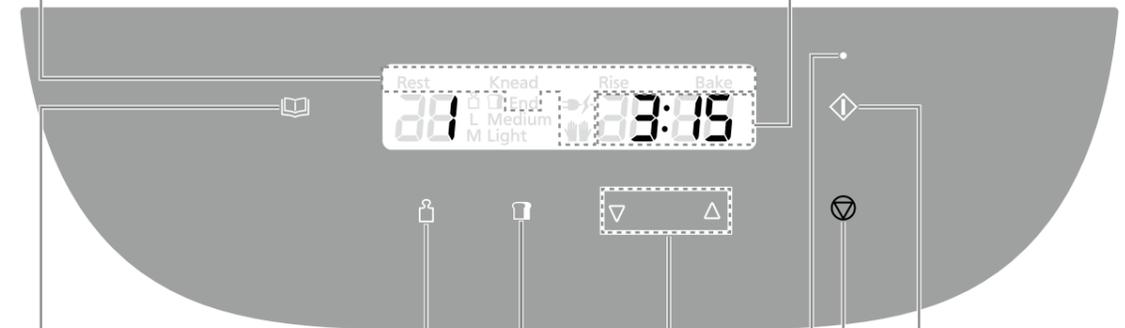
• L'image montre tous les termes et symboles, mais uniquement ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.

### 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

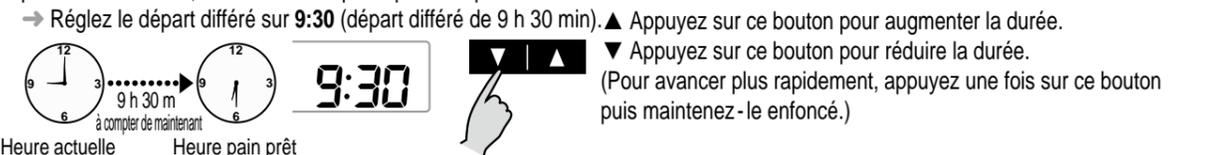
- Un clignotement indique que la machine attend un choix de programme ou qu'une opération manuelle est requise. Le bouton **Marche** peut être pressé
- Une lumière constante indique que la machine est en cours d'exécution de programme. Le bouton **Marche** ne peut pas être pressé. Ne s'allumera pas même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



- 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 fécules 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.

## Ingrédients tendres et faciles à décomposer

Appliquez au Pain avec ingrédients spéciaux: Menu 3.

### ■ Lardons, salami, olive, tomate séchée

- Coupez les lardons et le salami en dés de 1 cm.
- Coupez l'olive en ¼.

### ■ Fromage, chocolat

- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Coupez le chocolat finement.

## 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.

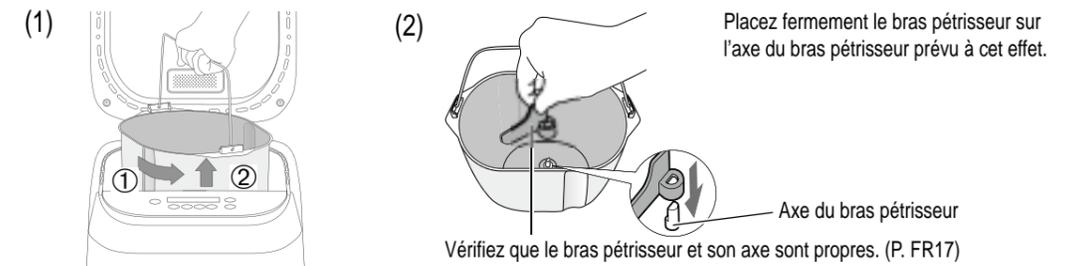
# Instructions d'utilisation et recettes

## 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

- 1 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)



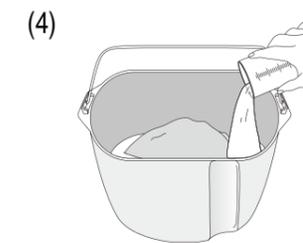
- 2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.

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

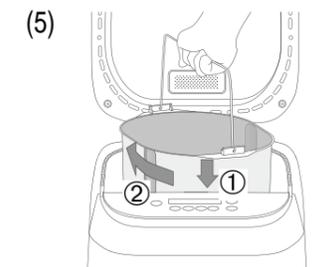
- Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe. Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.
- Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu'à ce que le mélange commence.
- Versez 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	¼ c. à c.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	260 mL



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



- 5 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

## Recettes de pain

Pour les recettes, visitez: [www.experience-fresh.eu](http://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.

## 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)

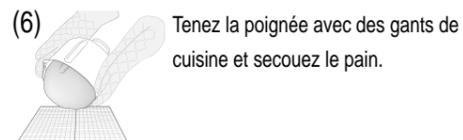
\* Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que clignote à l'écran. Lorsque arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

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

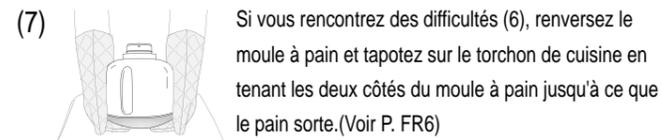
- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.

### 8 Lorsque le pain est prêt (la machine bip 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)



Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.



Si vous rencontrez des difficultés (6), renversez le moule à pain et tapotez sur le torchon de cuisine en tenant les deux côtés du moule à pain jusqu'à ce que le pain sorte. (Voir P. FR6)



Base de l'axe du bras pétrisseur du moule à pain

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



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

#### 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 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 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 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 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 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 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 8 Pain de mie

Durée du processus: 4 h

Light (Clair), M, L plage prédéfinie: 4 h-13 h

Pain de mie		M	L
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.	
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	
Beurre	15 g	25 g	
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.	
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.	
Eau	280 mL	350 mL	

#### 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.	1¼ c. à c.	
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	
Beurre	15 g	25 g	
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.	
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.	
Eau	280 mL	350 mL	

#### Menu 10 Pain de mie raisins secs

Durée du processus: 4 h

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

environ 50 min à 1 h 15 min après l'étape 7 (des bips retentissent)

Pain de mie raisins secs		M	L
Levure sèche	¾ c. à c.	1 c. à c.	
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	
Beurre	15 g	25 g	
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.	
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.	
Eau	280 mL	350 mL	
Raisins secs *1	120 g	150 g	

#### Menu 11 Pain de mie raisins secs rapide

Durée du processus: 2 h

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

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

Pain de mie raisins secs rapide		M	L
Levure sèche	1 c. à c.	1¼ c. à c.	
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	
Beurre	15 g	25 g	
Sucre	1 c. à c.	1½ c. à c.	
Sel	1 c. à c.	1¼ c. à c.	
Eau	280 mL	350 mL	
Raisins secs *1	120 g	150 g	

\*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	A	300 g
Poudre à lever		
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.

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

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

**4** Fermez 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.

**1 — 5** Voir P. FR11 de Préparations

**6** Sélectionnez le menu 17

## 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.

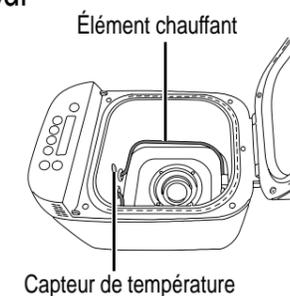


### Intérieur

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.

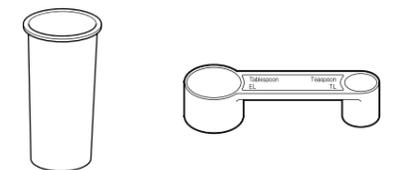


### Extérieur & Grille d'aération

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> <li>● Vous n'utilisez pas le type de levure sèche requis. → Utilisez une levure déshydratée en sachet portant l'indication <b>levure sèche instantanée</b>. Ce type de levure sèche ne nécessite pas de pré-fermentation.</li> <li>● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la <b>cuillère doseuse</b> fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur)</li> <li>● La pâte 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)</li> <li>● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la <b>cuillère doseuse</b> fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.</li> </ul>
La surface du pain est irrégulière.	
Mon pain n'a pas bien levé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité de levure sèche adéquate dans le moule à pain.</li> <li>● Vous n'utilisez pas assez de levure sèche, ou votre levure sèche est périmée. → Utilisez la <b>cuillère doseuse</b> fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure sèche. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur)</li> <li>● 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.</li> </ul>
Mon pain est pâle et collant.	
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Le pain a trop levé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous avez utilisé trop de levure sèche ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la <b>cuillère doseuse</b> (levure sèche)/du <b>verre doseur</b> (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau.</li> <li>● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.</li> </ul>
La mie est pleine de gros trous.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous avez utilisé trop de levure sèche. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la <b>cuillère doseuse</b> fournie.</li> </ul> <p><b>[Pain de mie]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine.</li> </ul> <p><b>[Pain de mie]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.</li> </ul>
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	<p><b>[Pain de mie]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson.</li> <li>● 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.</li> </ul>
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Il y a un résidu huileux en bas de la brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>

Problème	Cause et Action
Pendant ou après la cuisson	
Ma brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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. Ajoutez les ingrédients supplémentaires plus tard. (P. FR14) → Le résultat peut être différent en fonction de la préparation.</li> </ul>
Pourquoi le pain ne s'est pas correctement mélangé ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> </ul>
Les ingrédients supplémentaires ne sont pas mélangés correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Les ingrédients ajoutés ne sont pas mélangés dans la brioche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous ajouté des ingrédients supplémentaires à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que  clignote sur l'écran.</li> <li>● 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.</li> </ul>
Le pain n'a pas été cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson.</li> <li>● 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.</li> <li>● 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 <b>verre doseur</b> fourni.</li> <li>● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR11)</li> <li>● 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.)</li> </ul>
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 <b>verre doseur</b> fourni pour les liquides.</li> </ul>
Le pain ne sort pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
Le bras pétrisseur reste figé dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et axe du bras pétrisseur après chaque utilisation.</li> </ul>
La confiture a débordé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les fruits étaient trop mûrs ou pas assez.</li> <li>● Le sucre a trop diminué.</li> <li>● Le temps de cuisson était insuffisant.</li> <li>● 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.</li> </ul>

# Problèmes et solutions

Problème	Cause et Action
<b>Pendant ou après la cuisson</b>	
En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> </ul>
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ils ne peuvent être utilisés que pour les confitures.</li> </ul>
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Pour faire de la confiture, peut-on utiliser des fruits qui ont mariné dans l'alcool?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.</li> </ul>
<b>Divers</b>	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas suffisamment serré à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)</li> </ul>
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des grilles d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des odeurs désagréables peuvent être émises lors de la toute première utilisation, mais elles ne reviendront pas durant le fonctionnement normal de l'appareil.</li> <li>Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> <li>→ Sortez le moule à pain de l'unité principale pour y placer les ingrédients.</li> </ul> </li> </ul>
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.)</li> </ul> </li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>Orifices d'aération (4 au total)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Axe du bras pétrisseur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Pièce n° ADA29E1651</p> </div> </div>
<b>Exception d'affichage</b>	
☹ apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> </ul>
1 apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.</li> </ul> </li> </ul>
H01, H02 apparaît sur l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'affichage indique un problème avec la machine à pain.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.</li> </ul> </li> </ul>
U50 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité est trop chaude (plus de 40 °C / 105 °F). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C / 105 °F avant de la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).</li> </ul> </li> </ul>

# 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 x L x P)	Env. 34,0 x 27,3 x 40,4 cm		
Poids	Env. 7,0 kg		
Accessoires	Verre doseur, cuillère doseuse		

## 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.