



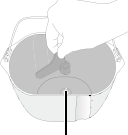
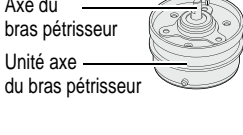



Problèmes et solutions

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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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] <ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. [Pain de mie] <ul style="list-style-type: none">● 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] <ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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?	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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 ?	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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?	<ul style="list-style-type: none">● Ils ne peuvent être utilisés que pour les confitures.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	<ul style="list-style-type: none">● 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?	<ul style="list-style-type: none">● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Divers	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.) <div><div>(Fond du moule à pain)</div><div><div>Orifices d'aération (4 au total)</div></div><div><div>Axe du bras pétrisseur</div></div><div><div>Axe du bras pétrisseur Unité axe du bras pétrisseur</div></div><div>Pièce n° ADA29E1651</div></div>
Exception d'affichage	
 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● 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.	<ul style="list-style-type: none">● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
U50 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none">● 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 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.