Panasonic®

Automatic Bread Maker

Brotbackautomat
Machine à pain automatique
Automatische Broodbakoven
Macchina per pane automatica
Panificadora automática
Automatyczny wypiekacz do chleba
Automatická domácí pekárna
Automata kenyérsütő gép
Automaattinen leipäkone
Automatisk bagemaskine
Automatisk Bakmaskin

Household Use

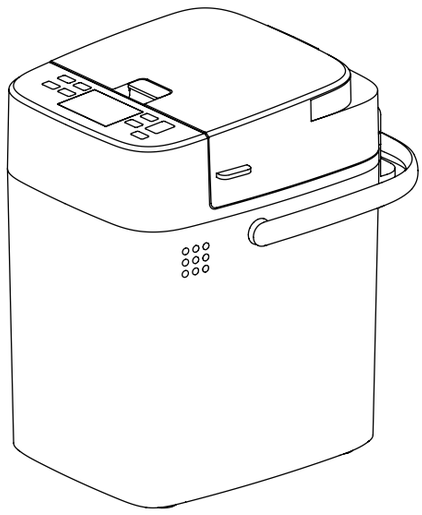
Hausgebrauch
Usage domestique
Voor huishoudelijk gebruik
Utilizzo Domestico
Uso Doméstico
Do użytku domowego
Pro domácí použití
Háztartási használatra
Kotitalouskäyttöön
Husholdningsbrug
Hushåll

Model No. / Modell Nr. / Modèle n° / Modelnr. / Modello n° / N.° de modelo / Model / Model / Modellszám / Mallinumero / Modelnr. / Modellnr.

SD-PMC100
SD-PMC101

OPERATING INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI D'USO
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO
INSTRUKCJA OBSŁUGI
NÁVOD K OBSLUZE
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
KÄYTTÖOHJE
BRUGSVEJLEDNING
BRUKSANVISNING



English
Deutsch
Français
Nederlands
Italiano
Español
Polski
Česky
Magyar
Suomi
Dansk
Svenska

SD-PMC100

SD-PMC101

Scan the QR code for more recipes and complete version of Operating Instructions.
Scannen Sie den QR-Code, um weitere Rezepte und die vollständige Version der Betriebsanleitung zu sehen.
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes et la version complète de la Notice d'utilisation.
Scan de QR-code voor meer recepten en versies van Gebruiksaanwijzing.
Scansionare il codice QR per trovare altre ricette e versioni delle Istruzioni d'uso.
Escanee el código QR para obtener más recetas y la versión de las Instrucciones de funcionamiento.
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów i wersji Instrukcji obsługi.
Naskenujte QR kód pro další recepty a verzi Návodu k obsluze.
Olvassa be a QR-kódot további receptekért és a Kezelési útmutató változatáért.
Skannaa QR-koodista lisää reseptejä ja Käyttöohjeiden versiota.
Scan QR-koden for at se flere opskrifter og version af Betjeningsvejledning.
Skanna QR-koden för att se fler recept och version av Bruksanvisning.
https://www.panasonic.com

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, please give your special attention to **"Safety Precautions"** and **"Important Information"** (P. GB2-GB4).
- Please keep these Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

Safety Precautions GB2
Important Information GB4
Part Names and Instructions GB5
How to Use (Ice cream container) GB7
Baking Basic Bread GB7
Troubleshooting GB8
Cleaning & Care GB9
Specifications GB10

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 product 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.

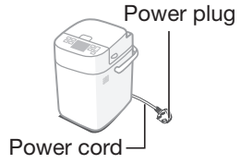
■ **The symbols are classified and explained as follows.**

⃠ 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.**
  ➡ Please consult a Panasonic customer service centre on repairs.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  Following actions are strictly prohibited. Modifying or placing near heating element, bending, twisting, pulling along, pulling over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord and carrying the appliance by the power cord.



- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the outlet.**
  ➡ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and / or any liquid.**
- **Do not let the power cord hang over the edge of table or worktop, or touch hot surfaces.**
- **Do not touch, block or cover the steam vents during use.**
  • Especially pay attention to children.
- **Children shall not play with the appliance.**

⚠ WARNING

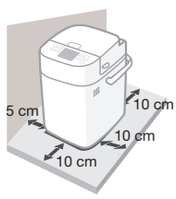
To avoid risk of electric shock, fire due to short circuit, smoke, burn or injury.

- **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 without supervision.**
- **Always keep the infants and children away from the appliance including power cord.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- **Make sure the voltage indicated on the label of the appliance is the same as your local supply. Also avoid plugging other devices into the same outlet to prevent electric overheating. However, if you are connecting a number of power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the outlet.**
- **Insert the power plug firmly.**
- **Dust off the power plug regularly.**
  ➡ Unplug the power 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 power plug and the power cord become abnormally hot.
  • The power cord is damaged or the appliance power fails.
  • The main unit is deformed, has visible damage or is abnormally hot.
  • The appliance makes abnormal turning noise during use.
  • There is unpleasant smell.
  • There is another abnormality or failure.
  ➡ Unplug the appliance immediately and contact to the service centre for the check or the repair.

⚠ CAUTION

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

- **Do not touch the hot area such as the bread pan, inside of main 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 the appliance on following places.**
  • On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on carpet or tablecloths, or on nonheat-resistant surface etc.
  • Places where it may be splashed with water or near a heat source.
  • Near any open water sources such as sinks, or the like.
- **Do not use the appliance near wall, furniture, or in enclosed spaces such as built-in cupboard.**
  ➡ Position the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof workshop at least 10 cm from the edge of worktop, and at least 5 cm from adjacent wall and other objects.



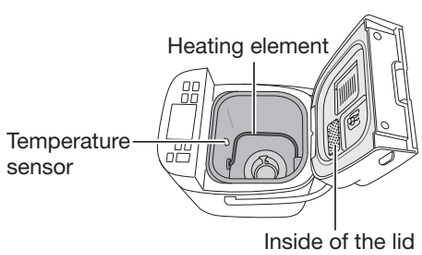
- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not use an external timer etc.**
  • This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ CAUTION

- **Unplug the power plug from the outlet when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**
- **Before handling, moving, and cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.**
- **Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

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 exceed the capacity of flour (max 300 g), raisins/nuts (max 100 g). (See P. GB10.)**
- **Do not use a knife or any other sharp tool to clean the heating element.**
- **Do not drop the appliance to avoid damaging it.**
- **Do not store any ingredients or bread in the bread pan.**
- **Only the appropriate connector must be used.**
- **The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.**
- **Please ensure the ice cream container is installed correctly and securely on the bread maker.**
- **This product cannot withstand heat; do not heat this product to avoid the risk of melting or explosion.**
- **During operation, do not let hands, hair, or clothing come into contact with rotating parts to avoid injury.**
- **Do not place the ice cream container on a flame or hot plate for operation. Do not expose to heat sources or clean in a dishwasher. Failure to do so could result in fire, electric shock, damage, or failure to freeze.**
- **If the ice cream container coolant (the liquid is blue) leaks out, please stop using it and contact the Panasonic Customer Service Center.**
- **Make sure to use an appropriate blade for the menu. Using incorrect blade may occur damaging to a non-stick coating on the blade or bread pan.**
- **Make sure to clean the appliance after every use. (See P. GB9)**
- **Surface is able to get hot during use.**



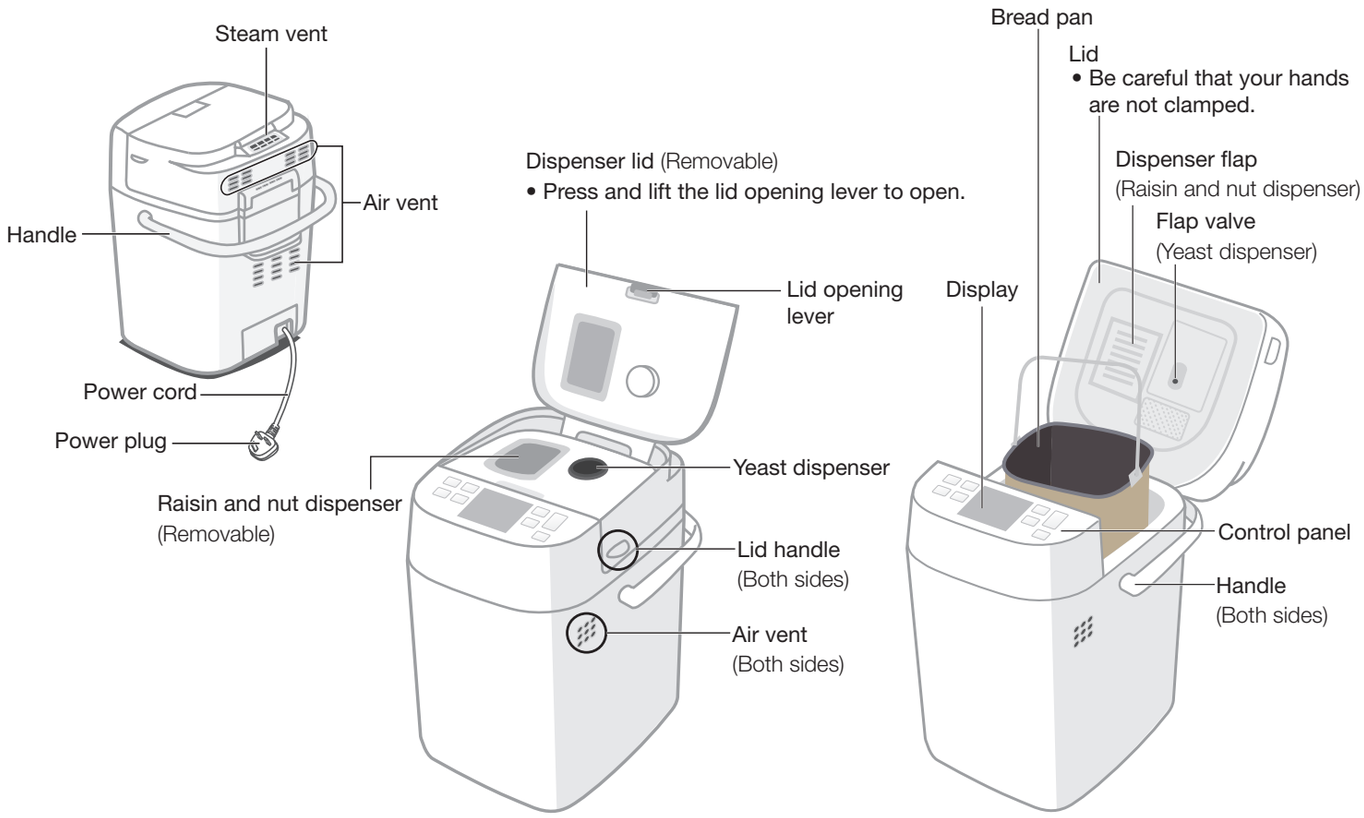


This symbol on the products indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Part Names and Instructions

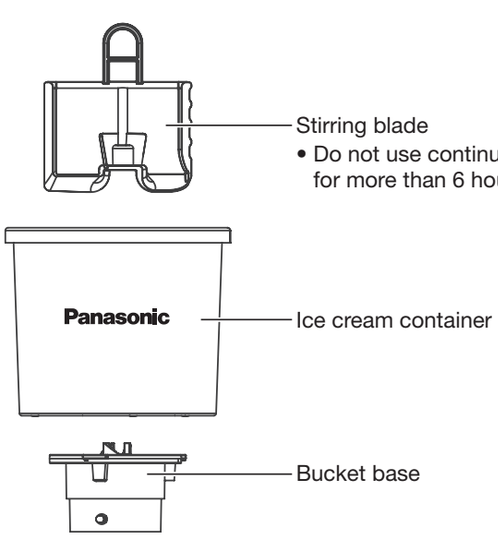
Main unit (including blades)

■ Please clean the bread pan, blades and accessories before initial use. (P. GB9)

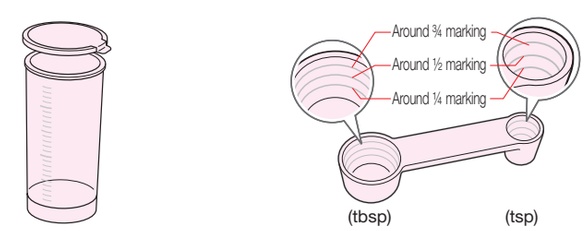


Ice cream container attachment

■ Upon first use, please wash the stirring blade, ice cream container, etc. (P. GB9)



Accessories (1 piece each)



Measuring cup
(Attached with lid)

Measuring spoon
"1 tbsp" in this Instructions refers to "1 tablespoon"; and "1 tsp" refers to "1 teaspoon".

Blades

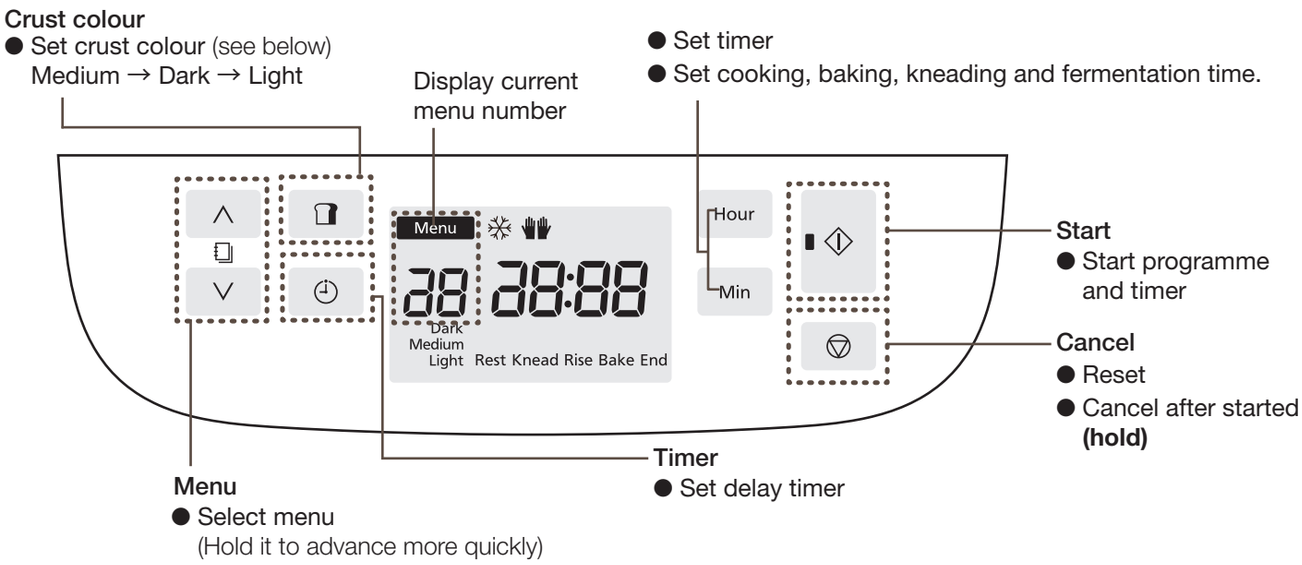


Kneading blade **Mochi blade**

• Do not use continuously for more than 6 hours.

Part Names and Instructions

Control panel (The LCD display will disappear when the power plug is unplugged.)



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

Crust colour function

You can set the crust colour as "Dark", "Medium" or "Light".

① After selecting a function of menu, press " " button to choose your preferred crust colour.

② Press " " button.

• The available menus are marked with " " symbol.

• The more sugar added, the darker the bread crust will be. The height of the bread will be reduced as sugar is reduced.

Timer function

Set delay timer (time until bread is ready).

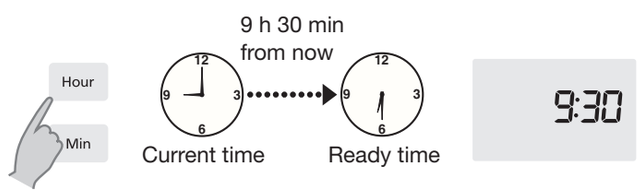
① After selecting a function of menu, press " " button.
  • After beep sounds are heard, the time display flashes.

② Press "Hour" or "Min" button to set the delay timer.

③ Press " " button (timer setting completed).

• For the menus with " " function, please set the " " function first, and then set the " " function.

• For available menus, the timer can be set up to 13 hours.
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).

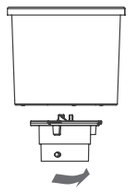


How to Use (Ice cream container)

English

1 **Remove the ice cream container from the freezer. Align the bucket base with the groove and rotate counterclockwise until a “click” is heard, ensuring it is securely locked.**

Before use, the ice cream container (excluding the bucket base) needs to be frozen in a freezer (-18 ºC or lower) for 8 to 16 hours.

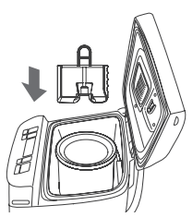


2 **Open the lid of the bread maker, place the ice cream container with the bucket base onto the base of the bread maker, and then rotate it clockwise into the slot.**

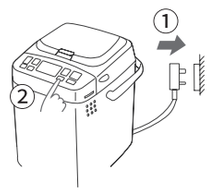


3 **Place the stirring blade onto the stirring shaft inside the ice cream container.**

If the stirring blade pops out, it needs to be pressed back manually.

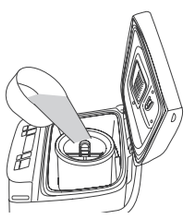


4 **Connect the power supply and select the corresponding menu on the bread maker. Press " ⏀ " button to start.**

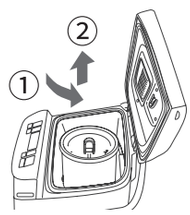


5 **Take the ingredients that have been mixed and refrigerated in advance out of the refrigerator. Slowly pour them into the ice cream container and close the lid.**

Note: Do not add ingredients with temperatures above 25 ºC, and only include ice cream ingredients. First, place the stirring blade, then pour in the ingredients.



6 **When the buzzer sounds continuously, the bread maker stops working automatically. Rotate the ice cream container counterclockwise to remove it; the ice cream is now ready to be taken out and eaten.**



Tips

- Before freezing, please clean and wipe dry the ice cream container (including the bottom).
- When freezing the ice cream container in the freezer, it must be placed upright on a surface. Do not place it upside down or on its side. To ensure the ice cream sets properly, the freezing temperature must be -18 °C or below, and the freezing time should be 8 to 16 hours. (It is best to freeze it at night and use it during the day.)
- When removing the Ice cream container from the freezer, confirm that it is completely frozen. Shake the bucket gently; if there is no sound of liquid flowing, the cooling liquid has frozen.
- Do not freeze the ice cream container for more than 48 hours. Do not put the bucket base into the freezer to freeze.

Baking Basic Bread

Menu 1 **Basic** Crispy crust and delicious taste | Time required: approx. 4 h~ 4 h 5 min

	Strong white bread flour	250 g
	Butter	15 g
	Sugar	2 tsp
	Salt	¾ tsp
	Water	170 g (mL)
	Dry yeast	¾ tsp

- Completion time preset range: after 4 - 13 hours.

Indicate bread crust colour can be selected: Dark, Medium, Light.

Indicate the completion time of bread can be preset.

- The meanings of the small icons in front of all menu ingredients are as follows:

Should be placed into bread pan.

Should be placed into yeast dispenser.

Additional ingredients that can be added into raisin and nut dispenser directly.

Add ingredients or additional ingredients, or do manual operations.

This icon is only displayed in the ice cream menu. (Requires the Ice cream container)

Baking Basic Bread

Preparation

1 Place the appliance on a firm, dry, clean flat heatproof worktop.

2 **Open the lid, rotate the bread pan anticlockwise and remove it.**
Place the kneading blade onto the shaft.
- After installation, there is a 3 cm clearance.
- It should be free from any dough around.

3 **Place the ingredients with bread pan icon into the bread pan in the order listed in the recipes.**
Place the bread pan into the main unit by turning it clockwise, then close the lid.
- Put on the ingredients into the bread pan like a mountain, and add the water along the periphery.
- The handle of bread pan will stand up. (To make it convenient for taking out the pan.) There is no need to press it down to the bottom.

4 **Open the dispenser lid, add dry yeast into the yeast dispenser. Then close the dispenser lid and plug in.**
- To prevent dry yeast from getting wet or being unable to fall into bread pan due to static electricity, make sure the dispenser lid and dispenser are dry before putting in. If the yeast dispenser is wet, please use tissue to absorb the moisture. (Static electricity will be generated by wiping.) Yeast cannot drop from the yeast dispenser which will result in poor bread fermentation.
- Do not open the lid, otherwise the dry yeast will spill out.

Method

5 **Press the menu Up or Down arrow button to change the menu number.**
Select menu "1", then choose to set following convenient functions. (Available functions of each menu are indicated by the following icons next to the recipe.)
Press " " button to choose bread crust colour. (Default: Medium)
Press " " button to preset the completion time of bread. (Default: Time until bread is ready)
For more details of the above convenience functions, please refer to P. GB6.

6 **Press " " button, and the display will show the approximate time of completion.**
- Sound will be heard while the dry yeast is falling through the yeast dispenser.

Taking out

7 **After menu programme is completed, beep sounds will be heard.**
After confirming the completion of baking, press " " button and unplug.

8 **Take out the bread pan by using dry thick oven gloves and place it on a table with kitchen cloth to cool down.**
Then remove the bread and place it on the baking grille or other similar grille for cooling down.
- Do not use wet oven gloves, otherwise it easily causes burn.
- Pay attention to the rest place of the bread pan. (The bread pan is really hot.)
- The bread will deform or shrink, if it is left inside the appliance for a while.
- Do not use a knife etc to take bread out.
- After bread is taken out, confirm if the kneading blade is embedded into the bread. If yes, take it out. (The kneading blade will be damaged if you cut the bread directly.)
- Please don't touch the bottom of bread pan. (Kneading blade rotation may damage bread shape.)

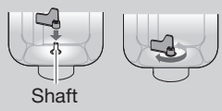
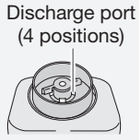
Troubleshooting

In case of the following displays...

Display U 18	• When using the "Ice Cream" menu, the high-temperature setting was mistakenly used. • Press " " button and reselect "Ice Cream" menu.	
Display U50	• The oven temperature rises high due to continuous use.	**Open the lid to reduce heat inside of the main unit fully.** (Cool down for about 1 hour after baking is finished).
Display H01 ~ H02	• Failure • Please contact with Panasonic service centre for repair.	

- Please confirm the following issues first. If any anomaly is still identified, please contact Panasonic customer service centre immediately.

When the following conditions happen	Causes	Solutions
Key operation is disabled.	● Power plug is not plugged in.	**Plug in the power plug.**
Dry yeast is not dispensed.	● Timing for automatically adding dry yeast depends on the room temperature and menu you have selected.	
	● Yeast dispenser is damp or has static electricity.	**Wipe with a wrung cloth and air dry.**
	● Is the dry yeast dampened?	**Use new dry yeast.**
Raisins and nuts cannot be added.	● Are the ingredients piled up?	**Spread the ingredients flat.**

When the following conditions happen	Causes	Solutions
Operation stops midway (Display current time)	**Power interruption during operation?** ● Operation will stop if power fails for more than 10 minutes.	**The dough can be used again if the operation stops in the dough stage.**
	Paddle stops rotating? ● If too many ingredients are added or the paddle becomes jammed by hard materials, the motor may become overloaded. This will trigger the safety mechanism and cause the paddle to stop in the middle way. (Even after the operation is completed, the contents may remain powdery and unbaked.)	**Unplug the power immediately. Discard the contents of the bread pan. Allow the unit to rest for at least 30 minutes. Then, restart according to the instructions in the manual and use the ingredient quantities specified in the recipe. If the unit still fails to operate normally after following the above steps, please contact Panasonic customer service centre for repair.**
Timer cannot be set.	● Is the time you want to set beyond the timer range? The time needed to complete baking varies from different menus.	**Adjust timing according to the recipe.**
Start kneading immediately after timer setting.	● For the bread that uses instant dry yeast, only the initial "Kneading" procedure will be started immediately after timer setting.	
Sounds are heard during operation and timing.	The following sounds are normal. ● When dough kneading, air discharge or mochi making are going on, • the sounds of kneading are heard. • the sounds of motor running are heard. • the sounds of mochi making are heard. ● When instant dry yeast and the ingredients of the raisin and nut dispenser are added into the bread pan. • the sounds of opening the flap valve and the dispenser flap are heard.	
Abnormal sounds on the blade	● There is a clearance between the blade and the shaft. (The front end moves by 3 cm or so.)	
Powders still remain and baking does not occur.	● Have you forgotten to place the blade?	**Place the blade.**
	● Is the blade shaft excessively fastened in the bread pan so that it cannot move?	**Please replace the main shaft bearing if the blade shaft does not rotate.** **(Please consult your Panasonic customer service centre.)**  Shaft
Dough is leaking out at the bottom of the bread pan.	● A small amount of dough leaks out from the discharge port of the bread pan during operations. (To avoid affecting the rotations, the dough that enters the rotational part will be discharged.) This is normal. Please confirm if the blade is rotating.  Discharge port (4 positions) At the bottom of the bread pan	
The bottom of the bread pan turns black.	● The bottom of the bread pan may turn black due to frictions when kneading.	In that case, please wipe and clean with a damp kitchen towel.

● Smoke or odors may occur upon initial use. However, they will disappear some time after use. Operations are not affected.

Cleaning & Care

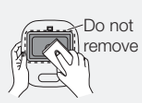
● Please clean and dry as quickly as possible! (Do not put an unclean or wet bread pan back into the main unit.)
● Clean with a soft sponge! (Do not use cleanser or metal brush to clean the bread pan. And do not use the nylon face of a sponge, sponges wrapped in nylon net or a dish dryer as well.)
● Before the first use, please soak the ice cream container and stirring blade in cold water to clean them.
● After use, please wash and dry as soon as possible. (Do not store in an unclean or wet state.)
● Please use a soft sponge for cleaning. (Do not use scouring powder, metal brushes, the nylon side of sponges, scouring pads, and do not use a dishwasher for cleaning.)
● When not in use for a long time, please dry thoroughly before storing.

Main unit

Wipe with a well-wrung cloth.
● Clean away the flour, instant dry yeast and ingredients left inside the main unit.

Dispenser lid

Remove and wash with water.
● Open the top lid to approximately a 70-degree angle, then lift upward from the right side.



Cleaning & Care

Bread pan, blade

Wash with water after the residual dough is cleared.

① Add a small amount of hot water into the bread pan and keep it still for a while.
- If blade is hard to remove, rotate the blade slightly to remove it.

② Clean the bread pan and the blade with a soft sponge.
- Do not leave dough residue around the installation shaft. Residual dough may damage the non-stick coating of the bread pan.

③ Remove any residual dough if still on the blade. Using a bamboo stick is recommended.

- Any residual dough on the shaft may cause the blade to be easily detached or left in the bread.
- Use kitchen detergents (neutral) to clean the shaft if it is very dirty.

Raisin and nut dispenser

After cleaning with a wrung-out damp cloth, allow it to air dry naturally.

- Do not wipe the yeast dispenser with a dry cloth, as static electricity may prevent the dry yeast from dispensing properly.

Lid

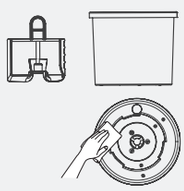
Wipe with a well-wrung cloth.

- Use a well-wrung cloth to clean away the instant dry yeast on the flap valve. If the bread rises excessively and touches the inner lid, the coating may corrode. However, this will not affect the bread-making performance, and accidental ingestion of any flaked coating poses no health risk. After baking, promptly wipe the inner lid with a wrung-out damp cloth.

Stirring Blade & Ice Cream Container

Remove, rinse with cold water, wipe dry, or air dry naturally.

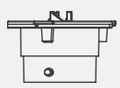
- Please clean dirt away with a neutral kitchen detergent.
- Before freezing, please clean and wipe dry the ice cream container (including the bottom).



(Bottom of the ice cream container)

Bucket Base

Clean the surface with a dishcloth and then allow it to air dry naturally.



Specifications

Power Supply	230 V ～ 50 Hz		
Heating Power	360 W		
Mixing Power	80 W		
Dimensions (W × D × H) (Approx.)	Main unit	24.1 cm × 30.4 cm × 30.7 cm	
	Ice cream container	14.4 cm × 14.4 cm × 16.2 cm	
Weight (Approx.)	Main unit	6.1 kg	
	Ice cream container	0.87 kg	
Maximum Capacity (Approx.)	Ice cream container	0.7 L	
Airborne acoustical noise	46.8 dB(A)		
Overheating Prevention Device	Thermal fuse		
Length of the Power Cord (Approx.)	0.9 m		
Capacity	Flour	Bread	max. 300 g
		Dough	max. 300 g
	Dry yeast		max. 4.2 g
	Raisins, nuts		max. 100 g
Power Consumption in off mode	n.a.		
Power Consumption in standby mode	0.4 W		
Power Consumption in network standby modes	n.a.		
Default time to switch to standby mode	n.a.		

Automatic Standby Mode

When the appliance is connected to the power supply, it immediately enters standby mode.
When the appliance is running, if you press the stop button, it will immediately enter standby mode.

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 authority.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Panasonic-Produkt entschieden haben.
- Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, um das Produkt richtig und sicher zu verwenden.
- Bevor Sie dieses Produkt benutzen, beachten Sie bitte besonders die **„Sicherheitsvorkehrungen“** und **„Wichtige Informationen“** (S. DE2-DE4).
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.
- Panasonic übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht beachtet wird.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen DE2
Wichtige Informationen DE4
Erklärung der Teile und des Bedienfeld DE5
Gebrauchsanweisung (Eisbehälter) DE7
Herstellung von Brot DE7
Fehlerbehebung DE8
Reinigung & Pflege DE9
Technische Daten DE10

Sicherheitsvorkehrungen

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

Um das Risiko von Verletzungen, Stromschlägen oder Bränden zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

■ **Die folgenden Zeichen geben den Grad der Gefährdung und Beschädigung an, wenn das Produkt falsch verwendet wird.**

⚠ **WARNUNG:**	Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.
⚠ **VORSICHT:**	Weist auf eine potenzielle Gefahr hin, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

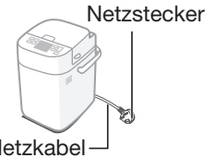
■ **Die Symbole werden Im Folgenden klassifiziert und erklärt.**

⃠ Dieses Symbol bedeutet ein Verbot.	❗ Dieses Symbol weist auf eine Vorschrift hin, die befolgt werden muss.

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlag, Brandgefahr durch Kurzschluss, Rauch, Verbrennungen oder Verletzung.

⃠
- **Erlauben Sie Kleinkindern und Kindern nicht, mit dem Verpackungsmaterial zu spielen.** (Es besteht Erstickungsgefahr.)
- **Dieses Gerät darf nicht zerlegt, repariert oder verändert werden.**
  ➡ Bitte wenden Sie sich bezüglich Reparaturen an ein Panasonic-Kundendienstzentrum.
- **Beschädigen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht.**
  Folgende Handlungen sind strengstens verboten. Das Gerät darf nicht verändert oder in die Nähe von Heizelementen gestellt, verbogen, verdreht, über den Boden gezogen, über scharfe Kanten gezogen, mit schweren Gegenständen belastet, das Netzkabel aufgerollt oder das Gerät am Netzkabel getragen werden.



- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur locker mit der Steckdose verbunden ist.**
  ➡ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein und ziehen Sie ihn nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.**
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein, und bespritzen Sie es nicht mit Wasser und/oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.**
- **Berühren, blockieren oder verdecken Sie die Dampfabzugsöffnung während des Gebrauchs nicht.**
  • Achten Sie besonders auf Kinder.
- **Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**

⚠ WARNUNG

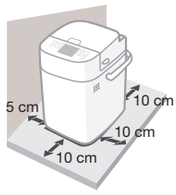
Zur Vermeidung von Stromschlag, Brandgefahr durch Kurzschluss, Rauch, Verbrennungen oder Verletzung.

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Halten Sie Säuglinge und Kinder stets von dem Gerät, einschließlich des Netzkabels, fern.**
- **Bewahren Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- **Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Etikett des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Schließen Sie auch keine anderen Geräte an dieselbe Steckdose an, um eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn Sie jedoch mehrere Netzstecker anschließen, ist darauf zu achten, dass die Gesamtwattzahl die Nennleistung der Haushaltssteckdose nicht überschreitet.**
- **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
- **Entstauben Sie den Netzstecker regelmäßig.**
  ➡ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker, falls das Gerät nicht mehr richtig funktioniert.**
  Beispiel für abnormale Vorgänge oder Ausfälle:
  • Der Netzstecker und das Netzkabel werden ungewöhnlich heiß.
  • Das Netzkabel ist beschädigt oder die Stromversorgung des Geräts fällt aus.
  • Das Hauptgerät ist verformt, weist sichtbare Schäden auf oder ist ungewöhnlich heiß.
  • Das Gerät macht während des Gebrauchs ungewöhnliche Drehgeräusche.
  • Es gibt einen unangenehmen Geruch.
  • Es liegt eine andere Anomalie oder Störung vor.
  ➡ Ziehen Sie sofort den Netzstecker und kontaktieren Sie das Servicecenter zur Überprüfung oder Reparatur des Geräts.

⚠ VORSICHT

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

- **Berühren Sie keine heißen Flächen, wie z. B. die Backform, das Innere des Hauptgerätes, das Heizelement oder die Innenseite des Deckels, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Gebrauch.**
  Die zugänglichen Flächen können während des Gebrauchs heiß werden. Seien Sie besonders nach dem Gebrauch vorsichtig mit der Restwärme.
  ➡ Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie immer Ofenhandschuhe verwenden, wenn Sie die Backform oder das fertige Brot herausnehmen.
  (Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)
- **Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten:**
  • Auf unebenen Oberflächen, auf elektrischen Geräten wie Kühlschränken, auf Teppichen oder Tischdecken oder auf nicht hitzebeständigen Oberflächen usw.
  • Orte, an denen es mit Wasser bespritzt werden kann oder in der Nähe einer Wärmequelle.
  • In der Nähe von offenen Wasserquellen wie Waschbecken oder Ähnlichem.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Möbeln oder in geschlossenen Räumen wie z. B. Einbauschränken.**
  ➡ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, saubere, ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche, mindestens 10 cm vom Rand der Arbeitsfläche und mindestens 5 cm von angrenzenden Wänden und anderen Gegenständen entfernt.



- **Nehmen Sie die Backform nicht heraus und ziehen Sie während des Gebrauchs nicht den Netzstecker.**
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
- **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**
  • Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

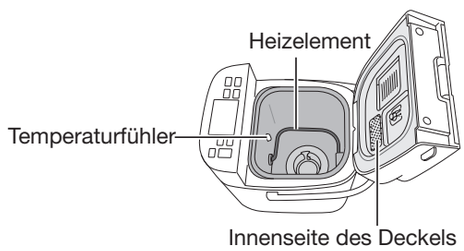
⚠ VORSICHT

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

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.**
- **Achten Sie darauf, den Netzstecker beim Herausziehen festzuhalten. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.**
- **Um Gefahren durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.**
- **Bevor Sie das Gerät handhaben, bewegen und reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
- **Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.**
- **Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.**
- **Die Geräte sind nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.**

Wichtige Informationen

- **Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit und wenden Sie keine übermäßige Kraft auf die rechts abgebildeten Teile an, um Fehlfunktionen oder Verformungen zu vermeiden.**
- **Die maximale Mehlmenge (max. 300 g) und Rosinen/Nüsse (max. 100 g). (Siehe S. DE10.)**
- **Verwenden Sie kein Messer oder ein anderes scharfes Werkzeug, um Rückstände zu entfernen.**
- **Lassen Sie das Gerät nicht fallen, um es nicht zu beschädigen.**
- **Bewahren Sie keine Zutaten oder Brot in der Backform auf.**
- **Es darf nur der passende Stecker verwendet werden.**
- **Der Stecker muss entfernt werden, bevor das Gerät gereinigt wird, und der Geräteeingang muss getrocknet werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird.**
- **Bitte stellen Sie sicher, dass der Eisbehälter richtig und fest auf dem Brotbackautomaten sitzt.**
- **Dieses Produkt ist nicht hitzebeständig. Nicht erhitzen, da sonst die Gefahr von Schmelzen oder Explosion besteht.**
- **Achten Sie während des Betriebs darauf, dass Ihre Hände, Haare und Kleidung nicht mit rotierenden Teilen in Kontakt kommen, da sonst die Gefahr von Verletzungen besteht.**
- **Stellen Sie den Eisbehälter zum Erwärmen nicht auf eine offene Flamme oder eine Kochplatte. Nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren und nicht in der Spülmaschine reinigen. Andernfalls kann es zu Brand, Stromschlag, Schäden oder einer Fehlfunktion des Gefrierfachs kommen.**
- **Wenn das Kühlmittel des Eisbehälters (die Flüssigkeit ist blau) austritt, stellen Sie die Nutzung ein und wenden Sie sich an den Panasonic-Kundendienst.**
- **Achten Sie darauf, für das jeweilige Menü die passende Haken zu verwenden. Die Verwendung eines falschen Hakens kann die Antihaftbeschichtung Hakens oder der Backform beschädigen.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. (Siehe S. DE9)**
- **Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.**

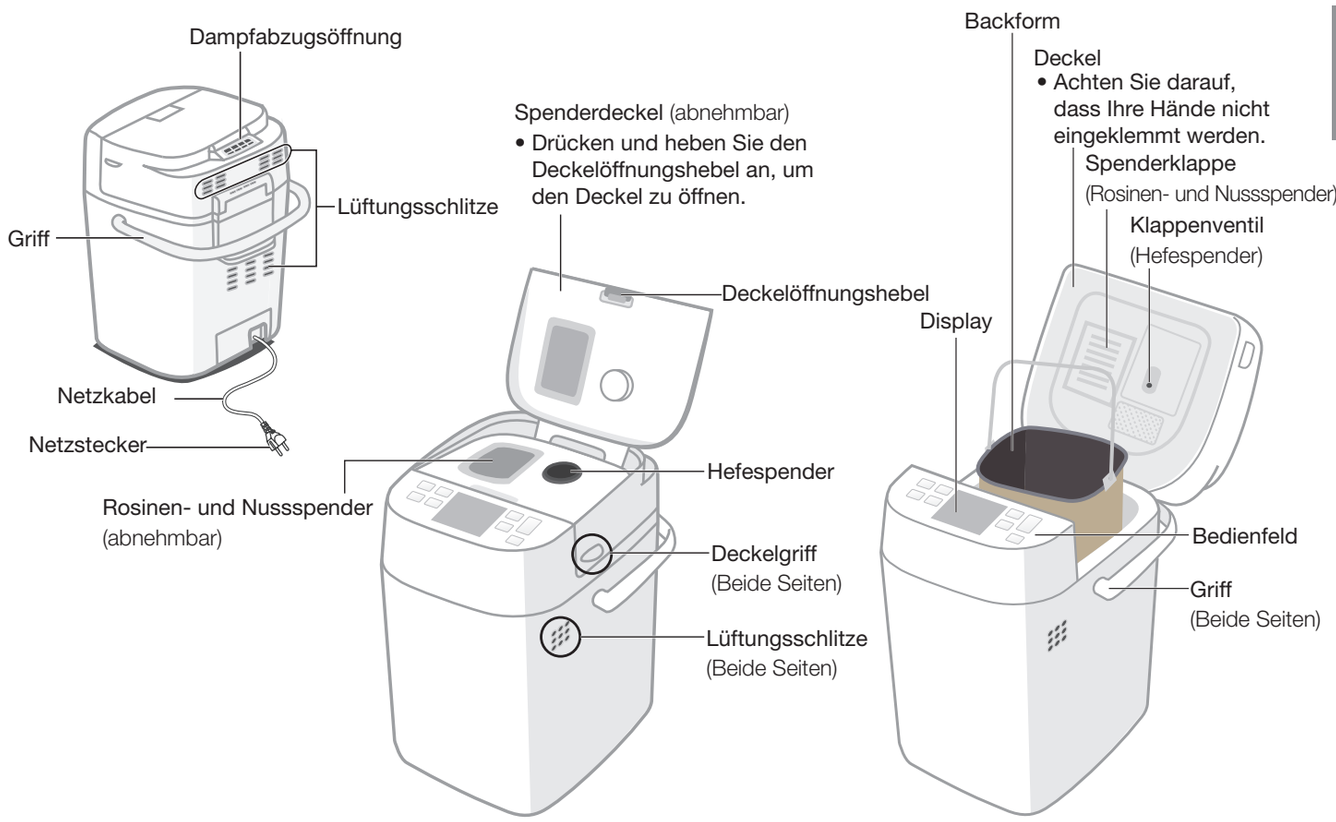


Dieses Symbol auf den Produkten bedeutet: „Heiße Oberfläche und nur mit Vorsicht berühren!“.

Erklärung der Teile und des Bedienfeld

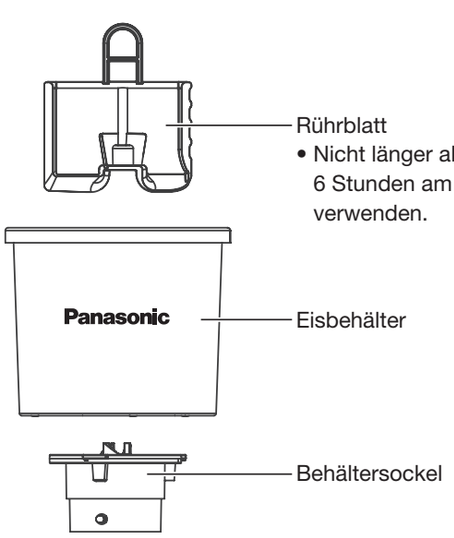
Hauptgerät (einschließlich Haken)

■ Bitte reinigen Sie die Backform, die Klingen und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch. (S. DE9)



Aufsatz für Eisbehälter

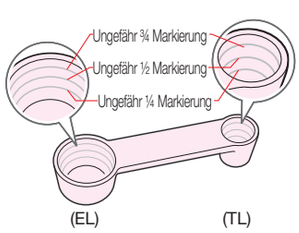
■ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch das Rührblatt, den Eisbehälter usw. (S. DE9)



Zubehör (je 1 Stück)



Sauerteig-Becher
(Mit Deckel befestigt)

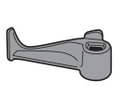


Messlöffel
„1 EL“ in dieser Anleitung bezieht sich auf „1 Esslöffel“. und „1 TL“ bezieht sich auf „1 Teelöffel“.

Haken



Knethaken

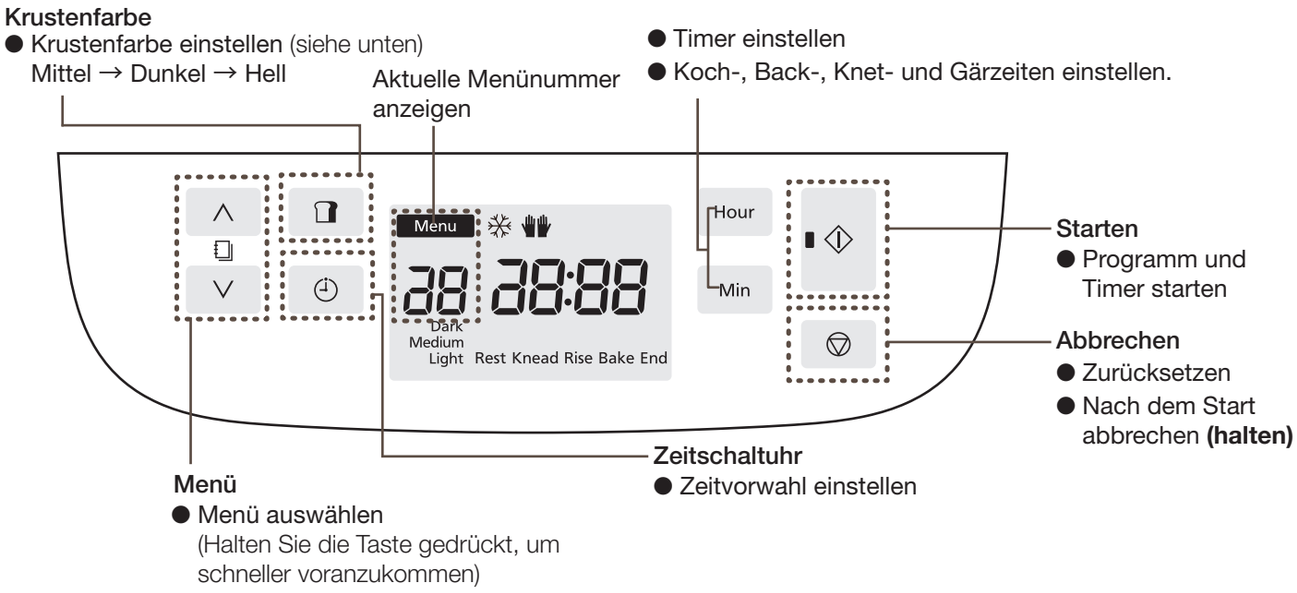


Mochi-Knethaken

• Nicht länger als 6 Stunden am Stück verwenden.

Erklärung der Teile und des Bedienfeld

Bedienfeld (Das LCD-Display erlischt, sobald der Netzstecker gezogen wird.)



• Das obige Bild zeigt alle Wörter und Symbole, aber während des Betriebs werden nur die relevanten angezeigt.

Krustenfarbfunktion

Sie können die Krustenfarbe auf „Dunkel“, „Mittel“ oder „Hell“ einstellen.

① Nach Auswahl der Menüfunktion drücken Sie die " " -Taste zur Auswahl Ihrer bevorzugten Krustenfarbe.

② Drücken Sie " " Taste.

• Die verfügbaren Menüs sind mit dem Symbol " " gekennzeichnet.

• Je mehr Zucker hinzugefügt wird, desto dunkler wird die Brotkruste. Die Höhe des Brotes verringert sich mit sinkendem Zuckergehalt.

Timer-Funktion

Zeitvorwahl einstellen (Zeit bis das Brot fertig ist).

① Nach Auswahl der Menüfunktion drücken Sie die " " -Taste.
  • Nach den Signaltönen blinkt die Zeitanzeige.

② Drücken Sie die Taste „Stunde“ oder „Minute“, um die Zeitvorwahl einzustellen.

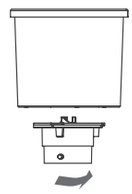
③ Drücken Sie die " " -Taste (Timer-Einstellung abgeschlossen).
  • Für die Menüs mit " " -Funktion stellen Sie bitte zuerst die " " -Funktion und anschließend die " " -Funktion ein.
  • Bei den verfügbaren Menüs kann die Zeitvorwahl bis zu 13 Stunden eingestellt werden.
  z. B.: Es ist jetzt 21:00 Uhr und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 06:30 Uhr fertig ist.
  → Stellen Sie die Zeitvorwahl auf 9:30 (9 Stunden und 30 Minuten ab jetzt).



Gebrauchsanweisung (Eisbehälter)

1 **Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierschrank. Richten Sie den Behältersockel passend aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis ein Klicken zu hören ist, um sicherzustellen, dass er fest einrastet.**

Vor dem Gebrauch muss der Eisbehälter (ohne den Behältersockel) 8 bis 16 Stunden lang im Gefrierschrank (bei -18 °C oder kälter) tiefgekühlt werden.



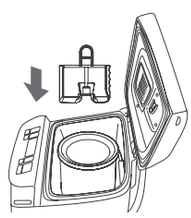
2 **Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten, platzieren Sie den Eisbehälter mit dem Behältersockel auf den Boden des Brotbackautomaten und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn in die Aussparung.**



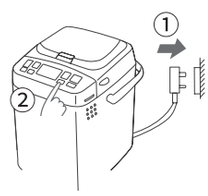
Deutsch

3 **Platzieren Sie das Rührblatt auf der Rührwelle im Inneren des Eisbehälters.**

Wenn sich das Rührblatt löst, muss es von Hand wieder hineingedrückt werden.

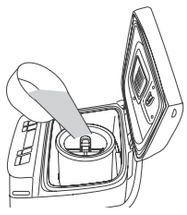


4 **Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und wählen Sie das geeignete Menü am Brotbackautomaten aus. Drücken Sie die Taste " ⏻ " zum Starten.**

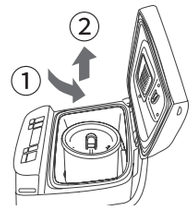


5 **Nehmen Sie die zuvor vermischten und gekühlten Zutaten aus dem Kühlschrank. Gießen Sie sie langsam in den Eisbehälter und schließen Sie den Deckel.**

Hinweis: Fügen Sie keine Zutaten mit einer Temperatur über 25 °C hinzu, und verwenden Sie ausschließlich Zutaten für Eiscreme. Platzieren Sie zuerst das Rührblatt, und geben Sie dann die Zutaten hinzu.



6 **Wenn der Summer ununterbrochen ertönt, schaltet sich der Brotbackautomat automatisch aus. Drehen Sie den Eisbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entnehmen; das Eis kann nun entnommen und gegessen werden.**



Tipps

- Reinigen Sie den Eisbehälter (einschließlich des Bodens) vor dem Tiefkühlen und wischen Sie ihn trocknen.
- Wenn Sie den Eisbehälter im Gefrierschrank tiefkühlen, muss er aufrecht auf einer Fläche stehen. Stellen Sie ihn nicht auf den Kopf und legen Sie ihn nicht auf die Seite. Damit das Eis richtig fest wird, darf die Gefriertemperatur nicht höher als -18 °C sein, und die Gefrierzeit muss 8 bis 16 Stunden betragen. (Am besten friert man das Eis nachts ein und verspeist es tagsüber.)
- Vergewissern Sie sich beim Herausnehmen des Eisbehälters aus dem Gefrierschrank, dass er vollständig tiefgekühlt ist. Schütteln Sie den Eimer vorsichtig; wenn Sie kein Flüssigkeitsgeräusch hören, ist die Kühlflüssigkeit gefroren.
- Kühlen Sie den Eisbehälter nicht länger als 48 Stunden ein. Stellen Sie den Behältersockel nicht zum Tiefkühlen in den Gefrierschrank.

Herstellung von Brot

Menü 1 **Weißbrot** Knusprige Kruste und köstlicher Geschmack — Zeitaufwand: ca. 4 Stunden ~ 4 Stunden 5 Minuten

Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	2 TL
Salz	¾ TL
Wasser	170 g (ml)
Trockenhefe	¾ TL

- Voreingestellter Fertigstellungszeitraum: nach 4 - 13 Stunden.

Zeigen die auswählbare Farbe der Brotkruste an: Dunkel, Mittel, Hell.

Geben Sie an, dass die Backzeit für Brot voreingestellt werden kann.

- Die Bedeutung der kleinen Symbole vor den Zutaten aller Menüs ist wie folgt:

Sollte in eine Backform gegeben werden.

Sollte in den Hefespender gefüllt werden.

Zusätzliche Zutaten, die direkt in den Rosinen- und Nussspender gegeben werden können.

Zutaten oder zusätzliche Zutaten hinzufügen oder manuelle Arbeitsgänge durchführen.

Dieses Symbol wird nur im Eiscrememenü angezeigt. (Eisbehälter erforderlich)

Herstellung von Brot

Zubereitung

1 **Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche.**

2 **Öffnen Sie den Deckel, drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus.**
Setzen Sie den Knethaken in den Schaft ein.
- Nach der Installation beträgt der Abstand 3 cm.
- Es muss frei von jeglichem Teig drumherum sein.

3 **Die Zutaten mit dem Backform-Symbol in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.**
Setzen Sie die Backform durch Drehen im Uhrzeigersinn in das Hauptgerät ein und schließen Sie anschließend den Deckel.
- Die Zutaten wie einen Berg in die Backform schichten und das Wasser am Rand entlang einfüllen.
- Der Griff der Backform bleibt stehen. (Damit die Form leichter herausgenommen werden kann.) Es ist nicht nötig, sie bis ganz nach unten zu drücken.

4 **Öffnen Sie den Deckel des Spenders und geben Sie Trockenhefe in den Hefespender. Schließen Sie anschließend den Spenderdeckel und stecken Sie den Stecker ein.**
- Um zu verhindern, dass Trockenhefe nass wird oder aufgrund statischer Aufladung nicht in die Backform fallen kann, stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel und der Spender trocken sind, bevor Sie sie einsetzen. Wenn der Hefespender nass ist, tupfen Sie die Feuchtigkeit bitte mit einem Papiertuch ab. (Durch Abwischen kann statische Elektrizität entstehen.) Die Hefe kann nicht aus dem Hefedispenser fallen, was zu einer unzureichenden Teigführung führt.
- Den Deckel nicht öffnen, sonst tritt die Trockenhefe aus.

Methode

5 **Drücken Sie die obere oder untere Pfeiltaste im Menü, um die Menünummer zu ändern.**
Wählen Sie Menü „1“ und stellen Sie anschließend die folgenden praktischen Funktionen ein. (Die verfügbaren Funktionen jedes Menüs werden durch die folgenden Symbole neben dem Rezept angezeigt.)
Drücken Sie " " -Taste zur Auswahl der Brotkrustenfarbe. (Standard: Mittel)
Drücken Sie die " " -Taste, um die Fertigstellungszeit des Brotes voreinzustellen. (Standard: Zeit bis das Brot fertig ist)
Weitere Einzelheiten zu den oben genannten Komfortfunktionen finden Sie auf Seite DE6.

6 **Drücken Sie die " " -Taste und auf dem Display wird die ungefähre Fertigstellungszeit angezeigt.**
- Beim Fallen der Trockenhefe durch den Hefespender ist ein Geräusch zu hören.

Herausnehmen

7 **Nach Abschluss des Menüprogramms sind Pieptöne zu hören.**
Nachdem Sie den Abschluss des Backvorgangs bestätigt haben, drücken Sie die " " -Taste und ziehen Sie den Stecker.

8 **Nehmen Sie die Backform mit trockenen, dicken Ofenhandschuhen heraus und stellen Sie sie zum Abkühlen auf einen mit einem Küchentuch ausgelegten Tisch. Anschließend das Brot herausnehmen und zum Abkühlen auf den Backrost oder einen ähnlichen Rost legen.**
- Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe, da es sonst leicht zu Verbrennungen kommt.
- Achten Sie auf die Ruheposition der Backform. (Die Backform ist wirklich heiß.)
- Das Brot verformt sich oder schrumpft, wenn es eine Weile im Gerät belassen wird.
- Verwenden Sie kein Messer etc., um das Brot herauszunehmen.
- Nachdem das Brot herausgenommen wurde, prüfen Sie, ob der Knethaken im Brot steckt. Falls ja, nehmen Sie es heraus. (Der Knethaken wird beschädigt, wenn Sie das Brot direkt schneiden.)
- Bitte berühren Sie nicht den Boden der Backform. (Die Rotation des Knethakens kann die Form des Brotes beeinträchtigen.)

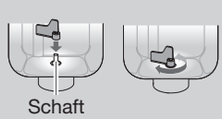
Fehlerbehebung

Im Falle der folgenden Anzeigen...

Display U18	• Bei Verwendung des Menüs „Eiscreme“ wurde versehentlich eine hohe Temperatureinstellung gewählt. • Drücken Sie die " " -Taste und wählen Sie das Menü „Eiscreme“ erneut.	
Display U50	• Durch den kontinuierlichen Gebrauch steigt die Ofentemperatur stark an.	**Öffnen Sie den Deckel, um die Hitze im Inneren des Hauptgeräts vollständig abzuführen.** (Nach dem Backen etwa 1 Stunde abkühlen lassen.)
Anzeige H01 ~ H02	• Fehler • Bitte wenden Sie sich zur Reparatur an das Panasonic Servicecenter.	

- Bitte bestätigen Sie zunächst die folgenden Punkte. Sollten weiterhin Anomalien festgestellt werden, wenden Sie sich bitte umgehend an das Panasonic-Kundendienstzentrum.

Wenn die folgenden Bedingungen eintreten	Ursachen	Lösungen
Die Tastenbedienung ist deaktiviert.	● Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	**Stecken Sie den Netzstecker ein.**
Trockenhefe wird nicht ausgegeben.	● Der Zeitpunkt für die automatische Zugabe von Trockenhefe hängt von der Raumtemperatur und dem gewählten Menü ab.	
	● Der Hefespender ist feucht oder statisch aufgeladen.	**Mit einem ausgewrungenen Tuch abwischen und an der Luft trocknen lassen.**
	● Ist die Trockenhefe feucht?	**Verwenden Sie frische Trockenhefe.**

Wenn die folgenden Bedingungen eintreten	Ursachen	Lösungen
Rosinen und Nüsse können nicht hinzugefügt werden.	● Sind die Zutaten aufeinander gestapelt?	**Die Zutaten flach verteilen.**
Der Betrieb wird mittendrin unterbrochen. (Aktuelle Uhrzeit anzeigen)	**Stromausfall während des Betriebs?** ● Der Betrieb wird eingestellt, wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten anhält.	**Der Teig kann wiederverwendet werden, wenn der Vorgang im Teigsteig-Stadium stoppt.**
	Rührwerk dreht sich nicht mehr? ● Werden zu viele Zutaten hinzugefügt oder blockiert das Rührwerk durch harte Materialien, kann der Motor überlastet werden. Dies löst den Sicherheitsmechanismus aus und führt dazu, dass das Rührwerk auf halber Strecke zum Stillstand kommt. (Auch nach Abschluss des Vorgangs können die Inhalte pulverförmig und ungebacken bleiben.)	**Ziehen Sie sofort den Netzstecker. Den Inhalt der Backform entsorgen. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten ruhen. Anschließend beginnen Sie gemäß den Anweisungen im Handbuch von neuem und verwenden die im Rezept angegebenen Zutatenmengen. Sollte das Gerät nach Durchführung der oben genannten Schritte immer noch nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an das Panasonic-Kundendienstzentrum.**
Der Timer kann nicht eingestellt werden.	● Ist es eine Zeit außerhalb des Timer-Bereichs, die Sie einstellen möchten? Die zum Backen benötigte Zeit variiert je nach Menü.	**Die Garzeiten entsprechend dem Rezept anpassen.**
Beginnen Sie sofort nach dem Einstellen des Timers mit dem Kneten.	● Bei den Broten, die Trockenhefe verwenden, wird unmittelbar nach der Einstellung der Backzeit nur der erste Schritt „Kneten“ gestartet.	
Während des Betriebs oder der Zeitmessung sind Geräusche zu hören.	Folgende Geräusche sind normal. ● Während des Teigknetens, des Luftaustritts oder der Mochi-Herstellung, • Man hört die Geräusche des Knetens. • Man hört das Geräusch eines laufenden Motors. • Man hört die Geräusche der Mochi-Zubereitung. ● Wenn Trockenhefe und die Zutaten des Rosinen-Nuss-Gemischs in die Backform gegeben werden. • Man hört die Geräusche des sich öffnenden Klappenventils und der Spenderklappe.	
Ungewöhnliche Geräusche an der Haken	● Zwischen Haken und Schaft besteht ein Spalt. (Das Vorderteil bewegt sich um etwa 3 cm.)	
Pulverreste bleiben zurück und der Backvorgang findet nicht statt.	● Haben Sie vergessen, den Haken zu platzieren?	**Platzieren Sie den Haken.**
	● Ist der Haken so fest in der Backform befestigt, dass er sich nicht bewegen kann?	**Bitte tauschen Sie das Hauptwellenlager aus, falls sich die Klingenwelle nicht dreht. (Bitte wenden Sie sich an Ihr Panasonic-Kundendienstzentrum.)**
Am Boden der Backform läuft Teig aus.	● Während des Betriebs tritt eine geringe Menge Teig aus der Auslassöffnung der Backform aus. (Um die Rotation nicht zu beeinträchtigen, wird der Teig, der in den Rotationsbereich gelangt, ausgeworfen.) Das ist normal. Bitte prüfen Sie, ob sich der Haken dreht.  Am Boden der Backform	 Schaft
Der Boden der Backform wird dunkel.	● Der Boden der Backform kann sich durch die Reibung beim Kneten schwarz verfärben.	In diesem Fall wischen Sie die Stelle bitte mit einem feuchten Küchentuch ab.

● Bei der ersten Benutzung können Rauch oder Gerüche auftreten. Sie verschwinden jedoch nach einiger Zeit wieder. Der Betrieb ist nicht beeinträchtigt.

Reinigung & Pflege

● Bitte so schnell wie möglich reinigen und trocknen! (Stellen Sie eine unsaubere oder nasse Backform nicht wieder in das Hauptgerät.)
● Mit einem weichen Schwamm reinigen! (Verwenden Sie zum Reinigen der Backform keine Reinigungsmittel oder Metallbürsten. Verwenden Sie auch nicht die Nylonseite eines Schwamms, in Nylonnetze eingewickelte Schwämme oder Geschirrtrockner.)
● Vor dem ersten Gebrauch den Eisbehälter und das Rührblatt zur Reinigung in kaltem Wasser einweichen.
● Nach dem Gebrauch bitte möglichst bald waschen und trocknen. (Nicht in unreinem oder nassen Zustand aufbewahren.)
● Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Schwamm. (Verwenden Sie kein Scheuermittel, keine Metallbürsten, keine Nylonseite von Schwämmen, keine Scheuerschwämme und reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.)
● Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, vor der Aufbewahrung gründlich trocknen.

Hauptgerät

Mit einem gut ausgewrungenen Tuch abwischen.
● Entfernen Sie Mehl, Trockenhefe und alle im Hauptgerät verbliebenen Zutaten.

Spenderdeckel

Herausnehmen und mit Wasser abwaschen.
● Öffnen Sie den Deckel bis zu einem Winkel von etwa 70 Grad und heben Sie es dann von der rechten Seite nach oben an.



Reinigung & Pflege

Backform, Haken

Nachdem die Teigreste entfernt wurden, mit Wasser abspülen.

① Gib eine kleine Menge heißes Wasser in die Backform und lassen Sie sie eine Weile stehen.
- Falls sich der Haken nur schwer entfernen lässt, drehen Sie den Haken leicht, um sie zu entnehmen.

② Reinigen Sie die Backform und den Haken mit einem weichen Schwamm.
- Lassen Sie keine Teigreste um den Einbauschaft herum zurück. Teigreste können die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigen.

③ Entfernen Sie eventuelle Teigreste, die sich noch an der Haken befinden. Die Verwendung eines Holzstock wird empfohlen.

● Eventuelle Teigreste am Schaft können dazu führen, dass sich die Klinge leicht löst oder im Brot stecken bleibt.

● Verwenden Sie Küchenreiniger (neutral), um den Schaft zu reinigen, falls er stark verschmutzt ist.

Rosinen- und Nussspender

Nach der Reinigung mit einem ausgewrungenen, feuchten Tuch an der Luft trocknen lassen.

● Wischen Sie den Hefespender nicht mit einem trockenen Tuch ab, da statische Elektrizität die ordnungsgemäße Dosierung der Trockenhefe verhindern kann.

Deckel

Mit einem gut ausgewrungenen Tuch abwischen.

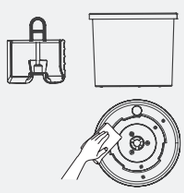
● Verwenden Sie ein gut ausgewrungenes Tuch, um die Trockenhefe vom Klappenventil zu entfernen.
Wenn das Brot zu stark aufgeht und den Innendeckel berührt, kann die Beschichtung angegriffen werden. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Backleistung, und das versehentliche Verschlucken von abblätternder Beschichtung stellt kein Gesundheitsrisiko dar. Nach dem Backen den Innendeckel umgehend mit einem ausgewrungenen, feuchten Tuch abwischen.

Rührblatt und Eisbehälter

Entnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, trockenwischen oder an der Luft trocknen lassen.

● Entfernen Sie Verschmutzungen mit einem neutralen Spülmittel.

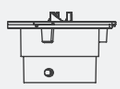
● Reinigen Sie den Eisbehälter (einschließlich des Bodens) vor dem Tiefkühlen und wischen Sie ihn trocknen.



(Boden des Eisbehälters)

Behältersockel

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem Geschirrtuch und lassen Sie sie anschließend an der Luft trocknen.



Technische Daten

Netzteil	230 V ～ 50 Hz		
Heizleistung	360 W		
Mischleistung	80 W		
Abmessungen (B × T × H) (ca.)	Hauptgerät	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Eisbehälter	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Gewicht (ca.)	Hauptgerät	6,1 kg	
	Eisbehälter	0,87 kg	
Maximale Kapazität (ca.)	Eisbehälter	0,7 L	
Akustischer Luftschall	46,8 dB(A)		
Überhitzungsschutzvorrichtung	Thermische Sicherung		
Länge des Netzkabels (ca.)	0,9 m		
Kapazität	Mehl	Brot	max. 300 g
		Teig	max. 300 g
	Trockenhefe		max. 4,2 g
	Rosinen, Nüsse		max. 100 g
Stromverbrauch im Aus-Zustand	n. z.		
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,4 W		
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	n. z.		
Standardzeit zum Umschalten in den Standby-Modus	n. z.		

Automatischer Standby-Modus

Wenn das Gerät an die Stromzufuhr angeschlossen wird, schaltet es sofort in den Standby-Modus.
Wenn bei laufendem Betrieb die Stop-Taste gedrückt wird, geht das Gerät sofort in den Standby-Modus über.

Zusätzliche WEEE-Informationen nur für Deutschland

Entsorgung von Altgeräten und Batterien



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 sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte und verbrauchte Batterien zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Zusätzlich ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern (Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 m² und Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m² verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen) möglich. Die Rücknahme hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Unabhängig davon, gibt es die Möglichkeit, die Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben (0:1 Rücknahme; Abmessungen kleiner als 25 cm und weniger als drei Altgeräte).
Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen:
https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen. Batterien können zusätzlich im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.

Indem Sie diese Produkte und Batterien ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen, insbesondere beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien, 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.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):

Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Panasonic.
- Veuillez lire attentivement ces instructions pour pouvoir utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez accorder une attention particulière aux « **Consignes de sécurité** » et aux « **Informations importantes** » (P. FR2-FR4).
- Veuillez conserver Notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic décline toute responsabilité si l'appareil fait l'objet d'une utilisation inappropriée ou en cas de non-respect de ces instructions.

Contenu

Consignes de sécurité FR2
Informations importantes FR4
Désignation des pièces et instructions FR5
Mode d'emploi (récipient à crème glacée) FR7
Cuisson classique du pain FR7
Dépannage FR8
Nettoyage et entretien FR9
Caractéristiques techniques FR10

Consignes de sécurité

Assurez-vous de respecter ces instructions.

Pour réduire les risques de blessures, d'électrocution ou d'incendie, respectez les consignes suivantes :

■ **Les signaux suivants indiquent la gravité du préjudice et des dommages en cas de mauvaise utilisation du produit.**

⚠ **AVERTISSEMENT :**	Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
⚠ **ATTENTION :**	Indique un danger potentiel pouvant entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

■ **Les pictogrammes sont classés et expliqués comme suit.**

Ce pictogramme indique une interdiction.	Ce pictogramme indique une exigence qui doit impérativement être respectée.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie causé par un court-circuit, de la fumée, des brûlures ou des blessures, respectez les consignes ci-dessous.

- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec le matériel d'emballage.** (Risque d'asphyxie.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
  ➡ Pour toute réparation, contacter un centre de service après-vente Panasonic.
- **Ne pas endommager le cordon ou la prise.**
  Les actions suivantes sont strictement interdites. Modifier l'appareil ou le placer à proximité d'un élément chauffant, le plier, le tordre, le tirer, le faire glisser sur des bords tranchants, poser des objets lourds dessus, enrouler le cordon d'alimentation ou transporter l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation.



- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise endommagés ou si la prise est mal branchée sur le secteur.**
  ➡ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant les qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- **Ne branchez ou débranchez pas la prise avec les mains mouillées.**
- **N'immergez l'appareil dans l'eau et évitez les projections d'eau ou de liquide.**
- **Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-delà du bord de la table ou du plan de travail, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces brûlantes.**
- **Évitez de toucher, bloquer ou couvrir la grille d'aération pendant l'utilisation.**
  • Restez particulièrement attentif aux enfants.
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

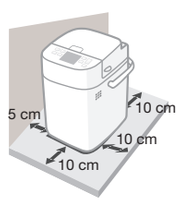
Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie causé par un court-circuit, de la fumée, des brûlures ou des blessures, respectez les consignes ci-dessous.

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition de bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.**
- **Les nourrissons et les enfants doivent toujours rester éloignés de l'appareil, y compris du cordon d'alimentation.**
- **Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à celle de votre secteur. Évitez également de brancher d'autres appareils sur la même prise de courant afin d'éviter toute surchauffe électrique. Toutefois, si plusieurs prises sont branchées, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise de courant.**
- **Insérez la prise fermement.**
- **Dépoussiérez régulièrement la prise.**
  ➡ Débranchez la prise, puis essuyez-la avec un chiffon sec.
- **Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher pour le cas où il ne fonctionnerait plus correctement.**
  Exemple d'anomalies ou de pannes :
  • La prise et le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.
  • Le cordon d'alimentation est endommagé ou le courant n'arrive pas jusqu'à l'appareil.
  • L'unité principale est déformé, présente des dommages visibles ou est anormalement chaud.
  • L'appareil émet un bruit de rotation anormal pendant la marche.
  • Une odeur désagréable se dégage.
  • L'appareil présente une autre anomalie ou défaillance.
  ➡ Débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente pour un contrôle ou une réparation.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie, de brûlure, de blessure ou de dommages matériels.

- **Évitez de toucher les zones brûlantes telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité principale, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.**
  Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Faites attention à la source de chaleur résiduelle, surtout après l'utilisation.
  ➡ Pour éviter les brûlures, portez toujours des gants de cuisine pour retirer le moule à pain ou le pain lorsqu'il est cuit.
  (Ne pas porter des gants de cuisine mouillés.)
- **N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants.**
  • Sur des surfaces irrégulières, des appareils électriques tels qu'un réfrigérateur, de la moquette ou une nappe, ou des surfaces non résistantes à la chaleur, etc.
  • Les endroits où il peut être éclaboussé ou à proximité d'une source de chaleur.
  • À proximité de toute source d'eau, telle qu'un évier ou autre.
- **Évitez d'utiliser l'appareil à proximité d'un mur ou d'un meuble, ainsi que dans des espaces clos tels qu'un placard encastré.**
  ➡ Placez l'appareil sur un plan de travail solide, sec, propre et plat, résistant à la chaleur, à au moins 10 cm du bord du plan de travail et au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.



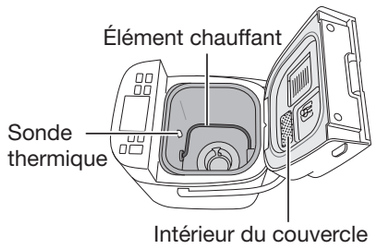
- **Ne retirez pas le moule à pain et ne débranchez pas l'appareil pendant l'utilisation.**
- **N'insérez pas d'objets dans les interstices.**
- **N'utilisez pas un minuteur externe, etc.**
  • Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie, de brûlure, de blessure ou de dommages matériels.

- **Débrancher la prise du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- **Tenez la prise fermement pour la débrancher. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.**
- **Afin d'éviter tout risque lié à une réinitialisation involontaire du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le réseau électrique.**
- **Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.**
- **Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.**
- **Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.**

Informations importantes



- **Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur, dans des pièces très humides, et d'exercer une force excessive sur les pièces, comme illustré à droite, afin d'éviter tout dysfonctionnement ou déformation.**
- **Ne dépassez pas la capacité en farine (max. 300 g), et fruits secs (max. 100 g). (Voir P. FR10.)**
- **Évitez d'utiliser de couteau ou tout autre outil tranchant pour enlever les résidus.**
- **Évitez de faire tomber l'appareil pour ne pas l'endommager.**
- **Ne conservez pas des ingrédients ou du pain dans le moule à pain.**
- **Seul le connecteur approprié doit être utilisé.**
- **Le connecteur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, et l'orifice d'entrée de l'appareil doit être sec avant de réutiliser l'appareil.**
- **Veillez à vous assurer que le récipient à crème glacée est correctement et solidement installé sur la machine à pain.**
- **Ce produit ne résiste pas à la chaleur ; ne le chauffez pas afin d'éviter tout risque de fusion ou d'explosion.**
- **Pendant l'utilisation, ne laissez pas vos mains, vos cheveux ou vos vêtements entrer en contact avec les pièces en rotation afin d'éviter toute blessure.**
- **Ne placez pas le récipient à crème glacée sur une flamme ou une plaque chauffante pour l'utiliser. Ne l'exposez pas à des sources de chaleur ni ne le nettoyez dans un lave-vaisselle. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, un choc électrique, des dommages ou un dysfonctionnement du système de congélation.**
- **Si le liquide de refroidissement du récipient à crème glacée (de couleur bleue) fuit, veuillez cesser d'utiliser l'appareil et contacter le service clientèle de Panasonic.**
- **Utilisez une lame adaptée au menu. L'utilisation d'une lame inadaptée peut endommager le revêtement antiadhésif de la lame ou du moule à pain.**
- **Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. (Voir P. FR9.)**
- **La surface peut chauffer pendant l'utilisation.**

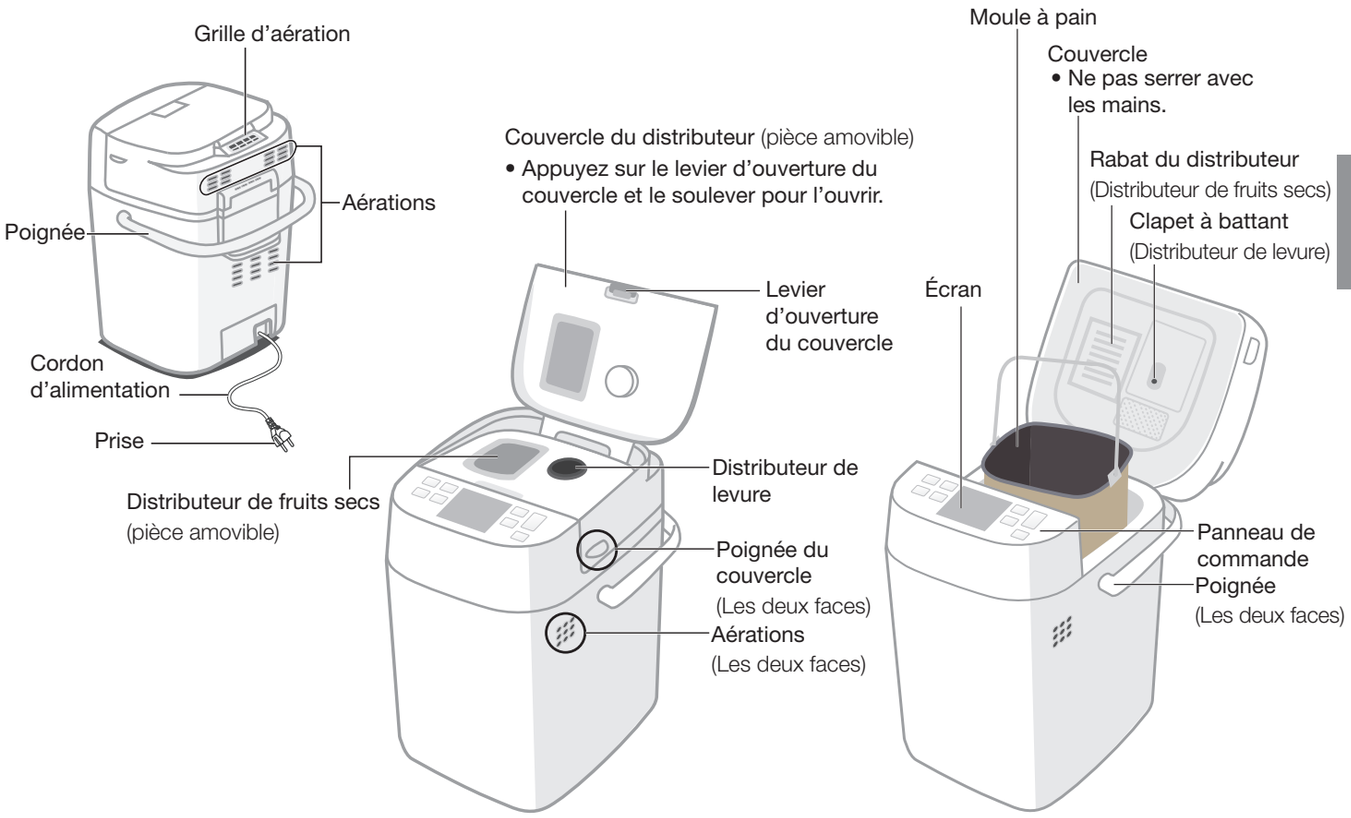


Ce pictogramme sur l'appareil indique « Surface chaude qui ne doit pas être touchée sans précaution ».

Désignation des pièces et instructions

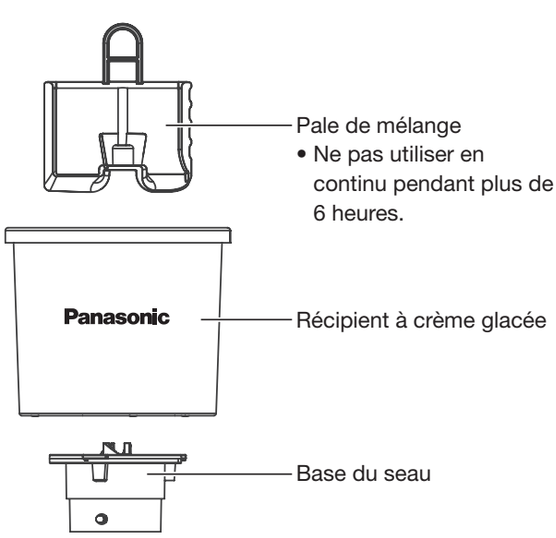
Unité principale (lames comprises)

■ Nettoyez le moule à pain, les lames et les accessoires avant la première utilisation. (P. FR9)



Accessoire du récipient à crème glacée

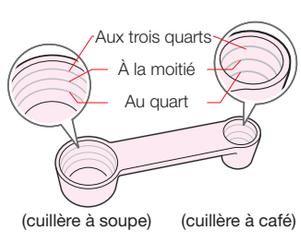
■ Avant la première utilisation, veuillez laver la pale de mélange, le récipient à crème glacée, etc. (P. FR9)



Accessoires (1 de chaque)



Gobelet à levain
(Avec couvercle)

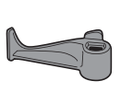


Cuillère doseuse
Dans cette recette, « 1 tbsp » correspond à « 1 cuillère à soupe » et « 1 tsp » à « 1 cuillère à café ».

Lames



Bras pétrisseur



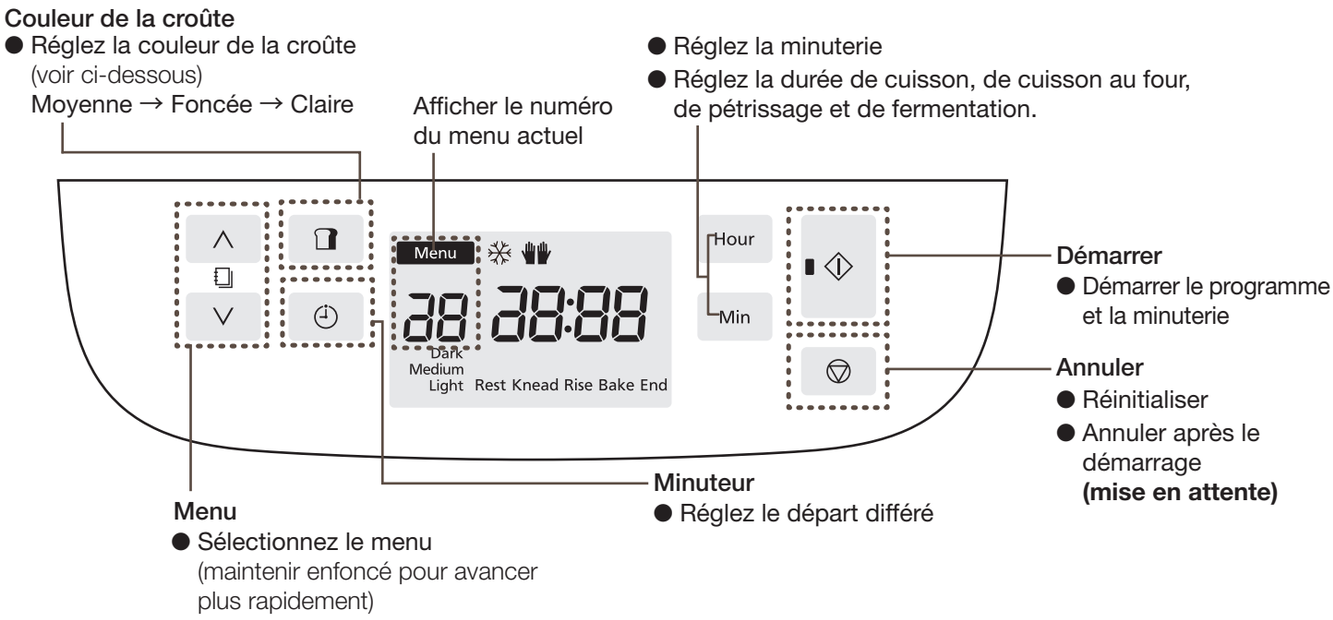
Lame à mochi

• Ne pas utiliser en continu pendant plus de 6 heures.

Français

Désignation des pièces et instructions

Panneau de commande (L'écran LCD s'éteint lorsque la prise est débranchée.)



• L'image ci-dessus montre tous les mots et pictogrammes, mais seuls ceux qui sont pertinents s'afficheront pendant le fonctionnement.

Fonction de couleur de la croûte

Trois choix sont proposés pour la couleur de la croûte : « Foncée », « Moyenne » ou « Claire ».

① Après avoir sélectionné la fonction du menu, appuyez sur le bouton « » pour choisir la couleur que vous préférez pour la croûte.

② Appuyez sur le bouton « ⏀ ».

•Les menus disponibles sont indiqués par le symbole « ».

• Plus on ajoute de sucre, plus la croûte du pain sera foncée. Plus la quantité de sucre diminue, moins le pain lève.

Fonction minuterie

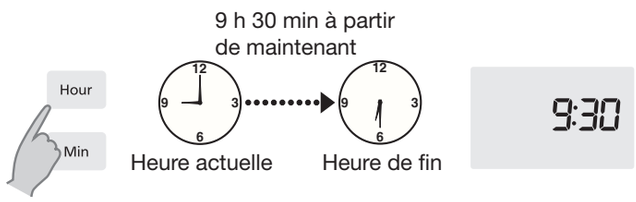
Réglez le départ différé (temps restant avant la fin de la cuisson du pain).

① Après avoir sélectionné la fonction du menu, appuyez sur le bouton « ».
Une fois que le bip retentit, l'affichage de l'heure clignote.

② Appuyez sur le bouton « Hour » (Heure) ou « Min » (Minute) pour régler le départ différé.

③ Appuyez sur le bouton « ⏀ » (réglage de la minuterie terminé).

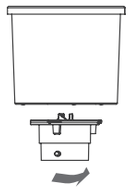
- Pour les menus comportant de la fonction « », commencez par configurer la fonction « » puis activer la fonction « ».
- Pour les menus disponibles, le départ différé peut être réglé jusqu'à 13 heures.
  Ex. : Il est 21h00 actuellement et vous souhaitez que le pain soit prêt à 6h30 le lendemain matin.
  → Réglez le départ différé sur 9h30 (9 heures et 30 minutes à partir de maintenant).



Mode d'emploi (récipient à crème glacée)

1 **Sortez le récipient à crème glacée du congélateur. Alignez la base du seau sur la rainure et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic », en vous assurant qu'elle est bien verrouillée.**

Avant utilisation, le récipient à crème glacée (à l'exception de la base du seau) doit être placé au congélateur (-18 °C ou moins) pendant 8 à 16 heures.

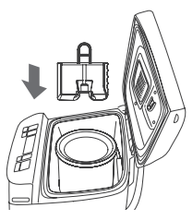


2 **Ouvrez le couvercle de la machine à pain, placez le récipient à crème glacée avec la base du seau sur la base de la machine à pain, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher dans la fente.**

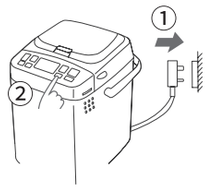


3 **Placez la pale de mélange sur l'axe de mélange à l'intérieur du récipient à crème glacée.**

Si la pale de mélange ressort de son logement, il faut la remettre en place manuellement.

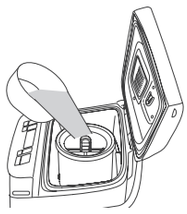


4 **Branchez l'alimentation électrique et sélectionnez le menu correspondant sur la machine à pain. Appuyez sur le bouton " ⏻ " pour commencer.**

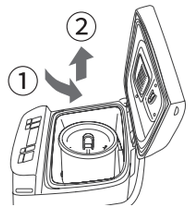


5 **Sortez du réfrigérateur les ingrédients que vous avez mélangés et mis au frais à l'avance. Versez-les lentement dans le récipient à crème glacée et fermez le couvercle.**

Remarque : N'ajoutez pas d'ingrédients dont la température dépasse 25 °C, et n'utilisez que des ingrédients destinés à la crème glacée. Commencez par placer la pale de mélange, puis versez les ingrédients.



6 **Lorsque le buzzer retentit en continu, la machine à pain s'arrête automatiquement. Tournez le récipient à crème glacée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer ; la glace est maintenant prête à être dégustée.**



Conseils

- Avant de le mettre au congélateur, veuillez nettoyer et essuyer le récipient à crème glacée (y compris le fond).
- Lorsque vous mettez le récipient à crème glacée au congélateur, il doit être placé à la verticale sur une surface. Pour que la crème glacée prenne bien, la température de congélation doit être de -18 °C ou moins, et la durée de congélation doit être comprise entre 8 et 16 heures. (Il est préférable de la mettre au congélateur la nuit et de l'utiliser pendant la journée.)
- Avant de sortir le récipient à crème glacée du congélateur, assurez-vous qu'il est entièrement congelé. Secouez doucement le seau ; si vous n'entendez pas de bruit de liquide qui coule, cela signifie que le liquide de refroidissement a gelé.
- Ne laissez pas le récipient à crème glacée au congélateur pendant plus de 48 heures. Ne mettez pas la base du seau au congélateur pour la faire geler.

Cuisson classique du pain

Menu 1 **Basique** Une croûte croustillante et un goût délicieux — Durée : environ 4 h ~ 4 h 5 min

	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	2 tsp
	Sel	¾ tsp
	Eau	170 g (ml)
	Levure sèche	¾ tsp

- Fin de cuisson prédéfinie : entre 4 et 13 heures.

Indique la possibilité de choisir la couleur de la croûte du pain : Foncée, Moyenne, Claire.

Indique que l'heure de fin de cuisson du pain peut être programmée à l'avance.

- Les significations des petites icônes devant les ingrédients de tous les menus sont les suivantes :

À placer dans un moule à pain.

À placer dans le distributeur de levure.

Autres ingrédients pouvant être ajoutés directement dans le distributeur de fruits secs.

Ajouter des ingrédients de base ou des ingrédients supplémentaires, ou effectuer des opérations manuelles.

Cette icône n'apparaît que dans le menu des glaces. (Nécessite le récipient à crème glacée)

Cuisson classique du pain

Préparation

1 **Placez l'appareil sur un plan de travail solide, sec, propre et résistant à la chaleur.**

2 **Ouvrez le couvercle, faites pivoter le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le. Placez le bras pétrisseur dans l'arbre.**
- Une fois installé, il reste un espace de 3 cm.
- Il ne doit pas y avoir de pâte autour.

3 **Placez les ingrédients signalés par l'icône correspondante dans le moule à pain, dans l'ordre indiqué dans les recettes. Placez le moule à pain dans l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis fermez le couvercle.**
- Mettez les ingrédients dans le moule à pain comme une montagne, et ajoutez l'eau le long de la périphérie.
- La poignée du moule à pain se redresse alors. (Pour faciliter le retrait de la poêle.) Il n'est pas nécessaire de l'enfoncer jusqu'au fond.

4 **Ouvrez le couvercle du compartiment à levure, puis versez la levure sèche. Fermez ensuite le couvercle du distributeur et branchez l'appareil.**
- Pour éviter que la levure sèche ne s'humidifie ou ne tombe pas dans le moule à pain à cause de l'électricité statique, assurez-vous que le couvercle et le distributeur sont secs avant de les mettre en place. Si le distributeur de levure est humide, utilisez un mouchoir en papier pour absorber l'humidité. (Un frottement peut générer de l'électricité statique.) La levure ne peut pas tomber du distributeur de levure, ce qui entraînera une mauvaise fermentation du pain.
- N'ouvrez pas le couvercle, sinon la levure sèche se répandra à l'extérieur.

Méthode

5 **Appuyez sur la flèche haut ou bas pour changer de menu.**
Sélectionnez le menu « 1 », puis choisissez de régler les fonctions pratiques suivantes. (Les fonctions disponibles dans chaque menu sont indiquées par les icônes suivantes en regard de la recette.)
Appuyez sur le bouton « » pour choisir la couleur de la croûte du pain. (Par défaut : Moyenne)
Appuyez sur « » mais sur le bouton pour prérégler le temps de cuisson du pain. (Par défaut : Temps restant avant la fin de la cuisson du pain)
Pour plus de détails sur les fonctions pratiques mentionnées ci-dessus, voir page FR6.

6 **Appuyez sur le bouton « », l'écran affiche alors la durée approximative restante.**
- Un bruit se fait entendre lorsque la levure sèche s'écoule dans le distributeur de levure.

Retrait

7 **Des bips signalent la fin du programme.**
Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton « » et débranchez l'appareil.

8 **Retirez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine épais et secs puis posez-le sur une table recouverte d'un torchon pour le laisser refroidir. Retirez ensuite le pain et placez-le sur la grille du four ou une grille similaire pour le laisser refroidir.**
- Évitez de porter des gants de cuisine mouillés, car cela peut facilement provoquer des brûlures.
- Attention à l'emplacement du moule à pain. (Le moule à pain est vraiment brûlant.)
- Le pain risque de se déformer ou de rétrécir s'il reste un certain temps dans l'appareil.
- N'utilisez pas un couteau ou un autre objet pour retirer le pain.
- Une fois le pain sorti, vérifiez si le bras pétrisseur est restée enfoncée. Si c'est le cas, retirez-la. (Le bras pétrisseur sera endommagée si on tranche le pain directement.)
- Attention à ne pas toucher le fond du moule à pain. (La rotation du bras pétrisseur peut altérer la forme du pain.)

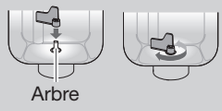
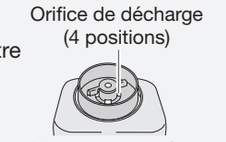
Dépannage

Si les messages suivants s'affichent...

Affichage U 18	• Lors de l'utilisation du menu « Glace », le réglage haute température a été utilisé par erreur. • Appuyez sur le bouton « » et resélectionnez le menu « Glace ».	
Affichage U50	• La température du four augmente fortement en raison d'une utilisation prolongée.	**Ouvrez le couvercle pour faire baisser complètement la température à l'intérieur de l'unité principale.** (Laissez refroidir environ 1 heure après la fin de la cuisson.)
Affichage H01 ~ H02	• Panne • Contactez le centre de service après-vente Panasonic pour réparation.	

- Commencez par vérifier les points suivants. En cas de nouveau dysfonctionnement, contactez immédiatement le service clientèle de Panasonic.

Lorsque les conditions suivantes sont réunies	Causes	Solutions
La fonction de la touche est désactivée.	● La prise n'est pas branchée.	**Branchez la prise.**
La levure sèche n'est pas distribuée.	● Le moment où la levure sèche est ajoutée automatiquement dépend de la température ambiante et du menu sélectionné.	
	● Le distributeur de levure est humide ou chargé d'électricité statique.	**Essuyez avec un chiffon bien essoré, puis laissez sécher à l'air libre.**
	● La levure sèche a-t-elle été humidifiée ?	**Utilisez de la levure sèche fraîche.**

Lorsque les conditions suivantes sont réunies	Causes	Solutions
Il n'est pas possible d'ajouter des fruits secs.	● Les ingrédients sont-ils empilés ?	**Répartissez les ingrédients en une couche uniforme.**
L'opération s'interrompt à mi-chemin (Afficher l'heure actuelle)	**Une coupure de courant pendant le fonctionnement ?** ● L'appareil s'arrête en cas de coupure de courant de plus de 10 minutes.	**La pâte peut être réutilisée si le processus s'interrompt à l'étape de la pâte.**
	La palette ne tourne plus ? ● Si l'on ajoute trop d'ingrédients ou si la palette se bloque à cause de morceaux durs, le moteur risque d'être en surcharge. Cela déclenche le mécanisme de sécurité et provoque l'arrêt de la palette à mi-course. (Même une fois l'opération terminée, le contenu peut rester poudreux et cru.)	**Débranchez immédiatement l'appareil. Jetez le contenu du moule à pain. Laissez l'appareil reposer pendant au moins 30 minutes. Redémarrez ensuite en suivant les instructions du manuel et utilisez les quantités d'ingrédients indiquées dans la recette. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas normalement après avoir suivi les étapes ci-dessus, contactez le service après-vente de Panasonic pour le faire réparer.**
Il n'est pas possible de régler la minuterie.	● L'heure que vous souhaitez régler dépasse-t-elle la plage de la minuterie ? Le temps de cuisson varie selon les plats.	**Adaptez le temps de cuisson en fonction de la recette.**
Lancez le pétrissage dès que le minuteur a sonné.	● Pour les pains qui utilisent de la levure sèche instantanée, seule la phase initiale de « pétrissage » démarre immédiatement après le réglage de la minuterie.	
Des bruits se font entendre pendant le fonctionnement ou la synchronisation.	Les bruits suivants sont normaux. ● lorsqu'on pétrit la pâte, qu'on évacue l'air ou qu'on prépare des mochi, • On entend le bruit du pétrissage. • On entend le bruit du moteur qui tourne. • On entend les bruits de la fabrication des mochi. ● Lorsque la levure sèche instantanée et le contenu du distributeur de fruits secs sont versés dans le moule à pain. • On entend les bruits de l'ouverture du clapet et du volet du distributeur.	
Bruits inhabituels au niveau de la lame	● Il y a du jeu entre la lame et l'arbre. (L'avant se déplace d'environ 3 cm.)	
Il reste encore de la poudre et la cuisson n'a pas lieu.	● Avez-vous oublié de placer la lame ?	**Placez la lame.**
	● L'axe de la lame est-il trop serré dans le moule à pain, au point de ne plus pouvoir bouger ?	**Remplacez le roulement de l'arbre principal si l'arbre de la lame ne tourne pas. (Contactez votre centre de service après-vente Panasonic.)**  Arbre
Il y a une fuite de pâte au fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte s'échappe de l'orifice de sortie du moule à pain pendant le fonctionnement. (Pour ne pas perturber les rotations, la pâte qui pénètre dans la partie rotative est évacuée.) C'est normal. Vérifiez si la lame tourne.  Orifice de décharge (4 positions) Au fond du moule à pain	
Le fond du moule à pain noircit.	● Le fond du moule à pain peut noircir à cause des frottements lors du pétrissage.	Dans ce cas, essuyez et nettoyez avec un torchon humide.

● De la fumée ou des odeurs peuvent se dégager lors de la première utilisation. Cependant, elles disparaissent quelque temps après l'utilisation. Cela n'a aucune incidence sur les opérations.

Nettoyage et entretien

● Nettoyez et séchez dès que possible ! (Ne remettez pas un moule à pain sale ou humide dans l'unité principale.)
● Nettoyez avec une éponge douce ! (N'utilisez pas de détergent ni de brosse métallique pour nettoyer le moule à pain. Évitez également d'utiliser la face en nylon d'une éponge, les éponges recouvertes d'un filet en nylon ou les séchoirs à vaisselle.)
● Avant la première utilisation, veuillez faire tremper le récipient à crème glacée et la pale de mélange dans de l'eau froide pour les nettoyer.
● Après utilisation, veuillez les laver et les sécher dès que possible. (Ne pas les ranger dans un état sale ou humide.)
● Veuillez utiliser une éponge douce pour le nettoyage. (Ne pas utiliser de poudre à récurer, de brosses métalliques, du côté nylon des éponges, de tampons à récurer, et ne pas les nettoyer au lave-vaisselle.)
● En cas de non-utilisation pendant une longue période, veuillez les sécher soigneusement avant de les ranger.

Unité principale

Essuyez avec un chiffon bien essoré.
● Nettoyez la farine, la levure sèche instantanée et les résidus d'ingrédients qui se trouvent à l'intérieur de l'unité principale.

Couvercle du distributeur

Retirer et laver à l'eau.
● Ouvrez le couvercle à environ 70 degrés, puis soulevez-le par le côté droit.



Nettoyage et entretien

Moule à pain, lame

Rincez à l'eau une fois que les résidus de pâte ont été éliminés.

① Versez un peu d'eau chaude dans le moule à pain et laissez reposer un moment.
- Si la lame est difficile à retirer, faites-la d'abord tourner légèrement.

② Nettoyez le moule à pain et la lame à l'aide d'une éponge douce.
- Ne laissez pas de résidus de pâte autour du puits d'installation. Les résidus de pâte peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

③ Retirez les résidus de pâte éventuellement présents sur la lame. Il est recommandé d'utiliser un bâton en bambou.

- Tout résidu de pâte sur l'axe peut entraîner le détachement de la lame ou la présence de résidus de pâte dans le pain.
- Utilisez des produits ménagers (neutres) pour nettoyer l'arbre s'il est très sale.

Distributeur de fruits secs

Après avoir nettoyé avec un chiffon humide bien essoré, laissez sécher à l'air libre.

- N'essuyez pas le distributeur de levure avec un chiffon sec, car l'électricité statique peut empêcher la levure sèche de s'écouler correctement.

Couvercle

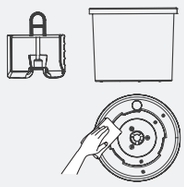
Essuyez avec un chiffon bien essoré.

- Utilisez un chiffon bien essoré pour nettoyer la levure sèche instantanée présente sur le clapet.
  Si le pain lève trop et touche le couvercle intérieur, le revêtement risque de s'abîmer. Cela n'a toutefois aucune incidence sur la qualité du pain, et l'ingestion accidentelle de morceaux d'enrobage ne présente aucun risque pour la santé. Une fois la cuisson terminée, essuyez immédiatement le couvercle intérieur avec un chiffon humide bien essoré.

Pale de mélange et récipient à crème glacée

Retirez-le, rincez-le à l'eau froide, essuyez-le ou laissez-le sécher à l'air libre.

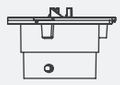
- Veuillez nettoyer la saleté à l'aide d'un détergent de cuisine neutre.
- Avant de le mettre au congélateur, veuillez nettoyer et essuyer le récipient à crème glacée (y compris le fond).



(Fond du récipient à crème glacée)

Base du seau

Nettoyez la surface avec un torchon, puis laissez-la sécher à l'air libre.



Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ～ 50 Hz		
Puissance de chauffe	360 W		
Puissance de mélange	80 W		
Dimensions (L × P × H) (environ)	Unité principale	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Récipient à crème glacée	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Poids (environ)	Unité principale	6,1 kg	
	Récipient à crème glacée	0,87 kg	
Capacité maximale (environ)	Récipient à crème glacée	0,7 L	
Bruit acoustique aérien	46,8 dB(A)		
Dispositif anti-surchauffe	Fusible thermique		
Longueur du câble d'alimentation (environ)	0,9 m		
Capacité	Farine	Pain	max. 300 g
		Pâte	max. 300 g
	Levure sèche		max. 4,2 g
	Fruits secs		max. 100 g
Consommation électrique en mode arrêt	n.d.		
Consommation électrique en mode veille	0,4 W		
Consommation électrique en mode veille sur secteur	n.d.		
Délai par défaut de passage en mode veille	n.d.		

Mode veille automatique

Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, il entre immédiatement en mode veille.
Lorsque l'appareil est en marche, il passe immédiatement en mode veille si vous appuyez sur le bouton de arrêt.

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 les 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.



Bedankt voor uw aankoop van een Panasonic-product.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om het product correct en veilig te gebruiken.
- Besteed voordat u dit product gebruikt speciale aandacht aan de **"Veiligheidsmaatregelen"** en **"Belangrijke informatie"** (zie NL2-NL4).
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Panasonic accepteert geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als de instructies in deze gebruiksaanwijzingen niet worden opgevolgd.

Inhoud

Veiligheidsmaatregelen NL2
Belangrijke informatie NL4
Namen van onderdelen en instructies NL5
Gebruiksaanwijzing (IJscontainer) NL7
Basisrecept voor brood NL7
Probleemoplossing NL8
Schoonmaken en onderhoud NL9
Specificaties NL10

Veiligheidsmaatregelen

Zorg ervoor dat u deze instructies opvolgt.

Om het risico op persoonlijk letsel, elektrische schokken of brand te beperken, moet u rekening houden met het volgende:

■ **De volgende signalen geven de mate van letsel en beschadiging aan wanneer het product verkeerd wordt gebruikt.**

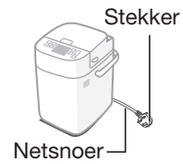
⚠ **WAARSCHUWING:**	Geeft mogelijk gevaar aan dat kan leiden tot ernstig letsel of overlijden.
⚠ **LET OP:**	Geeft mogelijk gevaar aan dat kan leiden tot licht letsel of schade aan eigendommen.

■ **De symbolen worden als volgt ingedeeld en uitgelegd.**

⃠ Dit symbool geeft een verbod aan.	❗ Dit symbool geeft een vereiste aan die moet worden opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op elektrische schokken, brand door kortsluiting, rookontwikkeling, verbranding of letsel te voorkomen.



- **Laat baby's en kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.**
  (Dit kan leiden tot verstikking.)
- **Demonteer, repareer of modificeer dit apparaat niet zelf.**
  ➡ Neem voor reparaties contact op met een Panasonic-klantenservicecentrum.
- **Beschadig het netsnoer of de stekker niet.**
  De volgende handelingen zijn strikt verboden. Het apparaat aanpassen of in de buurt van het verwarmingselement plaatsen, buigen, verdraaien, eraan trekken, over scherpe randen slepen, er zware voorwerpen op zetten, het netsnoer oprollen en het apparaat aan het netsnoer dragen.
- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als de stekker los in het stopcontact zit.**
  ➡ Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- **Haal de stekker niet met vochtige handen uit het stopcontact.**
- **Dompel het apparaat niet onder in water en bespat het niet met water en/of andere vloeistoffen.**
- **Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het geen contact maakt met hete oppervlakken.**
- **Raak het stoomventiel niet aan en blokkeer of bedek het niet tijdens gebruik.**
  • Let vooral goed op kinderen.
- **Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**

⚠ WAARSCHUWING

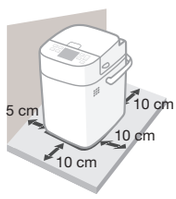
Om het risico op elektrische schokken, brand door kortsluiting, rookontwikkeling, verbranding of letsel te voorkomen.

- **Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.**
- **Houd altijd baby's en kinderen uit de buurt van het apparaat, inclusief het netsnoer.**
- **Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.**
- **Zorg ervoor dat de spanning op het etiket van het apparaat overeenkomt met die van het lokale elektriciteitsnet. Om oververhitting te voorkomen, mag u geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten. Als u meerdere stekkers aansluit, moet u ervoor zorgen dat het totale vermogen (wattage) het nominale vermogen van het stopcontact niet overschrijdt.**
- **Steek de stekker stevig in het stopcontact.**
- **Stof de stekker regelmatig af.**
  ➡ Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droog doekje.
- **In het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet meer goed werkt, stopt u onmiddellijk met het gebruik ervan en haalt u de stekker uit het stopcontact.**
  Voorbeelden van abnormale gebeurtenissen of defecten:
  • De stekker en het netsnoer worden abnormaal heet.
  • Het netsnoer is beschadigd of de stroom van het apparaat valt uit.
  • De hoofdeenheid is vervormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
  • Het apparaat maakt tijdens het gebruik een vreemd draaiend geluid.
  • Er komt een onaangename lucht uit het apparaat.
  • Het apparaat vertoont een andere afwijking of storing.
  ➡ Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice voor een controle of reparatie.

⚠ LET OP

Om het risico op elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of materiële schade te voorkomen.

- **Raak hete delen van het apparaat, zoals het bakblik, de binnenkant van de hoofdeenheid, het verwarmingselement of de binnenkant van de deksel, niet aan tijdens of direct na gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig met de restwarmtebron, vooral na het gebruik.**
  ➡ Om brandwonden te voorkomen, gebruikt u altijd ovenwanten bij het verwijderen van het bakblik of het voltooide brood.
  (Gebruik geen natte ovenhandschoenen.)
- **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
  • Gebruik het apparaat niet op oneffen oppervlakken, op elektrische apparaten zoals een koelkast, op tapijt of een tafelkleed, of op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
  • Gebruik het apparaat niet op plaatsen waar het bespat kan worden met water of in de buurt van een warmtebron.
  • Gebruik het apparaat niet in de buurt van open waterbronnen, zoals gootstenen of vergelijkbare plekken.
- **Gebruik het apparaat niet in de buurt van muren of meubels, en niet in afgesloten ruimtes zoals een inbouwkast.**
  ➡ Plaats het apparaat op een stevig, droog, schoon en hittebestendig werkblad, minstens 10 cm van de rand en minstens 5 cm van aangrenzende wanden, muren of andere voorwerpen.



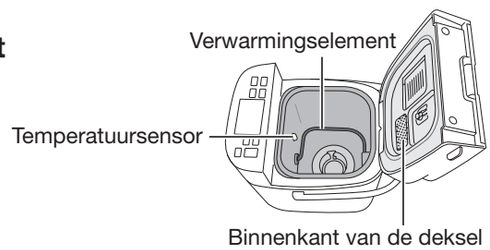
- **Verwijder het bakblik niet en haal de stekker niet uit het stopcontact tijdens het gebruik.**
- **Steek geen voorwerpen in de openingen.**
- **Gebruik geen externe timer enz.**
  • Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

⚠ LET OP

Om het risico op elektrische schokken, brand, brandwonden, letsel of materiële schade te voorkomen.

- **Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Zorg ervoor dat u de stekker vasthoudt wanneer u deze uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het netsnoer.**
- **Om gevaar door onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelaar, zoals een timer of op een circuit dat regelmatig door het elektriciteitsnet wordt in- en uitgeschakeld.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gebruikt, verplaatst of reinigt.**
- **Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of delen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik.**
- **Haal het apparaat altijd uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.**
- **Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.**

Belangrijke informatie



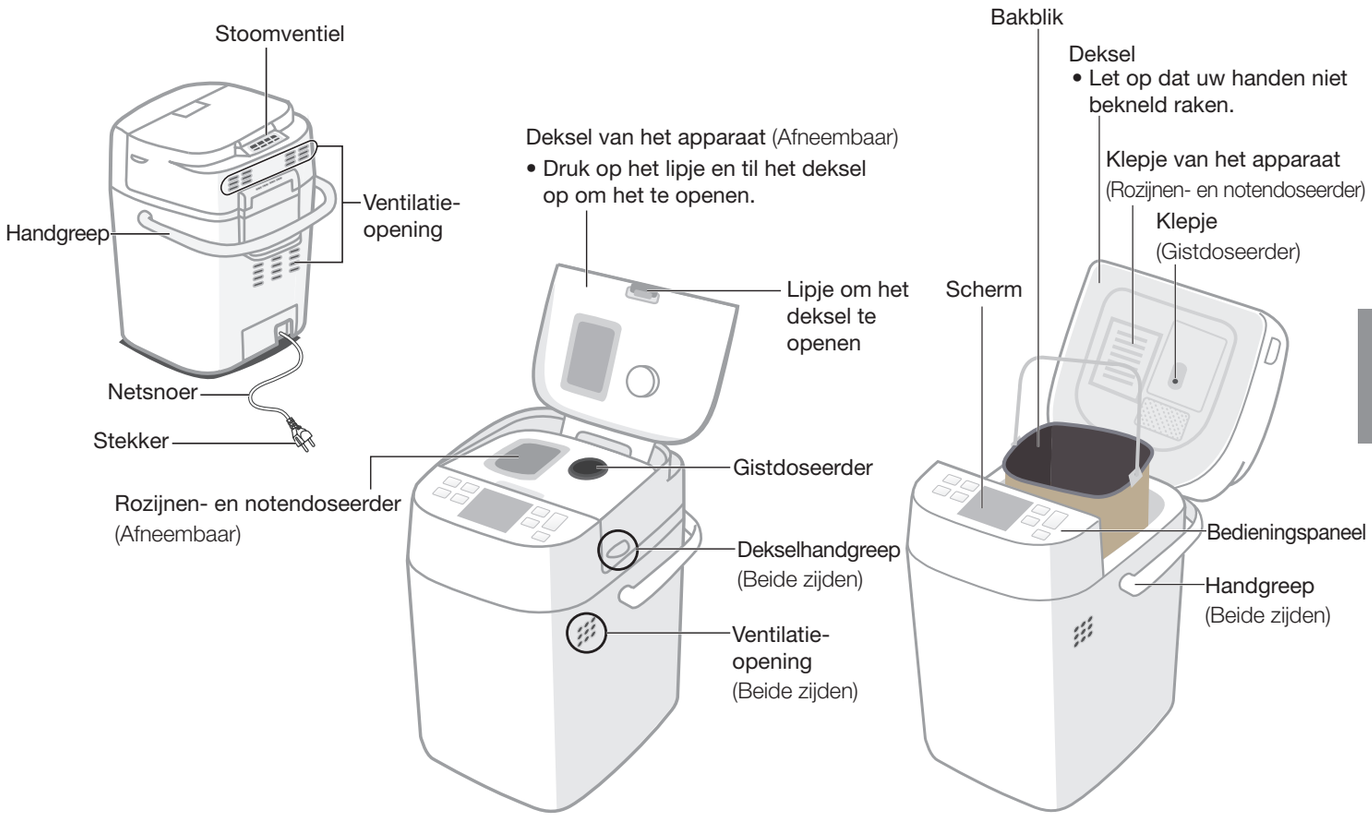
- **Gebruik het apparaat niet buitenshuis, in ruimtes met een hoge vochtigheidsgraad en oefen geen overmatige kracht uit op de onderdelen zoals hiernaast is afgebeeld om storingen of vervorming te voorkomen.**
- **Overschrijd de maximale hoeveelheid bloem niet (max. 300 g), en rozijnen/noten (max. 100 g). (Zie P. NL10.)**
- **Gebruik geen mes of ander scherp voorwerp om resten van het verwarmingselement te verwijderen.**
- **Voorkom beschadiging door het apparaat niet te laten vallen.**
- **Bewaar geen ingrediënten of brood in het bakblik.**
- **Alleen de juiste aansluiting mag gebruikt worden.**
- **De aansluiting moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd, en de apparaatinlaat moet worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.**
- **Zorg ervoor dat de ijscontainer correct en stevig in de broodbakoven is geplaatst.**
- **Dit product is niet bestand tegen hitte; verhit het niet om smelten of een explosie te voorkomen.**
- **Laat tijdens gebruik geen handen, haar of kleding in contact komen met draaiende onderdelen om letsel te voorkomen.**
- **Plaats de ijscontainer niet op een vlam of kookplaat tijdens gebruik. Stel de ijscontainer niet bloot aan warmtebronnen en maak deze niet schoon in de vaatwasser. Als u dit niet naleeft, kan dit leiden tot brand, een elektrische schok, schade of problemen bij het bevriezen.**
- **Als de koelvloeistof van de ijscontainer (de vloeistof is blauw) lekt, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice van Panasonic.**
- **Gebruik altijd een geschikt mes voor het menu. Het gebruik van een verkeerd mes kan de antiaanbaklaag van het mes of het bakblik aantasten.**
- **Maak het apparaat na elk gebruik goed schoon. (Zie P. NL9)**
- **Het oppervlak kan heet worden tijdens het gebruik.**

Dit symbool op het apparaat geeft aan dat het oppervlak heet is en voorzichtig moet worden aangeraakt.

Namen van onderdelen en instructies

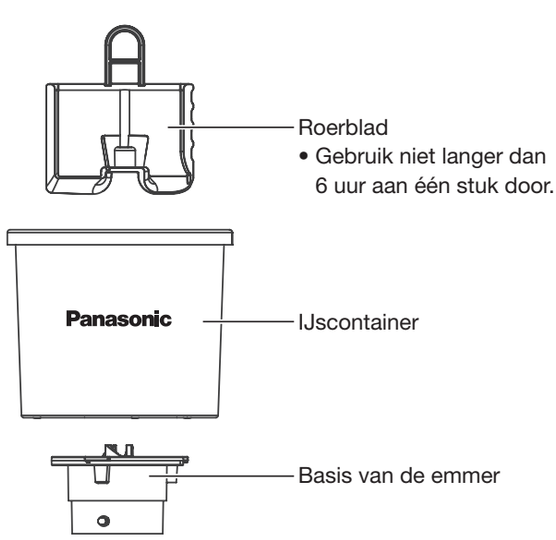
Hoofdeenheid (inclusief messen)

■ Maak het bakblik, de messen en de overige hulpstukken schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. (P. NL9)



IJscontainer-hulpstuk

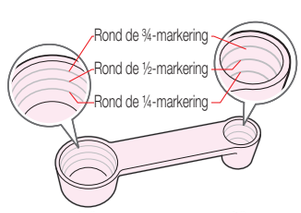
■ Maak voor het eerste gebruik het roerblad, de ijscontainer en andere onderdelen schoon. (P. NL9)



Hulpstukken (elk 1 stuk)



Zuurdesem maatbeker
(Inclusief deksel)

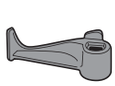


Maatlepeltje
"1 el" betekent in deze bereidingswijze "1 eetlepel" en "1 tl" betekent "1 theelepel".

Kneedmessen



Kneedmes



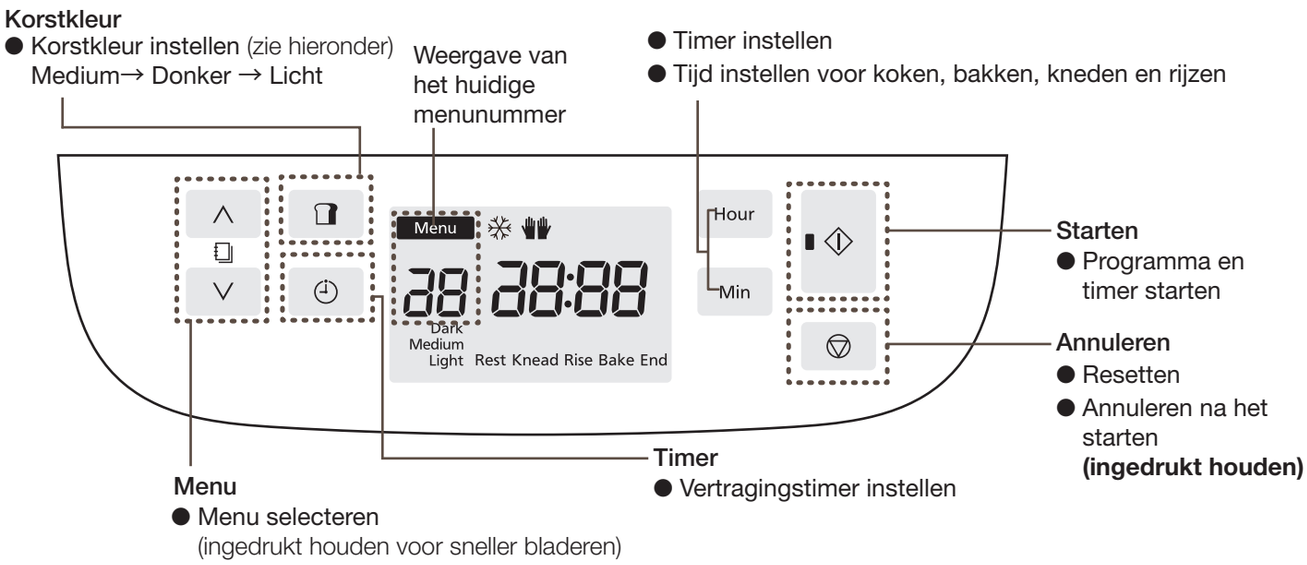
Mochi-kneedmes

• Gebruik niet langer dan 6 uur aan één stuk door.

Nederlands

Namen van onderdelen en instructies

Bedieningspaneel (Het lcd-scherm gaat uit zodra de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.)



• De afbeelding toont alle woorden en symbolen, maar tijdens gebruik verschijnen alleen de relevante.

Functie voor korstkleur

U kunt de kleur van de korst instellen op "Donker", "Medium" of "Licht".

① Nadat u de functie in het menu hebt geselecteerd, drukt u op de knop " " om de gewenste korstkleur te kiezen.

② Druk op de knop " ".

• De beschikbare menu's zijn gemarkeerd met het symbool " ".

• Meer suiker geeft een donkerdere korst, minder suiker een lager gerezen brood.

Timerfunctie

Vertragingstimer instellen (tijd tot het brood klaar is).

① Nadat u de functie in het menu hebt geselecteerd, drukt u op de knop " ".
  • Nadat het piepsignaal is gehoord, knippert de tijdweergave.

② Druk op de knop "Hour" of "Min" om de vertragingstimer in te stellen.

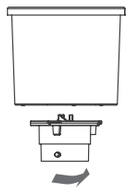
③ Druk op de knop " " (timerinstelling voltooid).
  • Voor de menu's met " "-functie, stelt u eerst de " "-functie in, en daarna de " "-functie.
  • Voor beschikbare menu's kan de timer tot maximaal 13 uur worden ingesteld.
  Voorbeeld: Het is nu 21:00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 06:30 uur klaar is.
  → Stel de timer in op 9:30 (9 uur en 30 minuten vanaf nu).



Gebruiksaanwijzing (IJscontainer)

1 **Haal de ijscontainer uit de vriezer. Lijn de basis van de emmer uit met de groef en draai tegen de klok in totdat u een 'klik' hoort en deze stevig vergrendeld is.**

Voor gebruik moet de ijscontainer (zonder de basis van de emmer) 8 tot 16 uur worden ingevroren bij -18 ºC of lager.

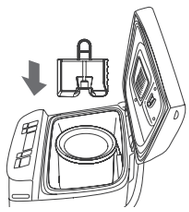


2 **Open het deksel van de broodbakoven, plaats de ijscontainer met de basis van de emmer op de basis van de broodbakoven en draai deze vervolgens met de klok mee in de gleuf.**



3 **Plaats het roerblad op de roeras in de ijscontainer.**

Als het roerblad loskomt, druk deze dan handmatig weer op zijn plaats.

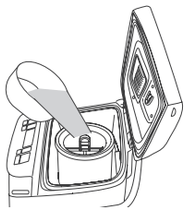


4 **Steek de stekker van de broodbakoven in het stopcontact en selecteer het juiste programma. Druk op de " ⏀ " -knop om te starten.**

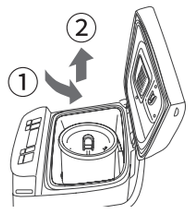


5 **Haal de vooraf gemengde en gekoelde ingrediënten uit de koelkast. Giet ze langzaam in de ijscontainer en sluit het deksel.**

Opmerking: Voeg geen ingrediënten toe die warmer zijn dan 25 ºC en gebruik uitsluitend ingrediënten die bedoeld zijn voor de bereiding van ijs. Plaats eerst het roerblad en voeg daarna de ingrediënten toe.



6 **Wanneer de zoemer continu klinkt, stopt de broodbakoven automatisch. Draai de ijscontainer tegen de klok in om deze te verwijderen; het ijs kan nu worden geserveerd.**



Nederlands

Tips

- Maak de ijscontainer (ook de onderzijde) schoon en veeg deze droog vóór het invriezen.
- Plaats de ijscontainer bij het invriezen rechtop op een ondergrond in de vriezer. Plaats de container niet ondersteboven of op de zijkant. Om ervoor te zorgen dat het ijs goed stolt, moet de invriestemperatuur -18 °C of lager zijn en moet de invriestijd 8 tot 16 uur bedragen.
- Controleer voordat u de ijscontainer uit de vriezer haalt of deze volledig bevroren is. Schud de emmer lichtjes; als u geen vloeistof hoort stromen, is de koelvloeistof bevroren.
- Vries de ijscontainer niet langer dan 48 uur in. Doe de basis van de emmer niet in de vriezer.

Basisrecept voor brood

Menu 1 **Basis** Een knapperig korstje en heerlijke smaak

Benodigde tijd: ca. 4 uur tot 4 uur en 5 minuten

	Sterk wit broodmeel	250 g
	Boter	15 g
	Suiker	2 tl
	Zout	¾ tl
	Water	170 g (ml)
	Droge gist	¾ tl

- Vooraf ingesteld bereik voor de ingestelde eindtijd: 4 tot 13 uur.

De korstkleur kan worden gekozen: Donker, Medium, Licht.

De tijd waarop het brood klaar is, kan vooraf worden ingesteld.

- De betekenissen van de kleine iconen vóór alle menu-ingrediënten zijn als volgt:

Moet in het bakblik worden gedaan.

Moet in de gistdoseerder worden gedaan.

Extra ingrediënten die rechtstreeks in de rozijnen- en notendoseerder kunnen worden gedaan.

Voeg ingrediënten of extra ingrediënten toe, of voer handmatige handelingen uit.

Dit pictogram wordt alleen weergegeven in het ijsmaakmenu.
(Het ijscontainer is vereist)

Basisrecept voor brood

Voorbereiding

1 **Plaats het apparaat op een stevig, droog, schoon en vlak werkblad dat hittebestendig is.**

2 **Open het deksel, draai het bakblik linksom en haal het eruit.**
Plaats het kneedmes op de as.
- Na het plaatsen blijft er 3 cm vrije ruimte over.
- Er mag geen deeg rondom zitten.

3 **Doe de ingrediënten met het bakblikpictogram in het bakblik in de volgorde die staat aangegeven in het recept.**
Plaats het bakblik in de hoofdeenheid door het rechtsom te draaien en sluit vervolgens het deksel.
- Doe de ingrediënten in het bakblik als een berg en voeg het water langs de rand toe.
- Het handgreep van het bakblik komt omhoog. (Zodat u het bakblik er gemakkelijk uit kunt halen.) U hoeft het niet helemaal naar beneden te drukken.

4 **Open het deksel van het apparaat en doe de droge gist in de gistdoseerder. Sluit vervolgens het deksel van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.**
- Om te voorkomen dat de droge gist nat wordt of door statische elektriciteit niet in het bakblik valt, moet u ervoor zorgen dat het deksel van het apparaat en het apparaat zelf droog zijn voordat u de gist erin doet. Als de gistdoseerder nat is, gebruik dan een papieren zakdoekje om het vocht op te nemen. (Er kan statische elektriciteit ontstaan door af te vegen.) Het gist kan niet uit de gistdoserebak vallen, wat resulteert in een slechte gistingswerking van het brood.
- Open het deksel niet, anders vliegt de droge gist eruit.

Bereidingswijze

5 **Druk op de pijlknop omhoog of omlaag in het menu om het menunummer te wijzigen.**
Selecteer menu "1" en kies vervolgens om de volgende handige functies in te stellen. (De beschikbare functies van elk menu worden naast het recept aangegeven met de volgende pictogrammen.)
Druk op de knop " " om de kleur van de broodkorst te kiezen. (Standaard: Medium)
Druk op de knop " " om de eindtijd van het bakken vooraf in te stellen. (Standaard: Tijd tot het brood klaar is)
Voor meer details over bovenstaande gemaksfuncties, zie P. NL6.

6 **Druk op de knop " ", waarna de geschatte tijd tot voltooiing op het scherm wordt weergegeven.**
- Er klinkt geluid terwijl de droge gist door de gistdoseerder valt.

Brood uit de machine halen

7 **Zodra het menuprogramma is voltooid, klinkt een pieptoon.**
Zodra u ziet dat het bakken klaar is, drukt u op de knop " " en haalt u de stekker uit het stopcontact.

8 **Haal het bakblik eruit met droge, dikke ovenwanten en zet het op een tafel met een theedoek om af te koelen. Haal het brood vervolgens uit het bakblik en leg het op het bakrooster of een vergelijkbaar rooster om af te koelen.**
- Gebruik geen natte ovenwanten, anders kunt u zich gemakkelijk verbranden.
- Let goed op waar u het bakblik plaatst. (Het bakblik is namelijk erg heet.)
- Het brood kan vervormen of krimpen als het enige tijd in het apparaat blijft zitten.
- Gebruik geen mes of soortgelijk voorwerp om het brood eruit te halen.
- Controleer na het uitnemen van het brood of het kneedmes in het brood is blijven steken. Zo ja, haal het er dan uit. (Het kneedmes raakt beschadigd als u het brood direct snijdt.)
- Raak de onderkant van het bakblik niet aan. (Het draaien van het kneedmes kan het brood vervormen.)

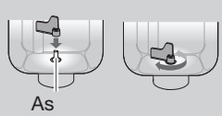
Probleemoplossing

Als het volgende wordt weergegeven…

Scherm U18	• Bij gebruik van het "IJs" menu is per ongeluk een hoge temperatuur ingesteld. • Druk op de knop " " en selecteer het "IJs" menu opnieuw.	
Scherm U50	• De oventemperatuur loopt hoog op door continu gebruik.	**Open het deksel om de temperatuur in de hoofdeenheid volledig te laten dalen.** (Laat het na het bakken ongeveer 1 uur afkoelen.)
Scherm H01 ~ H02	• Storing • Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic voor reparatie.	

- Controleer eerst de onderstaande punten. Mocht er toch nog een afwijking worden geconstateerd, neem dan direct contact op met de klantenservice van Panasonic.

Als het volgende gebeurt	Oorzaken	Oplossingen
Toetsbediening is uitgeschakeld.	● De stekker zit niet in het stopcontact.	**Steek de stekker in het stopcontact.**
Droge gist wordt niet gedoseerd.	● Het moment waarop de droge gist automatisch wordt toegevoegd, hangt af van de kamertemperatuur en het door u gekozen menu.	
	● De gistdoseerder is vochtig of statisch geladen.	**Veeg af met een goed uitgewrongen doek en laat aan de lucht drogen.**
	● Is de droge gist vochtig?	**Gebruik verse droge gist.**

Als het volgende gebeurt	Oorzaken	Oplossingen
Rozijnen en noten mogen niet worden toegevoegd.	● Zijn de ingrediënten opgehoopt?	**Verdeel de ingrediënten gelijkmatig en vlak.**
De werking stopt halverwege. **(De huidige tijd wordt weergeven)**	**Stroomstoring tijdens het gebruik?** ● Als de stroom langer dan 10 minuten uitvalt, wordt de werking onderbroken.	**Het deeg kan opnieuw worden gebruikt als het proces in de deegfase wordt onderbroken.**
	Draait het kneedmes niet meer rond? ● Als er te veel ingrediënten worden toegevoegd of als het kneedmes vastloopt door harde stukken, kan de motor overbelast raken. Hierdoor wordt het veiligheidsmechanisme geactiveerd en stopt het kneedmes halverwege met draaien. (Zelfs nadat de werking is voltooid, kan de deeginhoud poederachtig en ongebakken blijven.)	**Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gooi de inhoud van het bakblik weg. Laat het apparaat minstens 30 minuten rusten. Start het apparaat vervolgens opnieuw op volgens de instructies in de handleiding en gebruik de ingrediëntenhoeveelheden zoals in het recept aangegeven. Als het apparaat na het uitvoeren van de bovenstaande stappen nog steeds niet naar behoren werkt, neem dan contact op met de klantenservice van Panasonic voor reparatie.**
De timer kan niet worden ingesteld.	● Is de tijd die u wilt instellen buiten het bereik van de timer valt? De bereidingstijd verschilt per menu.	**Pas de bereidingstijd aan volgens het recept.**
Het kneden begint direct nadat u de timer hebt ingesteld.	● Bij het brood dat instant-droge gist gebruikt, start alleen het eerste “kneden”-proces direct na het instellen van de timer.	
Er zijn geluiden te horen tijdens de werking of timing.	De volgende geluiden zijn normaal. ● Wanneer er deeg wordt gekneed, lucht wordt afgevoerd of mochi wordt gemaakt, klinkt er geluid van: • het kneden; • een draaiende motor; • het maken van mochi. ● Wanneer de instant-droge gist en de ingrediënten uit de rozijnen- en notendoseerder in het bakblik worden gedaan, klinkt er geluid van: • het openen van het klepje en het klepje van de doseerder.	
Abnormale geluiden van het kneedmes	● Er zit speling tussen het kneedmes en de as. (De voorkant verschuift ongeveer 3 cm.)	
Er blijft nog steeds poeder achter en er vindt geen bakproces plaats.	● Bent u vergeten het kneedmes te plaatsen?	**Plaats het kneedmes.**
	● Zit de as van het kneedmes zo strak in het bakblik dat deze niet kan bewegen?	**Vervang het lager van de hoofdas als de as van het kneedmes niet draait.** **(Neem contact op met de klantenservice van Panasonic.)**  As
Er lekt deeg uit de onderkant van het bakblik.	● Tijdens het gebruik loopt er een kleine hoeveelheid deeg uit de afvoeropening van het bakblik. (Om te voorkomen dat het draaien wordt beïnvloed, wordt het deeg dat in het draaigedeelte terechtkomt afgevoerd.) Dit is normaal. Controleer of het kneedmes draait.  Afvoeropening (4 standen) Aan de onderkant van het bakblik	
De bodem van het bakblik wordt donker.	● De bodem van het bakblik kan zwart worden door wrijving tijdens het kneden.	Veeg het in dat geval de bodem af met een vochtige theedoek.

● Bij eerste gebruik kunnen rook of geuren uit het apparaat komen. Deze verdwijnen echter na verloop van tijd. Dit heeft geen invloed op de werking.

Schoonmaken en onderhoud

● Maak alles zo snel mogelijk schoon en droog het af! (Plaats geen vuil of nat bakblik terug in de hoofdeenheid.)
● Gebruik voor het schoonmaken een zachte spons! (Gebruik geen schoonmaakmiddel of metalen borstel om het bakblik schoon te maken. Gebruik ook geen sponzen met een nylon zijde, sponzen die in een nylonnetje zijn gewikkeld, of afdruiprekken.)
● Maak de ijscontainer en het roerblad voor het eerste gebruik schoon door ze in koud water te weken.
● Na gebruik zo snel mogelijk wassen en drogen. (Niet bewaren in een vuile of natte staat.)
● Gebruik een zachte spons voor het schoonmaken. (Gebruik geen schuurpoeder, metalen borstels, de nylonkant van sponzen, schuursponsjes en maak ze niet schoon in de vaatwasser.)
● Bij langdurig niet-gebruik, droog de onderdelen grondig af voordat u ze opbergt.

Hoofdeenheid

Veeg af met een goed uitgewrongen doek.
● Verwijder de bloem, de instant-droge gist en de overgebleven ingrediënten uit de hoofdeenheid.

Deksel van het apparaat

Verwijder en maak schoon met water.
● Open het bovenste deksel tot een hoek van ongeveer 70 graden en til het vervolgens aan de rechterkant omhoog.



Schoonmaken en onderhoud

Bakblik, kneedmes

Spoel af met water nadat het resterende deeg is verwijderd.

① Giet een klein beetje heet water in het bakblik en laat het even staan.
- Als het kneedmes moeilijk loskomt, draai het dan voorzichtig om het te verwijderen.

② Maak het bakblik en de kneedmes schoon met een zachte spons.
- Laat geen deegresten achter rond de as van het kneedmes. Deegresten kunnen de antiaanbaklaag van het bakblik aantasten.

③ Verwijder eventueel achtergebleven deegresten het kneedmes. Het wordt aangeraden om hiervoor een bamboestokje te gebruiken.

- Eventuele deegresten op de as kunnen ervoor zorgen dat het kneedmes gemakkelijk losraakt of in het brood achterblijft.
- Gebruik neutrale keukenschoonmaakmiddelen om de as schoon te maken als deze erg vuil is.

Rozijnen- en notendoseerder

Laat het na het schoonmaken met een uitgewrongen vochtige doek aan de lucht drogen.

- Veeg de gistdoseerder niet af met een droge doek, omdat statische elektriciteit kan voorkomen dat de droge gist goed uit de doseerder komt.

Deksel

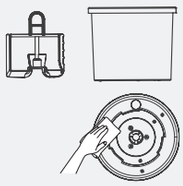
Veeg af met een goed uitgewrongen doek.

- Veeg de instant-droge gist van de klep af met een goed uitgewrongen doek. Als het brood te veel rijst en het binnendeksel raakt, kan de coating loslaten. Dit heeft echter geen invloed op de bakprestaties, en het per ongeluk inslikken van stukjes van de coating is niet schadelijk voor de gezondheid. Veeg het binnendeksel na het bakken direct af met een uitgewrongen vochtige doek.

Roerblad en ijscontainer

Verwijder, spoel af met koud water, maak schoon, droog af of laat aan de lucht drogen.

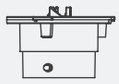
- Verwijder vuil met een neutraal afwasmiddel.
- Maak de ijscontainer (ook de onderzijde) schoon en veeg deze droog vóór het invriezen.



(Onderzijde van de ijscontainer)

Basis van de emmer

Maak het oppervlak schoon met een theedoek en laat het daarna aan de lucht drogen.



Specificaties

Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz		
Verwarmingsvermogen	360 W		
Mengvermogen	80 W		
Afmetingen (B × D × H) (ongeveer)	Hoofdeenheid	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	IJscontainer	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Gewicht (ongeveer)	Hoofdeenheid	6,1 kg	
	IJscontainer	0,87 kg	
Maximale capaciteit (ongeveer)	IJscontainer	0,7 L	
Akoestisch luchtgeluid	46,8 dB(A)		
Beveiliging tegen oververhitting	Thermische zekering		
Lengte van het netsnoer (ongeveer)	0,9 m		
Capaciteit	Meel	Brood	max. 300 g
		Deeg	max. 300 g
	Droge gist		max. 4,2 g
	Rozijnen, noten		max. 100 g
Stroomverbruik in uitgeschakelde stand	n.v.t.		
Stroomverbruik in stand-by	0,4 W		
Stroomverbruik in netwerk-stand-by	n.v.t.		
Standaardtijd tot het apparaat overschakelt naar de stand-by	n.v.t.		

Automatische stand-by

Wanneer het apparaat op de voedingsbron wordt aangesloten, schakelt het onmiddellijk over naar de stand-by.
Als u op de stopknop drukt terwijl het apparaat in werking is, schakelt het onmiddellijk over naar de stand-by.

Verwijdering van oude apparatuur

Alleen voor de Europese Unie en landen met recyclingsystemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met algemeen 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.

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.
- Leggere attentamente le istruzioni per utilizzare il prodotto in modo sicuro e corretto.
- Prima di usare questo prodotto, prestare particolare attenzione alle **"Precauzioni di sicurezza"** e alle **"Informazioni importanti"**(pag. IT2-IT4).
- Conservare le presenti Istruzioni d'uso per futuri utilizzi.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio o di mancata osservanza delle presenti istruzioni.

Indice

Precauzioni di sicurezza IT2
Informazioni importanti IT4
Nomi delle parti e istruzioni IT5
Istruzioni per l'uso (contenitore per gelato) IT7
Preparare del pane semplice IT7
Risoluzione dei problemi IT8
Pulizia e manutenzione IT9
Specifiche tecniche IT10

Precauzioni di sicurezza

Assicurarsi di seguire le presenti istruzioni.

Per ridurre il rischio di lesioni personali, scosse elettriche o incendi, osservare quanto segue:

■ **I seguenti segnali indicano il grado di lesione e danno quando il prodotto viene usato in modo improprio.**

⚠ **AVVERTENZA:**	Indica un rischio potenziale che potrebbe comportare lesioni gravi o morte.
⚠ **ATTENZIONE:**	Indica un rischio potenziale che potrebbe comportare lesioni lievi o danni alle cose.

■ **I simboli sono classificati e descritti come segue.**

Questo simbolo indica divieto.	Questo simbolo indica un requisito che deve essere rispettato.

⚠ AVVERTENZA

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

- **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale da imballaggio.**
  (Può causare soffocamento.)
- **Non disassemblare, riparare o modificare questo apparecchio.**
  ➡ Per le riparazioni, consultare un centro di assistenza clienti Panasonic.



- **Non danneggiare il cavo d'alimentazione o la spina d'alimentazione.**
  Le seguenti azioni sono severamente vietate. Modificare o avvicinare elementi di riscaldamento, piegare, torcere, trascinare, tirare su spigoli vivi, appoggiare oggetti pesanti sopra l'apparecchio, avvolgere il cavo d'alimentazione e trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo d'alimentazione.
- **Non utilizzare l'apparecchio se il cavo d'alimentazione o la spina d'alimentazione sono danneggiati o se la spina è attaccata alla presa di corrente.**
  ➡ Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona qualificata in modo simile per evitare pericoli.
- **Non collegare o scollegare la spina d'alimentazione con le mani bagnate.**
- **Non immergere l'apparecchio in acqua né spruzzarlo con acqua e/o altro liquido.**
- **Non lasciare che il cavo d'alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e che non tocchi superfici calde.**
- **Non toccare, bloccare o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'uso.**
  • Prestare particolare attenzione ai bambini.
- **I bambini non devono giocare con questo apparecchio.**

⚠ AVVERTENZA

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

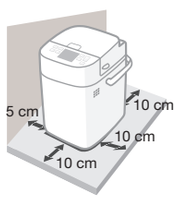
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere svolte da bambini senza supervisione.**
- **Tenere sempre neonati e bambini lontani dall'apparecchio, compreso il cavo d'alimentazione.**
- **Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica locale. Evitare inoltre di collegare altri dispositivi alla stessa presa per prevenire il surriscaldamento elettrico. Tuttavia, se si collegano più spine d'alimentazione, assicurarsi che la potenza totale non superi la potenza nominale della presa.**
- **Inserire saldamente la spina d'alimentazione.**
- **Spolverare regolarmente la spina d'alimentazione.**
  ➡ Scollegare la spina d'alimentazione e pulirla con un panno asciutto.
- **Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente nel caso improbabile in cui smetta di funzionare correttamente.**
  Esempio di eventi anomali o guasto:
  • La spina d'alimentazione e il cavo d'alimentazione diventano eccessivamente caldi.
  • Il cavo d'alimentazione è danneggiato o si verifica un guasto all'alimentazione.
  • L'unità principale è deformata, presenta danni visibili o è particolarmente calda.
  • L'apparecchio emette un rumore anomalo durante il funzionamento.
  • Si avverte un odore sgradevole.
  • Si verifica un'altra anomalia o guasto.
  ➡ Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il centro di assistenza per la verifica o la riparazione.

Italiano

⚠ ATTENZIONE

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

- **Non toccare le parti calde, come il cestello del pane, la parte interna dell'unità principale, l'elemento di riscaldamento o il lato interno del coperchio quando l'apparecchio è in uso o immediatamente dopo l'uso.**
  Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso. Prestare attenzione al calore residuo, in particolare dopo l'uso.
  ➡ Per evitare ustioni, usare sempre delle presine per rimuovere il cestello del pane o il pane pronto. (Non usare presine bagnate.)
- **Non usare l'apparecchio nei seguenti luoghi.**
  • Su superfici irregolari, su elettrodomestici come un frigorifero, su tappeti o tovaglie o su superfici non resistenti al calore, ecc.
  • Luoghi in cui potrebbe essere spruzzato con acqua o vicini a una fonte di calore.
  • Vicino a fonti d'acqua aperte, come lavelli o simili.
- **Non utilizzare l'apparecchio vicino a pareti, mobili o in spazi ristretti come gli armadi a muro.**
  ➡ Posizionare l'apparecchio su un ripiano stabile, asciutto, pulito, piano e resistente al calore, ad almeno 10 cm dal bordo e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e da altri oggetti.



- **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio durante l'uso.**
- **Non inserire alcun oggetto negli spazi vuoti.**
- **Non usare un timer esterno, ecc.**
  • Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

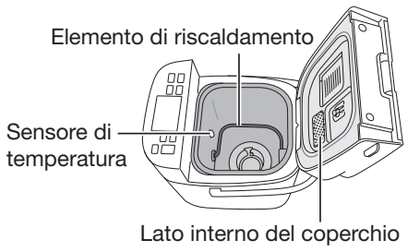
⚠ ATTENZIONE

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

- **Scollegare la spina d'alimentazione dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.**
- **Assicurarsi di tenere la spina d'alimentazione quando la si scollega. Non tirare mai il cavo d'alimentazione.**
- **Al fine di evitare pericoli dovuti a una reimpostazione involontaria del dispositivo di protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente attivato e disattivato dalla rete elettrica.**
- **Prima di manipolare, spostare e pulire l'apparecchio, staccarlo dalla spina e lasciarlo raffreddare.**
- **Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.**
- **Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.**
- **Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di assemblare, smontare o pulire.**
- **Gli elettrodomestici non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.**

Informazioni importanti

- **Non usare l'apparecchio all'aperto, in stanze molto umide e non esercitare una forza eccessiva sui pezzi, come illustrato a destra, per evitare che si deformino o non funzionino correttamente.**
- **Non superare la quantità di farina (max 300 g), e di uvetta/frutta secca (max 100 g). (Vedere pag. IT10.)**
- **Non usare coltelli o altri strumenti affilati per pulire l'elemento di riscaldamento.**



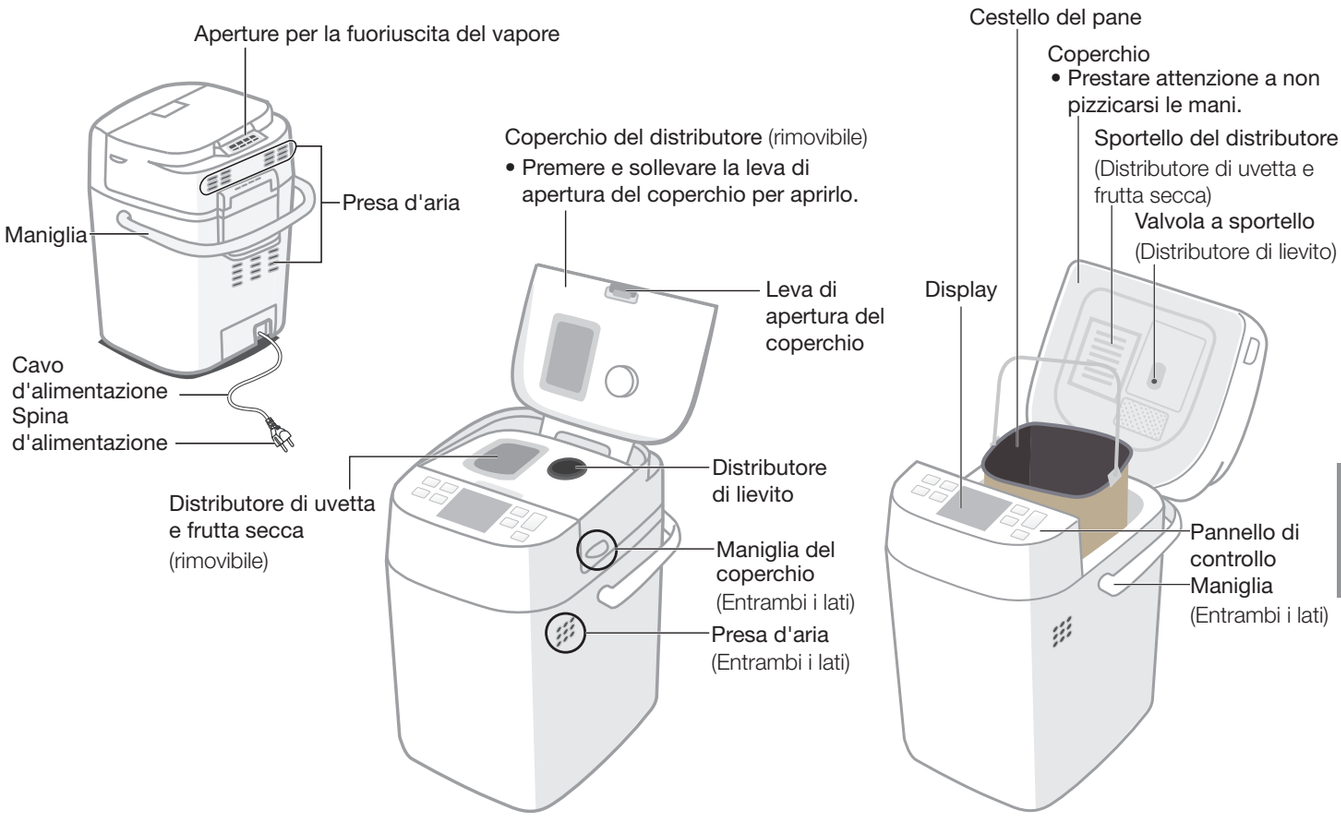
- **Non far cadere l'apparecchio per evitare di danneggiarlo.**
- **Non conservare nessun ingrediente né il pane nel cestello del pane.**
- **È necessario utilizzare esclusivamente il connettore appropriato.**
- **Il connettore deve essere rimosso prima di pulire l'apparecchio e l'ingresso dell'apparecchio deve essere asciugato prima di utilizzarlo nuovamente.**
- **Assicurarsi che il contenitore per gelato sia montato correttamente e saldamente sulla macchina per il pane.**
- **Questo prodotto non è resistente al calore; non riscaldarlo per evitare il rischio di fusione o esplosione.**
- **Durante il funzionamento, non avvicinare mani, capelli o vestiti alle parti rotanti per evitare il rischio di infortuni.**
- **Non posizionare il contenitore per gelato su una fiamma o una piastra riscaldante durante l'uso. Non esporre a fonti di calore né lavare in lavastoviglie. La mancata osservanza di queste indicazioni può causare incendi, scosse elettriche, danni o il malfunzionamento della funzione di congelamento.**
- **Se il liquido refrigerante del contenitore per gelato (di colore blu) dovesse fuoriuscire, interrompere l'uso e contattare il Centro assistenza clienti Panasonic.**
- **Assicurarsi di utilizzare una lama adatta al menu. L'utilizzo di una lama non idonea può danneggiare il rivestimento antiaderente della lama o del cestello del pane.**
- **Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. (Vedere pag. IT9)**
- **La superficie può riscaldarsi durante l'uso.**

Questo simbolo sui prodotti indica "Superficie calda, toccare con cautela".

Nomi delle parti e istruzioni

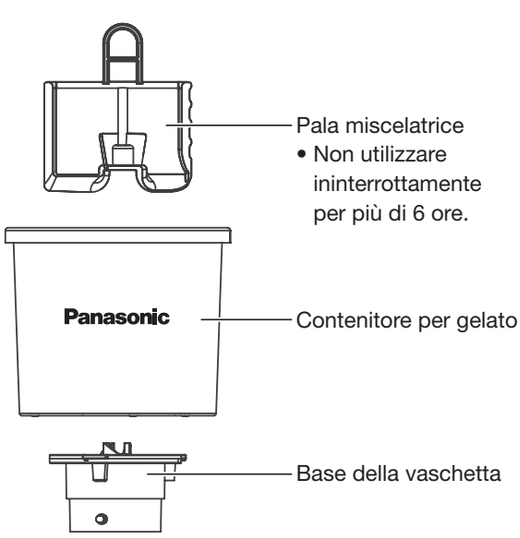
Unità principale (incluse le lame)

■ Prima del primo utilizzo, pulire il cestello del pane, le lame e gli accessori. (pag. IT9)

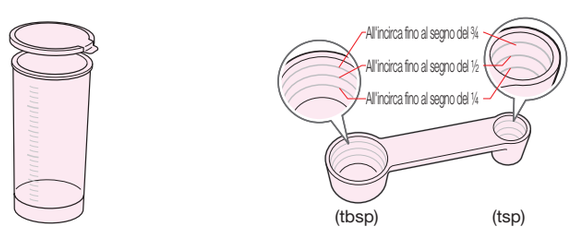


Accessorio per contenitore per gelato

■ Prima del primo utilizzo, lavare la pala miscelatrice, il contenitore per gelato, ecc. (Pag. IT9)



Accessori (1 pezzo ciascuno)



Bicchiere dosatore
(Provvisto di coperchio)

Cucchiaio dosatore
"1 tbsp" in queste istruzioni si riferisce a "1 cucchiaio"; mentre "1 tsp" si riferisce a "1 cucchiaino".

Lame

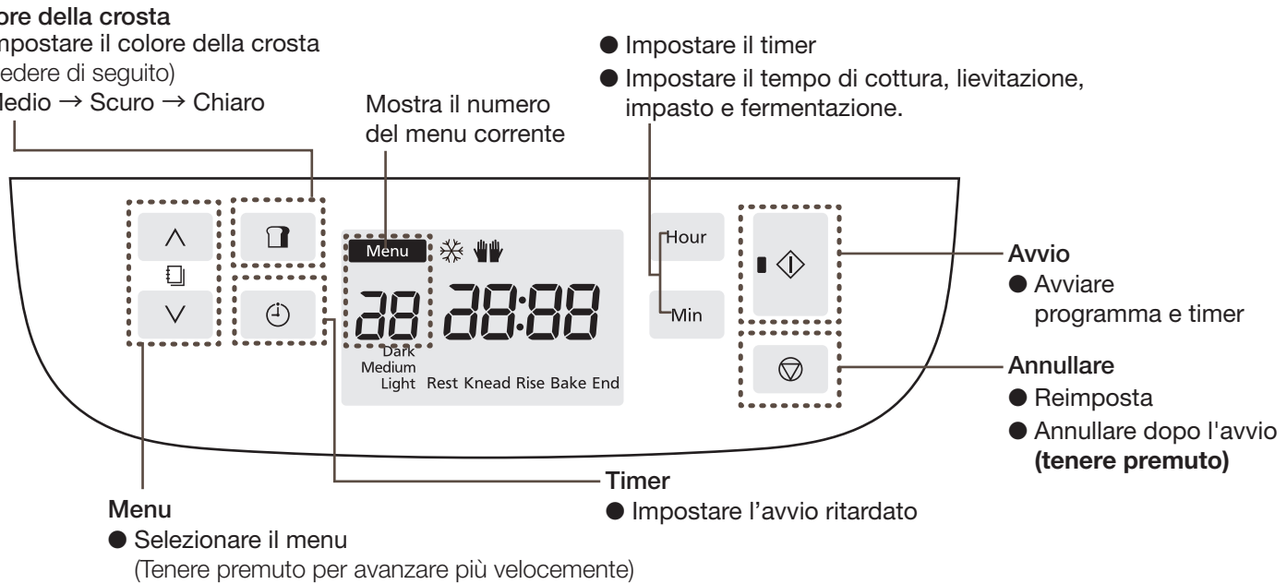


Lama impastatrice **Lama per mochi**

• Non utilizzare ininterrottamente per più di 6 ore.

Nomi delle parti e istruzioni

Pannello di controllo (Il display LCD si spegnerà quando si scollega la spina d'alimentazione.)



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

Funzione colore della crosta

È possibile impostare il colore della crosta su "Scuro", "Medio" o "Chiaro".

① Dopo aver selezionato la funzione del menu, premere il pulsante " " per scegliere il colore della crosta che si preferisce.

② Premere il pulsante " ".

- I menu disponibili sono contrassegnati dal simbolo " ".
- Più zucchero si aggiunge, più scura sarà la crosta del pane. L'altezza del pane diminuirà al diminuire della quantità di zucchero.

Funzione timer

Impostare l'avvio ritardato (tempo rimanente fino al completamento del pane).

① Dopo aver selezionato la funzione del menu, premere il pulsante " ".
- Dopo il segnale acustico, il display dell'ora lampeggia.

② Premere il pulsante "Hour" o "Min" per impostare l'avvio ritardato.

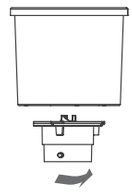
③ Premere il pulsante " " (impostazione del timer completata).
- Per i menu con la funzione " ", impostare prima la funzione " " e poi la funzione " ".
- Per i menu disponibili, è possibile impostare il timer fino a 13 ore.
  Esempio: Sono le 21:00 e si vuole che il pane sia pronto per domani alle 6:30.
  → Impostare il timer su 9:30 (9 ore e 30 minuti da adesso).



Istruzioni per l'uso (contenitore per gelato)

1 **Rimuovere il contenitore per gelato dal congelatore. Allineare la base della vaschetta con la scanalatura e ruotarla in senso antiorario fino a udire un "clic", assicurandosi che sia bloccata saldamente.**

Prima dell'uso, il contenitore per gelato (esclusa la base della vaschetta) deve essere congelato (a -18 °C o inferiore) per 8-16 ore.

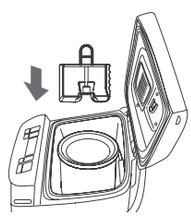


2 **Aprire il coperchio della macchina per il pane, posizionare il contenitore per gelato con la base della vaschetta sulla base della macchina, quindi ruotarlo in senso orario fino a inserirlo nell'apposito alloggiamento.**

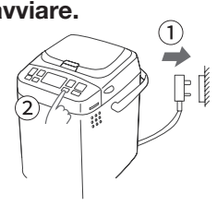


3 **Posizionare la pala miscelatrice sull'albero di miscelazione all'interno del contenitore per gelato.**

Se la pala miscelatrice si stacca, è necessario reinserirla manualmente.

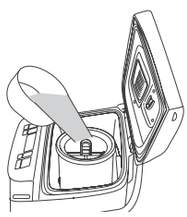


4 **Collegare l'alimentatore e selezionare il menu corrispondente sulla macchina per il pane. Premere il pulsante " ⏀ " per avviare.**

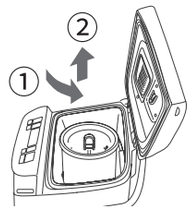


5 **Togliere dal frigorifero gli ingredienti che sono stati precedentemente miscelati e raffreddati. Versarli lentamente nel contenitore per gelato e chiudere il coperchio.**

Nota: Non aggiungere ingredienti con temperature superiori a 25 °C e utilizzare esclusivamente ingredienti adatti alla preparazione del gelato. Per prima cosa, posizionare la pala miscelatrice, poi versare gli ingredienti.



6 **Quando il segnale acustico suona in modo continuo, la macchina per il pane si arresta automaticamente. Ruotare il contenitore per gelato in senso antiorario per rimuoverlo; il gelato è ora pronto per essere estratto dal contenitore e gustato.**



Italiano

Suggerimenti

- Prima di congelarlo, pulire e asciugare bene il contenitore per gelato (compreso il fondo).
- Quando si mette il contenitore per gelato nel congelatore, è necessario posizionarlo in verticale su una superficie. Non posizionarlo capovolto o su un lato. Per assicurarsi che il gelato si rassodi correttamente, la temperatura di congelamento deve essere pari o inferiore a -18 °C e il tempo di congelamento deve essere compreso tra 8 e 16 ore. (È preferibile congelarlo durante la notte e utilizzarlo durante il giorno.)
- Quando si rimuove il contenitore per gelato dal congelatore, assicurarsi che sia completamente congelato. Agitare delicatamente la vaschetta: se non si sente il rumore del liquido che scorre, significa che il refrigerante si è congelato.
- Non congelare il contenitore per gelato per più di 48 ore. Non mettere la base della vaschetta nel congelatore per congelarla.

Preparare del pane semplice

Menu 1 **Base** Crosta croccante e sapore delizioso — Tempo necessario: circa 4 h ~ 4 h e 5 min

	Farina bianca forte	250 g
	Burro	15 g
	Zucchero	2 tsp
	Sale	¾ tsp
	Acqua	170 g (ml)
	Lievito secco	¾ tsp

- Intervallo preimpostato per l'ora di fine: dopo 4 - 13 ore.

Indica che è possibile selezionare il colore della crosta del pane: Scuro, Medio, Chiaro.

Indica che è possibile preimpostare l'ora di fine cottura del pane.

- I significati delle piccole icone presenti prima di tutti gli ingredienti del menu sono i seguenti:

Posizionare nel cestello del pane.

Posizionare nell'apposito distributore di lievito.

Ingredienti aggiuntivi che possono essere aggiunti direttamente nel distributore di uvetta e frutta secca.

Aggiungere ingredienti o ingredienti aggiuntivi, oppure eseguire operazioni manuali.

Questa icona viene visualizzata solo nel menu gelato. (Necessario il contenitore per gelato)

Preparare del pane semplice

Preparazione

1 **Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro solido, asciutto, pulito e resistente al calore.**

2 **Aprire il coperchio, ruotare il cestello del pane in senso antiorario e rimuoverlo.**
Inserire la lama impastatrice nell'albero.
- Dopo l'installazione, rimane uno spazio libero di 3 cm.
- Assicurarsi che non ci siano residui di impasto.

3 **Inserire gli ingredienti contrassegnati dall'icona del cestello del pane nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.**
Inserire il cestello del pane nell'unità principale ruotando in senso orario, quindi chiudere il coperchio.
- Mettere gli ingredienti nel cestello del pane come una montagna, e aggiungere l'acqua lungo il bordo.
- La maniglia del cestello del pane rimarrà in posizione verticale. (Per facilitare l'estrazione del cestello.) Non è necessario premerla fino in fondo.

4 **Aprire il coperchio del distributore e aggiungere il lievito secco al suo interno. Quindi chiudere il coperchio del distributore e collegare la spina.**
- Per evitare che il lievito secco si bagni o non riesca a cadere nel cestello del pane a causa dell'elettricità statica, assicurarsi che il coperchio e il distributore siano asciutti prima di inserirli. Se il distributore di lievito è bagnato, utilizzare un fazzoletto di carta per assorbire l'umidità. (L'attrito della pulizia può generare elettricità statica.) Il lievito non potrà cadere dal distributore del lievito, compromettendo la fermentazione del pane.
- Non aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita del lievito secco.

Modalità di preparazione

5 **Premere il pulsante freccia su o giù del menu per cambiare il numero del menu.**
Selezionare il menu "1", quindi scegliere di impostare le seguenti funzioni utili: (Le funzioni disponibili per ciascun menu sono indicate dalle seguenti icone accanto alla ricetta.)

Premere il pulsante " " per scegliere il colore della crosta del pane. (Predefinito: Medio)
Premere il pulsante " " per preimpostare l'ora di fine cottura del pane. (Predefinito: Tempo rimanente fino al completamento del pane)
Per maggiori dettagli sulle funzioni sopra descritte, fare riferimento a pag. IT6.

6 **Premendo il pulsante " ", il display mostrerà l'orario approssimativo di completamento.**
- Si sentirà un suono durante la caduta del lievito secco dal distributore.

Sfornare

7 **Al termine del programma selezionato, si sentiranno dei segnali acustici.**
Dopo aver confermato il completamento della cottura, premere il pulsante " " e scollegare l'apparecchio.

8 **Estrarre il cestello del pane usando guanti da forno spessi e asciutti e appoggiarlo su un tavolo coperto da un canovaccio per farlo raffreddare. Quindi togliere il pane e posizionarlo sulla griglia da forno o su un'altra griglia simile per farlo raffreddare.**
- Non utilizzare guanti da forno bagnati, per evitare ustioni.
- Prestare attenzione al posizionamento del cestello del pane. (Il cestello del pane è molto caldo.)
- Il pane si deformerà o si restringerà se lasciato all'interno dell'apparecchio per un po' di tempo.
- Non utilizzare coltelli o altri utensili simili per estrarre il pane.
- Dopo aver estratto il pane, controllare se la lama impastatrice è rimasta all'interno. Se sì, toglila. (La lama impastatrice potrebbe danneggiarsi se si taglia il pane direttamente.)
- Non toccare il fondo del cestello del pane. (La rotazione della lama impastatrice potrebbe danneggiare la forma del pane.)

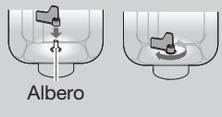
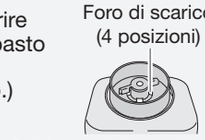
Risoluzione dei problemi

In caso di visualizzazione dei seguenti messaggi...

Display U 18	• Utilizzando il menu "Gelato", è stata impostata erroneamente una temperatura elevata. • Premere il pulsante " " e selezionare nuovamente il menu "Gelato".	
Display U50	• A causa dell'uso continuo, la temperatura del forno aumenta notevolmente.	**Aprire il coperchio per ridurre completamente il calore all'interno dell'unità principale.** (Lasciar raffreddare per circa 1 ora dopo la cottura.)
Display H01 ~ H02	• Errore • Contattare il centro di assistenza Panasonic per la riparazione.	

- Confermare prima i seguenti punti. Qualora si riscontrassero ancora anomalie, contattare immediatamente il centro di assistenza clienti Panasonic.

Quando si verificano le seguenti condizioni	Cause	Soluzioni
La funzione del tasto è disabilitata.	● La spina d'alimentazione non è collegata.	**Inserire la spina d'alimentazione.**
Il lievito secco non viene distribuito.	● Il momento in cui il lievito secco viene aggiunto automaticamente dipende dalla temperatura ambiente e dal programma selezionato.	
	● Il distributore di lievito è umido o presenta elettricità statica.	**Pulire con un panno ben strizzato e lasciar asciugare all'aria.**
	● Il lievito secco è umido?	**Utilizzare lievito secco nuovo.**

Quando si verificano le seguenti condizioni	Cause	Soluzioni
Non è possibile aggiungere uvetta e frutta secca.	● Gli ingredienti sono stati messi a strati?	**Distribuire gli ingredienti in modo uniforme.**
L'operazione si interrompe a metà ciclo (Mostra l'orario corrente)	**Interruzione di corrente durante il funzionamento?** ● Il funzionamento verrà interrotto in caso di interruzione di corrente superiore a 10 minuti.	**L'impasto può essere riutilizzato se il funzionamento si interrompe durante fase dell'impasto.**
	La pala impastatrice si è fermata? ● Se si aggiungono troppi ingredienti o la pala impastatrice si inceppa a causa di materiali duri, il motore potrebbe sovraccaricarsi. Ciò attiverà il meccanismo di sicurezza e farà sì che la pala si arresti a metà ciclo. (Anche dopo il termine del ciclo, il contenuto potrebbe rimanere polveroso e non cotto.)	**Scollegare immediatamente l'alimentazione. Eliminare il contenuto del cestello del pane. Lasciare riposare l'unità per almeno 30 minuti. Dopodiché, riavviare la preparazione seguendo le istruzioni del manuale e utilizzando le quantità di ingredienti specificate nella ricetta. Se, dopo aver seguito i passaggi sopra descritti, l'unità continua a non funzionare correttamente, contattare il centro di assistenza clienti Panasonic per la riparazione.**
Non è possibile impostare il timer.	● L'orario che si desidera impostare è al di fuori dell'intervallo del timer? Il tempo necessario per la cottura varia a seconda del menu.	**Regolare i tempi di cottura in base alla ricetta.**
Iniziare a impastare immediatamente dopo aver impostato il timer.	● Per il pane che utilizza il lievito secco istantaneo, solo la procedura iniziale di "Impasto" verrà avviata immediatamente dopo l'impostazione del timer.	
Durante il funzionamento dell'apparecchio o del timer si sentono dei suoni.	I seguenti suoni sono normali. ● Quando si impasta, si scarica l'aria o si prepara il mochi, • si sentono i rumori dell'impasto. • si sentono i rumori del motore in funzione. • si sentono i rumori della preparazione del mochi. ● Quando il lievito secco istantaneo e gli ingredienti del distributore di uvetta e frutta secca vengono aggiunti nel cestello del pane. • si sentono i suoni dell'apertura della valvola a sportello e dello sportello del distributore.	
Rumori anomali sulla lama	● C'è spazio tra la lama e l'albero. (L'estremità anteriore si sposta di circa 3 cm.)	
Rimangono ancora polveri e il pane non cuoce.	● Si è dimenticato di posizionare la lama?	**Posizionare la lama.**
	● L'albero della lama è troppo stretto nel cestello del pane, impedendone il movimento?	**Se l'albero della lama non ruota, sostituire il cuscinetto dell'albero principale. (Contattare il centro di assistenza clienti Panasonic.)**  Albero
Fuoriesce dell'impasto dal fondo del cestello del pane.	● Durante il funzionamento, una piccola quantità di impasto fuoriesce dal foro di scarico del cestello del pane. (Per evitare di interferire con le rotazioni, l'impasto che entra nella parte rotante verrà espulso.) Questo è normale. Controllare la rotazione della lama.  Foro di scarico (4 posizioni) Sul fondo del cestello del pane	
Il fondo del cestello del pane diventa scuro.	● Il fondo del cestello del pane potrebbe annerirsi a causa dell'attrito durante l'impasto.	In tal caso, pulire con un panno da cucina umido.

● Al primo utilizzo possono comparire fumo o odori. Tuttavia, scompariranno dopo un certo periodo di tempo dall'utilizzo. Il funzionamento non ne risente.

Pulizia e manutenzione

● Pulire e asciugare il più rapidamente possibile! (Non rimettere nell'unità principale un cestello del pane sporco o bagnato.)
● Pulire con una spugna morbida! (Non utilizzare detergenti o spazzole metalliche per pulire il cestello del pane. Non utilizzare la parte in nylon della spugna, né spugne rivestite in rete di nylon né la lavastoviglie.)
● Prima del primo utilizzo, immergere il contenitore per gelato e la pala miscelatrice in acqua fredda per pulirli.
● Dopo l'utilizzo, lavare e asciugare il prima possibile. (Non conservare in condizioni sporche o umide.)
● Si consiglia di utilizzare una spugna morbida per la pulizia. (Non utilizzare polvere abrasiva, spazzole metalliche, il lato in nylon delle spugne, padelle abrasive e non lavare in lavastoviglie.)
● Quando non viene utilizzato per lungo tempo, asciugare accuratamente prima di riporlo.

Unità principale

Pulire con un panno ben strizzato.
● Pulire accuratamente l'interno dell'unità principale, rimuovendo la farina, il lievito secco istantaneo e gli ingredienti residui.

Coperchio del distributore

Rimuovere e lavare con acqua.
● Aprire il coperchio superiore fino a circa 70 gradi, quindi sollevarlo dal lato destro.



Pulizia e manutenzione

Cestello del pane, lama

Dopo aver rimosso ogni residuo di impasto, lavare con acqua.

① Versare una piccola quantità di acqua calda nel cestello del pane e lasciarlo riposare per un po'.
- Se la lama è difficile da rimuovere, ruotarla leggermente per facilitarne l'estrazione.

② Pulire il cestello del pane e la lama con una spugna morbida.
- Non lasciare residui di impasto intorno all'albero di montaggio. I residui di impasto possono danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello del pane.

③ Rimuovere eventuali residui di impasto ancora presenti sulla lama. Si consiglia di utilizzare un bastoncino di bambù.

● Eventuali residui di impasto sull'albero possono causare il distacco della lama o far sì che rimanga nel pane.

● Se l'albero è molto sporco, pulirlo con detergenti da cucina (neutri).

Distributore di uvetta e frutta secca

Dopo averlo pulita con un panno umido ben strizzato, lasciarlo asciugare all'aria.

● Non pulire il distributore di lievito con un panno asciutto, poiché l'elettricità statica potrebbe impedire la corretta distribuzione del lievito secco.

Coperchio

Pulire con un panno ben strizzato.

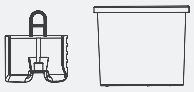
● Utilizzare un panno ben strizzato per rimuovere i residui di lievito secco istantaneo dalla valvola a sportello.
Se il pane lievita eccessivamente e tocca il coperchio interno, il rivestimento potrebbe corrodersi. Tuttavia, ciò non influirà sul risultato della panificazione, e l'ingestione accidentale di eventuali scaglie di rivestimento non comporta alcun rischio per la salute. Dopo la cottura, pulire immediatamente il coperchio interno con un panno umido ben strizzato.

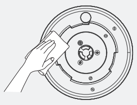
Pala miscelatrice e contenitore per gelato

Rimuovere, sciacquare con acqua fredda, asciugare con un panno o lasciare asciugare all'aria.

● Rimuovere lo sporco con un detersivo neutro da cucina.

● Prima di congelarlo, pulire e asciugare bene il contenitore per gelato (compreso il fondo).

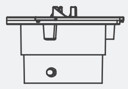




(Fondo del contenitore per gelato)

Base della vaschetta

Pulire la superficie con un canovaccio e poi lasciarla asciugare all'aria.



Specifiche tecniche

Alimentazione elettrica	230 V ～ 50 Hz		
Potenza di riscaldamento	360 W		
Potenza di miscelazione	80 W		
Dimensioni (L × P × A) (circa)	Unità principale	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Contenitore per gelato	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Peso (circa)	Unità principale	6,1 kg	
	Contenitore per gelato	0,87 kg	
Capacità massima (circa)	Contenitore per gelato	0,7 L	
Rumore acustico aereo	46,8 dB(A)		
Dispositivo di prevenzione del surriscaldamento	Fusibile termico		
Lunghezza del cavo di alimentazione (circa)	0,9 m		
Capacità	Farina	Pane	max. 300 g
		Impasto	max. 300 g
	Lievito secco		max. 4,2 g
	Uvetta, frutta secca		max. 100 g
Consumo energetico in modalità spento	n.a.		
Consumo energetico in modalità standby	0,4 W		
Consumo energetico in modalità standby di rete	n.a.		
Tempo predefinito per passare alla modalità standby	n.a.		

Modalità standby automatica

Quando l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica, entra immediatamente in modalità standby.
Quando l'apparecchio è in funzione, premendo il pulsante arresto, entra immediatamente in modalità standby.

Smaltimento di vecchie apparecchiature

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

Questo simbolo riportato sui prodotti, sull'imballaggio e/o sui documenti di accompagnamento indica che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel proprio Paese.



Con uno smaltimento corretto, si contribuisce a salvare importanti risorse e a evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, invitiamo a contattare le autorità locali.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Gracias por adquirir este producto Panasonic.
- Lea estas instrucciones cuidadosamente para usar el producto de la forma correcta y más segura posible.
- Antes de utilizar el producto, preste especial atención a las secciones «**Precauciones de seguridad**» y a la «**Información importante**» (consulte la página SP2-SP4).
- Conserve estas instrucciones de funcionamiento para futuras consultas.
- Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el usuario somete al aparato a un uso inadecuado o no sigue estas instrucciones.

Índice

Precauciones de seguridad SP2
Información importante SP4
Nombres de los componentes e instrucciones SP5
Cómo usar (contenedor para helado) SP7
Preparación de pan básico SP7
Resolución de problemas SP8
Cuidados y limpieza SP9
Especificaciones SP10

Precauciones de seguridad

Asegúrese de seguir estas instrucciones.

Siga estas indicaciones para reducir el riesgo de lesiones, descargas eléctricas o incendios:

■ **Estas señales indican el grado de daños que pueden producirse por un mal uso del producto.**

⚠ **ADVERTENCIA:**	Indica un peligro potencial que puede conllevar lesiones graves o la muerte.
⚠ **PRECAUCIÓN:**	Indica un peligro potencial que puede conllevar lesiones leves o daños materiales.

■ **A continuación encontrará una descripción y clasificación de los símbolos.**

⃠ Este símbolo indica prohibición.	❗ Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de descargas eléctricas, incendios debidos a un cortocircuito, generación de humos, quemaduras o lesiones.

- **No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.** (podría ocasionar asfixia).
- **No desmonte, repare ni modifique este aparato.**
  ➡ Para reparaciones, póngase en contacto con un centro de atención al cliente de Panasonic.



- **Tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación ni el enchufe.**
  Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas. Modificar o colocar el producto cerca de una fuente de calor, doblar, torcer, tirar a lo largo, arrastrar sobre bordes afilados, colocar objetos pesados encima, anudar el cable de alimentación y transportar el aparato por el cable de alimentación.
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si este último no está bien conectado a la toma de corriente.**
  ➡ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su centro de asistencia o personal debidamente cualificado deben sustituirlo para evitar situaciones de peligro.
- **No conecte ni desconecte el enchufe con las manos mojadas.**
- **No sumerja el aparato en agua ni lo salpique con agua ni cualquier otro líquido.**
- **No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.**
- **No toque, bloquee ni cubra el orificio de salida de vapor durante el uso.**
  • Evite que los niños se acerquen al aparato cuando esté en uso.
- **Evite que los niños jueguen con el aparato.**

⚠ ADVERTENCIA

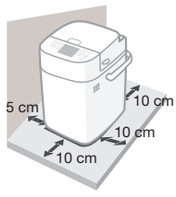
Para evitar riesgos de descargas eléctricas, incendios debidos a un cortocircuito, generación de humos, quemaduras o lesiones.

- **Este aparato lo pueden utilizar los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les supervisa o reciben instrucciones respecto a su uso seguro y comprenden los posibles peligros. Evite que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento de usuario sin supervisión.**
- **Mantenga siempre a los bebés y a los niños alejados del aparato, incluido el cable de alimentación.**
- **Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.**
- **Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta del aparato coincida con la del suministro local. Además, no conecte otros dispositivos a la misma toma de corriente, para evitar que se produzca un sobrecalentamiento eléctrico. No obstante, si va a conectar varios enchufes, asegúrese de que la potencia total no supere la potencia nominal de la toma de corriente.**
- **Inserte el enchufe firmemente.**
- **Limpie regularmente el polvo del enchufe.**
  ➡ Retire el enchufe y límpielo con un trapo seco.
- **En el caso poco probable de que el aparato deje de funcionar correctamente, deje de utilizarlo de inmediato y desenchúfelo.**
  Ejemplos de anomalías o averías:
  • El enchufe y el cable de alimentación se calientan de forma anormal.
  • El cable de alimentación está dañado o falla la alimentación del aparato.
  • La unidad principal del aparato está deformada, presenta daños visibles o se calienta en exceso.
  • El aparato emite un ruido de giro anormal durante su uso.
  • El aparato despide un olor desagradable.
  • Cualquier otra anomalía o fallo.
  ➡ Desenchufe el aparato inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio para su revisión o reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No toque las superficies calientes, como la bandeja para el pan, el interior de la unidad principal, de la tapa o la resistencia, mientras el aparato esté en uso o inmediatamente después de su uso.**
  Las superficies externas pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado con el calor residual, especialmente después de usar el aparato.
  ➡ Para evitar quemaduras, utilice siempre manoplas de cocina para retirar la bandeja para el pan o el pan horneado.
  (No utilice las manoplas si están mojadas).
- **No utilice el aparato en los sitios indicados a continuación.**
  • Sobre superficies irregulares, sobre electrodomésticos como un refrigerador, sobre alfombras o manteles, o sobre superficies no resistentes al calor, etc.
  • Lugares en los que pueda recibir salpicaduras de agua o que estén cerca de una fuente de calor.
  • Cerca de cualquier fuente de agua abierta, como fregaderos o similares.
- **No utilice el aparato cerca de paredes, muebles o en espacios cerrados como armarios empotrados.**
  ➡ Coloque el aparato sobre una encimera firme, seca, limpia, plana y resistente al calor, a una distancia mínima de 10 cm del borde de la superficie y de 5 cm de las paredes adyacentes y otros objetos.



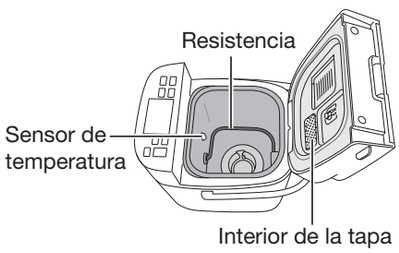
- **No retire la bandeja para el pan ni desconecte el aparato durante su uso.**
- **No introduzca ningún objeto en los huecos.**
- **No utilice un temporizador externo.**
  • Este aparato no está pensado para utilizarse con un temporizador o un sistema de control remoto externos.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **Retire el enchufe del aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando.**
- **Para desenchufar, tome el enchufe por la cabeza. No tire nunca del cable de alimentación.**
- **Para evitar cualquier riesgo derivado de un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe recibir alimentación eléctrica a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que el proveedor de servicios conecte y desconecte periódicamente.**
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Este aparato está pensado para uso doméstico únicamente.**
- **Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas móviles que estén en uso.**
- **Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.**
- **Este aparato no está pensado para utilizarse con un temporizador o un sistema de control remoto externos.**

Información importante



- **No utilice el aparato en exteriores ni en estancias con mucha humedad, y evite aplicar una fuerza excesiva sobre los componentes indicados en la imagen de la derecha para evitar fallos de funcionamiento y deformaciones.**
- **No exceda la capacidad de harina (máx. 300 g), y pasas/frutos secos (máx. 100 g). (Consulte la página SP10.)**
- **No utilice un cuchillo ni cualquier otra herramienta afilada para limpiar la resistencia.**
- **Evite que el aparato se caiga; podría dañarse.**
- **No almacene ingredientes ni pan en la bandeja para el pan.**
- **Utilice exclusivamente el conector correspondiente.**
- **El conector debe retirarse antes de limpiar el aparato, y la entrada del aparato debe estar seca antes de volver a utilizarlo.**
- **Asegúrese de que el contenedor para helado esté instalado correctamente y de forma segura en la panificadora.**
- **Este producto no soporta el calor; no lo caliente para evitar el riesgo de que se derrita o explote.**
- **Durante el funcionamiento, evite que las manos, el cabello o la ropa entren en contacto con las piezas giratorias para prevenir lesiones.**
- **No coloque el contenedor para helado sobre una llama o placa caliente para su funcionamiento. No exponer a fuentes de calor ni lavar en el lavavajillas. De no hacerlo, podría producirse un incendio, una descarga eléctrica, daños o que no se congele correctamente.**
- **Si el líquido refrigerante (azul) del contenedor para helado se derrama, deje de usarlo y póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Panasonic.**
- **Asegúrese de utilizar la pala adecuada para el menú. El uso de una pala incorrecta puede dañar el revestimiento antiadherente de la pala o de la bandeja para el pan.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso. (Consulte la página SP9)**
- **La superficie puede calentarse durante el uso.**

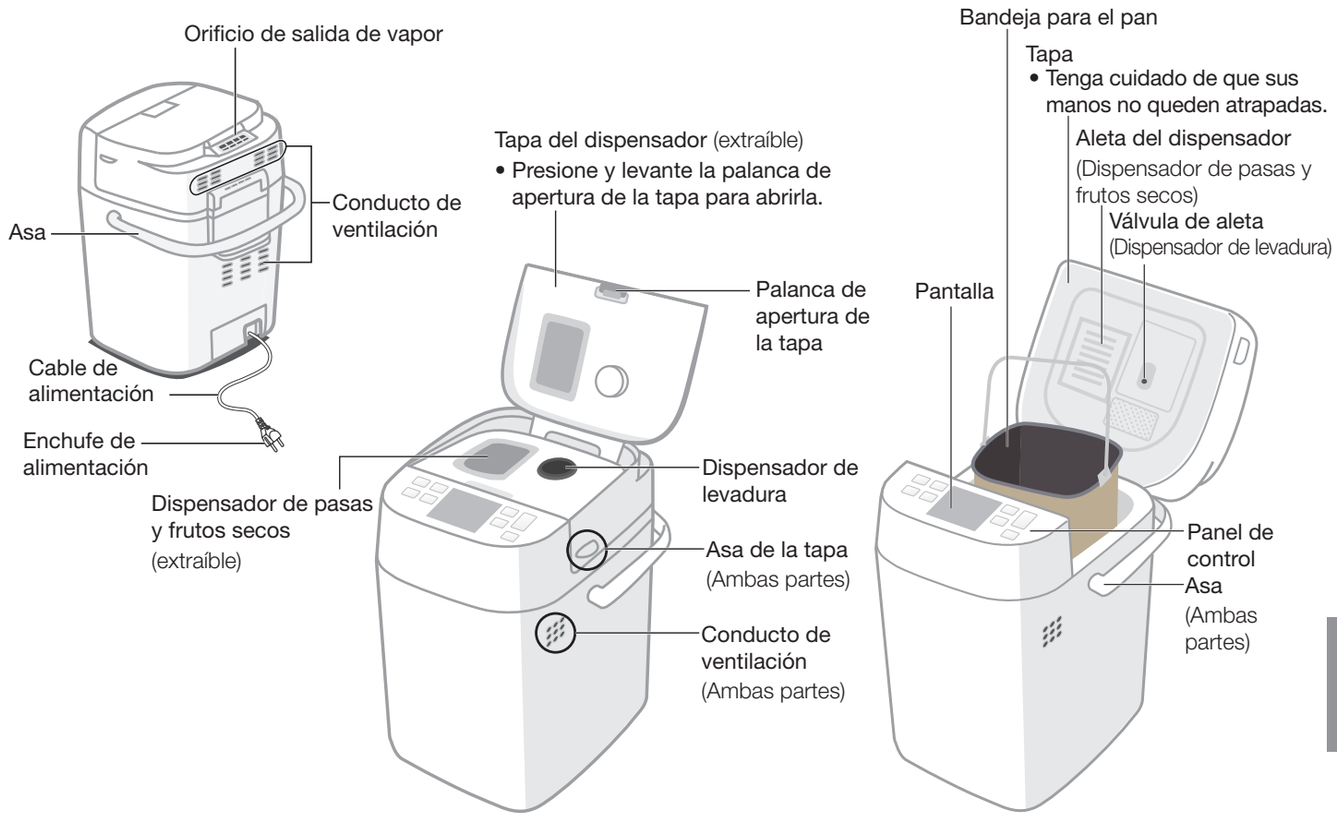


Este símbolo significa: «Precaución: superficie caliente».

Nombres de los componentes e instrucciones

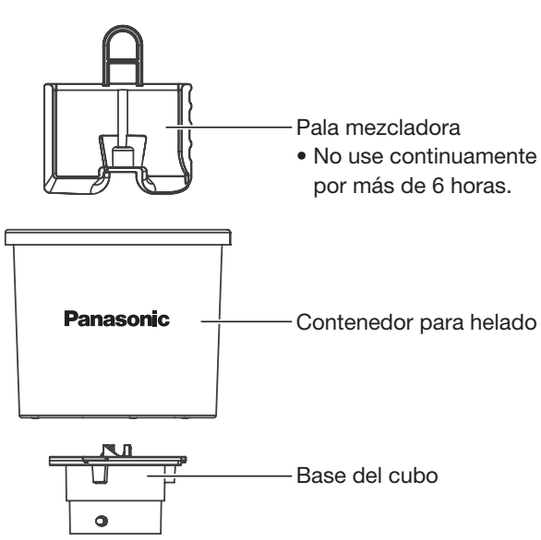
Unidad principal (incluye las palas)

■ Limpie la bandeja para el pan, las palas y los accesorios antes del primer uso. (página SP9)



Accesorio del contenedor para helado

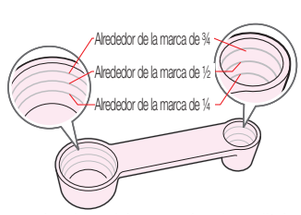
■ Antes del primer uso, lave la pala mezcladora, el contenedor para helado, etc. (Página SP9)



Accesorios (1 pieza de cada uno)



Taza de masa madre
(Sujeto con tapa)

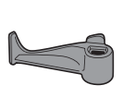


Cuchara de medir
"1 cucharada" en estas instrucciones se refiere a "1 cucharada sopera"; y "1 cucharadita." se refiere a "1 cucharadita de postre".

Palas



Pala de amasar



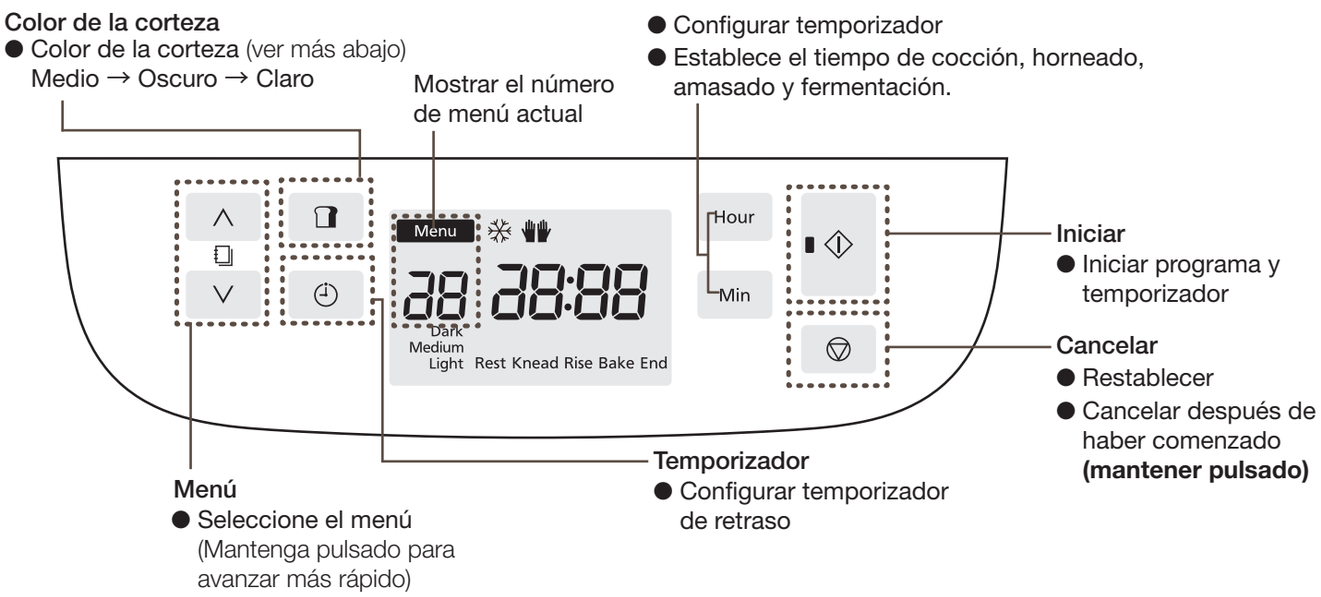
Pala de mochi

• No use continuamente por más de 6 horas.

Español

Nombres de los componentes e instrucciones

Panel de control (La pantalla LCD desaparecerá cuando se desconecte el enchufe de alimentación).



• La imagen superior muestra todas las palabras y símbolos, pero solo se mostrarán los relevantes durante el funcionamiento.

Función de color de la corteza

Puede configurar el color de la corteza como "Oscuro", "Medio" o "Claro".

① Después de seleccionar la función del menú, presione " " "Botón para elegir el color de la corteza que prefiera.

② Pulse el botón " " "

• Los menús disponibles están marcados con el símbolo " ".

• Cuanto más azúcar se añada, más oscura será la corteza del pan. La altura del pan disminuirá a medida que se reduzca la cantidad de azúcar.

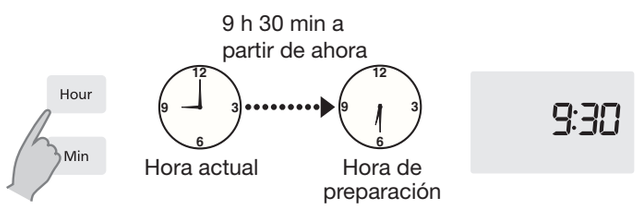
Función de temporizador

Configurar temporizador de retraso (tiempo hasta que el pan esté listo).

① Después de seleccionar la función del menú, presione el botón " ".
  • Tras escucharse el pitido, la pantalla de la hora parpadea.

② Pulse el botón "Hora" o "Min" para ajustar el temporizador de retardo.

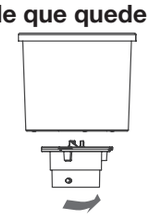
③ Pulse el botón " " (configuración del temporizador completada).
  • Para los menús con la función " ", y luego configure la función " ", y luego configure la función " " .
  • Para los menús disponibles, el temporizador se puede configurar hasta 13 horas.
  Por ejemplo: Son las 21:00 h y quiere que el pan esté listo a las 6:30 h del día siguiente.
  → Ajusta el temporizador a las 9:30 (9 horas y 30 minutos a partir de ahora).



Cómo usar (contenedor para helado)

1 **Saque el contenedor para helado del congelador. Alinee la base del cubo con la ranura y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un "clic", asegurándose así de que quede bien encajada.**

Antes de su uso, el contenedor para helado (sin incluir la base del cubo) debe congelarse en un congelador (a -18 ºC o inferior) de 8 a 16 horas.

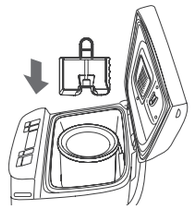


2 **Abra la tapa de la panificadora, coloque el contenedor para helado con la base del cubo sobre la base de la panificadora y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la ranura.**

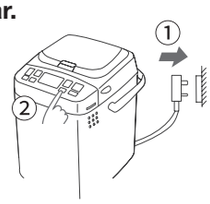


3 **Coloque la pala mezcladora en el eje mezclador dentro del contenedor para helado.**

Si la pala mezcladora se sale, hay que volver a colocarla manualmente.

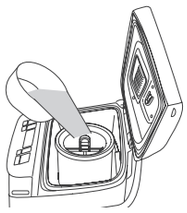


4 **Conecte la fuente de alimentación y seleccione el menú correspondiente en la panificadora. Pulse el botón " ⏎ " para iniciar.**

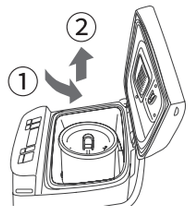


5 **Saque del refrigerador los ingredientes que se hayan mezclado y refrigerado previamente. Viértalos lentamente en el contenedor para helado y cierra la tapa.**

Nota: No añada ingredientes con temperaturas superiores a 25 ºC, e incluya únicamente ingredientes para helado. Primero, coloque la pala mezcladora y luego vierta los ingredientes.



6 **Cuando el zumbador suena continuamente, la panificadora deja de funcionar automáticamente. Gire el contenedor para helado en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo; el helado ya está listo para servirlo y comerlo.**



Español

Consejos

- Antes de congelar, limpie y seque bien el contenedor para helado (incluida la base).
- Al congelar el contenedor para helado en el congelador, debe colocarse en posición vertical sobre una superficie. No lo coloque boca abajo ni de lado. Para garantizar que el helado cuaje correctamente, la temperatura de congelación debe ser de -18 °C o inferior, y el tiempo de congelación debe ser de 8 a 16 horas. (Lo mejor es congelarlo por la noche y usarlo durante el día.)
- Al sacar el contenedor para helado del congelador, compruebe que esté completamente congelado. Agite el cubo suavemente; si no se oye ningún sonido de líquido fluyendo, el líquido refrigerante se ha congelado.
- No congele el contenedor para helado durante más de 48 horas. No introduzca la base del cubo en el congelador para congelarla.

Preparación de pan básico

Menú 1 **Básico** Corteza crujiente y sabor delicioso — Tiempo requerido: aprox. 4 h ~ 4 h y 5 min

	Harina blanca de fuerza	250 g
	Mantequilla	15 g
	Azúcar	2 cucharadita
	Sal	¾ cucharadita
	Agua	170 g (ml)
	Levadura en polvo	¾ cucharadita

- Rango de tiempo de finalización preestablecido: después de 4 a 13 horas.

Indica que se puede seleccionar el color de la corteza del pan: Oscuro, Medio, Claro. Ingredientes adicionales que se pueden agregar directamente en el dispensador de pasas y nueces.

Se puede preestablecer el tiempo de finalización del pan.

- Los significados de los pequeños íconos frente a todos los ingredientes del menú son los siguientes:

Debe colocarse en la bandeja para el pan.

Debe colocarse en el dispensador de levadura.

Ingredientes adicionales que se pueden añadir directamente al dispensador de pasas y frutos secos.

Agregar ingredientes o ingredientes adicionales, o realizar operaciones manuales.

Este icono solo se muestra en el menú de helados. (Requiere el contenedor para helado)

Preparación de pan básico

Preparación

1 **Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo firme, seca, limpia, plana y resistente al calor.**

2 **Abra la tapa, gire la bandeja para el pan en sentido contrario a las agujas del reloj y retírelo.**
Introduzca la pala de amasar en el eje.
- Tras la instalación, queda un espacio libre de 3 cm.
- Deberá estar libre de cualquier masa alrededor.

3 **Coloque los ingredientes con el icono de bandeja para el pan en el molde, en el orden indicado en las recetas.**
Coloque la bandeja para el pan en la unidad principal girándolo en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, cierre la tapa.
- Coloque los ingredientes en la bandeja para el pan como una montaña, y agregue el agua por el borde.
- El asa de la bandeja para el pan se mantendrá vertical. (Para facilitar la extracción del molde). No es necesario presionarlo hasta el fondo.

4 **Abra la tapa del dispensador y añada la levadura seca al dispensador. Luego, cierre la tapa del dispensador y enchúfelo.**
- Para evitar que la levadura seca se moje o no caiga en la bandeja para el pan debido a la electricidad estática, asegúrese de que la tapa y el dispensador estén secos antes de introducir la levadura. Si el dispensador de levadura está húmedo, utilice un pañuelo de papel para absorber la humedad. (La electricidad estática se generará al limpiar.) La levadura no puede caer del dispensador de levadura, lo que resultará en una fermentación deficiente del pan.
- No abra la tapa, de lo contrario la levadura seca se derramará.

Método de preparación

5 **Pulse el botón de flecha superior o inferior del menú para cambiar el número de menú.**
Seleccione el menú "1" y luego elija configurar las siguientes funciones convenientes. (Las funciones disponibles de cada menú se indican mediante los siguientes iconos junto a la receta).
Pulse el botón " " para elegir el color de la corteza del pan. (Por defecto: Medio)
Pulse " " "pero hay que preestablecer el tiempo de finalización del pan. (Por defecto: Tiempo hasta que el pan esté listo)
Para obtener más detalles sobre las funciones de conveniencia mencionadas anteriormente, consulte el documento página SP6.

6 **Pulse el botón " ", y la pantalla mostrará el tiempo aproximado de finalización.**
- Se oirá un sonido mientras la levadura seca cae a través del dispensador de levadura.

Extracción del pan

7 **Una vez finalizado el programa del menú, se oirán pitidos.**
Después de confirmar que el horneado ha finalizado, pulse el botón " " y desenchufe el aparato.

8 **Utilice guantes de cocina gruesos y secos para retirar la bandeja para el pan y colóquela sobre una mesa cubierta con un paño de cocina para que se enfríe. Luego, retire el pan y colóquelo sobre la rejilla del horno u otra rejilla similar para que se enfríe.**
- No utilice guantes de cocina mojados, ya que podría quemarse fácilmente.
- Preste atención al lugar donde reposa la bandeja para el pan. (El bandeja para el pan está muy caliente.)
- El pan se deformará o encogerá si se deja dentro del aparato durante un tiempo.
- No utilice cuchillos ni otros utensilios para sacar el pan.
- Una vez sacado el pan, compruebe si la pala de amasar está incrustada en el pan. Si es así, sáquela. (La pala de amasar se dañará si lo cortas directamente).
- Por favor, no toque el fondo de la bandeja para el pan. (La rotación de la pala de amasar puede dañar la forma del pan).

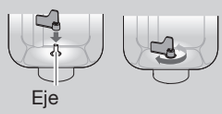
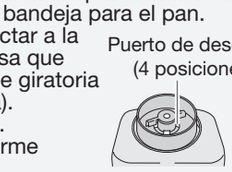
Resolución de problemas

En caso de que se presenten las siguientes pantallas...

Pantalla U 18	• Al usar el menú "Helado", se utilizó por error la configuración de alta temperatura. • Presione el botón " " y vuelva a seleccionar el menú "Helado".	
Pantalla U50	• La temperatura del horno aumenta considerablemente debido al uso continuo.	**Abra la tapa para reducir completamente el calor dentro de la unidad principal.** (Deje enfriar durante aproximadamente 1 hora después de terminar de hornear.)
Pantalla H01 ~ H02	• Fallo • Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una reparación.	

- Confirme primero los siguientes puntos. Si aún se detecta alguna anomalía, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Panasonic de inmediato.

Cuando se den las siguientes condiciones	Causas	Soluciones
El funcionamiento de la tecla está deshabilitado.	● El enchufe no está conectado.	**Conecte el enchufe de alimentación.**
No se suministra levadura seca.	● El momento en que se añade automáticamente la levadura seca depende de la temperatura ambiente y del menú que haya seleccionado.	
	● El dispensador de levadura está húmedo o tiene electricidad estática.	**Limpiar con un paño bien escurrido y dejar secar al aire.**
	● ¿Está humedecida la levadura seca?	**Utilice levadura seca nueva.**

Cuando se den las siguientes condiciones	Causas	Soluciones
No se pueden añadir pasas ni frutos secos.	● ¿Están apilados los ingredientes?	**Extienda los ingredientes sobre una superficie plana.**
La operación se detiene a mitad de camino (Mostrar la hora actual)	**¿Se ha interrumpido el suministro eléctrico durante el funcionamiento?** ● El funcionamiento se detendrá si se interrumpe el suministro eléctrico durante más de 10 minutos.	**La masa se puede volver a utilizar si la operación se detiene en la etapa de la masa.**
	¿Deja de girar la paleta? ● Si se añaden demasiados ingredientes o la paleta se atasca con materiales duros, el motor puede sobrecargarse. Esto activará el mecanismo de seguridad y hará que la paleta se detenga a mitad de camino. (Incluso después de finalizada la operación, el contenido puede permanecer pulverulento y sin hornear).	**Desconecte la alimentación inmediatamente. Deseche el contenido de la bandeja para el pan. Deje reposar el aparato durante al menos 30 minutos. A continuación, repita el proceso siguiendo las instrucciones del manual y utilizando las cantidades de ingredientes especificadas en la receta. Si, tras seguir los pasos anteriores, el aparato sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Panasonic para su reparación.**
No se puede configurar el temporizador.	● ¿Está el tiempo que desea configurar fuera del rango del temporizador? El tiempo necesario para completar la cocción varía según el menú.	**Ajuste el tiempo de cocción según la receta.**
Comience a amasar inmediatamente después de configurar el temporizador.	● Para el pan que usa levadura seca instantánea, solo se iniciará el procedimiento inicial de "amasado" inmediatamente después de configurar el temporizador.	
Se escuchan sonidos durante el funcionamiento o la cuenta atrás.	Los siguientes sonidos son normales. ● Cuando se está amasando la masa, liberando aire o haciendo mochi, • se oyen sonidos de amasado. • se oyen los sonidos del motor en marcha. • se oyen los sonidos de la elaboración del mochi. ● Cuando se añaden la levadura seca instantánea y los ingredientes del dispensador de pasas y frutos secos al bandeja para el pan. • Se oyen los sonidos de apertura de la válvula de aleta y de la aleta del dispensador.	
Sonidos anormales en la pala	● Existe un espacio libre entre la pala y el eje. (El extremo frontal se mueve unos 3 cm).	
Los polvos permanecen y no se produce el horneado.	● ¿Ha olvidado colocar la pala?	**Coloque la pala.**
	● ¿Está el eje de la pala excesivamente sujeto al bandeja para el pan, de modo que no puede moverse?	**Si el eje de la pala no gira, sustituya el cojinete del eje principal. (Consulte con su centro de servicio al cliente de Panasonic).**  Eje
Hay residuos de masa en el fondo de la bandeja para el pan.	● Durante el funcionamiento, se produce una pequeña fuga de masa por el orificio de descarga de la bandeja para el pan. (Para evitar afectar a la rotación, la masa que entre en la parte giratoria será expulsada). Esto es normal. Por favor, confirme si la pala está girando.  Puerto de descarga (4 posiciones) En el fondo de la bandeja para el pan	
El fondo de la bandeja para el pan se ha oscurecido.	● El fondo de la bandeja para el pan puede ennegrecerse debido a la fricción durante el amasado.	En ese caso, limpie con un paño de cocina húmedo.

● Es posible que se produzcan humos u olores al utilizarlo por primera vez. Sin embargo, desaparecerán algún tiempo después de su uso. Las operaciones no se ven afectadas.

Cuidados y limpieza

● ¡Limpie y seque lo más rápido posible! (No vuelva a colocar un bandeja para el pan sucio o mojado en la unidad principal).
● ¡Limpie con una esponja suave! (No utilice limpiador ni cepillo de metal para limpiar la bandeja para el pan. Y no utilice la superficie de nailon de una esponja, ni las esponjas envueltas en malla de nailon ni los escurridores de platos).
● Antes del primer uso, deje en remojo el contenedor para helado y la pala mezcladora en agua fría para limpiarlos.
● Después del uso, lávelos y séquelos lo antes posible. (No los guarde en un estado sucio o húmedo.)
● Utilice una esponja suave para la limpieza. (No utilice polvo de fregar, cepillos metálicos, el lado de nylon de las esponjas, estropajos abrasivos y no los lave en el lavavajillas.)
● Cuando no vaya a utilizarlo durante un largo período de tiempo, séquelo minuciosamente antes de guardarlo.

Unidad principal

Limpie con un paño bien escurrido.
● Retire la harina, la levadura seca instantánea y los demás ingredientes que hayan quedado dentro de la unidad principal.

Tapa del dispensador

Retire y lave con agua.
● Abra la tapa superior hasta un ángulo de aproximadamente 70 grados y luego levántela desde el lado derecho.



Español

Cuidados y limpieza

Bandeja para el pan, pala

Enjuague con agua después de retirar los restos de masa.

① Añada una pequeña cantidad de agua caliente al bandeja para el pan y déjelo reposar un rato.
- Si cuesta extraer la pala, gírelo ligeramente para retirarlo.

② Limpie la bandeja para el pan y la pala con una esponja suave.
- No deje residuos de masa alrededor del eje de instalación. Los restos de masa pueden dañar el revestimiento antiadherente de la bandeja para el pan.

③ Retire cualquier resto de masa que quede en la pala. Se recomienda utilizar un palo de bambú.

- Cualquier resto de masa en el eje puede provocar que la pala se desprenda fácilmente o quede dentro del pan.
- Si el eje está muy sucio, utilice detergentes de cocina (neutros) para limpiarlo.

Dispensador de pasas y frutos secos

Después de limpiarlo con un paño húmedo bien escurrido, déjelo secar al aire libre de forma natural.

- No limpie el dispensador de levadura con un paño seco, ya que la electricidad estática puede impedir que la levadura seca se dispense correctamente.

Tapa

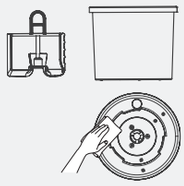
Limpie con un paño bien escurrido.

- Utilice un paño bien escurrido para limpiar la levadura seca instantánea que haya quedado en la válvula de aleta.
  Si el pan sube demasiado y toca la tapa interior, el revestimiento puede corroerse. Sin embargo, esto no afectará al proceso de elaboración del pan, y la ingestión accidental de cualquier fragmento de la cobertura no supone ningún riesgo para la salud. Tras hornear, limpie inmediatamente la tapa interior con un paño húmedo bien escurrido.

Pala mezcladora y contenedor para helado

Retirar, enjuagar con agua fría, secar con un paño o dejar secar al aire libre.

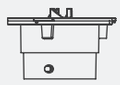
- Limpie la suciedad con un detergente neutro para cocina.
- Antes de congelar, limpie y seque bien el contenedor para helado (incluida la base).



(Base del contenedor para helado)

Base del cubo

Limpie la superficie con un paño de cocina y luego déjela secar al aire libre.



Especificaciones

Fuente de alimentación	230 V ～ 50 Hz		
Potencia de calentamiento	360 W		
Potencia de mezclado	80 W		
Dimensiones (An × Pr × Al) (aprox.)	Unidad principal	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Contenedor para helado	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Peso (aprox.)	Unidad principal	6,1 kg	
	Contenedor para helado	0,87 kg	
Capacidad máxima (aprox.)	Contenedor para helado	0,7 L	
Ruido acústico aéreo	46,8 dB(A)		
Dispositivo de prevención de sobrecalentamiento	Fusible térmico		
Longitud del cable de alimentación (aprox.)	0,9 m		
Capacidad	Harina	Pan	máx. 300 g
		Masa	máx. 300 g
	Levadura en polvo		máx. 4,2 g
	Pasas, nueces		máx. 100 g
Consumo de energía en modo apagado	n.p.		
Consumo de energía en modo de espera	0,4 W		
Consumo de energía en modos de espera de red	n.p.		
Tiempo predeterminado para cambiar al modo de espera	n.p.		

Modo de espera automático

Cuando el aparato se conecta al suministro eléctrico, entra inmediatamente en modo de espera.
Cuando esté en funcionamiento, si pulsa el botón de parar, entrará inmediatamente en modo de espera.

Eliminación de los aparatos antiguos

Solo para la Unión Europea y países con sistemas de reciclaje.

Este símbolo impreso en los productos, embalajes o documentos adjuntos significa que los productos eléctricos y electrónicos para desechar no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para realizar correctamente el proceso de tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos antiguos, estos deben llevarse a los puntos de recogida correspondientes de acuerdo con la legislación de su país.



Eliminar estos aparatos de la forma apropiada contribuye a ahorrar recursos valiosos y a evitar posibles efectos negativos sobre la salud y el medioambiente.

Para obtener más información sobre la recogida y el reciclaje de productos, póngase en contacto con su ayuntamiento.

De acuerdo con la legislación de su país, podrían aplicarse sanciones por una eliminación incorrecta de estos residuos.

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

- Przeczytaj uważnie obie instrukcje, aby prawidłowo i bezpiecznie korzystać z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy zwrócić szczególną uwagę na **„Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”** oraz **„Ważne informacje”** (s. PL2-PL4).
- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- Firma Panasonic nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Spis treści

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa.....PL2
Ważne informacje.....PL4
Nazwy części i instrukcje.....PL5
Użytkowanie (pojemnik na lody).....PL7
Pieczenie zwykłego chleba.....PL7
Rozwiązywanie problemów.....PL8
Czyszczenie i konserwacja.....PL9
Dane techniczne.....PL10

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Aby ograniczyć ryzyko obrażeń, porażenia prądem i pożaru, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

■ **Poniższe symbole wskazują stopień szkód lub zniszczeń w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.**

⚠ **OSTRZEŻENIE:**	Wskazuje potencjalne zagrożenie, które może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.
⚠ **UWAGA:**	Wskazuje potencjalne zagrożenie, które może skutkować niewielkimi obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.

■ **Symbole są sklasyfikowane i wyjaśnione w następujący sposób.**

⃠ Ten symbol oznacza zakaz.	❗ Ten symbol oznacza wymaganie, którego należy przestrzegać.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru spowodowanego zwarciem, dymu, poparzenia lub obrażeń.

⃠

- **Nie należy pozwalać niemowlętom i dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.** (Może to doprowadzić do uduszenia).
- **Nie wolno demontować, naprawiać ani modyfikować tego urządzenia.**
  ➡ W celu dokonania napraw należy zwrócić się do centrum obsługi klienta Panasonic.
- **Nie wolno uszkodzić przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej.** Poniższe działania są surowo zabronione. Modyfikowanie lub umieszczanie w pobliżu elementu grzejnego, zginanie, skręcanie, ciągnięcie, przeciąganie po ostrych krawędziach, umieszczanie ciężkich przedmiotów na górze, zwijanie przewodu zasilającego i noszenie urządzenia trzymając za przewód zasilający.



- **Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone lub wtyczka sieciowa jest luźno podłączona do gniazdka.**
  ➡ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, centrum serwisowe lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby nie stanowił zagrożenia.
- **Nie podłączaj ani nie odłączaj wtyczki sieciowej mokrymi rękami.**
- **Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie polewaj go wodą i/lub jakimkolwiek płynem.**
- **Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego i dotykał gorących powierzchni.**
- **Podczas użytkowania urządzenia nie dotykaj, nie blokuj ani nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.**
  • Zwracaj szczególną uwagę na dzieci.
- **Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.**

⚠ OSTRZEŻENIE

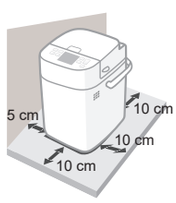
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru spowodowanego zwarciem, dymu, poparzenia lub obrażeń.

- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia, jeśli nie są nadzorowane.**
- **Nigdy nie pozwól niemowlętom i dzieciom zbliżać się do urządzenia, w tym także do przewodu zasilającego.**
- **Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- **Upewnij się, że napięcie wskazane na etykiecie urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu. Należy również unikać podłączania innych urządzeń do tego samego gniazdka sieciowego, aby zapobiec przegrzaniu. Jeśli jednak podłączasz kilka wtyczek sieciowych, upewnij się, że łączna moc nie przekracza mocy znamionowej gniazdka sieciowego.**
- **Podłącz stabilnie wtyczkę sieciową.**
- **Regularnie usuwaj kurz z wtyczki sieciowej.**
  ➡ Odłącz wtyczkę sieciową i przetrzyj ją suchą szmatką.
- **W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i odłączyć je od zasilania.**
  Przykłady objawów nieprawidłowości lub awarii:
  • Wtyczka sieciowa i przewód zasilający są nienormalnie gorące.
  • Przewód zasilający jest uszkodzony lub wystąpiła awaria zasilania urządzenia.
  • Obudowa jest zdeformowana, ma widoczne uszkodzenia lub jest nadmiernie gorąca.
  • Podczas użytkowania urządzenie wydaje nietypowe dźwięki.
  • Występuje nieprzyjemny zapach.
  • Występuje inna nieprawidłowość lub awaria.
  ➡ Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem w celu jego sprawdzenia lub naprawy.

⚠ UWAGA

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru, oparzenia, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

- **Podczas używania urządzenia i bezpośrednio po jego użyciu nie dotykaj gorących części, takich jak forma do pieczenia, wnętrze urządzenia, element grzejny i wewnętrzna strona pokrywy.**
  Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy uważać na resztkowe źródła ciepła, zwłaszcza po użyciu.
  ➡ Aby uniknąć poparzeń, do wyjmowania formy do pieczenia lub gotowego chleba zawsze używaj rękawic kuchennych.
  (Nie używaj mokrych rękawic kuchennych).
- **Nie używaj urządzenia w następujących miejscach.**
  • Na nierównych powierzchniach, na urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówka, na dywanach lub obrusach, na powierzchniach nieodpornych na temperaturę itp.
  • W miejscach, w których może zostać zachlapane wodą oraz w pobliżu źródeł ciepła.
  • W pobliżu otwartych źródeł wody, takich jak zlewy itp.
- **Nie należy używać urządzenia w pobliżu ścian i mebli ani w przestrzeniach zamkniętych, np. w szafkach.**
  ➡ Ustaw urządzenie na twardym, suchym, czystym, płaskim i odpornym na wysoką temperaturę blacie roboczym w odległości co najmniej 10 cm od krawędzi blatu i co najmniej 5 cm od ścian i innych przedmiotów.



- **Nie wyjmuj formy do pieczenia ani nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas użytkowania.**
- **Nie wkładaj żadnych przedmiotów w szczeliny.**
- **Nie używaj zewnętrznego minutnika itp.**
  • To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

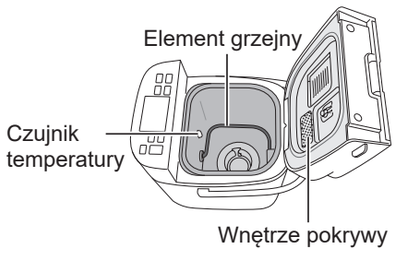
Polski

⚠ UWAGA

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru, oparzenia, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

- **Kiedy nie używasz urządzenia, wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.**
- **Podczas odłączania trzymaj wtyczkę sieciową. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.**
- **Aby uniknąć niebezpieczeństwa wynikającego z nieumyślnego zresetowania bezpiecznika termicznego, niniejsze urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego przełącznika, takiego jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez taki przełącznik.**
- **Przed przystąpieniem do obsługi, przenoszenia lub czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania i poczekać, aż ostygnie.**
- **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.**
- **Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.**
- **Te urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.**

Ważne informacje



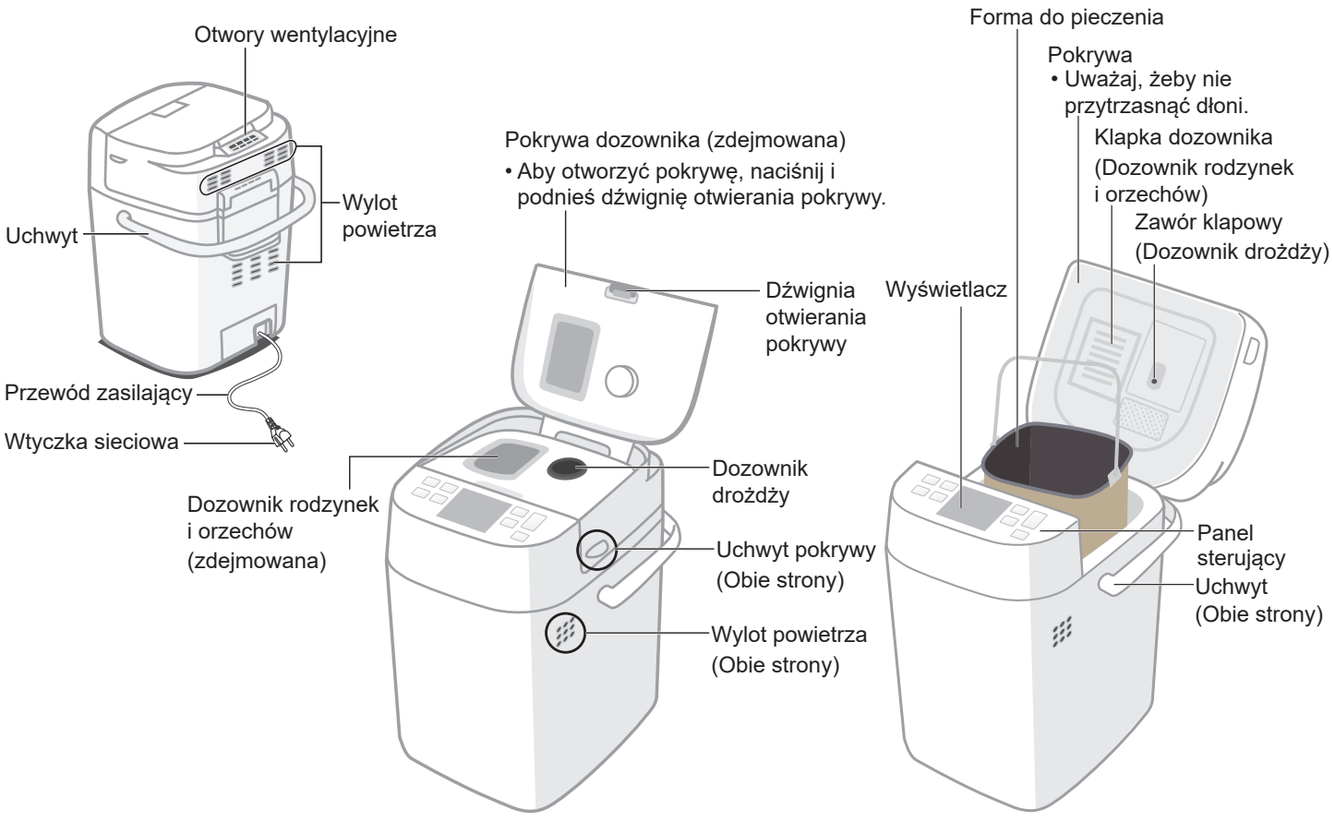
- **Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności, nie stosuj nadmiernej siły na elementach pokazanych po prawej stronie, aby uniknąć awarii lub odkształcenia.**
- **Nie przekraczać dopuszczalnej masy mąki (maks. 300 g), i rodzynki/orzechy (maks. 100 g). (Zobacz s. PL10.)**
- **Nie używaj noża ani innego ostrego narzędzia do usuwania resztek.**
- **Nie upuszczaj urządzenia, aby go nie uszkodzić.**
- **Nie przechowuj żadnych składników ani chleba w formie do pieczenia.**
- **Należy używać wyłącznie odpowiedniego złącza.**
- **Złącze należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia, a gniazdo urządzenia musi być suche przed ponownym użyciem.**
- **Należy upewnić się, że pojemnik na lody jest prawidłowo i bezpiecznie zamontowany w wypiekaczu do chleba.**
- **Produkt nie jest odporny na ciepło; nie należy go podgrzewać, ponieważ może to doprowadzić do jego stopienia się lub wybuchu.**
- **Podczas pracy nie wolno dopuszczać do kontaktu rąk, włosów lub odzieży z obracającymi się częściami, aby uniknąć obrażeń.**
- **Nie należy umieszczać pojemnika na lody na ogniu lub gorącej płycie podczas gotowania. Nie wystawiać na działanie źródeł ciepła i nie myć w zmywarce. Niezastosowanie się do tej zasady może spowodować pożar, porażenie prądem, uszkodzenie lub brak mrożenia.**
- **W przypadku wycieku płynu chłodzącego z pojemnika na lody (płyn ma kolor niebieski) należy zaprzestać jego używania i skontaktować się z Działem Obsługi Klienta Panasonic.**
- **Upewnij się, że używasz odpowiedniego ostrza w zależności od menu. Użycie niewłaściwego ostrza może spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu ciasta do ostrza lub do formy do pieczenia.**
- **Pamiętaj o czyszczeniu urządzenia po każdym użyciu. (Zobacz s. PL9.)**
- **Powierzchnia może się nagrzewać podczas użytkowania.**

Ten symbol na urządzeniu oznacza „Gorąca powierzchnia, której nie wolno dotykać bez zachowania ostrożności”.

Nazwy części i instrukcje

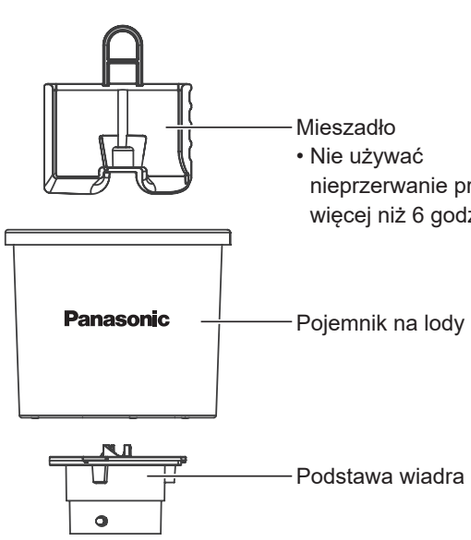
Jednostka główna (wraz z ostrzami)

■ Przed pierwszym użyciem należy umyć formę do pieczenia, ostrza i akcesoria. (s. PL9)



Mocowanie pojemnika na lody

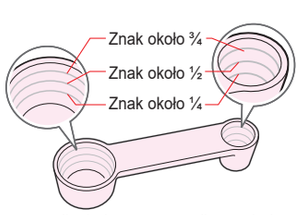
■ Przed pierwszym użyciem należy umyć mieszadło, pojemnik na lody itp. (S. PL9)



Akcesoria (po 1 sztuce)



Kubek do zakwasu
(Załączone z pokrywą)

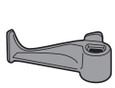


Łyżka do odmierzania
W tej instrukcji „1 łyżka” oznacza „1 łyżkę stołową”; a „1 łyżeczka” oznacza „1 łyżeczkę do herbaty”.

Ostrza



Nóż do wyrabiania ciasta



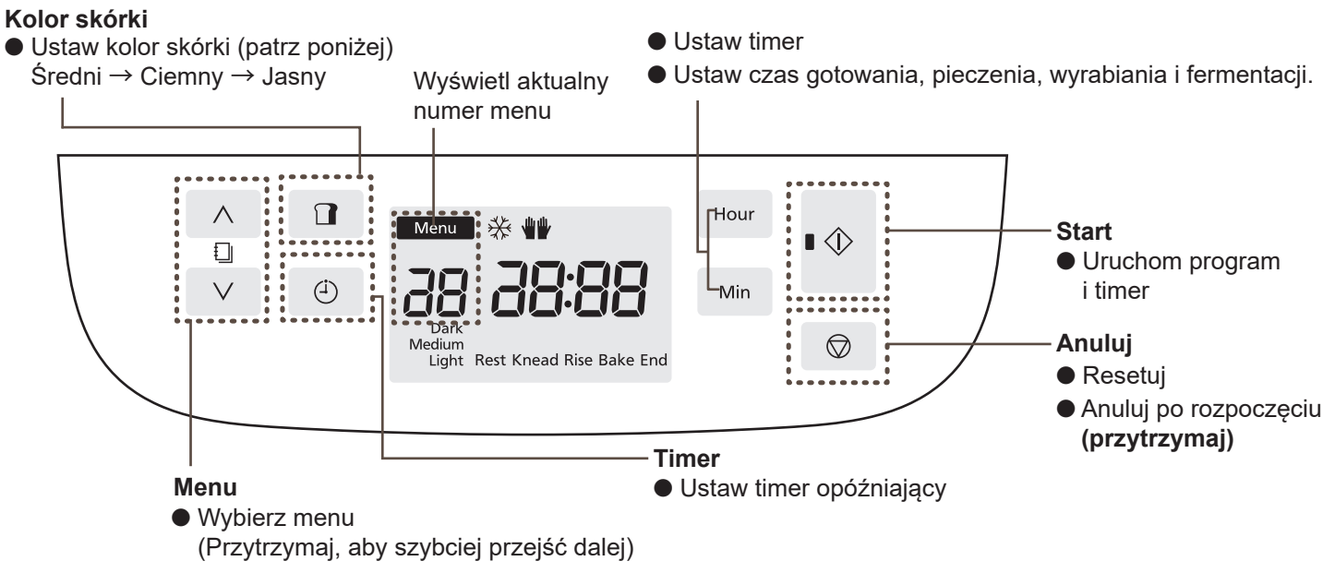
Nóż do mochii

• Nie używać nieprzerwanie przez więcej niż 6 godzin.

Polski

Nazwy części i instrukcje

Panel sterujący (Wyświetlacz LCD zgaśnie po odłączeniu wtyczki sieciowej.)



• Powyższy obrazek przedstawia wszystkie słowa i symbole, ale podczas działania wyświetlane będą tylko te istotne.

Funkcja koloru skórki

Kolor skórki można ustawić jako „Ciemny", „Średni" lub „Jasny".

① Po wybraniu funkcji menu naciśnij przycisk „ ” aby wybrać preferowany kolor skórki.

② Naciśnij przycisk „ ”.

• Dostępne menu oznaczone są symbolem „ ”.

• Im więcej cukru dodasz, tym skórka chleba będzie ciemniejsza. Wysokość chleba zmniejszy się wraz ze zmniejszaniem ilości cukru.

Funkcja timera

Ustaw timer opóźniający (czas do momentu, gdy chleb będzie gotowy).

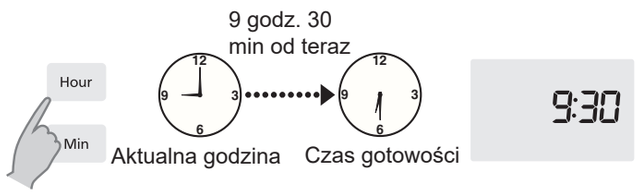
① Po wybraniu funkcji menu naciśnij przycisk „ ”.
  • Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wyświetlacz czasu zacznie migać.

② Naciśnij przycisk „Godzina" lub „Min", aby ustawić timer opóźnienia.

③ Naciśnij przycisk „ ” (ustawianie timera zakończone).

• Dla menu z funkcją „ ” proszę najpierw ustawić funkcję „ ”, a następnie ustawić funkcję „ ”.

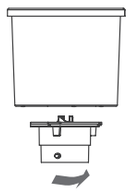
• Dla dostępnych menu, timer może być ustawiony do 13 godzin.
np.: Jest godzina 21:00, a chleb ma być gotowy jutro o 6:30 rano.
→ Ustaw timer na 9:30 (9 godzin i 30 minut od teraz).



Użytkowanie (pojemnik na lody)

1 **Wyjmij pojemnik na lody z zamrażarki. Wyrównaj podstawę wiadra z rowkiem i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz „kliknięcie”, co potwierdzi, że podstawa jest dobrze zablokowana.**

Przed użyciem pojemnik na lody (bez podstawy wiadra) należy wstawić do zamrażarki (temperatura -18°C lub niższa) na czas od 8 do 16 godzin.

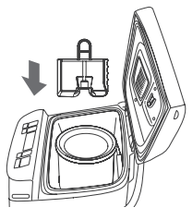


2 **Otwórz pokrywę wypiekacza do chleba, umieść pojemnik na lody z podstawą wiadra na podstawie wypiekacza do chleba, a następnie obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wszedł w szczelinę.**

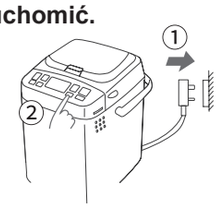


3 **Umieść mieszadło na wale mieszadła wewnątrz pojemnika na lody.**

Jeśli mieszadło wysunie się, należy je ręcznie wcisnąć z powrotem.

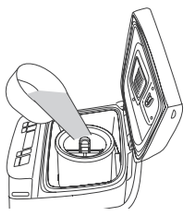


4 **Podłącz wypiekacz do zasilania i wybierz w nim odpowiednie menu.**
Naciśnij przycisk " ⏎ ", by uruchomić.

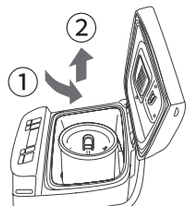


5 **Wyjmij z lodówki wymieszane wcześniej składniki. Powoli wlewaj je do pojemnika na lody i zamknij pokrywkę.**

Uwaga: Nie dodawaj składników o temperaturze powyżej 25°C i używaj wyłącznie składników przeznaczonych do lodów. Najpierw umieść mieszadło, a następnie wlej składniki.



6 **Gdy zacznie rozlegać się ciągły sygnał dźwiękowy, wypiekacz do chleba automatycznie przestanie pracować. Obróć pojemnik na lody w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go wyjąć. Lody są teraz gotowe do wyjęcia i zjedzenia.**



Polski

Wskazówki

- Przed zamrożeniem należy oczyścić i wytrzeć do sucha pojemnik na lody (łącznie z dnem).
- Podczas zamrażania pojemnika na lody w zamrażarce należy ustawić go pionowo na powierzchni. Nie należy kłaść go do góry nogami ani na boku. Aby mieć pewność, że lody odpowiednio się zetną, temperatura zamrażania musi wynosić -18°C lub mniej, a czas zamrażania powinien wynosić od 8 do 16 godzin. (Pojemnik na lody najlepiej odłożyć do zamrażarki na noc i używać w ciągu dnia.)
- Wyjmując pojemnik na lody z zamrażarki, należy sprawdzić, czy jest on całkowicie zamrożony. Delikatnie potrząsnąć wiadrem; jeśli nie słychać dźwięku płynącej cieczy, oznacza to, że płyn chłodzący zamarzł.
- Nie zamrażać pojemnika na lody dłużej niż przez 48 godzin. Nie wkładać podstawy wiadra do zamrażarki w celu zamrożenia.

Pieczenie zwykłego chleba

Menu 1 **Podstawowe** **Chrupiąca skórka i pyszny smak** Potrzebny czas: ok. 4 godz. ~ 4 godz. 5 min

	Mąka pszenna chlebowa	250 g
	Masło	15 g
	Cukier	2 łyżeczki
	Sól	¾ łyżeczki
	Woda	170 g (ml)
	Suche drożdże	¾ łyżeczki

- Zakres ustawiania czasu ukończenia: po 4 - 13 godzinach.

Można wybrać kolor skórki chleba: Ciemny, Średni, Jasny.

Można wstępnie określić czas zakończenia wypieku chleba.

- Znaczenie małych ikon znajdujących się przed wszystkimi składnikami menu jest następujące:

Należy umieścić w formie do pieczenia.

Należy umieścić w dozowniku drożdży.

Dodatkowe składniki można dodawać bezpośrednio do dozownika rodzynek i orzechów.

Dodaj składniki lub dodatkowe składniki albo wykonaj czynności ręcznie.

Ta ikona wyświetlana jest tylko w menu lodów. (Wymaga pojemnika na lody)

Pieczenie zwykłego chleba

Przygotowanie

1 **Urządzenie należy ustawić na stabilnym, suchym, czystym i płaskim, żaroodpornym blacie roboczym.**

2 **Otwórz pokrywę, obróć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją.**
Umieść noże do wyrabiania ciasta na wałku.
- Po montażu pozostaje 3 cm odstępu.
- Nie może być w nim resztek ciasta.

3 **Umieść składniki oznaczone ikoną formy do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.**
Umieść formę do pieczenia w jednostce głównej, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie zamknij pokrywę.
- Włóż składniki do formy do pieczenia jak górę, a następnie dodaj wodę wzdłuż obwodu.
- Uchwyt formy do pieczenia uniesie się. (Aby ułatwić wyjmowanie formy.) Nie ma potrzeby wciskania go.

4 **Otwórz pokrywę dozownika i wsyp do niego suche drożdże. Następnie zamknij pokrywę dozownika i podłącz go do prądu.**
- Aby zapobiec zamoczeniu suchych drożdży i zablokowaniu ich wpadania do formy do pieczenia z powodu elektryczności statycznej, przed włożeniem dozownika upewnij się, że pokrywa dozownika i dozownik są suche. Jeśli dozownik drożdży jest mokry, użyj ręcznika papierowego, aby wchłonąć wilgoć. (Elektrostatyka będzie generowana podczas wycierania.) Drożdże nie mogą wypadać z dozownika drożdży, co spowoduje słabą fermentację chleba.
- Nie otwieraj pokrywy, gdyż suche drożdże wysypią się.

Sposób przyrządzenia

5 **Aby zmienić numer menu, naciśnij przycisk ze strzałką w górę lub w dół.**
Wybierz menu „1”, a następnie wybierz ustawienie następujących wygodnych funkcji. (Dostępne funkcje każdego menu oznaczone są następującymi ikonami obok przepisu.)
Naciśnij przycisk „ ” umożliwiający wybór koloru skórki chleba. (Domyślnie: Średni)
Naciśnij przycisk „ ”, aby wstępnie ustawić czas zakończenia pieczenia chleba. (Domyślnie: Czas do gotowości chleba)
Więcej szczegółów na temat powyższych funkcji ułatwiających korzystanie z potrzebnych funkcji znajdziesz na s. PL6.

6 **Naciśnij przycisk „ ”, a na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas zakończenia.**
- Podczas wysypywania drożdży z dozownika będzie słychać dźwięk.

Wyjmowanie

7 **Po zakończeniu wykonywania wybranego programu menu usłyszysz sygnał dźwiękowy.**
Po potwierdzeniu zakończenia pieczenia naciśnij przycisk „ ” i wyłącz urządzenie z sieci.

8 **Wyjmij formę do pieczenia, używając suchych, grubych rękawic kuchennych, i połóż ją na stole przykrytym ściereczką, aby ostygła. Następnie wyjmij chleb i umieść go na kratce do pieczenia lub podobnym ruszcie, aby ostygł.**
- Nie należy używać mokrych rękawic kuchennych, gdyż grozi to poparzeniem.
- Zwróć uwagę, gdzie stawiasz formę do pieczenia. (Forma do pieczenia jest bardzo gorąca.)
- Chleb zdeformuje się lub skurczy, jeśli pozostanie w urządzeniu przez dłuższy czas.
- Nie wyjmuj chleba nożem itp.
- Po wyjęciu chleba sprawdź, czy nóż do wyrabiania ciasta jest osadzone w chlebie. Jeśli tak, wyjmij je. (Jeśli od razu zaczniesz kroić chleb, nóż do wyrabiania ciasta ulegnie uszkodzeniu.)
- Proszę nie dotykać dna formy do pieczenia chleba. (Obrót noża do wyrabiania ciasta może spowodować odkształcenie bochenka.)

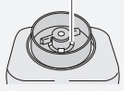
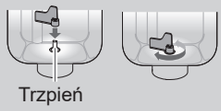
Rozwiązywanie problemów

W przypadku następujących komunikatów na wyświetlaczu...

Wyświetlacz U 18	• Podczas korzystania z menu „Lody” omyłkowo użyto ustawienia wysokiej temperatury. • Naciśnij przycisk „ ” i ponownie wybierz menu „Lody”.	
Wyświetlacz U50	• Temperatura piekarnika wzrasta gwałtownie z powodu ciągłego użytkowania.	**Otwórz pokrywę, aby jednostka główna całkowicie wystygła w środku.** (Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia na około 1 godzinę.)
Wyświetlacz H01 ~ H02	• Awaria • W celu dokonania naprawy należy skontaktować się z serwisem firmy Panasonic.	

- Najpierw sprawdź poniższe kwestie. Jeśli nadal występuje jakaś nieprawidłowość, prosimy o natychmiastowy kontakt z centrum obsługi klienta firmy Panasonic.

Kiedy wystąpią następujące warunki	Przyczyny	Rozwiązania
Obsługa klawiszy jest wyłączona.	● Wtyczka sieciowa nie jest włożona do gniazdka.	**Wyjmij z gniazdka wtyczkę sieciową.**
Drożdże suche nie są wsypywane.	● Czas automatycznego dodawania suchych drożdży zależy od temperatury otoczenia i wybranego menu.	
	● Dozownik drożdży jest wilgotny lub gromadzi się w nim ładunek elektrostatyczny.	**Wytrzyj dobrze wyżętą ściereczką i pozostaw do wyschnięcia.**
	● Czy drożdże suche są zwilżone?	**Użyj nowych drożdży suchych.**

Kiedy wystąpią następujące warunki	Przyczyny	Rozwiązania
Nie można dodać rodzynek i orzechów.	● Czy składniki są ułożone w stosik?	**Rozłóż składniki płasko.**
Operacja zostaje przerwana w połowie (Wyświetl aktualny czas)	**Brak zasilana w trakcie pracy?** ● Operacja zostanie przerwana, jeśli brak zasilania potrwa dłużej niż 10 minut.	**Jeśli operacja zostanie zatrzymana na etapie ciasta, ciasto można wykorzystać ponownie.**
	Mieszadło przestaje się obracać? ● Jeśli dodasz zbyt dużo składników lub mieszadło zostanie zablokowane przez twarde składniki, może to spowodować przeciążenie silnika. Spowoduje to uruchomienie mechanizmu bezpieczeństwa i zatrzymanie mieszadła. (Nawet po zakończeniu operacji zawartość może pozostać w postaci proszku i nieupieczona.)	**Natychmiast odłącz zasilanie. Wyrzuć zawartość formy do pieczenia. Pozostaw urządzenie na co najmniej 30 minut. Następnie rozpocznij od nowa zgodnie z instrukcją i użyj ilości składników określonych w przepisie. Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z centrum obsługi klienta Panasonic w celu dokonania naprawy.**
Nie można ustawić timera.	● Czy czas, który chcesz ustawić, jest poza zakresem timera? Czas potrzebny do zakończenia pieczenia różni się w zależności od menu.	**Dostosuj czas zgodnie z przepisem.**
Rozpocznij wyrabianie ciasta zaraz po ustawieniu timera.	● W przypadku chleba, który używa suchych drożdży instant, bezpośrednio po ustawieniu timera rozpocznie się tylko początkowa procedura „wyrabiania”.	
Podczas działania urządzenia lub odmierzania czasu słychać dźwięki.	Poniższe dźwięki to zjawisko normalne. ● Podczas wyrabiania ciasta, odpowietrzania powietrza lub robienia mochi, • słychać odgłosy ugniatania. • słychać dźwięki pracującego silnika. • słychać dźwięki wytwarzania mochi. ● Kiedy do formy na chleb zostaną dodane drożdże instant i składniki dozownika rodzynek i orzechów. • słychać odgłosy otwierania zaworu klapowego i klapy dozownika.	
Nietypowe dźwięki wydawane przez ostrze	● Między ostrzem a wałkiem montażowym jest prześwit. (Przednia część przesuwa się o około 3 cm.)	
Składniki nadal mają formę proszku i pieczenie nie zaczyna się.	● Czy zapomniałeś umieścić ostrza?	**Umieść ostrze.**
	● Czy wałek montażowy ostrza jest zbyt mocno zamocowany w formie do pieczenia, co uniemożliwia jego ruch?	**Jeśli wałek montażowy ostrza nie obraca się, należy wymienić główne łożysko wałka montażowego.** **(Skontaktuj się z centrum obsługi klienta Panasonic.)**
Ciasto wycieka na spodzie formy do pieczenia.	● W trakcie pieczenia chleba z otworu wylotowego formy do pieczenia wypływa niewielka ilość ciasta. (Aby uniknąć zakłóceń obrotów, ciasto przedostające się do części obracającej się jest usuwane.) To normalne zjawisko. Upewnij się, że ostrze się obraca. Port wyładowczy (4 pozycje)  Na dnie formy do pieczenia	 Trzpień
Dno formy do pieczenia ciemnieje.	● Dno formy do pieczenia może ciemnieć w wyniku tarcia podczas wyrabiania ciasta.	W takim przypadku należy je wytrzeć i wyczyścić wilgotnym ręcznikiem kuchennym.

● Przy pierwszym użyciu może pojawić się dym lub zapach. Jednak znikną one po pewnym czasie używania. Nie zakłóca to działania urządzenia.

Czyszczenie i konserwacja

● Proszę wyczyścić i wysuszyć tak szybko, jak to możliwe! (Nie wkładaj brudnej lub mokrej formy do pieczenia z powrotem do jednostki głównej.)
● Czyścić miękką gąbką! (Do czyszczenia formy do pieczenia nie należy używać środków czyszczących ani metalowych szczotek. Nie należy używać nylonowej powierzchni gąbki, gąbek owiniętych w siatkę nylonową ani suszarek do naczyń.)
● Przed pierwszym użyciem należy namoczyć pojemnik na lody i mieszadło w zimnej wodzie w celu ich oczyszczenia.
● Po użyciu należy je jak najszybciej umyć i wysuszyć. (Nie przechowywać w brudnym lub mokrym stanie.)
● Do czyszczenia należy używać miękkiej gąbki. (Nie używaj proszku do szorowania, szczotek metalowych, nylonowej strony gąbek, zmywaków do naczyń i nie myj w zmywarce.)
● W przypadku długotrwałego nieużywania, przed przechowywaniem dokładnie wysusz.

Jednostka główna

Wytrzyj dobrze wyżętą ściereczką.
● Usuń mąkę, suszone drożdże instant i inne składniki pozostałe wewnątrz jednostki głównej.

Pokrywa dozownika

Wyjmij i umyj wodą.
● Otwórz górną część pod kątem około 70 stopni, a następnie unieś ją do góry od prawej strony.



Polski

Czyszczenie i konserwacja

Forma do pieczenia, ostrze

Po usunięciu resztek ciasta umyj wodą.

① Dodaj niewielką ilość gorącej wody do formy do pieczenia i pozostaw ją na chwilę w bezruchu.
- Jeśli ostrze nie daje się wyjąć, obróć je delikatnie, aby je usunąć.

② Oczyść formę do pieczenia i ostrze miękką gąbką.
- Nie pozostawiaj resztek ciasta wokół wałka montażowego. Resztki ciasta mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

③ Usuń resztki ciasta, jeśli nadal znajdują się na ostrzu. Zaleca się używanie patyczka bambusowego.

- Wszelkie resztki ciasta na wałku montażowym mogą spowodować odłączenie się ostrza lub jego pozostawienie w chlebie.
- Jeśli wałek montażowy jest bardzo brudny, do mycia go użyj detergentu do mycia naczyń (neutralnego).

Dozownik rodzynek i orzechów

Po wyczyszczeniu wilgotną, wykręconą ściereczką pozostaw do wyschnięcia.

- Nie wycieraj dozownika drożdży suchą ściereczką, gdyż elektryczność statyczna może uniemożliwić prawidłowe dozowanie suchych drożdży.

Pokrywa

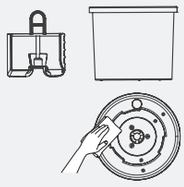
Wytrzyj dobrze wyżętą ściereczką.

- Dobrze wyżętą ściereczką usuń osad drożdży instant z zaworu klapowego. Jeśli chleb za bardzo wyrośnie i będzie dotykał wewnętrznej pokrywy, powłoka może skorodować. Nie ma to jednak wpływu na wydajność wypieku chleba, a przypadkowe połknięcie fragmentów powłoki nie stwarza zagrożenia dla zdrowia. Po upieczeniu od razu przetrzyj wewnętrzną pokrywę wyżętą, wilgotną ściereczką.

Mieszadło i pojemnik na lody

Zdjąć, spłukać zimną wodą, wytrzeć do sucha lub wysuszyć na powietrzu.

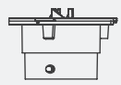
- Zabrudzenia należy czyścić neutralnym detergentem kuchennym.
- Przed zamrożeniem należy oczyścić i wytrzeć do sucha pojemnik na lody (łącznie z dnem).



(Dno pojemnika na lody)

Podstawa wiadra

Wyczyścić powierzchnię ściereczką i pozostawić do naturalnego wyschnięcia na powietrzu.



Dane techniczne

Zasilacz	230 V ～ 50 Hz		
Moc grzewcza	360 W		
Moc mieszania	80 W		
Wymiary (szer. × gł. × wys.) (w przybliżeniu)	Jednostka główna	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Pojemnik na lody	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Waga (w przybliżeniu)	Jednostka główna	6,1 kg	
	Pojemnik na lody	0,87 kg	
Maksymalna pojemność (w przybliżeniu)	Pojemnik na lody	0,7 L	
Hałas akustyczny w powietrzu	46,8 dB(A)		
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Bezpiecznik termiczny		
Długość przewodu sieciowego (w przybliżeniu)	0,9 m		
Pojemność	Mąka	Chleb	maks. 300 g
		Ciasto	maks. 300 g
	Suche drożdże		maks. 4,2 g
	Rodzynki, orzechy		maks. 100 g
Pobór mocy w trybie wyłączonym	nd.		
Pobór mocy w trybie czuwania	0,4 W		
Pobór mocy w trybach czuwania sieciowego	nd.		
Domyślny czas przejścia w tryb czuwania	nd.		

Automatyczny tryb gotowości

Po podłączeniu do zasilania urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości.

Naciśnięcie przycisku stop podczas pracy urządzenia powoduje natychmiastowe przejście urządzenia w stan gotowości.

Utylizacja zużytego sprzętu

Dotyczy tylko Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu.

Ten symbol umieszczony na produktach, opakowaniach lub w towarzyszącej im dokumentacji oznacza, że nie wolno łączyć zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych należy oddawać je w wyznaczonych punktach zbiórki odpadów zgodnie z lokalnymi przepisami.
Pozbywając się zużytych urządzeń w prawidłowy sposób, uczestnik przyczynia się do oszczędzania cennych zasobów naturalnych oraz zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.



Aby uzyskać więcej informacji na temat wywozu odpadów i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą grozić kary, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Děkujeme vám za zakoupení výrobku Panasonic.
- Přečtěte si prosím pozorně tyto pokyny, abyste výrobek používali správně a bezpečně.
- Před použitím tohoto výrobku věnujte zvláštní pozornost částem **„Bezpečnostní opatření“** a **„Důležité informace“** (str. CZ2-CZ4).
- Tyto Návod k obsluze si uložte pro budoucí použití.
- Společnost Panasonic neponese žádnou odpovědnost, pokud bude spotřebič použit nesprávně anebo nebudou dodrženy tyto Pokyny.

Obsah

Bezpečnostní opatření CZ2
Důležité informace CZ4
Názvy součástí a pokyny CZ5
Návod k použití (nádoba na zmrzlinu) CZ7
Výroba základního chleba CZ7
Odstraňování potíží CZ8
Čištění a údržba CZ9
Technické údaje CZ10

Bezpečnostní opatření

Dbejte na dodržování tohoto návodu.

Pro snížení rizika zranění osob, úrazu elektrickým proudem nebo požáru, dodržujte tyto pokyny:

■ **Níže uvedené signály označují míru újmy a škod při nesprávném použití výrobku.**

⚠ **VAROVÁNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může mít za následek vážné zranění nebo smrt.
⚠ **UPOZORNĚNÍ:**	Označuje potenciální nebezpečí, které může mít za následek lehčí zranění nebo škody na majetku.

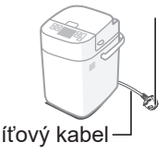
■ **Tyto symboly jsou klasifikovány a vysvětleny dále.**

⃠ Tento symbol označuje zákaz.	❗ Tento symbol označuje požadavek, který musí být dodržen.

⚠ VAROVÁNÍ

Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, požáru v důsledku zkratu, kouře, opaření a zranění.

- **Nedovolte kojencům a dětem, aby si hráli s obalovým materiálem.** (Mohl by způsobit udušení.)
- **Nerozebírejte, neopravujte ani neupravujte tento spotřebič.**
  ➡ Ohledně oprav se obraťte na zákaznické centrum společnosti Panasonic.
- **Nepoškozujte síťový kabel ani síťovou zástrčku.**
  Následující úkony jsou přísně zakázány. Úpravy nebo umístění v blízkosti topného tělesa, ohýbání, kroucení, tahání přes ostré hrany, pokládání těžkých předmětů na spotřebič, svazkování síťového kabelu a přenášení spotřebiče za síťový kabel.



- **Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou síťový kabel nebo síťová zástrčka poškozené nebo pokud je síťová zástrčka k zásuvce připojena jen volně.**
  ➡ Jestliže je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- **Zástrčku síťového kabelu nezapojujte ani neodpojujte mokrýma rukama.**
- **Neponořujte spotřebič do vody, ani jej nepostřikujte vodou anebo jakoukoli jinou tekutinou.**
- **Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, ani se dotýkat horkých povrchů.**
- **Během používání se nedotýkejte větracích otvorů, neblokujte jej ani nezakrývejte.**
  • Dávejte pozor zejména na děti.
- **Děti si se zařízením nesmí hrát.**

⚠ VAROVÁNÍ

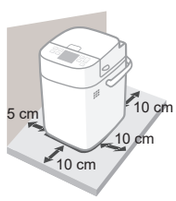
Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, požáru v důsledku zkratu, kouře, opaření a zranění.

- **Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim je poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání přístroje bezpečným způsobem a rozumějí-li případným rizikům. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.**
- **Vždy držte kojence a děti mimo dosah spotřebiče, včetně síťového kabelu.**
- **Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.**
- **Ujistěte se, že elektrické napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v místní elektrické síti. Rovněž se vyvarujte zapojování jiných zařízení do stejné zásuvky domácí elektrické sítě, abyste předešli elektrickému přehřátí. Pokud však připojujete několik síťových zástrček, ujistěte se, že celkový příkon nepřekračuje jmenovitý příkon domácí síťové zásuvky.**
- **Síťovou zástrčku pevně zasuňte.**
- **Síťovou zástrčku pravidelně zbavujte prachu.**
  ➡ Vyjměte síťovou zástrčku ze zásuvky a otřete ji suchým hadříkem.
- **V případě, že spotřebič přestane správně fungovat, okamžitě přerušte provoz spotřebiče a odpojte zástrčku od elektrické sítě.**
  Příklad pro neobvyklé projevy nebo poruchy:
  • Síťová zástrčka a síťový kabel se abnormálně zahřívají.
  • Síťový kabel je poškozen nebo došlo k výpadku napájení spotřebiče.
  • Hlavní jednotka je deformována, má viditelné poškození nebo je abnormálně horká.
  • Spotřebič během používání vydává abnormální zvuk otáčení.
  • Je cítit nepříjemný zápach.
  • Vyskytuje se jiná anomálie nebo porucha.
  ➡ Okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko, aby provedlo kontrolu nebo opravu.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Nedotýkejte se horkých částí, jako je například pečicí nádoba, vnitřek spotřebiče, topné těleso nebo vnitřní strana víka během provozu spotřebiče nebo bezprostředně po jeho použití.**
  Přístupné plochy se mohou během používání silně zahřát. Dávejte pozor na zdroj zbytkového tepla, zejména po použití.
  ➡ Abyste se vyhnuli popáleninám, používejte při vyjímání pečicí nádoby nebo hotového chleba vždy kuchyňské rukavice.
  (Nepoužívejte vlhké kuchyňské rukavice.)
- **Nepoužívejte spotřebič na následujících místech.**
  • Na nerovném povrchu, na elektrických spotřebičích, jako je lednička, na kobercích nebo ubrusech, nebo na povrchu, který není odolný vůči teplu atd.
  • Na místech, kde může dojít k postříkání vodou nebo v blízkosti tepelného zdroje.
  • V blízkosti otevřených zdrojů vody, jako jsou umyvadla a podobně.
- **Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdi, nábytku ani v uzavřených prostorech, jako jsou vestavěné skříně.**
  ➡ Umístěte spotřebič na pevnou, suchou, čistou a rovnou tepluvzdornou podložku ve vzdálenosti nejméně 10 cm od okraje pracovní desky a nejméně 5 cm od přilehlých stěn a jiných předmětů.



- **Během používání nevyjímejte pečicí nádobu a neodpojujte spotřebič ze zásuvky.**
- **Do mezer nevkládejte žádné předměty.**
- **Nepoužívejte externí časovač apod.**
  • Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

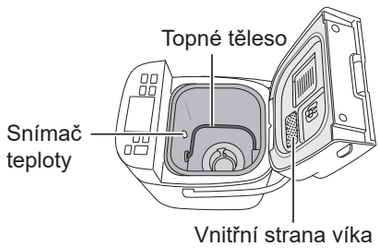
Česky

⚠ UPOZORNĚNÍ

Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, požáru, popálení, zranění nebo poškození majetku.

- **Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze síťové zásuvky.**
- **Při odpojování ze sítě vždy držte napájecí zástrčku. Nikdy netahejte za síťový kabel.**
- **Aby se předešlo nebezpečí způsobenému nechtěným resetováním tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, ani připojen k elektrickému obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektřiny.**
- **Před manipulací, přemísťováním nebo čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechejte jej vychladnout.**
- **Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.**
- **Před výměnou příslušenství nebo před zásahem do částí, které se při provozu pohybují, spotřebič vypněte a odpojte jej od napájení.**
- **Odpojte zařízení vždy od napájení, je-li ponecháno bez dozoru, a před sestavením, rozebráním nebo čištěním.**
- **Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.**

Důležité informace



- **Spotřebič nepoužívejte venku, v místnostech s vysokou vlhkostí, ani nepoužívejte nadměrnou sílu na součásti, jak je znázorněno na obrázku vpravo, aby nedošlo k poruše nebo deformaci.**
- **Nepřekračujte množství mouky (max. 300 g), a rozinky/ořechy (max. 100 g). (Viz str. CZ10.)**
- **K odstranění zbytků nepoužívejte nůž ani jiný ostrý nástroj.**
- **Nedopusťte pád spotřebiče na zem, aby nedošlo k jeho poškození.**
- **V pečicí nádobě neskladujte žádné přísady ani chléb.**
- **Je nutné používat pouze správný konektor.**
- **Konektor musí být odstraněn před čištěním spotřebiče a vstup spotřebiče musí být suchý před opětovným použitím spotřebiče.**
- **Ujistěte se, že je nádoba na zmrzlinu správně a bezpečně nainstalována na domácí pekárně.**
- **Tento výrobek není odolný vůči teplu; výrobek nevystavujte působení tepla, aby nedošlo k jeho roztavení nebo výbuchu.**
- **Během provozu se vyvarujte kontaktu rukou, vlasů nebo oděvu s rotujícími částmi, abyste předešli zranění.**
- **Nedávejte nádobu na zmrzlinu při provozu nad otevřený oheň ani na horkou plotýnku na vaření. Nevystavujte zdrojům tepla ani nemyjte v myčce nádobí. V opačném případě může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem, poškození zařízení nebo k tomu, že zařízení nebude mrazit.**
- **Pokud z nádoby na zmrzlinu uniká chladicí kapalina (kapalina je modrá), přestaňte ji používat a kontaktujte zákaznické centrum Panasonic.**
- **Ujistěte se, že pro dané menu používáte vhodný nož. Použití nesprávného nože může poškodit nepřilnavý povlak na noži nebo pečicí nádobě.**
- **Po každém použití nezapomeňte spotřebič vyčistit. (Viz str. CZ9.)**
- **Povrch se může během používání zahřát.**

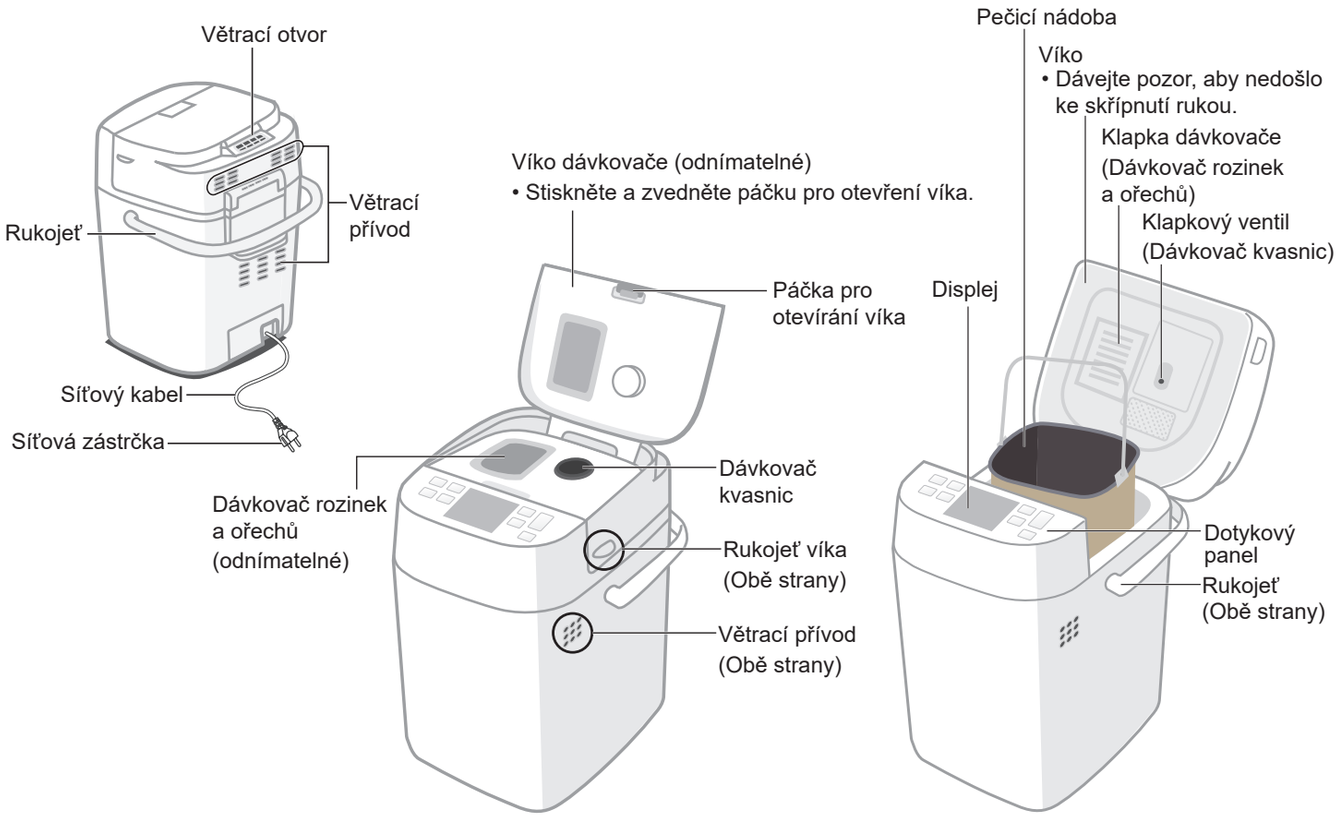


Tento symbol na spotřebiči označuje „Horký povrch, nedotýkejte se jej neopatrně“.

Názvy součástí a pokyny

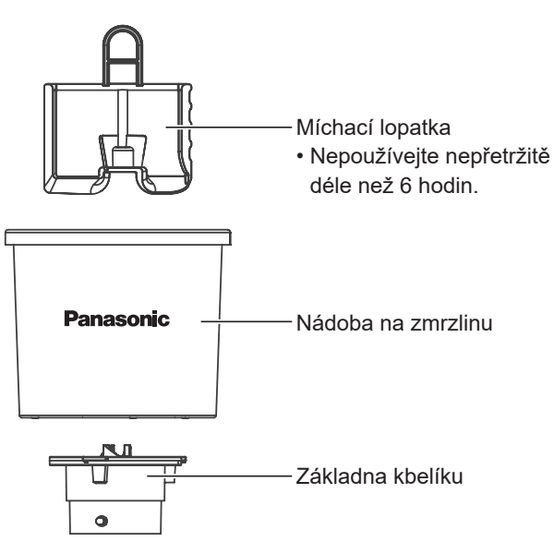
Hlavní jednotka (včetně nožů)

■ Před prvním použitím očistěte pečicí nádobu, nože a příslušenství. (Str. CZ9)



Nástavec na nádobu na zmrzlinu

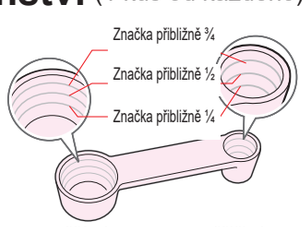
■ Při prvním použití umyjte míchací lopatku, nádobu na zmrzlinu atd. (Str. CZ9)



Příslušenství (1 kus od každého)



Nádobka na kvásek
(Připevněno s víčkem)

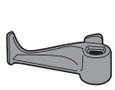


Odměrná lžička
„1 lžíce“ v tomto návodu označuje „1 polévkovou lžíci“; a „1 lžička“ označuje „1 čajovou lžičku“.

Nože



Hnětací hák



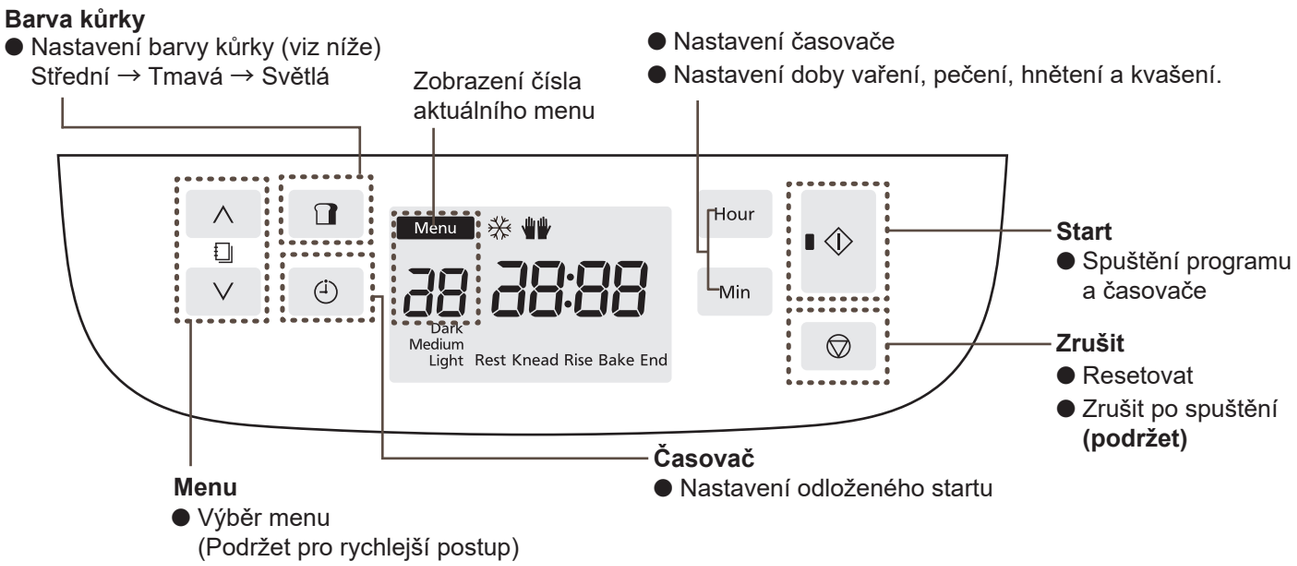
Mochi nož

• Nepoužívejte nepřetržitě déle než 6 hodin.

Česky

Názvy součástí a pokyny

Dotykový panel (LCD displej zmizí po odpojení síťové zástrčky.)



• Obrázek nahoře zobrazuje všechna slova a symboly, během provozu se však zobrazí pouze ta, která jsou relevantní.

Funkce zbarvení kůrky

Barvu kůrky můžete nastavit na „Tmavá“, „Střední“ nebo „Světlá“.

① Po výběru funkce menu stiskněte tlačítko „ ▯ “ pro výběr preferované barvy kůrky.

② Stiskněte tlačítko „ ◇ “.

• Dostupné menu jsou označeny symbolem „ ▯ “.

• Čím více cukru se přidá, tím tmavší bude kůrka chleba. Výška chleba se snížením obsahu cukru zmenší.

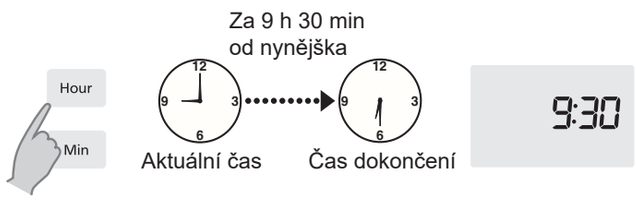
Funkce časovač

Nastavení odloženého startu (čas do dokončení chleba).

① Po výběru funkce menu stiskněte tlačítko „ ◷ “.
  • Po zaznění zvukového signálu začne časová obrazovka blikat.

② Stiskněte tlačítko „Hodina“ nebo „Min“ pro nastavení odloženého startu.

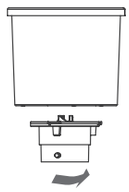
③ Stiskněte tlačítko „ ◇ “ (nastavení časovače dokončeno).
  • Pro menu s funkcí „ ▯ “ nejdříve nastavte funkci „ ▯ “ a poté funkci „ ◷ “.
  • U dostupných menu lze časovač nastavit až na 13 hodin.
  Např.: Nyní je 21:00 a vy chcete, aby byl chléb hotov zítra v 6:30.
  → Nastavte časovač na 9:30 (za 9 hodin a 30 minut od nynějška).



Návod k použití (nádoba na zmrzlinu)

1 **Vyjměte nádobu se zmrzlinou z mrazničky. Zarovnejte základnu kbelíku s drážkou a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte „cvaknutí“, čímž se ujistíte, že je bezpečně zajištěn.**

Před použitím je třeba nádobu na zmrzlinu (kromě základny kbelíku) zmrazit v mrazáku (-18 °C nebo nižší) po dobu 8 až 16 hodin.

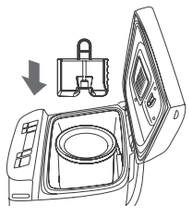


2 **Otevřete víko domácí pekárny, umístěte nádobu na zmrzlinu se základnou kbelíku na základnu domácí pekárny a poté ji otočte ve směru hodinových ručiček do drážky.**

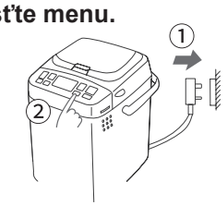


3 **Umístěte míchací lopatku na míchací hřídel uvnitř nádoby na zmrzlinu.**

Pokud míchací lopatka vypadne, je nutné ji ručně zatlačit zpět.

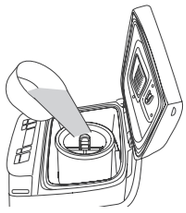


4 **Zapojte napájení a vyberte odpovídající nabídku na domácí pekárně.**
Stisknutím tlačítka " ⏀ " spusťte menu.

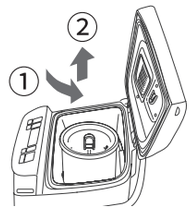


5 **Vyjměte z lednice předem smíchané a vychlazené ingredience. Pomalu je nalijte do nádoby na zmrzlinu a zavřete víko.**

Poznámka: Nepřidávejte ingredience s teplotou vyšší než 25 °C a přidávejte pouze ingredience na zmrzlinu. Nejprve umístěte míchací lopatku a poté vsypte ingredience.



6 **Jakmile se ozve nepřetržitý zvukový signál, domácí pekárna se automaticky zastaví. Otočte nádobu na zmrzlinu proti směru hodinových ručiček, abyste ji vyjmuli; zmrzlina je nyní připravena k vyjmutí a konzumaci.**



Rady

- Před zmrazením očistěte a osušte nádobu na zmrzlinu (včetně dna).
- Při mrazení nádoby na zmrzlinu v mrazáku musí být umístěna svisle na plochu. Nepokládejte ji dnem vzhůru ani na bok. Aby zmrzlina správně ztuhla, musí být teplota mrazení -18 °C nebo nižší a doba mrazení by měla být 8 až 16 hodin. (Nejlepší je ji na noc zmrazit a používat přes den.)
- Při vyjímání nádoby na zmrzlinu z mrazničky se ujistěte, že je zcela zmrazená. Jemně s kbelíkem zatřeste; pokud neslyšíte zvuk tekoucí tekutiny, znamená to, že chladicí kapalina zamrzla.
- Nezmrazujte nádobu na zmrzlinu déle než 48 hodin. Nedávejte základnu kbelíku do mrazničky, aby zmrzla.

Česky

Výroba základního chleba

Menu 1 **Základní** **Křupavá kůrka a lahodná chuť** Potřebný čas: přibl. 4 h ~ 4 h 5 min

Světlá chlebová mouka	250 g
Máslo	15 g
Cukr	2 čaj. lž.
Sůl	¾ čaj. lž.
Voda	170 g (ml)
Sušené droždí	¾ čaj. lž.

- Přednastavený rozsah doby dokončení: po 4–13 hodinách.

Označuje, že lze zvolit barvu kůrky chleba: Tmavá, Střední, Světlá.

Označuje, že lze přednastavit dobu dokončení chleba.

- Významy malých ikon před všemi surovinami menu jsou následující:

Mělo by se vložit do pečicí nádoby.

Mělo by se vložit do dávkovače droždí.

Další ingredience, které lze přidat přímo do dávkovače rozinek a ořechů.

Přidejte ingredience nebo další ingredience, případně proveďte ruční úkony.

Tato ikona se zobrazuje pouze v menu zmrzliny. (Vyžaduje nádobu na zmrzlinu)

Výroba základního chleba

Příprava

1 **Umístěte spotřebič na pevnou, suchou a čistou rovnou tepelně odolnou pracovní desku.**

2 **Otevřete víko, otočte pečicí nádobu proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji.**
Nasaďte hnětací hák na hřídel.
- Po instalaci vznikne 3cm mezera.
- Kolem ní nesmí být žádné těsto.

3 **Vložte ingredience s ikonou pečicí nádoby do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptech.**
Vložte pečicí nádobu do hlavní jednotky otočením ve směru hodinových ručiček a poté zavřete víko.
- Vložte ingredience do pečicí nádoby jako horu a přidejte vodu po obvodu.
- Rukojeť pečicí nádoby se zvedne. (Aby se pečicí nádoba dala pohodlněji vyjmout.) Není třeba ji zatlačit až dolů.

4 **Otevřete víko dávkovače droždí a přidejte do něj suché droždí. Poté zavřete víko dávkovače a zapojte jej do zásuvky.**
- Abyste zabránili navlhnutí suchého droždí nebo jeho vypadnutí do pečicí nádoby v důsledku statické elektřiny, ujistěte se, že víko dávkovače droždí a dávkovač jsou před vložením suché. Pokud je dávkovač droždí mokrý, použijte k odsátí vlhkosti ubrousek. (Vznikne statická elektřina otíráním.) Kvasnice nemohou vypadnout z dávkovače kvasnic, což povede k špatnému kynutí chleba.
- Neotevírejte víko, jinak se suché droždí vysype.

Způsob přípravy

5 **Stisknutím tlačítka se šipkou nahoru nebo dolů změníte číslo menu.**
Vyberte menu „1“ a poté zvolte nastavení následujících praktických funkcí. (Dostupné funkce jednotlivých menu jsou označeny následujícími ikonami vedle receptu.)
Stiskněte „ ▯ “ pro výběr barvy chlebové kůrky. (Výchozí: Střední)
Stiskněte tlačítko „ ◷ “pro přednastavení času dokončení chleba. (Výchozí: Čas do dokončení chleba)
Více informací o výše uvedených funkcích naleznete na straně CZ6.

6 **Stiskněte tlačítko „ ◇ “ a na displeji se zobrazí přibližný čas dokončení.**
- Během propadávání suchého droždí dávkovačem droždí uslyšíte určitý zvuk.

Vyjmutí

7 **Po dokončení programu v menu se ozve pípnutí.**
Po potvrzení dokončení pečení stiskněte tlačítko „ ▽ “ a odpojte zástrčku.

8 **Vyjměte pečicí nádobu pomocí suchých silných kuchyňských rukavic a položte ji na stůl s kuchyňskou utěrkou, aby vychladla. Poté chléb vyjměte a položte jej na pečící rošt nebo jiný podobný rošt, aby vychladl.**
- Nepoužívejte mokré kuchyňské rukavice, jinak by mohlo dojít k popálení.
- Dávejte pozor na odkládací místo pečicí nádoby. (Pečicí nádoba je velmi horká.)
- Pokud necháte chléb delší dobu uvnitř spotřebiče, dojde k jeho zdeformování nebo smrštění.
- K vyjímání chleba nepoužívejte nůž ani jiné nástroje.
- Po vyjmutí chleba zkontrolujte, zda je hnětací hák vložen do chleba. Pokud ano, vyndejte ji. (Pokud budete chléb ihned krájet, hnětací hák se poškodí.)
- Nedotýkejte se dna pečicí nádoby. (Rotace hnětací háku může narušit tvar chleba.)

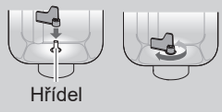
Odstraňování potíží

V případě následujících zobrazení...

Zobrazení U 18	• Při použití menu „Zmrzlina“ byla omylem použita vysoká teplota. • Stiskněte tlačítko „ ▽ “ a znovu vyberte menu „Zmrzlina“.	
Zobrazení U50	• Teplota trouby se v důsledku nepřetržitého používání značně zvyšuje.	**Otevřete víko, abyste zcela snížili teplo uvnitř hlavní jednotky.** (Po dokončení pečení nechte asi 1 hodinu vychladnout.)
Zobrazení H01 ~ H02	• Selhání • Požádejte servisní středisko Panasonic o opravu.	

- Nejprve ověřte následující problémy. Pokud jakákoli anomálie i nadále přetrvává, okamžitě kontaktujte zákaznické centrum společnosti Panasonic.

Když nastanou následující stavy	Příčiny	Řešení
Ovládání tlačítek nefunguje.	● Síťová zástrčka není zapojena do zásuvky.	**Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.**
Sušené droždí se nedávkuje.	● Načasování automatického přidání sušeného droždí závisí na pokojové teplotě a zvoleném menu.	
	● Dávkovač droždí je vlhký nebo je v něm statická elektřina.	**Otřete jej vyždímaným hadříkem a nechte uschnout na vzduchu.**
	● Je suché droždí vlhké?	**Použijte nové suché droždí.**

Když nastanou následující stavy	Příčiny	Řešení
Rozinky a ořechy se přidávat nedají.	● Jsou ingredience nahromaděné na sobě?	**Ingredience rovnoměrně rozložte.**
Aktivita se během průběhu zastaví. (Zobrazí se aktuální čas.)	**Nedošlo během aktivity k výpadku napájení?** ● Aktivita bude zastavena, pokud výpadek napájení trvá déle než 10 minut.	**Těsto lze znovu použít, pokud se aktivita zastaví ve fázi těsta.**
	Přestala se lopatka otáčet? ● Pokud přidáte příliš mnoho ingrediencí nebo se lopatka zasekne v tvrdých materiálech, může dojít k přetížení motoru. Tím se spustí bezpečnostní mechanismus a lopatka během aktivity.. (I po dokončení aktivity může obsah zůstat práškovitý a neupečený.)	**Okamžitě odpojte napájení. Zlikvidujte obsah pečicí nádoby. Nechte jednotku alespoň 30 minut v klidu. Poté proveďte restartování podle pokynů v návodu a použijte množství ingrediencí uvedené v receptu. Pokud jednotka i po provedení výše uvedených kroků stále nefunguje normálně, obraťte se na zákaznické centrum společnosti Panasonic a požádejte o opravu.**
Časovač nelze nastavit.	● Je čas, který chcete nastavit, mimo rozsah časovače? Doba potřebná k dokončení pečení se liší v závislosti na menu.	**Upravte čas podle receptu.**
Ihned po nastavení časovače začněte hníst.	● U chleba, který používá instantní suché droždí, se po nastavení časovače ihned spustí pouze počáteční proces „Hnětení“.	
Během provozu nebo časování se ozývají zvuky.	Následující zvuky jsou normální. ● Když se hněte těsto, vyfukuje vzduch nebo se připravuje mochi: • Jsou slyšet zvuky hnětení. • Jsou slyšet zvuky běžícího motoru. • Jsou slyšet zvuky výroby mochi. ● Když se do pečicí nádoby přidá instantní suché droždí a ingredience z dávkovače rozinek a ořechů. • Jsou slyšet zvuky otevírání klapky a klapky dávkovače.	
Neobvyklé zvuky na noži.	● Mezi nožem a hřídelí je mezera. (Přední část se posune přibližně o 3 cm.)	
Práškové materiály stále zůstávají a neprobíhá pečení.	● Nezapomněli jste umístit nož?	**Umístěte nož.**
	● Není nož v pečicí nádobě příliš utažený, takže se nemůže pohybovat?	**Pokud se hřídel nože neotáčí, vyměňte ložisko hlavního hřídele.** **(Obrat'te se na zákaznické centrum společnosti Panasonic.)**
Dochází k úniku těsta na dně pečicí nádoby.	● Během provozu z výstupního otvoru pečicí nádoby uniká malé množství těsta. (Aby se zabránilo ovlivnění rotací, těsto, které vstupuje do rotační části, bude zlikvidováno.) To je normální. Ujistěte se, že se nůž otáčí.  Výtlačný otvor (4 pozice) Na dně pečicí nádoby	 Hřídel
Dno pečicí nádoby ztmavlo.	● Dno pečicí nádoby může v důsledku tření při hnětení ztmavnout.	Pokud k tomu dojde, otřete a očistěte ji vlhkou kuchyňskou utěrkou.

Česky

● Při prvním použití se může objevit kouř nebo zápach. To však po nějaké době po použití zmizí. Provoz není ovlivněn.

Čištění a údržba

● Co nejrychleji proveďte očištění a osušení! (Znečištěnou nebo mokrou pečicí nádobu nevkládejte zpět do hlavní jednotky.)
● Čištění provádějte měkkou houbičkou! (K čištění pečicí nádoby nepoužívejte čisticí prostředky ani drátěný kartáč.) Nepoužívejte ani nylonovou stranu houbičky, houbičky zabalené v nylonové síťce ani sušičku nádobí.)
● Před prvním použitím namočte nádobu na zmrzlinu a míchací lopatku do studené vody a očistěte je.
● Po použití je co nejdříve umyjte a osušte. (Neusazujte je v nečistém nebo mokrém stavu.)
● K čištění používejte měkkou houbu. (Nepoužívejte čisticí prášek, kovové kartáče, nylonovou stranu houb, drsné houbičky a nečistěte v myčce nádobí.)
● Při dlouhodobém nepoužívání je před uskladněním důkladně osušte.

Hlavní jednotka

Otřete dobře vyždímanou utěrkou.
● Očistěte mouku, instantní suché droždí a zbytky ingrediencí, které zůstaly uvnitř hlavní jednotky.

Víko dávkovače

Odstraňte a opláchněte vodou.
● Otevřete horní víko přibližně v úhlu 70 stupňů a poté jej zvedněte z pravé strany směrem nahoru.



Čištění a údržba

Pečicí nádoba, nož

Po vyčištění zbytků těsta opláchněte vodou.

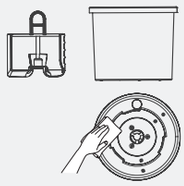
① Do pečicí nádoby nalijte malé množství horké vody a nechte ji chvíli působit.
  • Pokud se nož obtížně vyjímá, mírně s ním pootočte.
② Pečicí nádobu a nož očistěte měkkou houbičkou.
  • Nenechávejte zbytky těsta na instalační hřídeli. Zbytky těsta mohou poškodit nepřilnavý povrch pečicí nádoby.
③ Pokud jsou na noži stále zbytky těsta, odstraňte je. Doporučuje se použití bambusové tyčky.

- Jakékoli zbytky těsta na hřídeli mohou způsobit snadné oddělení nože nebo jeho zanechání v chlebu.
- Pokud je hřídel silně znečištěná, použijte k jejímu čištění kuchyňské čisticí prostředky (neutrální).

Míchací lopatka a nádoba na zmrzlinu

Vyjměte, opláchněte studenou vodou, otřete do sucha nebo nechte přirozeně uschnout na vzduchu.

- Nečistoty odstraňte neutrálním kuchyňským saponátem.
- Před zmrazením očistěte a osušte nádobu na zmrzlinu (včetně dna).



(Dno nádoby na zmrzlinu)

Dávkovač rozinek a ořechů

Po očištění vyždímaným vlhkým hadříkem nechte volně oschnout na vzduchu.

- Dávkovač droždí neotírejte suchým hadříkem, protože statická elektřina může zabránit správnému dávkování suchého droždí.

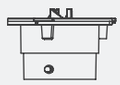
Víko

Otřete dobře vyždímanou utěrkou.

- K čištění klapkového ventilu použijte dobře vyždímaný hadřík. Pokud chléb nadměrně nakyne a dotkne se vnitřního víka, může dojít ke korozi povlaku. To však neovlivní výkon při pečení chleba a náhodné požití jakékoli vločkové povlakové vrstvy nepředstavuje žádné zdravotní riziko. Po upečení ihned otřete vnitřní víko vyždímaným vlhkým hadříkem.

Základna kbelíku

Povrch očistěte hadříkem a poté nechte přirozeně uschnout na vzduchu.



Technické údaje

Napájecí zdroj	230 V ～ 50 Hz		
Topný výkon	360 W		
Míchací výkon	80 W		
Rozměry (Š × H × V) (přibližně)	Hlavní jednotka	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Nádoba na zmrzlinu	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Hmotnost (přibližně)	Hlavní jednotka	6,1 kg	
	Nádoba na zmrzlinu	0,87 kg	
Maximální kapacita (přibližně)	Nádoba na zmrzlinu	0,7 L	
Akustický hluk šířící se vzduchem	46,8 dB(A)		
Zařízení proti přehřátí	Tepelná pojistka		
Délka síťového kabelu (přibližně)	0,9 m		
Kapacita	Mouka	Chléb	max. 300 g
		Těsto	max. 300 g
	Sušené droždí		max. 4,2 g
	Rozinky, ořechy		max. 100 g
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	není k dispozici		
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,4 W		
Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě	není k dispozici		
Výchozí čas pro přepnutí do pohotovostního režimu	není k dispozici		

Automatický pohotovostní režim

Když spotřebič připojíte ke zdroji napájení, přejde okamžitě do pohotovostního režimu.

Když u spuštěného spotřebiče stisknete tlačítko stop, přejde okamžitě do pohotovostního režimu.

Likvidace použitého zařízení

Likvidace v EU a v zemích se zavedeným systémem recyklace.

Tento symbol uvedený na výrobku, obalu nebo v průvodní dokumentaci znamená, že vyřazené elektrické a elektronické výrobky se nemají likvidovat společně s běžným domovním odpadem.

Takový výrobek odevzdejte v souladu s místní legislativou na příslušném sběrném místě, kde bude postaráno o řádnou likvidaci a recyklaci.



Správnou likvidací výrobku pomůžete šetřit cenné zdroje a zabránit potenciálním nebezpečným vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by hrozily při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

Podrobné informace o likvidaci a recyklaci vám poskytne váš místní obecní úřad.

Při nesprávné likvidaci takového odpadu vám hrozí postih podle platných zákonů.

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta.
- Kérjük, hogy a termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat.
- A termék használata előtt fordítson különös figyelmet a **„Biztonsági óvintézkedések”** és **„Fontos információk”** (HU2-HU4. oldal) című részekre.
- Őrizze meg ezt a kezelési útmutatót későbbi felhasználás céljából.
- A Panasonic nem vállal semmilyen felelősséget a termék nem megfelelő használata vagy a jelen utasítások figyelmen kívül hagyása esetén.

Tartalomjegyzék

Biztonsági óvintézkedések HU2
Fontos információk HU4
Az alkatrészek megnevezése és utasítások HU5
Használat (fagylalt tartály) HU7
Kenyér alaprecept elkészítése HU7
Hibaelhárítás HU8
Tisztítás és ápolás HU9
Műszaki adatok HU10

Biztonsági óvintézkedések

Kérjük, kövesse ezeket az utasításokat.

A személyi sérülések, áramütés vagy tűz kockázatának csökkentése érdekében tartsa szem előtt az alábbiakat:

■ **Az alábbi jelzőszavak a termék rendellenes használata esetén bekövetkező sérülés vagy kár mértékét jelzik.**

⚠ **VIGYÁZAT:**	Olyan potenciális kockázatot jelöl, amely súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat.
⚠ **FIGYELEM:**	Olyan potenciális kockázatot jelöl, amely enyhe személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

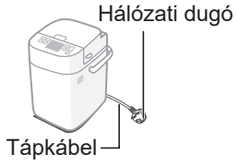
■ **A jelölések osztályozása és magyarázata az alábbiakban található.**

⃠ Ez a jelölés tiltást jelöl.	❗ Ez a jelölés egy betartani szükséges előírást jelöl.

⚠ VIGYÁZAT

Az áramütés, a rövidzárlat okozta tűz, füst, égési sérülések vagy személyi sérülések kockázatának elkerülése érdekében.

⃠
- **Ne hagyja, hogy kisbabák vagy gyerekek játszanak a csomagolóanyagokkal.** (Fulladást okozhatnak.)
- **Ne szerelje szét, javítsa vagy módosítsa a készüléket.**
  ➡ Javításokkal kapcsolatban forduljon a Panasonic ügyfélszolgálatához.
- **Ügyeljen a tápkábel és a hálózati dugó épségére.**
  Az alábbi műveletek szigorúan tilosak. A tápkábel módosítása, fűtőtestek mellé helyezése, meghajlítása, megcsavarása, húzása, éles széleken való áthúzása, nehéz tárgyak ráhelyezése a tápkábelre, a tápkábel összecsomózása vagy a készülék hordozása a tápkábelénél fogva.



- **Ne használja a készüléket sérült tápkábellel vagy hálózati dugóval, vagy ha a hálózati dugó nincs megfelelően csatlakoztatva a hálózati aljzathoz.**
  ➡ A kockázatok elkerülése érdekében a sérült tápkábelt a gyártónak, a gyártó szervizképviseletének vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- **Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati dugót nedves kézzel.**
- **Ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne fröcsköljön rá vizet és/vagy egyéb folyadékot.**
- **Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy a munkalap széléről, vagy forró felületekhez érjen.**
- **Használat közben ne érintse meg, ne zárja el vagy takarja le a gőznyílásokat.**
  • Fordítson különös figyelmet a gyermekekre.
- **Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak.**

⚠ VIGYÁZAT

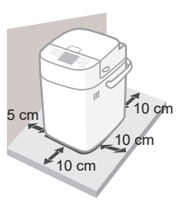
Az áramütés, a rövidzárlat okozta tűz, füst, égési sérülések vagy személyi sérülések kockázatának elkerülése érdekében.

- **A készüléket legalább 8 éves gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a kapcsolódó kockázatokat. Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználó által végzett karbantartást gyermekek csak abban az esetben végezhetik, ha felügyelik őket a műveletek ideje alatt.**
- **A csecsemőket és gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, beleértve a tápkábelt is.**
- **A készüléket és a tápkábelt tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől.**
- **Ellenőrizze, hogy a készülék címkéjén feltüntetett feszültség megegyezzen a helyi táphálózat feszültségével. Emellett az elektromos túlhevülés megelőzése érdekében ne csatlakoztasson más eszközöket ugyanarra a hálózati aljzatra. Ha mégis több hálózati dugót csatlakoztat, ellenőrizze, hogy a teljes teljesítmény ne haladja meg a hálózati aljzat névleges teljesítményét.**
- **Csatlakoztassa megfelelően a hálózati dugót.**
- **Rendszeresen törölje le a port a hálózati dugóról.**
  ➡ Húzza ki a hálózati dugót, és törölje le száraz ronggyal.
- **A készülék rendellenes működése esetén azonnal hagyjon fel a készülék használatával, és válassza le a táphálózatról.**
  Példák rendellenes működésre vagy meghibásodásokra:
  • A hálózati dugó és a tápkábel rendellenes felforrósodása.
  • A tápkábel sérült, vagy a készülék nem kap áramot.
  • A főegység deformálódott, látható sérülések vannak rajta, vagy rendellenes mértékben felforrósodik.
  • A készülék használat közben rendellenes forgási zajt ad ki.
  • A készülékből kellemetlen szag távozik.
  • Egyéb rendellenesség vagy hiba jelentkezik.
  ➡ Azonnal húzza ki a készüléket a fali aljzatból, és forduljon az ügyfélszolgálathoz ellenőrzés vagy javítás céljából.

⚠ FIGYELEM

Az áramütés, tűz, égési sérülés, személyi sérülések vagy anyagi kár kockázatának elkerülése érdekében.

- **Használat közben és közvetlenül használatot követően ne érjen a forró részekhez, mint amilyen a kenyérforma, a főegység belseje, a fűtőelem vagy a fedél belső része. Azok a felületek, amelyeket a felhasználó megérinthet, használat közben felforrósodhatnak. Legyen óvatos a visszamaradó hővel, különösen használat után.**
  ➡ Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt a kenyérforma vagy a kész kenyér eltávolításakor.
  (Ne használjon nedves edényfogó kesztyűt.)
- **Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**
  • Egyenetlen felületeken, elektromos készülékeken, például hűtőszekrényen, szőnyegen vagy asztalterítőn, nem hőálló felületen stb.
  • Olyan helyeken, ahol víz fröccsenhet rá, vagy hőforrások mellett.
  • Nyílt vízvételi helyek, például mosogatók vagy hasonlók közelében.
- **Ne használja a készüléket falak, bútorok közelében vagy zárt helyeken, például beépített szekrényekben.**
  ➡ Helyezze a készüléket stabil, száraz, tiszta és sima hőálló munkafelületre, legalább 10 cm-es távolságra a munkafelület szélétől, és legalább 5 cm-re a falaktól és egyéb tárgyaktól.



- **Használat közben ne távolítsa el a kenyérformát, és ne húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.**
- **Ne dugjon semmilyen tárgyat a nyílásokba.**
- **Ne használjon külső időzítőt stb.**
  • Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

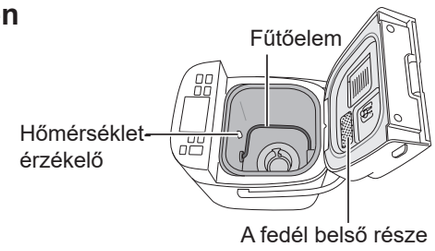
⚠ FIGYELEM

Az áramütés, tűz, égési sérülés, személyi sérülések vagy anyagi kár kockázatának elkerülése érdekében.

- **Húzza ki a hálózati dugót a fali aljzatból, amikor nem használja a készüléket.**
- **A tápkábelt a hálózati dugónál fogva húzza ki. Semmilyen esetben ne húzza a tápkábelt.**
- **A termikus megszakító véletlenszerű visszaállításával összefüggő kockázatok elkerülése érdekében tilos a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközön, például időzítőn keresztül biztosítani, illetve tilos a készüléket olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet a közműszolgáltató rendszeresen fel- és lekapcsol.**
- **Kezelés, mozgatás és tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját, és hagyja lehűlni a készüléket.**
- **A készülék csak háztartási használatra alkalmas.**
- **Tartozékcsere és a használat közben mozgó alkatrészek megérintése előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a táphálózatról.**
- **Mindig válassza le a készüléket a táphálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.**
- **A készülékek nem használhatók külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.**

Fontos információk

- **A rendellenes működés vagy deformáció elkerülése érdekében ne használja a készüléket kültéren, magas páratartalmú helyiségekben, valamint ne fejtsen ki túlzott erőt a jobb oldali ábrán látható alkatrészekre.**



- **Ne lépje túl a készülék kapacitását a liszt (maximum 300 g), és mazsola/diófélék (maximum 100 g) tekintetében. (Lásd: HU10 oldal.)**
- **A fűtőelem tisztításakor a maradékok eltávolításához ne használjon kést vagy egyéb éles eszközt.**
- **A megrongálás elkerülése érdekében ügyeljen, hogy ne ejtse le a készüléket.**
- **Ne tároljon semmilyen hozzávalót vagy kenyeret a kenyérformában.**
- **Csak a megfelelő csatlakozót szabad használni.**
- **A csatlakozót el kell távolítani a készülék tisztítása előtt, és a készülék bemenetét meg kell szárítani, mielőtt a készüléket újra használná.**
- **Ellenőrizze, hogy a fagylalt tartály megfelelően és biztonságosan legyen behelyezve a kenyérsütőbe.**
- **Ez a termék nem hőálló; ne melegítse a terméket, mert megolvadhat vagy felrobbanhat.**
- **A sérülések elkerülése érdekében ügyeljen, hogy működés közben a kezei, a haja vagy a ruhái ne érjenek a forgó alkatrészekhez.**
- **Ne tegye a fagylalt tartályt lángra vagy bekapcsolt főzőlapra. Ne tegye ki hőforrásnak, és ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben fennáll a tűz, áramütés, károsodás vagy fagyasztási hibák kockázata.**
- **Ha a fagylalt tartály hűtőfolyadéka (a folyadék kék) szivárog, hagyja abba a termék használatát, és vegye fel a kapcsolatot a Panasonic ügyfélszolgálatával.**
- **Ügyeljen arra, hogy a menünek megfelelő lapátot használjon. A nem megfelelő lapát használata károsíthatja a lapát vagy a kenyérforma tapadásmentes bevonatát.**
- **Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. (Lásd: HU9 oldal.)**
- **A felület a használat során felmelegedhet.**

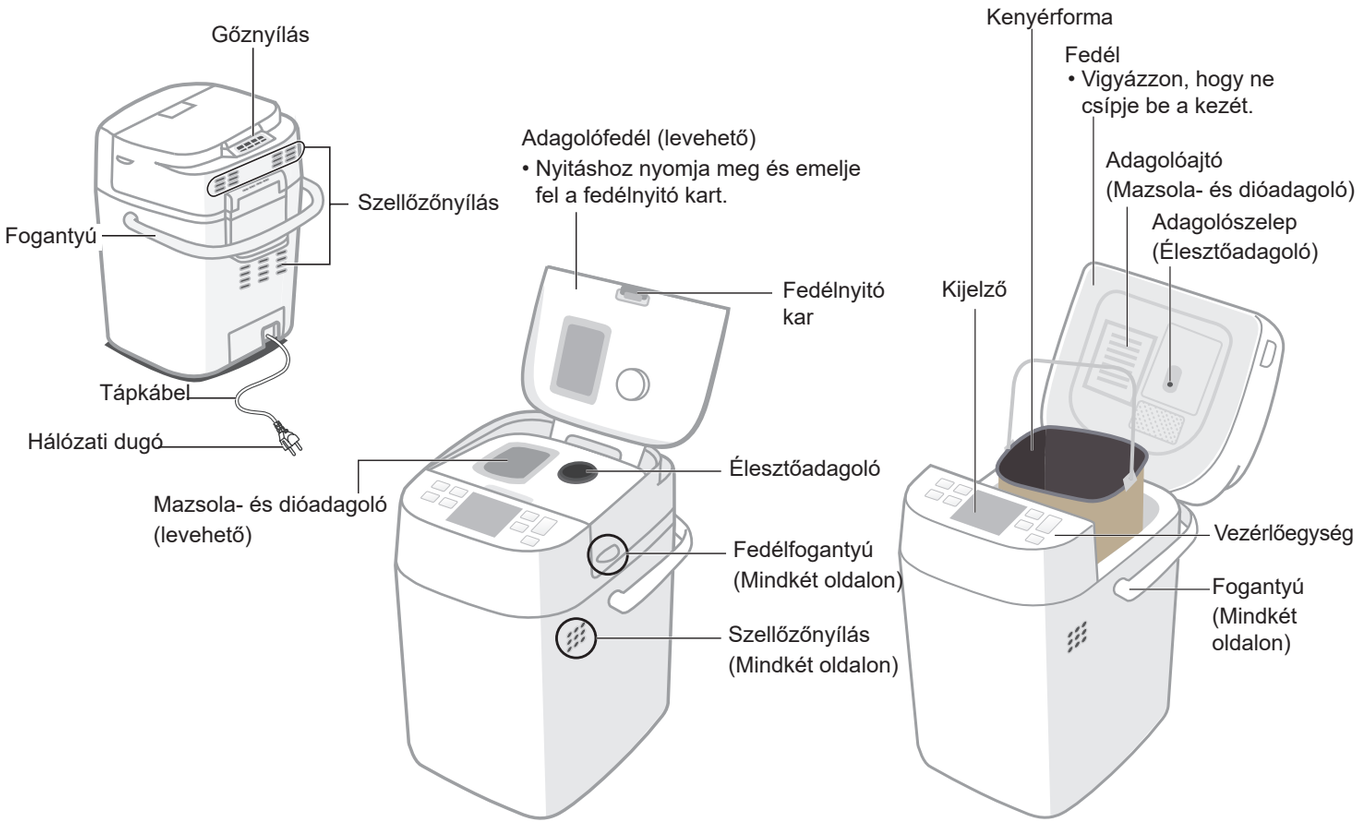


Ennek a terméken elhelyezett jelölésnek a jelentése: „Forró felület, óvatosan érjen hozzá”.

Az alkatrészek megnevezése és utasítások

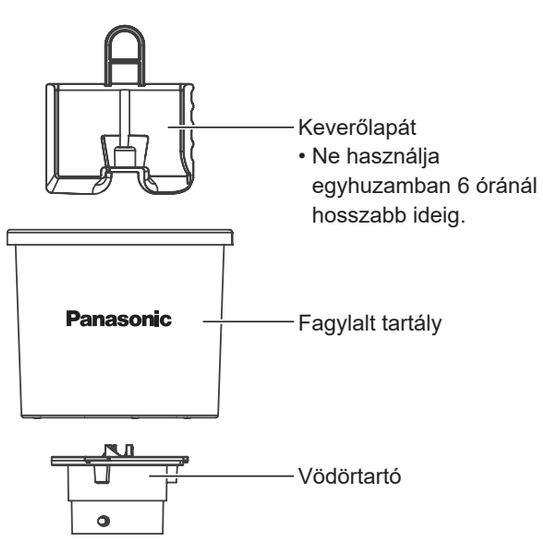
Főegység (lapátokkal)

■ Első használat előtt tisztítsa meg a kenyérformát, a lapátokat és a tartozékokat. (HU9 oldal)



Fagylalt tartály tartozék

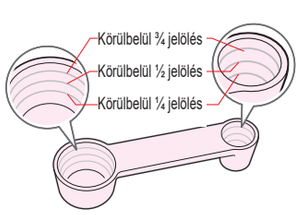
■ Első használat előtt mossa el a keverőlapátot, a fagylalt tartályt stb. (HU9 oldal)



Tartozékok (1 darab mindegyikből)



Mérőpohár
(Fedéllel)

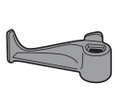


Mérőkanál
A jelen útmutatóban az „1 ek” jelentése „1 evőkanál”; az „1 tk” jelentése pedig „1 teáskanál”.

Lapátok



Dagasztólapát



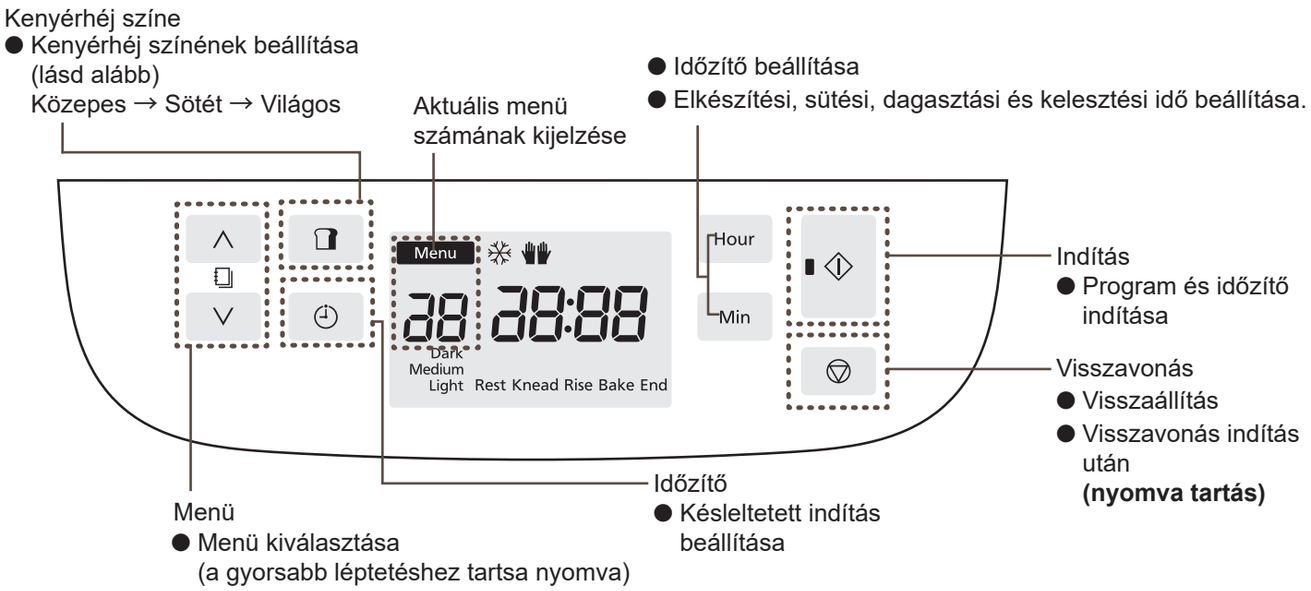
Mochi dagasztólapát

• Ne használja egyhuzamban 6 óránál hosszabb ideig.

Magyar

Az alkatrészek megnevezése és utasítások

Vezérlőegység (Az LCD kijelző kikapcsol, amikor a hálózati dugót kihúzzák a fali aljzatból.)



• A fenti képen az összes szó és szimbólum látható, működés közben azonban csak azok jelennek meg, amelyek lényegesek az aktuális művelet szempontjából.

Kenyérhéj színe funkció

A kenyérhéj színénél a „Sötét", „Közepes" vagy „Világos" beállítások érthetők el.

① A menü funkciójának kiválasztása után nyomja meg a „ ” gombot a kenyérhéj kívánt színének kiválasztásához.

② Nyomja meg a „ ” gombot.

• Az elérhető menük „ ” szimbólummal vannak jelölve.

• Minél több cukrot ad hozzá, annál sötétebb lesz a kenyér héja. A cukor mennyiségének csökkentése a kenyér magasságának csökkenését okozza.

Időzítő funkció

Késleltetett indítás beállítása (idő a kenyér elkészültéig).

① A menü funkciójának kiválasztása után nyomja meg a „ ” gombot.
• A hangjelzés után a kijelzett idő villogni kezd.

② Nyomja meg az „Óra" vagy „Perc" gombot a késleltetett indítás beállításához.

③ Nyomja meg a „ ” gombot (időzítő beállításának befejezése).

• Azoknál a menüknél, amelyeknél elérhető a „ ” funkció, kérjük, először állítsa be a „ ” funkciót, majd ezt követően a „ ” funkciót.

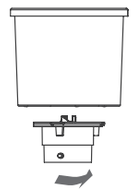
• Az érintett menüknél az időzítő akár 13 órára is beállítható.
Példa: Este 21:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 6:30-kor legyen kész.
→ Állítsa az időzítőt 9:30-ra (a mostani időponttól számított 9 óra és 30 perc).



Használat (fagylalt tartály)

1 **Vegye ki a fagylalt tartályt a fagyasztóból. Igazítsa a vödörtartót a horonyba, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg egy kattanást nem hall, ami a biztonságos rögzítést jelzi.**

Használat előtt a fagylalt tartályt (a vödörtartó kivéve) 8–16 órán keresztül fagyasztóban kell tartani (-18 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten).

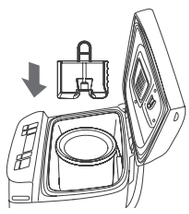


2 **Nyissa ki a kenyérsütő fedelét, helyezze a vödörtartóval ellátott fagylalt tartályt a kenyérsütő aljára, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse a nyílásba.**

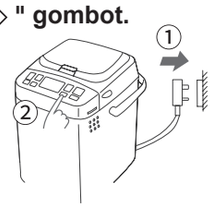


3 **Helyezze a keverőlapátot a fagylalt tartályban található keverőtengelyre.**

Ha a keverőlapát leugrik a tengelyről, nyomja vissza kézzel.

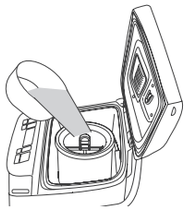


4 **Csatlakoztassa a tápegységet, és válassza ki a megfelelő menüt a kenyérsütőn. A kezdéshez nyomja meg a " ⏻ " gombot.**

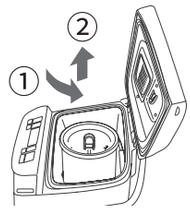


5 **Vegye ki a hűtőszekrényből az előre összekevert és lehűtött hozzávalókat. Lassan öntse őket a fagylalt tartályba, és zárja le a fedelet.**

Megjegyzés: Csak fagylaltkészítéshez szükséges és legfeljebb 25 ºC-os hozzávalókat tegyen a termékbe. Először helyezze el a keverőlapátot, és utána öntse bele a hozzávalókat.



6 **A folyamatos hangjelzés megszólalásakor a kenyérsütő automatikusan leáll. Eltávolításához forgassa el a fagylalt tartályt az óramutató járásával ellentétes irányba; a fagylalt most már kivehető és fogyasztható.**



Tippek

- Fagyasztás előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a fagylalt tartályt (az alját is beleértve).
- A fagylalt tartályt álló pozícióban helyezze a fagyasztó felületre. Behelyezéskor ne fordítsa fejjel lefelé és ne döntse az oldalára. A fagylalt megfelelő megszilárdulásához legalább -18 °C-os fagyasztási hőmérsékletre és 8–16 órás fagyasztási időre van szükség. (A legjobb, ha a terméket éjszakára a fagyasztóba helyezi, és nappal használja.)
- Amikor a fagylalt tartályt kiveszi a fagyasztóból, ellenőrizze, hogy teljesen meg legyen fagyva. Óvatosan rázza meg a vödröt; ha nem hall folyadék csorgásának hangját, a hűtőfolyadék megfagyott.
- Ne hagyja a fagylalt tartályt 48 óránál hosszabb ideig a fagyasztóban. Ne tegye fagyasztóba a vödörtartót.

Magyar

Kenyér alaprecept elkészítése

1-es menü **Alap** — Ropogós kenyérhéj és ízletes végeredmény — Szükséges idő: kb. 4 óra ~ 4 óra és 5 perc

Fehér kenyérliszt	250 g
Vaj	15 g
Cukor	2 tk
Só	¾ tk
Víz	170 g (ml)
Szárított élesztő	¾ tk

- Előzetesen beállítható befejezési idő tartománya: 4–13 óra elteltével.

Azt jelzi, hogy a kenyérhéj színe kiválasztható: Sötét, Közepes, Világos.

Azt jelzi, hogy a kenyér sütésének befejezési ideje előre beállítható.

- A minden menühöz tartozó hozzávalók előtt található kis ikonok jelentése a következőképpen alakul:

A kenyérformába kell tenni.

Az élesztőadagolóba kell tenni.

További hozzávalók, amelyek közvetlenül a mazsola- és dióadagolóba adagolhatók.

Hozzávalók vagy további hozzávalók hozzáadása, vagy manuális műveletek végrehajtása.

Ez az ikon csak a fagylaltmenüben jelenik meg. (Szükséges hozzá a fagylalt tartály.)

Kenyér alaprecept elkészítése

Előkészítés

1 Helyezze a készüléket stabil, száraz, tiszta, sík és hőnek ellenálló munkafelületre.

2 Nyissa ki a fedelet, forgassa el a kenyérformát az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye ki.
Szerelje a dagasztólapátot a tengelyre.
- Felszerelés után 3 cm hézagnak kell maradnia.
- Nem szabad tésztának lennie körülötte.

3 Tegye a kenyérformával jelölt hozzávalókat a kenyérformába, a receptben megjelölt sorrendben.
Helyezze a kenyérformát a főegységbe az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, majd zárja le a fedelet.
- Tegye a hozzávalókat a kenyérformába hegyként, és adja hozzá a vizet a szélei mentén.
- A kenyérforma fogantyúja felfelé fog állni. (Lehetővé téve a tartály kényelmes kivételét.) Nem kell lenyomni az aljáig.

4 Nyissa ki az adagolófedelet, és tegyen szárított élesztőt az élesztőadagolóba. Ezt követően zárja vissza az adagolófedelet, és csatlakoztassa a készüléket a táphálózatra.
- Annak megelőzése érdekében, hogy a szárított élesztő vizet vegyen fel vagy a statikus elektromosság miatt ne tudjon a kenyérformába esni, ügyeljen, hogy az adagolófedél és az adagoló száraz legyen, mielőtt beletenné az élesztőt. Ha az élesztőadagoló nedves, kérjük, használjon papírzsebkendőt a nedvesség felitatására. (A letörlés statikus elektromosságot eredményezhet.) Az élesztő nem tud leesni az élesztő-adagolóból, ami a kenyér gyenge erjedéséhez vezet.
- Ne nyissa ki a fedelet, különben a szárított élesztő kifröccsen.

Elkészítési mód

5 A menü számának módosításához nyomja meg a menü felfelé vagy lefelé mutató nyílgombját.
Válassza az „1”-es menüt, majd állítsa be az alábbi kényelmi funkciók valamelyikét. (Az egyes menükben elérhető funkcióikat a recept mellett megjelenő alábbi ikonok jelzik.)
Nyomja meg a „ ” gombot a kenyérhéj színének kiválasztásához. (Alapértelmezett beállítás: Közepes)
Nyomja meg a „ ” gombot a kenyérsütés befejezési idejének beállításához. (Alapértelmezett beállítás: Idő a kenyér elkészültéig)
A fenti kényelmi funkciókkal kapcsolatos további részletekért lásd a HU6 oldalt.

6 Nyomja meg a „ ” gombot, és a kijelzőn megjelenik a befejezés hozzávetőleges ideje.
- Hang hallatszik, amikor a szárított élesztő átfolyik az élesztőadagolón.

A kenyér kivétele

7 A program befejezése után hangjelzések hallhatók.
A sütés befejezésének megerősítése után nyomja meg a „ ” gombot, és húzza ki a készüléket a fali aljzatból.

8 Vastag és száraz edényfogó kesztyűvel vegye ki a kenyérformát, és tegye az asztalra egy konyharuhára hűlni. Ezután vegye ki a kenyeret, és tegye sütőrácsra vagy hasonló rácsra hűlni.
- Ne használjon nedves edényfogó kesztyűt, mert könnyen égési sérüléseket szenvedhet.
- Vigyázzon, hogy hova teszi le a kenyérformát. (A kenyérforma nagyon forró.)
- A kenyér deformálódik vagy összeesik, ha hosszabb ideig a készülékben hagyja.
- Ne használjon kést stb. a kenyér kivételéhez.
- A kenyér kivétele után ellenőrizze, hogy a dagasztólapát nem maradt-e a kenyérben. Ha igen, vegye ki. (A dagasztólapát megsérülhet a kenyér szeletelésekor.)
- Kérjük, ne érjen a kenyérforma aljához. (A dagasztólapát forgása a kenyér torzulását okozhatja.)

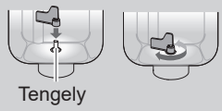
Hibaelhárítás

A következő kijelzések esetén...

Kijelző U 18	• Ha a „Fagylalt” menüt használja, tévesen magas hőmérsékletet állított be. • Nyomja meg a „ ” gombot, és válassza ki újra a „Fagylalt” menüt.	
Kijelző U50	• A sütő hőmérséklete a folyamatos használat miatt nagyon megemelkedik.	Nyissa ki teljesen a fedelet, hogy csökkentse a főegység belsejének hőmérsékletét. (A sütés befejezése után hagyja hűlni kb. 1 órán keresztül.)
Kijelző H01 ~ H02	• Meghibásodás • Javítás céljából vegye fel a kapcsolatot a Panasonic ügyfélszolgálatával.	

- Először ellenőrizze az alábbi problémák esetleges fennállását. Ha továbbra is rendellenességet észlel, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Panasonic ügyfélszolgálatával.

Probléma	Okok	Megoldás
A gombok le vannak tiltva.	● Nincs csatlakoztatva a hálózati dugó.	Csatlakoztassa a hálózati dugót.
Nem kerül sor a szárított élesztő adagolására.	● A szárított élesztő automatikus hozzáadásának ideje a szobahőmérséklettől és a kiválasztott menütől függ.	
	● Az élesztőadagoló nedves vagy statikus elektromosság keletkezett benne.	Törölje át egy kicsavart ruhával, és hagyja megszáradni.
	● A szárított élesztő vizet vett fel?	Cserélje ki a szárított élesztőt.

Probléma	Okok	Megoldás
Mazsola és diófélék nem adhatók hozzá.	● A hozzávalók fel vannak púpozva?	Terítse szét a hozzávalókat.
A készülék üzemelés közben leáll (Megjelenik az aktuális idő)	Áramszünet történt működés közben? ● A készülék leáll 10 percnél hosszabb ideig tartó áramszünet esetén.	A tészta újra felhasználható, ha a készülék tésztakészítési állapotban állt le.
	Nem forog a lapát? ● Túl sok hozzávaló esetén, vagy ha a lapát elakad a kemény anyagokban, a motor túlterhelődhet. Ez aktiválja a biztonsági mechanizmust, aminek következtében a lapát leáll. (Előfordulhat, hogy a készülék tartalma a művelet befejezése után is por állagú és nyers marad.)	Azonnal válassza le a készüléket a hálózati tápellátásról. Dobja ki a kenyérforma tartalmát. Hagyja a készüléket legalább 30 percig pihenni. Ezután kezdje újra a kézikönyvben szereplő utasítások szerint, és használj a receptben megjelölt mennyiségeket. Ha a készülék a fenti lépések végrehajtása után sem működik megfelelően, vegye fel a kapcsolatot a Panasonic ügyfélszolgálatával javítás céljából.
Az időzítő nem állítható be.	● Kívül esik a beállítani kívánt idő az időzítő tartományán? A sütés befejezéséhez szükséges idő menünként eltérő.	Állítsa be az időt a receptnek megfelelően.
A dagasztás megkezdése közvetlenül az időzítő beállítása után.	● Az olyan kenyér, amely instant szárított élesztőt használ, kezdeti „dagasztási” folyamat veszi kezdetét közvetlenül az időzítő beállítása után.	
Üzemelés vagy időzítés közben hangok hallhatók.	Az alábbi hangok normális jelenségnek számítanak. ● Tésztadagasztás, levegő kieresztése vagy mocsi készítése közben • dagasztási hangok hallhatók. • motorhangok hallhatók. • mocsikészítési hangok hallhatók. ● Amikor az instant szárított élesztőt és a mazsola- és dióadagolóban lévő hozzávalókat a készülék a kenyérformába üríti. • az adagolószelep és az adagolóajtó nyitásának hangja hallható.	
Rendellenes hangok a lapátnál	● A lapát és a tengely között egy hézag van. (Az elülső rész körülbelül 3 cm-rel mozdul el.)	
A hozzávalók por állagúak maradnak, és nem kerül sor a sütésre.	● Elfelejtette elhelyezni a lapátot?	Helyezze el a lapátot.
	● A penge tengelye túlságosan meg van szorítva a kenyérformában, ezért nem tud mozogni?	Cserélje ki a főtengely csapágyát, ha a lapát tengelye nem forog. (Forduljon a Panasonic ügyfélszolgálatához.)
Tészta folyik ki a kenyérforma alján.	● Működés közben kis mennyiségű tészta folyik ki a kenyérforma ürítőnyílásán keresztül. (A forgás akadályozásának elkerülése érdekében a forgó részbe kerülő tésztát a készülék eltávolítja.) Ez egy normális jelenség. Ellenőrizze, hogy a lapát forog-e.  A kenyérforma alján	 Tengely
A kenyérforma alja megfeketedik.	● A kenyérforma alja a dagasztás közben fellépő súrlódás miatt megfeketedhet.	Ebben az esetben törölje át és tisztítsa meg egy nedves konyharuhával.

● Első használat alkalmával a készülékből füst vagy szagok távoznak. A használattal azonban ezek egy idő után megszűnnek. A működést nem befolyásolják.

Tisztítás és ápolás

● A lehető legrövidebb időn belül tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket! (Ne tegye vissza a piszkos vagy nedves kenyérformát a főegységbe.)
● Tisztítsa meg puha szivaccsal! (Ne használjon tisztítószert vagy fém dörzsi szivacsot a kenyérforma tisztításához. Továbbá ne használja a szivacsok súroló felületét vagy nejlonhálóval bevont szivacsot, illetve ne tegye mosogatógépbe.)
● Első használat előtt a fagylalt tartályt és a keverőlapátot hideg vízben áztassa ki tisztítás céljából.
● Használat után lehetőleg azonnal mossa el és törölje szárazra. (Ne tárolja koszos vagy nedves állapotban.)
● A tisztításhoz puha szivacsot használjon. (Ne használjon súrolóportot, fémkefét, a szivacsak nejlon oldalát, súrolószivacsot, és ne tisztítsa mosogatógépben.)
● Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, a tárolás előtt alaposan szárítsa meg.

Főegység

Törölje át egy jól kicsavart ruhával.
● Tisztítsa ki a főegységből a benne maradt lisztet, instant szárított élesztőt és hozzávalókat.

Adagolófedél

Vegye ki, és mossa el vízzel.
● Nyissa ki a felső fedelet körülbelül 70 fokos szögben, majd emelje felfelé a jobb oldalról.



Tisztítás és ápolás

Kenyérforma, lapát

Mossa el vízzel a tésztamaradék eltávolítása után.

① Öntsön egy kevés forró vizet a kenyérformába, és hagyja ázni egy ideig.
- Ha a lapát nehezen távolítható el, forgassa el kissé az eltávolításhoz.

② Tisztítsa meg a kenyérformát és a lapátot puha szivaccsal.
- Ne hagyjon tésztamaradékokat a szerelőtengely körül. A tésztamaradékok károsíthatják a kenyérforma tapadásmentes bevonatát.

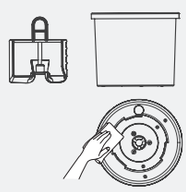
③ Adott esetben távolítsa el a tésztamaradékokat a lapátról. Bambuszpálcika használata ajánlott.

- A tengelyen lévő tésztamaradékok miatt a lapát könnyen leválhat vagy a kenyérben maradhat.
- Ha a tengely nagyon piszkos, használjon (semleges) konyhai tisztítószereket a megtisztításához.

Keverőlapát és fagylalt tartály

Vegye ki, öblítse le hideg vízzel, törölje szárazra, vagy hagyja megszáradni levegőn.

- A szennyeződések eltávolításához csak semleges konyhai mosogatószert használjon.
- Fagyasztás előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a fagylalt tartályt (az alját is beleértve).



(A fagylalt tartály alja)

Mazsola- és dióadagoló

Miután kicsavart nedves ruhával áttörölte, hagyja megszáradni levegőn.

- Ne törölje át az élesztőadagolót száraz ruhával, mert a statikus elektromosság megakadályozhatja a szárított élesztő megfelelő adagolását.

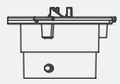
Fedél

Törölje át egy jól kicsavart ruhával.

- Jól kicsavart ruhával törölje le a szárított élesztőt az adagolószelepről. A bevonat korrózióját okozhatja, ha a kenyér túlságosan megkel és hozzáér a fedél belső részéhez. Ez azonban nem befolyásolja a kenyérsütési teljesítményt, és a leváló bevonat véletlen lenyelése nem jelent egészségügyi kockázatot. Sütés után azonnal törölje át a fedél belső részét egy kicsavart nedves ruhával.

Vödörtartó

Törölje át a felületét egy mosogatóronggyal, majd hagyja levegőn megszáradni.



Műszaki adatok

Fűtőteljesítmény	230 V ～ 50 Hz		
Fűtési teljesítmény	360 W		
Keverési teljesítmény	80 W		
Méretek (Sz × M × Ma) (hozzávetőlegesen)	Főegység	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Fagylalt tartály	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Súly (hozzávetőlegesen)	Főegység	6,1 kg	
	Fagylalt tartály	0,87 kg	
Maximális kapacitás (hozzávetőlegesen)	Fagylalt tartály	0,7 L	
Levegőben terjedő akusztikus zajkibocsátás	46,8 dB(A)		
Túlmelegedés elleni védelem	Olvadóbiztosíték		
Hálózati kábel hossza (hozzávetőlegesen)	0,9 m		
Kapacitás	Liszt	Kenyér	max. 300 g
		Tészta	max. 300 g
	Szárított élesztő		max. 4,2 g
	Mazsola, diófélék		max. 100 g
Felvett teljesítmény kikapcsolt állapotban	nem alkalmazható		
Felvett teljesítmény készenléti állapotban	0,4 W		
Felvett teljesítmény hálózati készenléti állapotban	nem alkalmazható		
Alapértelmezett idő készenléti üzemmódba kapcsolásig	nem alkalmazható		

Automatikus készenléti mód

Amikor a készüléket csatlakoztatják a tápellátásra, azonnal készenléti módba kerül.

Ha működés közben megnyomja a rajta található leállító gombot, a készülék azonnal készenléti módba kerül.

Az élettartam végét elérő berendezés ártalmatlanítása

Csak az Európai Unió tagállamaiban és az újrahasznosító rendszert működtető országokban érvényes.

Ez a jelölés, amely a termékeken, a csomagolásokon és/vagy a kísérő dokumentumokban van feltüntetve, azt jelenti, hogy a használt elektromos vagy elektronikus terméket nem szabad az általános háztartási hulladék közé dobni.
A használt termékek megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása érdekében adja le őket megfelelő gyűjtőhelyeken, a nemzeti jogszabályokkal összhangban.



Megfelelő ártalmatlanításukkal segít az értékes erőforrásokkal való takarékoskodásban és az emberi egészségre és környezetre kifejtett potenciális negatív hatások megelőzésében.
A hulladékgyűjtésre és újrahasznosításra vonatkozó további információkért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
Az ilyen hulladékok nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti jogszabályokkal összhangban büntethető.

Kiitos, että olet ostanut Panasonic-tuotteen.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti käyttääksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen kuin käytät tätä tuotetta, ole hyvä ja kiinnitä erityistä huomiota näiden ohjeiden kohtiin "Turvallisuusohjeet" ja "Tärkeää tietoa" (s. FI2–FI4).
- Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.
- Panasonic ei ole vastuussa, jos laitetta käytetään väärin tai jos näitä ohjeita ei noudateta.

Sisältö

Turvallisuusohjeet FI2
Tärkeää tietoa FI4
Osien nimet ja ohjeet FI5
Käyttöohjeet (jäätelörasia) FI7
Perusleivän leipominen FI7
Vianmääritys FI8
Puhdistaminen ja hoito FI9
Tekniset tiedot FI10

Turvallisuusohjeet

Varmista, että noudatat näitä ohjeita.

Henkilövahinkojen, sähköiskun ja tulipalon vaaran vähentämiseksi huomioi seuraavat:

■ **Seuraavat merkkisanat ilmaisevat vaaran ja vahinkojen vakavuuden, jos laitetta käytetään väärin.**

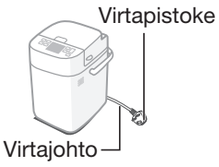
⚠ **VAROITUS:**	Ilmaisee mahdollista vaaraa, joka voi aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.
⚠ **VAARA:**	Ilmaisee mahdollisen vaaran, joka voi aiheuttaa lieviä vammoja tai omaisuusvahinkoja.

■ **Kuvakkeet on luokiteltu ja selitetty seuraavasti.**

⃠ Tämä kuvake tarkoittaa kieltoa.	❗ Tämä kuvake tarkoittaa vaatimusta, jota on noudatettava.

⚠ VAROITUS

Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savunmuodostuksen, palovammojen tai loukkaantumisen välttämiseksi.



- **Älä anna vauvojen ja lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.**
  (Se voi aiheuttaa tukehtumisen.)
- **Älä pura, korjaa tai muuta tätä laitetta.**
  ➡ Käänny korjaustilanteissa Panasonicin asiakaspalvelun puoleen.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai virtapistoketta.**
  Seuraavat toimenpiteet ovat ankarasti kiellettyjä. Laitteen muokkaaminen tai sen sijoittaminen lämmityselementin läheisyyteen, virtajohdon taivuttaminen, kiertäminen tai vetäminen, terävien reunojen yli vetäminen, raskaiden esineiden asettaminen johdon päälle, johdon niputtaminen sekä laitteen kantaminen virtajohdosta.
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut tai virtapistoke on kytketty löysästi pistorasiaan.**
  ➡ Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai muun pätevän henkilön toimesta.
- **Älä kytke tai irrota virtapistoketta märin käsin.**
- **Älä upota laitetta veteen tai roiskuta sille vettä ja/tai muuta nestettä.**
- **Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.**
- **Älä kosketa, tuki tai peitä ventilationshulleria käytön aikana.**
  • Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin.
- **Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**

⚠ VAROITUS

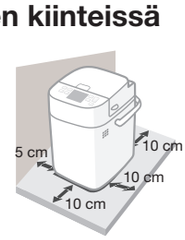
Sähköiskun, oikosulusta johtuvan tulipalon, savunmuodostuksen, palovammojen tai loukkaantumisen välttämiseksi.

- **Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt joilla on vähentynyttä fyysistä, aistipohjaista tai henkistä kapasiteettia, tai kokemuksen tai tiedon puutetta, jos heille on järjestetty valvontaa sekä ohjeistusta liittyen laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotöitä ilman valvontaa.**
- **Pidä vauvat ja lapset aina poissa laitteen ja sen virtajohdon läheltä.**
- **Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.**
- **Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite on sama kuin paikallinen syöttöjännite. Vältä myös muiden laitteiden liittämistä samaan pistorasiaan sähköosien ylikuumentumisen estämiseksi. Jos kuitenkin liität useita virtapistokkeita, niin varmista, että kokonaisteho ei ylitä pistorasian nimellistehoa.**
- **Kiinnitä virtapistoke tiukasti.**
- **Pyyhi virtapistokkeesta pölyt säännöllisesti.**
  ➡ Irrota virtapistoke ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- **Lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota virtajohto pistorasiasta siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laite lakkaa toimimasta oikein.**
  Esimerkkejä poikkeavasta toiminnasta tai rikkoutumisesta:
  • Virtapistoke ja virtajohto kuumenevat epätavallisen paljon.
  • Virtajohto on vaurioitunut tai laitteen virransyöttö ei toimi.
  • Laitteen runko on vääntynyt, siinä on näkyviä vaurioita tai se kuumenee epätavallisen paljon.
  • Laite pitää käytön aikana epätavallista pyörimisääntä.
  • Ilmenee epämiellyttävää hajua.
  • Ilmenee muu poikkeavuus tai vika.
  ➡ Irrota laite välittömästi pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tarkastusta tai korjausta varten.

⚠ VAARA

Sähköiskun, tulipalon, palovammojen, loukkaantumisen tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi.

- **Älä kosketa kuumia osia, kuten leipävuokaa, laitteen sisäosia, lämmityselementtiä tai kannen sisäpintaa laitteen käytön aikana tai heti käytön jälkeen.**
  Näkyvät pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Varo jäännöslämpöä erityisesti käytön jälkeen.
  ➡ Palovammojen välttämiseksi käytä aina patakintaita, kun poistat leipävuoan tai valmiin leivän. (Älä käytä märkiä uunikintaita.)
- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa.**
  • Epätasaisilla pinnoilla, sähkölaitteiden, kuten jääkaapin, päällä, maton tai pöytäliinan päällä tai muilla lämmönkestämättömillä pinnoilla jne.
  • Paikoissa, joissa sen päälle voi roiskua vettä tai se on lähellä lämmönlähdettä.
  • Lähellä avoimia vesilähteitä, kuten pesualtaita tai vastaavia.
- **Älä käytä laitetta seinien ja huonekalujen lähellä tai ahtaissa tiloissa, kuten kiinteissä kaapeissa.**
  ➡ Aseta laite lujalle, kuivalle, puhtaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle työtasolle vähintään 10 cm työtason reunoista ja vähintään 5 cm viereisistä seinistä ja muista esineistä.



- **Älä poista leipävuokaa tai irrota laitetta verkkovirrasta käytön aikana.**
- **Älä aseta mitään esineitä aukkoihin.**
- **Älä käytä ulkoista ajastinta tms. laitetta.**
  • Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

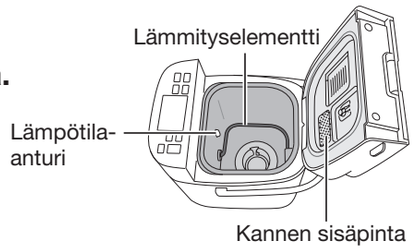
⚠ VAARA

Sähköiskun, tulipalon, palovammojen, loukkaantumisen tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi.

- **Irrota virtapistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.**
- **Varmista, että pidät kiinni virtapistokkeesta, kun irrotat sitä. Älä koskaan vedä virtajohdosta.**
- **Lämpötilanrajoittimen tahattomasta nollautumisesta aiheutuvien vaarojen välttämiseksi tähän laitteeseen ei saa syöttää sähköä ulkoisen kytkentälaitteen (kuten ajastimen) kautta, eikä sitä saa kytkeä virtapiiriin, jonka sähkön toimittaja säännöllisesti kytkee päälle ja pois päältä.**
- **Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen käsittelyä, siirtämistä ja puhdistamista.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.**
- **Sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytön aikana.**
- **Irrota laite aina verkkovirrasta, jos jätät sen vartioimatta, ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.**
- **Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.**

Tärkeää tietoa

- **Älä käytä laitetta ulkona, tiloissa, joissa on korkea kosteus, äläkä kohdista osiin liiallista voimaa oikealla olevan kuvan mukaisesti, jotta vältyt toimintahäiriöltä tai muodonmuutoksilta.**
- **Älä ylitä jauhojen enimmäismäärää (enintään 300 g), sekä rusinoita/pähkinöitä (enintään 100 g). (Ks. s. FI10.)**
- **Älä käytä veistä tai muuta terävää työkalua lämmityselementin puhdistamiseen.**



- **Älä pudota laitetta välttääksesi sen vaurioitumisen.**
- **Älä säilytä mitään aineksia tai leipää leipävuoassa.**
- **Vain asianmukaista liitäntää saa käyttää.**
- **Liitin on poistettava ennen laitteen puhdistamista, ja laitteen tulon on oltava kuiva ennen kuin laitetta käytetään uudelleen.**
- **Varmista, että jäätelörasia on asennettu oikein ja tukevasti leipäkoneeseen.**
- **Tämä tuote ei kestä kuumuutta; älä kuumenna tätä tuotetta, jotta vältät sulamisen tai räjähdyksen vaaran.**
- **Jotta vältät loukkaantumiset, älä anna käsien, hiusten tai vaatteiden joutua kosketuksiin pyörivien osien kanssa käytön aikana.**
- **Älä aseta jäätelörasiaa liekin tai kuuman levyn päälle käytön ajaksi. Älä altista lämmönlähteille tai pese astianpesukoneessa. Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena voi olla tulipalo, sähköisku, laitevaurio tai jäähdytyshäiriö.**
- **Jos jäätelörasian jäähdytysneste (neste on sinistä) vuotaa ulos, lopeta laitteen käyttö ja ota yhteyttä Panasonicin asiakaspalveluun.**
- **Varmista, että käytät valittuun ohjelmaan sopivaa taikinakoukkua. Väärän taikinakoukun käyttö voi vahingoittaa taikinakoukun tai leipävuoan tarttumatonta pinnoitetta.**
- **Muista puhdistaa laite jokaisen käyttökerran jälkeen. (Ks. s. FI9)**
- **Pinta voi kuumentua käytön aikana.**

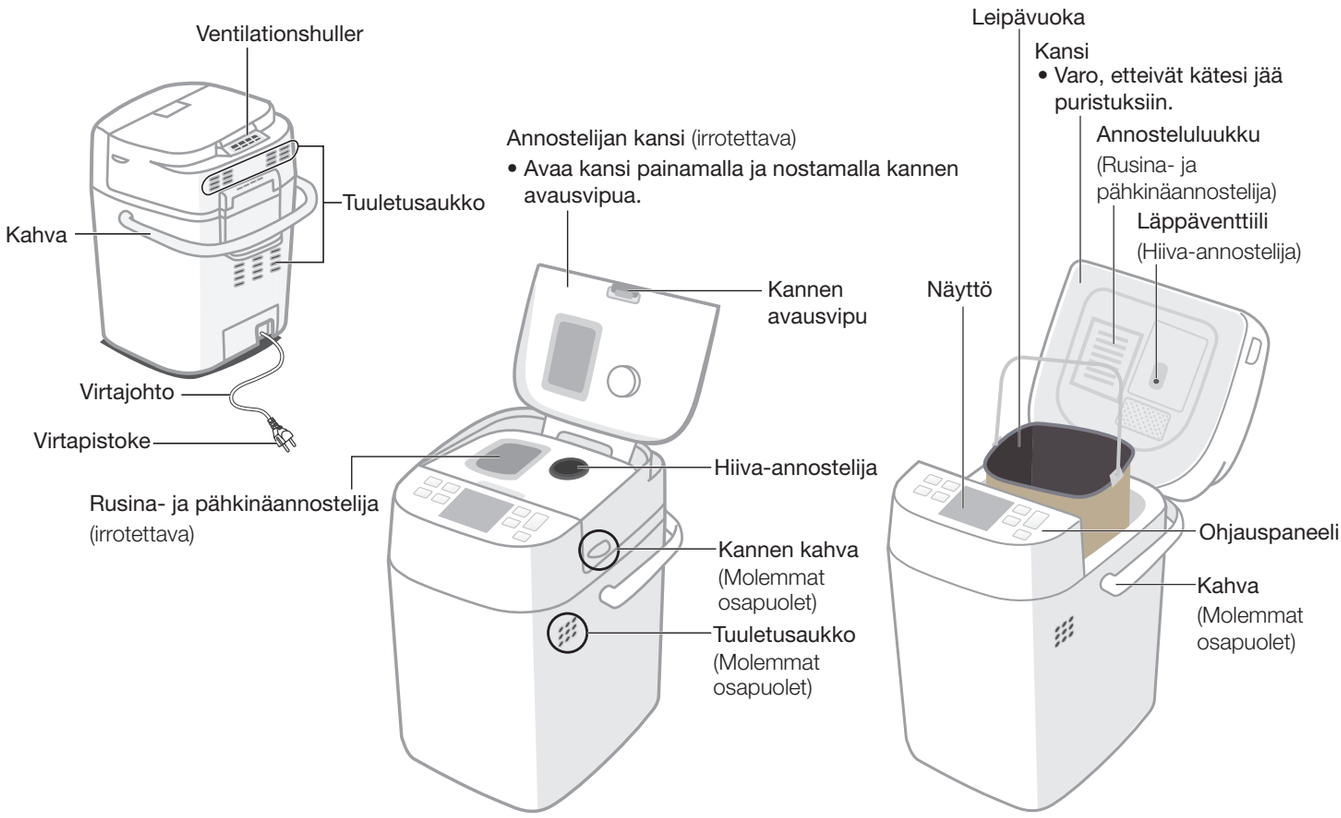


Tämä kuvake laitteessa tarkoittaa "Kuuma pinta, ei saa koskettaa noudattamatta varovaisuutta".

Osien nimet ja ohjeet

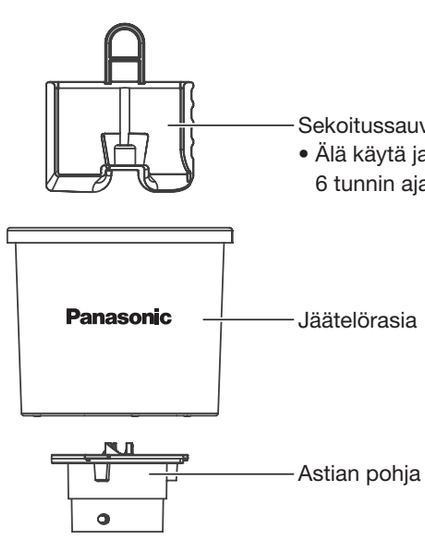
Päälaite (sisältää taikinakoukut)

■ Puhdista leipävuoka, taikinakoukut ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. (S. FI9)



Jäätelörasian asennus

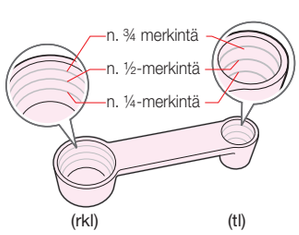
■ Pese sekoitusterä, jäätelörasia jne. ennen ensimmäistä käyttökertaa. (S. FI9)



Lisävarusteet (1 kpl kumpaakin)



Hapanleipäkuppi
(Varustettu kannella)

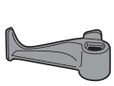


Mittalusikka
Tässä ohjeessa "1 rkl" tarkoittaa yhtä ruokalusikallista ja "1 tl" yhtä teelusikallista.

Taikinakoukku



Taikinakoukku



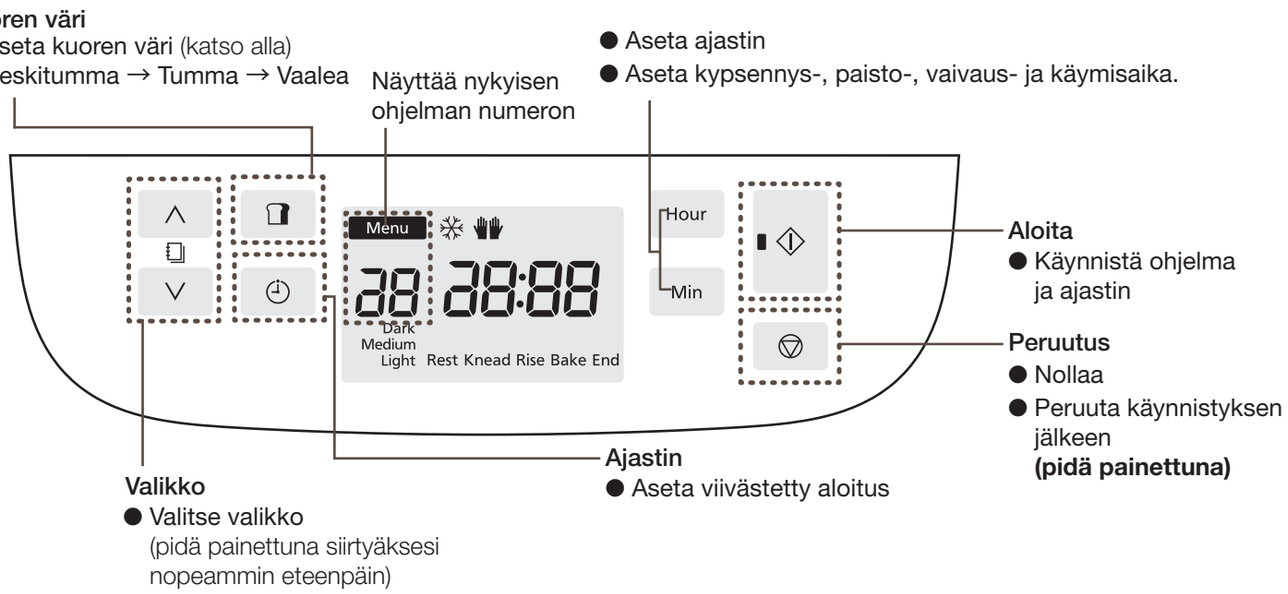
Mochiterä

• Älä käytä jatkuvasti yli 6 tunnin ajan.

Suomi

Osien nimet ja ohjeet

Ohjauspaneeli (LCD-näyttö sammuu, kun virtapistoke irrotetaan pistorasiasta.)



• Yllä olevassa kuvassa on esitetty kaikki tekstit ja kuvakkeet, mutta käytön aikana näytössä näkyvät vain kulloinkin käytössä olevat.

Kuoren väri -toiminto

Voit valita kuoren väriksi "Tumma", "Keskitumma" tai "Vaalea".

① Kun olet valinnut valikosta toiminnon, paina " " -painiketta valitaksesi haluamasi kuoren värin.

② Paina " " -painiketta.

• Valikot, joissa tämä toiminto on käytettävissä, on merkitty symbolilla " ".

• Mitä enemmän sokeria lisätään, sitä tummemmaksi leivän kuori muuttuu. Leivän korkeus pienenee, kun sokerin määrää vähennetään.

Ajastintoiminto

Aseta viivästetty aloitus (aika, joka on jäljellä leivän valmistumiseen).

① Kun olet valinnut valikosta toiminnon, paina " " -painiketta.
  • Äänimerkin jälkeen ajan näyttö alkaa vilkkua.

② Paina "Tunti" tai "Min"-painiketta asettaaksesi viivästetyn aloituksen.

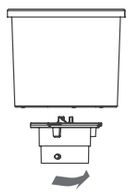
③ Paina " " -painiketta (ajastimen asetus valmis).
  •Valikoissa, joissa on " " -toiminto, aseta ensin " " -toiminto ja sen jälkeen " " -toiminto.
  • Käytettävissä olevissa valikoissa ajastin voidaan asettaa enintään 13 tunniksi.
  Esimerkki: Kello on nyt 21.00, ja haluat leivän olevan valmiina 06.30 huomenna aamulla.
  → Aseta ajastin arvoon 9:30 (9 tuntia ja 30 minuuttia nykyhetkestä).



Käyttöohjeet (jäätelörasia)

1 **Ota jäätelörasia pakastimesta. Kohdista astian pohja uraan ja käännä sitä vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen, ja varmista, että se on lukittunut kunnolla.**

Ennen käyttöä jäätelörasia (ilman astian pohjaa) on pakastettava pakastimessa (-18 °C tai alemmassa lämpötilassa) 8–16 tunnin ajan.

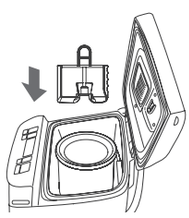


2 **Avaa leipäkoneen kansi, aseta jäätelörasia pohjan kanssa leipäkoneen pohjalle ja kierrä se myötäpäivään paikalleen.**



3 **Aseta sekoitinlapa jäätelörasian sisällä olevaan sekoitusakseliin.**

Jos sekoitinlapa ponnahtaa ulos, se on painettava takaisin paikalleen käsin.

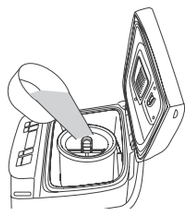


4 **Kytke virtajohto pistorasiaan ja valitse leipäkoneen valikosta vastaava vaihtoehto.**
Paina " ⏀ "- paikiketta aloittaaksesi.

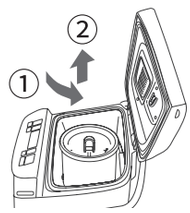


5 **Ota etukäteen sekoitetut ja jääkaappiin asetetut ainekset jääkaapista. Kaada ne hitaasti jäätelörasiaan ja sulje kansi.**

Huomautus: Älä lisää ainesosia, joiden lämpötila on yli 25 °C, ja käytä vain jäätelön valmistukseen tarkoitettuja ainesosia. Aseta ensin sekoitinlapa ja kaada sitten ainesosat sisään.



6 **Kun summeri soi jatkuvasti, leipäkone pysähtyy automaattisesti. Käännä jäätelörasiaa vastapäivään irrottaaksesi sen; jäätelö on nyt valmis otettavaksi ulos ja syötäväksi.**



Vinkkejä

- Puhdista ja kuivaa jäätelörasia (myös pohja) ennen pakastamista.
- Kun jäätelörasiaa jäädytetään pakastimessa, se on asetettava pystyyn pinnalle. Älä aseta sitä ylösalaisin tai kyljelleen. Jotta jäätelö jähmettyy kunnolla, pakastuslämpötilan on oltava vähintään -18 °C ja pakastusajan 8–16 tuntia. (On parasta pakastaa se yöllä ja käyttää se päivällä.)
- Kun otat jäätelörasian pakastimesta, varmista, että se on täysin jäätynyt. Ravista ämpäriä varovasti; jos virtaavan nesteen ääntä ei kuulu, jäähdytysneste on jäätynyt.
- Älä säilytä jäätelörasiaa pakastimessa yli 48 tuntia. Älä laita astian pohjaa pakastimeen jäädytettäväksi.

Perusleivän leipominen

Valikko 1 **Perus** Rapea kuori ja herkullinen maku — Tarvittava aika: noin 4 h – 4 h 5 min

	Karkea vaalea vehnäjauho	250 g
	Voi	15 g
	Sokeri	2 tl
	Suola	¾ tl
	Vesi	170 g (ml)
	Kuivahiiva	¾ tl

- Valmiusaika: 4–13 tuntia.

Ilmaisee, että leivän kuoren väriksi voidaan valita: Tumma, Keskitumma, Vaalea.

Leivän valmistumisaika voidaan asettaa etukäteen.

- Pienten kuvakkeiden merkitykset kaikkien valikoiden ainesosien edessä ovat seuraavat:

Se tulisi laittaa leipävuokaan.

Asetettava hiiva-annostelijaan.

Ainesosat, jotka voidaan lisätä suoraan rusina- ja pähkinäannostelijaan.

Lisää ainekset tai lisäainekset tai suorita tarvittavat toimenpiteet manuaalisesti.

Tämä kuvake näkyy vain jäätelövalikossa. (Vaatii jäätelörasian)

Suomi

Perusleivän leipominen

Valmistelu

1 **Aseta laite tukevalle, kuivalle, puhtaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle työtasolle.**

2 **Avaa kansi, kierrä leipävuokaa vastapäivään ja irrota se.**
Aseta taikinakoukku akseliin.
- Asennuksen jälkeen laitteen ympärille tulee jäädä 3 cm vapaata tilaa.
- Sen ympärillä ei saa olla taikinaa.

3 **Lisää leipävuokaan leipävuoka-kuvakkeella merkityt ainekset reseptissä esitetyssä järjestyksessä.**
Aseta leipävuoka pääyksikköön kiertämällä sitä myötäpäivään ja sulje sitten kansi.
- Laita ainesosat leipävuokaan vuoren muotoon ja lisää vesi reunoja pitkin.
- Leipävuoan kahva nousee ylös. (Jotta leipävuoka on helppo ottaa pois.) Sitä ei tarvitse painaa pohjaan asti.

4 **Avaa annostelijan kansi ja lisää kuivahiiva hiiva-annostelijaan. Sulje sitten annostelijan kansi ja kytke laite pistorasiaan.**
- Jotta kuivahiiva ei kastu tai jää staattisen sähkön vuoksi putoamatta leipävuokaan, varmista ennen lisäämistä, että annostelijan kansi ja annostelija ovat täysin kuivia. Jos hiiva-annostelija on kostea, käytä talouspaperia imemään kosteus. (Pyyhintä voi aiheuttaa staattista sähköä.) Hiiva ei pääse putoamaan hiivajakajasta, mikä johtaa huonoon leivän kohotukseen.
- Älä avaa kantta, muuten kuivahiiva voi valua ulos.

Valmistus

5 **Vaihda ohjelman numeroa painamalla valikkonäppäimen ylä- tai alanuolta.**
Valitse valikko "1" ja aseta sen jälkeen haluamasi lisätoiminnot. (Kunkin valikon käytettävissä olevat toiminnot on merkitty seuraavilla kuvakkeilla reseptin vieressä.)
Paina " " -painiketta valitaksesi leivän kuoren värin. (Oletus: Keskitumma)
Paina " " -painiketta asettaaksesi leivän valmistumisajan etukäteen. (Oletus: Aika leivän valmistumiseen)
Lisätietoja edellä mainituista toiminnoista on sivulta s.FI6.

6 **Paina " " -painiketta, jolloin näytössä näkyy arvioitu valmistumisaika.**
- Kun kuivahiivaa annostellaan, kuuluu ääni.

Pois ottaminen

7 **Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki.**
Kun olet varmistanut, että paistaminen on päättynyt, paina " " -painiketta ja irrota pistoke pistorasiasta.

8 **Ota leipävuoka pois kuivilla, paksuilla patakintailla ja aseta se keittiöliinan päälle jäähtymään. Poista leipä ja aseta se ritilälle tai muulle vastaavalle alustalle jäähtymään.**
- Älä käytä märkiä patakintaita, sillä ne voivat helposti aiheuttaa palovammoja.
- Kiinnitä huomiota siihen, mihin asetat leipävuoan. (Leipävuoka on todella kuuma.)
- Leipä voi muuttaa muotoaan tai kutistua, jos sitä jätetään laitteeseen hetkeksi.
- Älä käytä veistä tai vastaavaa leivän ottamiseen koneesta.
- Kun leipä on otettu koneesta, tarkista, onko taikinakoukku jäänyt leivän sisään. Jos kyllä, ota se pois. (Taikinakoukku voi vaurioitua, jos leikkaat leivän suoraan.)
- Älä kosketa leivänvuoan pohjaa. (Taikinakoukun pyöriminen voi vahingoittaa leivän muotoa.)

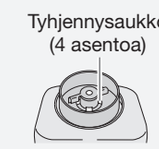
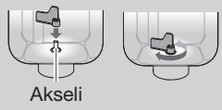
Vianmääritys

Jos näytöllä näkyy...

Näyttö U 18	• Käytettäessä “Gelato”-valikkoa on vahingossa valittu korkean lämpötilan asetus. • Paina " " -painiketta ja valitse “Gelato”-valikko uudelleen.	
Näyttö U50	• Uunin lämpötila nousee korkeaksi jatkuvan käytön seurauksena.	**Avaa kansi, jotta pääyksikön sisälämpötila laskee.** (Anna jäähtyä noin tunnin ajan leivonnan jälkeen.)
Näyttö H01 ~ H02	• Vika • Ota yhteyttä Panasonicin huoltoliikkeeseen korjausta varten.	

- Tarkista ensin seuraavat asiat. Jos havaitset edelleen poikkeavuuksia, ota välittömästi yhteyttä Panasonicin asiakaspalveluun.

Mitä on tapahtunut	Syyt	Ratkaisut
Näppäinten käyttö ei ole mahdollista	● Virtapistoke ei ole kytketty pistorasiaan.	**Kytke virtajohto pistorasiaan.**
Kuivahiivan annostelu ei onnistu.	● Kuivahiivan automaattisen lisäyksen ajankohta riippuu huoneen lämpötilasta ja valitusta ohjelmasta.	
	● Hiiva-annostelija on kostea tai siinä on staattista sähköä.	**Pyyhi nihkeällä liinalla ja anna kuivua luonnollisesti.**
	● Onko kuivahiiva kostunut?	**Käytä uutta kuivahiivaa.**
Rusinoita ja pähkinöitä pysty lisäämään.	● Ovatko ainekset paakkuuntuneet?	**Levitä ainekset tasaiseksi kerrokseksi.**

Mitä on tapahtunut	Syyt	Ratkaisut
Toiminta keskeytyy (Näytä nykyinen aika)	**Sähkökatkos käytön aikana?** ● Toiminta keskeytyy, jos sähkökatko kestää yli 10 minuuttia.	**Taikinaa voidaan käyttää uudelleen, jos toiminta pysähtyy taikinavaiheessa.**
	Lakkaako taikinakoukku pyörimästä? ● Jos ainesosia lisätään liikaa tai taikinakoukku jumittuu kovien ainesten vuoksi, moottori voi ylikuormittua. Tämä aktivoi turvamekanismin, jolloin taikinakoukku pysähtyy kesken toiminnan. (Vaikka toiminto olisi päättynyt, sisältö voi jäädä jauhomaiseksi ja raa'aksi.)	**Irrota virta välittömästi. Tyhjennä leipävuoka. Anna laitteen levätä vähintään 30 minuuttia. Käynnistä sen jälkeen laite uudelleen käyttöohjeen mukaisesti ja käytä reseptissä ilmoitettuja ainemääriä. Jos laite ei vieläkään toimi normaalisti edellä mainittujen toimenpiteiden jälkeen, ota yhteyttä Panasonicin huoltoliikkeeseen korjausta varten.**
Ajastinta ei voi asettaa.	● Onko asettamasi aika ajastimen salliman alueen ulkopuolella? Paiston valmistumiseen tarvittava aika vaihtelee valitun ohjelman mukaan.	**Säädä kypsennysaika reseptin ohjeiden mukaan.**
Aloita vaivaaminen heti, kun ajastin on asetettu.	● Leivässä, jossa käytetään pikakuivahiivaa, ajastimen asettamisen jälkeen käynnistyy välittömästi vain alkuvaivausvaihe.	
Toiminnan ja ajastuksen aikana kuuluu ääniä.	Seuraavat äänet ovat normaaleja. ● Taikinan vaivauksen, ilmanpoiston tai mochin valmistuksen aikana, • kuuluu vaivaamisen ääniä. • kuuluu moottorin käyntiääni. • kuuluu mochin valmistusääni. ● Kun pikakuivahiiva sekä rusina- ja pähkinäannostelijan ainekset lisätään leipävuokaan. • kuuluu ääni, kun läppäventtiili ja annosteluluukku avautuvat.	
Epätavalliset äänet taikinakoukusta	● Taikinakoukun ja akselin välissä on välys. (Laitteen etuosa liikkuu noin 3 cm.)	
Jauhoa on edelleen jäljelle eikä paistuminen onnistu.	● Oletko unohtanut asettaa taikinakoukun?	**Aseta taikinakoukku.**
	● Onko taikinakoukun akseli kiinnitetty leipäastiaan liian tiukasti niin, ettei se pääse liikkumaan?	**Vaihda pääakselin laakeri, jos taikinakoukun akseli ei pyöri.** **(Ota yhteyttä Panasonicin asiakaspalveluun.)**
Taikinaa vuotaa leipävuoan pohjasta.	● Käytön aikana leipävuoan poistoaukosta voi vuotaa pieni määrä taikinaa. (Jotta pyöriminen ei häiriinny, pyörivään osaan kulkeutunut taikina poistetaan.) Tämä on normaalia. Varmista, että taikinakoukku pyörii.  	
Leipävuoan pohja mustuu.	● Leipävuoan pohja voi tummua vaivaamisen aikana syntyvän kitkan vuoksi.	Siinä tapauksessa pyyhi ja puhdista kostealla keittiöliinalla.

● Ensimmäisellä käyttökerralla voi esiintyä savua tai hajuja. Ne kuitenkin häviävät jonkin ajan kuluttua käytön jälkeen. Toiminta ei häiriinny.

Puhdistaminen ja hoito

● Puhdista ja kuivaa mahdollisimman pian! (Älä laita likaista tai märkää leipävuokaa takaisin pääyksikköön.)
● Puhdista pehmeällä sienellä! (Älä käytä leipävuoan puhdistamiseen puhdistusaineita tai metalliharjaa. Älä myöskään käytä sienen nailonpintaa, nailonverkolla päällystettyjä sieniä tai astianpesukonetta.)
● Ennen ensimmäistä käyttökertaa liota jäätelörasia ja sekoitinlapa kylmässä vedessä puhdistaaksesi ne.
● Käytön jälkeen pese ja kuivaa ne mahdollisimman pian. (Älä säilytä niitä likaisina tai märkinä.)
● Puhdistukseen käytä pehmeää pesusientä. (Älä käytä hiova-ainetta, metalliharjaa, pesusienten nailonpuolta, hiovaa sikaa äläkä pese astianpesukoneessa.)
● Jos laitetta ei ole tarkoitus käyttää pitkään aikaan, kuivaa se perusteellisesti ennen säilytystä.

Päälaite

Pyyhi nihkeäksi kierretyllä liinalla.
● Poista pääyksikön sisälle jääneet jauhot, pikakuivahiiva ja muut ainekset.

Annostelijan kansi

Irrota ja pese vedellä.
● Avaa yläkansi noin 70 asteen kulmaan ja nosta ylöspäin oikealta puolelta.



Puhdistaminen ja hoito

Leipävuoka, taikinakoukku

Pese vedellä taikinajäämien poistamisen jälkeen.

① Lisää pieni määrä kuumaa vettä leipävuokaan ja anna sen seistä hetken aikaa.
- Jos taikinakoukkua on vaikea irrottaa, kierrä sitä hieman irrottamisen helpottamiseksi.

② Puhdista leipävuoka ja taikinakoukku pehmeällä sienellä.
- Älä jätä taikinajäämiä asennusakselin ympärille. Taikinajäämät voi vahingoittaa leipävuoan tarttumatonta pinnoitetta.

③ Poista taikinakoukusta mahdolliset taikinajäämät. Suosittelemme käyttämään bambutikkua.

- Akseliin jäänyt taikina voi aiheuttaa sen, että taikinakoukku irtoaa helposti tai jää leivän sisään.
- Puhdista akseli tarvittaessa keittiön neutraalilla pesuaineella, jos se on erittäin likainen.

Rusina- ja pähkinäannostelija

Puhdistuksen jälkeen pyyhi laite nihkeällä liinalla ja anna sen kuivua luonnollisesti.

- Älä pyyhi hiiva-annostelijaa kuivalla liinalla, sillä staattinen sähkö voi estää kuivahiivan oikean annostelun.

Kansi

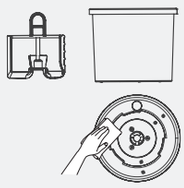
Pyyhi nihkeäksi kierretyllä liinalla.

- Puhdista läppäventtiiliin jäänyt pikakuivahiiva nihkeällä liinalla.
  Jos leipä kohoaa liikaa ja koskettaa sisäkantta, pinnoite voi vaurioitua. Tämä ei kuitenkaan vaikuta leivän valmistukseen, eikä pinnoitteen tahaton nieleminen aiheuta terveysriskiä. Pyyhi sisäkansi heti paistamisen jälkeen nihkeällä liinalla.

Sekoitinlapa ja jäätelörasia

Poista, huuhtele kylmällä vedellä, kuivaa pyyhkimällä tai anna kuivua.

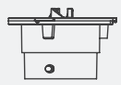
- Poista lika neutraalilla keittiöpesuaineella.
- Puhdista ja kuivaa jäätelörasia (myös pohja) ennen pakastamista.



(Jäätelörasian pohja)

Astian pohja

Puhdista pinta astiapyyhkeellä ja anna sen kuivua.



Tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ～ 50 Hz		
Lämmitysteho	360 W		
Sekoitusteho	80 W		
Mitat (L × S × K) (noin)	Päälaite	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Jäätelörasia	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Paino (noin)	Päälaite	6,1 kg	
	Jäätelörasia	0,87 kg	
Suurin kapasiteetti (noin)	Jäätelörasia	0,7 L	
Ilmassa etenevä akustinen melu	46,8 dB(A)		
Ylikuumenemisen estolaite	Lämpösulake		
Virtajohdon pituus (noin)	0,9 m		
Kapasiteetti	Jauho	Leipä	maks. 300 g
		Taikina	maks. 300 g
	Kuivahiiva		maks. 4,2 g
	Rusinat, pähkinät		maks. 100 g
Virrankulutus pois päältä -tilassa	Ei ole.		
Virrankulutus valmiustilassa	0,4 W		
Virrankulutus verkkovalmiustilassa	Ei ole.		
Oletusaika siirtymiselle valmiustilaan	Ei ole.		

Automaattinen valmiustila

Kun laite on kytketty virtalähteeseen, se siirtyy välittömästi valmiustilaan.
Kun laite on käynnissä, ja jos painat seis-painiketta, se siirtyy välittömästi valmiustilaan.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Vain Euroopan unionissa ja maissa, joissa on kierrätysjärjestelmä.

Tämä kuvake tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleiseen talousjätteeseen.

Vanhojen tuotteiden asianmukainen käsittely, talteen ottaminen ja kierrätys edellyttävät niiden viemistä tarjolla oleviin keräyspisteisiin kansallisten määräysten mukaisesti.



Kun hävität tuotteet asianmukaisesti, autat säästämään arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia haittavaikutuksia ihmisten terveydelle ja ympäristölle.

Lisätietoja keräyksestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta.

Tuotteiden epäasianmukaisesta hävittämisestä saattaa seurata kansallisessa lainsäädännössä määrätty rangaistus.

Tak, fordi du har købt et Panasonic-produkt.
- Læs disse vejledninger nøje for at kunne bruge produktet korrekt og sikkert.
- Før du bruger dette produkt, skal du være særlig opmærksom på **"Sikkerhedsforanstaltninger"** og **"Vigtige information"** (S. DK2-DK4).
- Opbevar denne Brugsvejledning til fremtidig brug.
- Panasonic påtager sig intet ansvar, hvis maskinen bruges forkert, eller hvis denne vejledning ikke følges.

Indhold

Sikkerhedsforanstaltninger DK2
Vigtig information DK4
Navne på reservedele og vejledning DK5
Sådan bruges (isbeholder) DK7
Sådan bager du almindeligt brød DK7
Fejlfinding DK8
Rengøring og vedligeholdelse DK9
Specifikationer DK10

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge disse instruktioner.

For at mindske risikoen for personskade, elektrisk stød eller brand skal du overholde følgende:

■ **Følgende signaler angiver omfanget af skade og beskadigelse, når produktet bruges forkert.**

⚠ **ADVARSEL:**	Indikerer potentiel fare, der kan medføre alvorlig personskade eller død.
⚠ **FORSIGTIG:**	Indikerer potentiel fare, der kan medføre mindre personskade eller beskadigelse af ejendele.

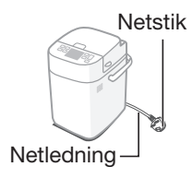
■ **Symbolerne er klassificerede og forklaret som følger.**

⃠ Dette symbol angiver forbud.	❗ Dette symbol angiver et krav, der skal opfyldes.

⚠ ADVARSEL

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af kortslutning, røg, skoldning eller personskade.

- **Lad ikke spædbørn og børn lege med emballagematerialet.**
  (Det kan forårsage kvælning.)
- **Denne maskine må ikke skilles ad, repareres eller modificeres.**
  ➡ Kontakt venligst et Panasonic kundeservicecenter for reparationer.
- **Pas på ikke at beskadige netledningen eller netstikket.**
  Det er strengt forbudt at gøre følgende. Ændre eller placere apparatet i nærheden af varmeelementer eller varme overflader; bøje, dreje, trække eller hænge ledningen over skarpe kanter; anbringe tunge genstande ovenpå apparatet, sno ledningen eller bære apparatet i netledningen.



- **Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget, eller hvis netstikket er løst forbundet til stikkontakten.**
  ➡ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- **Pas på ikke at tilslutte eller frakoble netstikket med våde hænder.**
- **Du må ikke nedsænke maskinen i vand eller sprøjte den til med vand og/eller andre væsker.**
- **Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller røre ved varme overflader.**
- **Pas på ikke at røre ved, blokere eller tildække ångventilerne under brug.**
  • Vær især opmærksom på børn.
- **Børn må ikke lege med apparatet.**

⚠ ADVARSEL

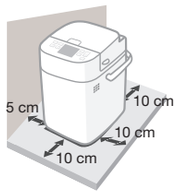
For at undgå risiko for elektrisk stød, brand som følge af kortslutning, røg, skoldning eller personskade.

- **Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller anvisninger vedrørende sikker brug af maskinen og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.**
- **Hold altid apparatet udenfor spædbørns og børns rækkevidde, inklusive netledningen.**
- **Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.**
- **Sørg for, at den spænding, der er angivet på apparatets etiket, svarer til din lokale strømforsyning. Undgå også at tilslutte andre apparater til den samme stikkontakt for at forhindre elektrisk overophedning. Hvis du tilslutter flere stik, skal du dog sørge for, at det samlede wattforbrug ikke overstiger stikkontaktens nominelle strømforbrug.**
- **Sæt netstikket korrekt i stikkontakten.**
- **Støv netstikket af regelmæssigt.**
  ➡ Tag netstikket ud, og tør det af med en tør klud.
- **Hold straks op med at bruge maskinen, og træk stikket ud, hvis den mod forventning skulle holde op med at fungere korrekt.**
  Eksempel på usædvanlige hændelser eller driftsforstyrrelser:
  • Netstikket og netledningen bliver unormalt varme.
  • Netledningen er beskadiget, eller strømmen til apparatet svigter.
  • Hovedenheden er deformeret, har synlige skader eller bliver unormalt varmt.
  • Apparatet laver unormale drejelyde under brug.
  • Der opstår en ubehagelig lugt.
  • Der forekommer en anden uregelmæssighed eller fejl.
  ➡ Tag straks stikket ud af apparatet, og kontakt et servicecenter for at få apparatet kontrolleret eller repareret.

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskade eller materielle skader.

- **Rør ikke ved varme områder såsom bageformen, inden i hovedenheden, varmeelementet eller lågets inderside, mens apparatet er i brug eller umiddelbart efter brug.**
  De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig med den tilbageværende varmekilde, især efter brug.
  ➡ Brug altid ovnhandsker til at fjerne bageformen eller det færdige brød for at undgå forbrændinger.
  (Brug ikke våde ovnhandsker).
- **Brug ikke apparatet på følgende steder.**
  • På ujævne overflader, på elektriske apparater såsom et køleskab, på tæpper eller duge, eller på ikke-varmebestandige overflader osv.
  • Steder, hvor der kan forekomme vandstænk eller i nærheden af en varmekilde.
  • Nær åbne vandkilder såsom håndvaske eller lignende.
- **Brug ikke apparatet i nærheden af en væg, møbler eller i lukkede rum, såsom indbyggede skabe.**
  ➡ Placér apparatet på en fast, tør, ren, plan og varmebestandig bordplade, der er placeret mindst 10 cm fra bordpladens kant og mindst 5 cm fra vægge og andre genstande.



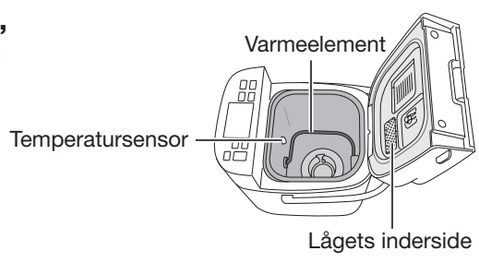
- **Fjern ikke bageformen, og tag ikke stikket ud af stikkontakten under brug.**
- **Stik ikke genstande ind i hullerne.**
- **Brug ikke en ekstern timer eller lignende.**
  • Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk stød, brand, forbrændinger, personskade eller materielle skader.

- **Tag netstikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.**
- **Sørg for at tage fat i netstikket, når du trækker det ud. Træk aldrig i netledningen.**
- **For at undgå fare fra utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder må dette apparat ikke tilsluttes gennem en ekstern afbryderenhed, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsvirksomheden.**
- **Før du håndterer, flytter eller rengør apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle af.**
- **Denne maskine er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Sluk for apparatet og frakobl det fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.**
- **Frakobl altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, demontering eller rengøring.**
- **Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.**

Vigtig information



- **Brug ikke maskinen udendørs, i rum med høj luftfugtighed, eller gør brug af overdreven kraft på delene som illustreret til højre for at undgå funktionsfejl eller deformation.**
- **Overskrid ikke den angivne mængde mel (maks. 300 g), og rosiner/nødder (maks. 100 g). (Se s. DK10.)**
- **Brug ikke en kniv eller andet skarpt værktøj til at fjerne rester.**
- **Undgå at tabe maskinen, så den ikke beskadiges.**
- **Opbevar ikke ingredienser eller brød i bageformen.**
- **Kun passende stik må bruges.**
- **Stikket skal fjernes, før apparatet rengøres, og apparatets stikdåse skal være tør, før apparatet tages i brug igen.**
- **Sørg for, at isbeholderen er monteret korrekt og sikkert på bagemaskinen.**
- **Dette produkt tåler ikke varme. Det må ikke opvarmes for at undgå risiko for smeltning eller eksplosion.**
- **Pas på, at hænder, hår eller tøj ikke kommer i kontakt med roterende dele under brug for at undgå personskade.**
- **Isbeholderen må ikke placeres direkte over åben ild eller på en varmeplade under brug. Må ikke udsættes for varmekilder eller vaskes i opvaskemaskine. Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand, elektrisk stød, skader eller manglende frysning.**
- **Hvis kølevæsken i isbeholderen (den blå væske) lækker ud, skal du straks stoppe med at bruge den og kontakte Panasonics kundeservice.**
- **Sørg for at bruge en passende klinge til menuen. Brug af forkert klinge kan beskadige non-stick-belægningen på klingen eller bageformen.**
- **Apparatet skal rengøres efter hver brug. (Se s. DK9.)**
- **Overfladen kan blive varm under brug.**

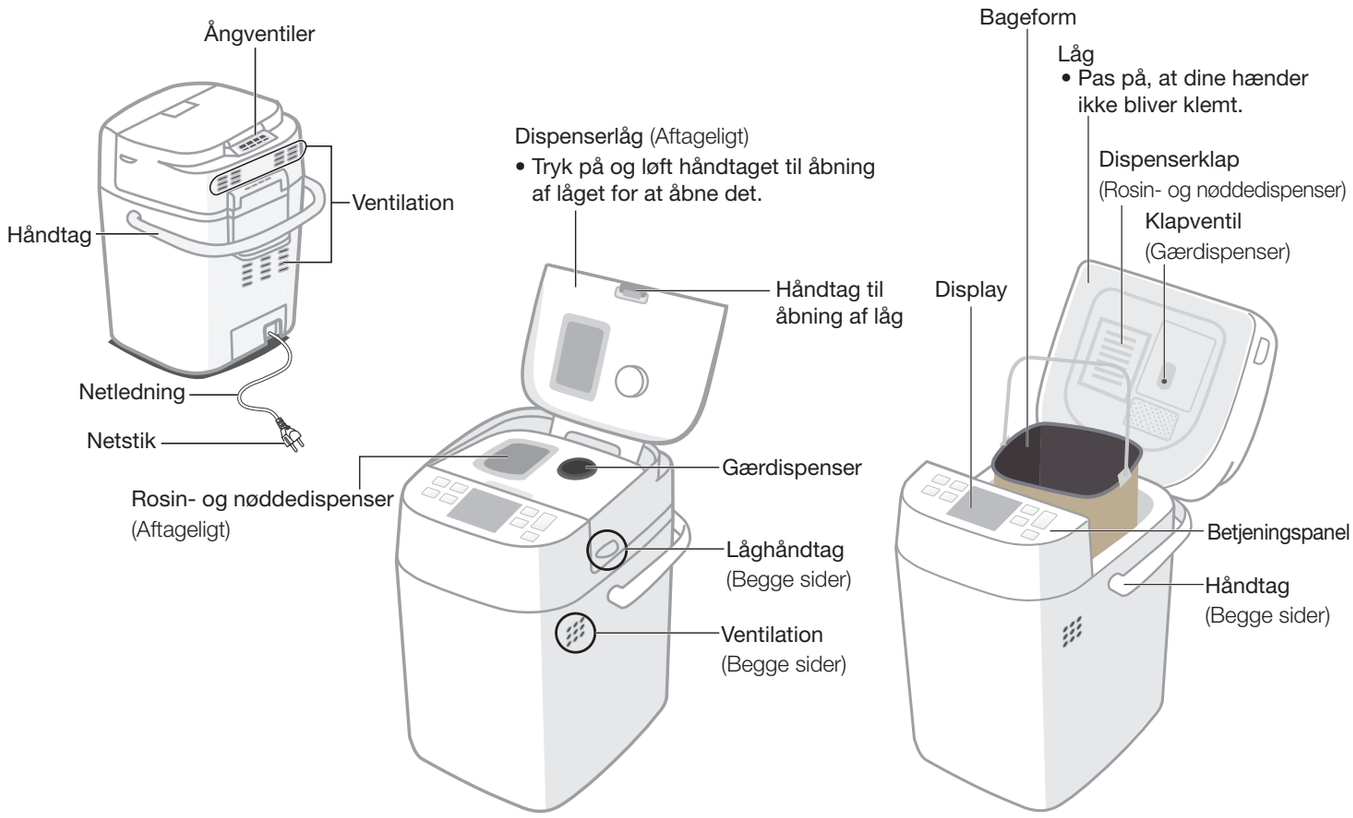


Dette symbol på apparatet indikerer "Varm overflade og bør ikke berøres uden at være særlig forsigtig".

Navne på reservedele og vejledning

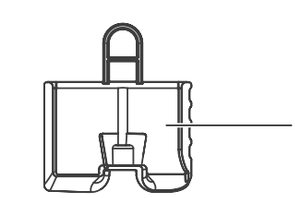
Hovedenhed (inklusive klinger)

■ Rengør bageformen, klingerne og tilbehøret inden første brug. (S. DK9)

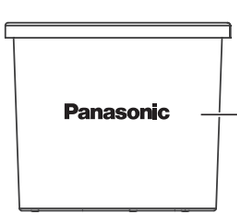


Samling af isbeholder

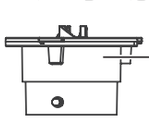
■ Før første brug skal omrøreren, isbeholderen osv. vaskes (s. DK9)



Omrørerblad
• Må ikke bruges uafbrudt i mere end 6 timer.



Isbeholder

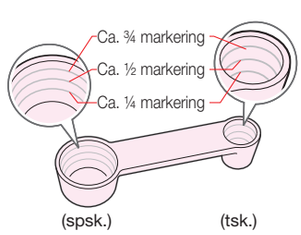


Spandens bund

Tilbehør (1 stk. af hver)



Surdej bæger
(Tilsluttet med låg)

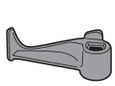


Måleske
"1 spsk" i denne vejledning henviser til "1 spiseskefuld"; og "1 tsk" henviser til "1 teskefuld".

Klinger



Dejkrog



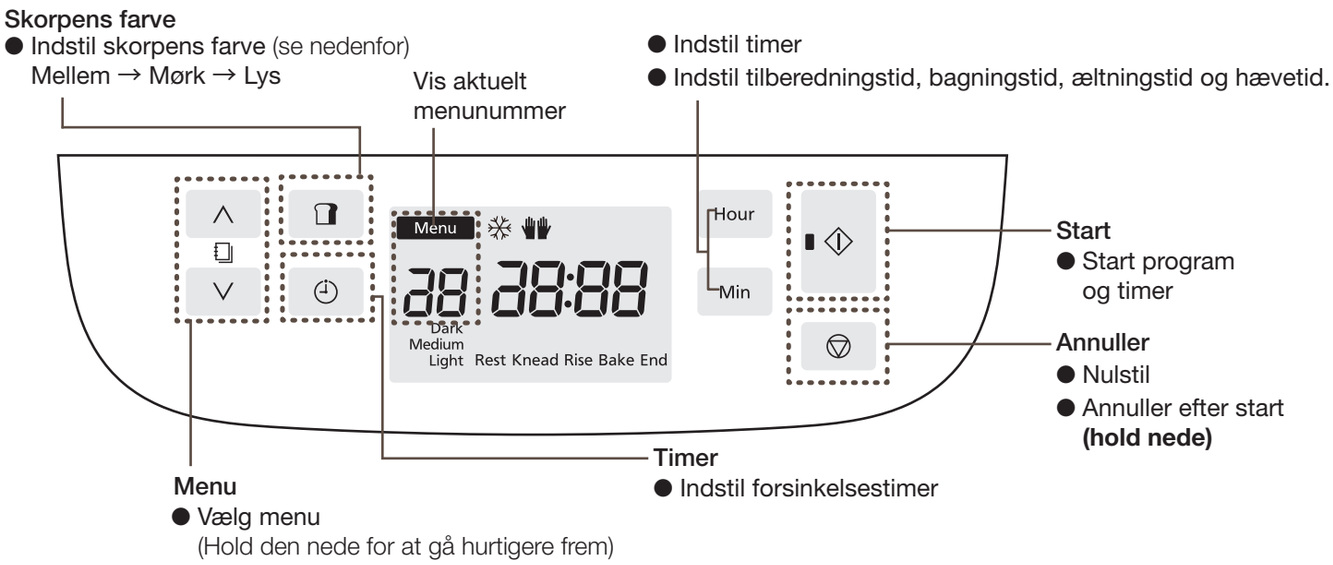
Mochiblade

• Må ikke bruges uafbrudt i mere end 6 timer.

Dansk

Navne på reservedele og vejledning

Betjeningspanel (LCD-displayet forsvinder, når netstikket tages ud.)



• Ovenstående billede viser alle ord og symboler. Der vises dog kun de relevante under drift.

Funktionen "Skorpens farve"

Du kan indstille skorpens farven til "Mørk", "Mellem" eller "Lys".

① Efter valg af menufunktion skal du trykke på " " -knappen for at vælge den foretrukne skorpefarve.

② Tryk på " " -knappen.

• De tilgængelige menuer er markeret med " " -symbolet.

• Desto mere sukker der tilsættes, desto mørkere bliver brødskorpen. Brødet vil blive lavere i højde, hvis der tilsættes mindre sukker.

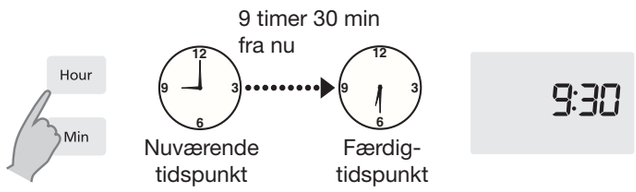
Timerfunktion

Indstil forsinkelsestimer (tid indtil brødet er færdigt).

① Når du har valgt menufunktion, skal du trykke på " " -knappen.
  • Når biplyden høres, blinker tidsdisplayet.

② Tryk på knappen "Home" eller "Min" for at indstille forsinkelsestimern.

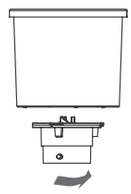
③ Tryk på " " -knappen (timerindstilling fuldført).
  • For menuer med " " -funktionen skal " " -funktionen indstilles først. Indstil derefter " " -funktionen.
  • For de tilgængelige menuer kan timeren indstilles med op til 13 timer.
  F.eks.: Klokken er nu 21.00, og du ønsker, at brødet er færdigt klokken 6.30 næste morgen.
  → Indstil timeren til 9:30 (9 timer og 30 minutter fra nu).



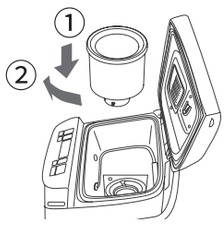
Sådan bruges (isbeholder)

1 **Tag isbeholderen ud af fryseren. Placér spandens bund i rillen, og drej den mod uret, indtil der høres et "klik", så du er sikker på, at den sidder fast.**

Før brug skal isbeholderen (ekskl. spandens bunden) fryses ned i en fryser (-18 ºC eller derunder) i 8 til 16 timer.

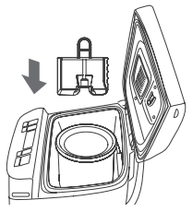


2 **Åbn låget på bagemaskinen, placér isbeholderen med spandens bund på bagemaskinens bund, og drej den derefter med uret ind i åbningen.**

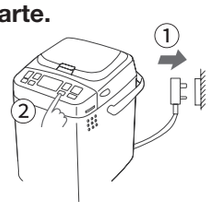


3 **Placér omrørerbladet på omrøreakslen inde i isbeholderen.**

Hvis omrørerbladet springer ud, skal det skubbes på plads igen manuelt.

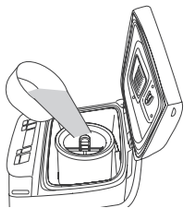


4 **Tilslut strømforsyningen, og vælg den relevante menu på bagemaskinen.**
Tryk på knappen " ⏀ " for at starte.

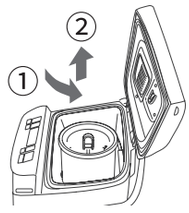


5 **Tag de ingredienser, der er blevet blandet og sat i køleskabet på forhånd, ud af køleskabet. Hæld dem langsomt ned i isbeholderen, og luk låget.**

Bemærk: Tilsæt ikke ingredienser, der er varmere end 25 ºC, og brug kun ingredienser til is. Placér først omrørerbladet, og hæld derefter ingredienserne i.



6 **Når summeren lyder kontinuerligt, stopper bagemaskinen automatisk. Drej isbeholderen mod uret for at tage den ud. Isen er nu klar til at blive taget ud og spist.**



Tips

- Rengør og tør isbeholderen af (også bunden), inden den fryses ned.
- Når isbeholderen fryses ned i fryseren, skal den stilles oprejst på en overflade. Den må ikke placeres på hovedet eller på siden. Frysetemperaturen skal være -18 °C eller derunder, og frysetiden bør være 8 til 16 timer for at sikre, at isen fryser korrekt. (Det er bedst at fryse isen natten over og bruge det dagen efter.)
- Tjek, at isbeholderen er helt frossen, når den tages ud af fryseren. Ryst spanden forsigtigt. Hvis der ikke høres lyd af væske, der flyder, er kølevæsken frosset til.
- Isbeholderen må ikke fryses ned i mere end 48 timer. Sæt ikke spandens bund i fryseren for at fryse den ned.

Sådan bager du almindeligt brød

Menu 1 **Standard** Sprød skorpe og lækker smag

Varighed:
ca. 4 timer ~ 4 timer 5 minutter

	Hvedemel til hvidt brød	250 g
	Smør	15 g
	Sukker	2 tsk
	Salt	¾ tsk.
	Vand	170 g (ml)
	Tørgær	¾ tsk.

- Forudindstillet færdiggørelsestid: efter 4-13 timer.

Angiver, om brødskorpens farve kan vælges: Mørk, Mellem, Lys.

Angiver, om brødets færdiggørelsestid kan forudindstilles.

- Betydningen af de små ikoner foran alle menuens ingredienser er som følger:

Skal placeres i bageformen.

Skal placeres i gærdispenseren.

Yderligere ingredienser, der kan tilsættes direkte i rosin- og nøddedispenseren.

Tilsæt ingredienser eller yderligere ingredienser, eller udfør manuelle handlinger.

Dette ikon vises kun i menuen til hjemmelavet is. (Kræver isbeholderen)

Dansk

Sådan bager du almindeligt brød

Forberedelse

1 **Placer apparatet på en fast, tør og ren, flad, varmebestandig bordplade.**

2 **Åbn låget, drej bageformen mod uret, og tag den ud.**
Placer dejkrogen på akslen.
- Efter montering er der 3 cm frihøjde.
- Den skal være fri for dej omkring den.

3 **Placér ingredienserne med bageformikonet i bageformen i den rækkefølge, der er angivet i opskrifterne.**
Placér bageformen i hovedenheden ved at dreje den med uret, og luk derefter låget.
- Kom ingredienserne i bageformen som et bjerg, og tilsæt vand langs periferien.
- Håndtaget på bageformen vil være i oprejst position. (For at gøre det nemt at tage bageformen ud.) Der er ingen grund til at trykke den ned i bund.

4 **Åbn låget på dispenseren, og tilsæt tørgær i gærdispenseren. Luk derefter dispenserens låg, og sæt stikket i.**
- Sørg for, at låget og dispenseren er tørre, inden du sætter dem i for at forhindre, at tørgær bliver vådt eller falder ned i bageformen på grund af statisk elektricitet. Hvis gærdispenseren er våd, skal du bruge en serviet til at absorbere fugten. (Statisk elektricitet kan opstå ved aftørring.) Gæren kan ikke falde ud af gærdispenseren, hvilket vil resultere i en dårlig gæring af brødet.
- Åbn ikke låget, da tørgær ellers vil løbe ud.

Metode

5 **Tryk på den øverste eller nederste pileknap i menuen for at ændre menunummeret.**
Vælg menu "1", og vælg derefter at indstille følgende praktiske funktioner. (De tilgængelige funktioner i hver menu er angivet med følgende ikoner ved siden af opskriften.)
Tryk på " " -knappen for at vælge brødskorpens farve. (Standardindstilling: Mellem)
Tryk på " " -knappen for at forudindstille brødets færdiggørelsestid. (Standardindstilling: Tid indtil brødet er færdigt)
Se side DK6 for yderligere oplysninger om ovenstående bekvemmelighedsfunktioner.

6 **Tryk på " " -knappen, og displayet viser det omtrentlige tidspunkt for færdiggørelsen.**
- Der høres en lyd, når tørgær falder gennem gærdispenseren.

Udtagning

7 **Der høres biplyde, når menuprogrammet er færdigt.**
Kontrollér, at bagningen er færdig, og tryk derefter på " " -knappen og tag stikket ud.

8 **Tag bageformen ud med tørre, tykke ovnhandsker, og placér den på et bord for at køle af. Tag derefter brødet ud, og læg det på bageristen eller en lignende rist for at køle af.**
- Brug ikke våde ovnhandsker, da det kan forårsage forbrændinger.
- Pas på ikke at røre ved bageformen med bare hænder. (Bageformen er meget varm.)
- Brødet vil få en usædvanlig form eller blive mindre, hvis det bliver siddende i apparatet et stykke tid.
- Brug ikke en kniv eller lignende til at tage brødet ud.
- Når brødet er taget ud, skal du tjekke, om dejkrogen sidder inde i brødet. Hvis ja, skal den tages ud. (Dejkrogen vil blive beskadiget, hvis du skærer direkte i brødet.)
- Rør ikke ved bunden af bageformen. (Rotation af dejkrogen kan beskadige brødets form.)

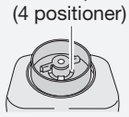
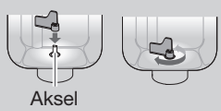
Fejlfinding

I tilfælde af følgende visninger...

Display U 18	• Når du bruger menuen "Iscreme", er der ved en fejl valgt en indstilling med høj temperatur. • Tryk på " " -knappen, og vælg menuen "Iscreme" igen.	
Display U50	• Ovntemperaturen stiger meget på grund af kontinuerlig brug.	**Åbn låget for at reducere varmen inde i hovedenheden helt.** (Køles af i ca. 1 time efter bagning.)
Display H01 ~ H02	• Fejl • Kontakt Panasonics servicecenter for at få apparatet repareret.	

- Bekræft venligst følgende problemer først. Hvis der stadig identificeres en fejl, bedes du straks kontakte Panasonics kundeservicecenter.

Når følgende problemer opstår	Årsag	Løsningsforslag
Tastebetjening er deaktiveret.	● Netstikket er ikke sat i.	**Sæt netstikket i stikkontakten.**
Tørgær dispenseres ikke.	● Tidspunktet for automatisk tilsætning af tørgær afhænger af stuetemperaturen og den valgte menu.	
	● Gærdispenseren er fugtig eller har statisk elektricitet.	**Tør af med en opvredet klud og lad lufttørre.**
	● Er tørgæret fugtigt?	**Brug nyt tørgær.**

Når følgende problemer opstår	Årsag	Løsningsforslag
Rosiner og nødder kan ikke tilsættes.	● Er ingredienserne hobet op i en bunke?	**Fordel ingredienserne fladt og jævnt.**
Apparatet stopper halvvejs gennem tilberedningstiden (Vis aktuel tid)	**Er der opstået strømafbrydelse under drift?** ● Driften vil blive stoppet, hvis strømsvigtet varer i mere end 10 minutter.	**Dejen kan bruges igen, hvis processen stopper i dejstadiet.**
	Stopper omrøreren med at rotere? ● Hvis der tilsættes for mange ingredienser, eller hvis omrøreren sidder fast på grund af hårde materialer, kan motoren blive overbelastet. Dette vil udløse sikkerhedsmekanismen og få omrøreren til at stoppe midtvejs. (Selv efter at driften er stoppet, kan indholdet forblive pulveragtigt og ubagt.)	**Tag stikket ud med det samme. Kassér indholdet i bageformen. Lad enheden hvile i mindst 30 minutter. Genstart derefter i henhold til instruktionerne i manualen, og brug de mængder af ingredienser, der er angivet i opskriften. Hvis enheden stadig ikke fungerer normalt efter at have fulgt ovenstående trin, bedes du kontakte Panasonics kundeservicecenter for reparation.**
Timeren kan ikke indstilles.	● Er den tid, du vil indstille, uden for timerens interval? Den tid, det tager at færdiggøre bagningen, varierer afhængigt af menuen.	**Justér timingen i henhold til opskriften.**
Start ældtningen umiddelbart efter timerindstilling.	● For det brød, der bruger tørgær, startes kun den indledende "ældtning"-procedure umiddelbart efter timerindstilling.	
Der kan muligvis høres lyde under brug eller tidsindstilling.	Følgende lyde er normale. ● Når der ældtes dej, udledes luft eller under fremstilling af mochi. • Der kan høres ældtelyde. • Der kan høres motorlyde. • Der kan høre lyde ved mochi-fremstilling. ● Når tørgær og ingredienserne fra rosin- og nøddedispenseren tilsættes i bageformen. • Der kan høres lyde ved åbning af klapventilen og dispenserklappen.	
Unormale lyde fra klingen	● Der er et mellemrum mellem klingen og akslen. (Forenden bevæges ca. 3 cm.)	
Pulveret ligger stadig tilbage, og der bages ikke.	● Har du glemt at placére klingen?	**Placér klingen.**
	● Sidder klingens aksel fast i bageformen, så den ikke kan bevæge sig?	**Udskift hovedakslens leje, hvis klingens aksel ikke roterer. (Kontakt Panasonics kundeservicecenter.)**
Der kommer dej ud fra bunden af bageformen.	● En lille mængde dej lækker ud fra bageformens udløbsport under drift. (For at undgå at påvirke rotationerne, vil dej, der kommer ind i den roterende del, blive udledt.) Dette er helt normalt. Kontrollér, om klingen roterer. Udløbsport (4 positioner)  I bunden af bageformen	 Aksel
Bunden af bageformen bliver mørk.	● Bunden af bageformen kan blive mørk på grund af friktion under ældtning.	I så fald skal du tørre og rengøre med et fugtigt køkkenrulle.

● Der kan forekomme røg eller lugt ved første brug. Det vil dog forsvinde efter et stykke tids brug. Driften påvirkes ikke.

Rengøring og vedligeholdelse

● Rengør og tør af så hurtigt som muligt! (Sæt ikke en snavset eller våd bageform tilbage i hovedenheden.)
● Rengør med en blød svamp! (Brug ikke rengøringsmiddel eller metalbørste til at rengøre bageformen.) Brug ikke nylonsiden af en svamp, svampe der er pakket ind i nylonnet eller opvaskemaskinen.)
● Før første brug skal isbeholderen og omrørerbladet lægges i blød i koldt vand for at blive rengjort.
● Efter brug skal de vaskes og tørres så hurtigt som muligt. (Må ikke opbevares i snavset eller våd tilstand.)
● Brug en blød svamp til rengøring. (Brug ikke skurepulver, metalbørster, nylonsiden af svampe, skuresvampe, og brug ikke opvaskemaskine til rengøring.)
● Ved lang tids ikke-brug skal de tørres grundigt, inden de pakkes væk.

Hovedenhed

Aftør med en godt opvredet klud.
● Fjern mel, tørgær og ingredienser, der er tilbage i hovedenheden.

Dispenserlåg

Fjern og vask af med vand.
● Åbn det øverste låg til en vinkel på cirka 70 grader, og løft det derefter opad fra højre side.



Rengøring og vedligeholdelse

Bageform, klinge

Vask med vand efter den resterende dej er fjernet.

① Tilsæt en lille mængde varmt vand i bageformen og lad den stå et stykke tid.
- Hvis klingen er svær at fjerne, skal du dreje klingen en smule for at fjerne den.

② Rengør bageformen og klingen med en blød svamp.
- Efterlad ikke dejrester omkring akslen. Resterende dej kan beskadige bageformens non-stick-belægning.

③ Fjern eventuel resterende dej, hvis den stadig sidder på klingen. Det anbefales at bruge en bambuspind.

- Al resterende dej på akslen kan forårsage, at klingen let løsner sig eller bliver siddende fast i brødet.
- Brug køkkenrengøringsmidler (neutrale) til at rengøre akslen, hvis den er meget snavset.

Rosin- og nøddedispenser

Rengør med en opvredet, fugtig klud, og lad den lufttørre naturligt.

- Tør ikke gærdispenseren af med en tør klud, da statisk elektricitet kan forhindre, at tørgær dispenseres korrekt.

Låg

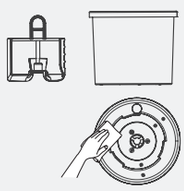
Aftør med en godt opvredet klud.

- Brug en godt opvredet klud til at rengøre eventuel tørgær på klapventilen.
  Hvis brødet hæver for meget og rører ved det indvendige låg, kan belægningen korrodere. Dette vil dog ikke påvirke brødbagningen, og utilsigtet indtagelse af flager af belægning udgør ingen sundhedsrisiko. Tør straks det indvendige låg af med en opvredet, fugtig klud efter bagning.

Omrørerblad og isbeholder

Fjern, skyl og tør af eller lad dem lufttørre.

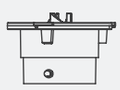
- Fjern snavs med et neutralt køkkenrengøringsmiddel.
- Rengør og tør isbeholderen af (også bunden), inden den fryses ned.



(Bunden af isbeholderen)

Spandens bund

Rengør overfladen med en klud, og lad den derefter lufttørre.



Specifikationer

Strømforsyning	230 V ～ 50 Hz		
Varmeeffekt	360 W		
Blandeeffekt	80 W		
Mål (B × D × H) (ca.)	Hovedenhed	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Isbeholder	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Vægt (ca.)	Hovedenhed	6,1 kg	
	Isbeholder	0,87 kg	
Maksimal kapacitet (ca.)	Isbeholder	0,7 L	
Luftbåren akustisk støj	46,8 dB(A)		
Overophedningssikring	Kølesikring		
Længde på netledningen (ca.)	0,9 m		
Kapacitet	Mel	Brød	maks. 300 g
		Dej	maks. 300 g
	Tørgær		maks. 4,2 g
	Rosiner, nødder		maks. 100 g
Strømforbrug i slukket tilstand	ikke relevant.		
Strømforbrug i standbytilstand	0,4 W		
Strømforbrug i netværks standbytilstande	ikke relevant.		
Standardtid for skift til standbytilstand	ikke relevant.		

Automatisk standby-tilstand

Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, går det straks i standby-tilstand.
Når apparatet er i drift, vil det straks gå i standby-tilstand, hvis du trykker på stop-knappen.

Bortskaffelse af gammelt udstyr

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, genindvinding og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til relevante indsamlingssteder i overensstemmelse med national lovgivning.



Ved at bortskaffe dem korrekt, hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet.

Kontakt eventuelt din kommune for yderligere information om indsamling og genbrug.

Sanktioner kan være gældende for ukorrekt bortskaffelse af dette affald, i overensstemmelse med national lovgivning.

Tack för att du har köpt en Panasonic-produkt.
- Läs dessa instruktioner noggrant för att kunna använda produkten på ett korrekt och säkert sätt.
- Innan du använder denna produkt skall du särskilt läsa **"Säkerhetsföreskrifter"** och **"Viktig information"** (se s. SE2-SE4).
- Spara dessa Bruksanvisning för framtida bruk.
- Panasonic tar inget ansvar om apparaten utsätts för felaktig användning, eller underlåtenhet att följa dessa anvisningar.

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter SE2
Viktig information SE4
Namn på delar och instruktioner SE5
Användning (glassbehållare) SE7
Grundläggande brödbakning SE7
Felsökning SE8
Rengöring och underhåll SE9
Specifikationer SE10

Säkerhetsföreskrifter

Se till att följa dessa anvisningar.

För att minska risken för personskador, elektriska stötar eller brand, observera följande:

■ **Följande signaler indikerar graden av skada när produkten används felaktigt.**

⚠ **VARNING:**	Indikerar potentiell fara som kan leda till allvarliga personskador eller dödsfall.
⚠ **FÖRSIKTIGHET:**	Indikerar potentiell fara som kan leda till mindre personskador eller materiella skador.

■ **Dessa symboler klassificeras och beskrivs enligt följande.**

⃠ Denna symbol indikerar förbud.	❗ Denna symbol indikerar krav som måste följas.

⚠ VARNING

För att undvika risk för elektrisk stöt, brand på grund av kortslutning, rök, brännskador eller personskador.



- **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningsmaterialet.**
  (Det kan orsaka kvävning.)
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera denna apparat.**
  ➡ Kontakta Panasonic kundtjänst för reparationer.
- **Skada inte nätsladden eller nätkontakten.**
  Följande åtgärder är strängt förbjudna. Att modifiera eller placera apparaten i närheten av värmeelement, böja, vrida, dra den efter sig, dra den över vassa kanter, placera tunga föremål ovanpå den, snurra ihop nätsladden eller bära apparaten i nätsladden.
- **Använd inte apparaten om nätsladden eller nätkontakten är skadad eller om nätkontakten är löst ansluten till vägguttaget.**
  ➡ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med motsvarande kompetens för att undvika risker.
- **Sätt inte i eller ta ut nätkontakten med våta händer.**
- **Sänk inte ned apparaten i vatten och stänk den inte med vatten och/eller någon vätska.**
- **Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk, och se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.**
- **Ångventiler får inte vidröras, blockeras eller täckas över under användning.**
  • Var särskilt uppmärksam på barn.
- **Barn får inte leka med apparaten.**

⚠ VARNING

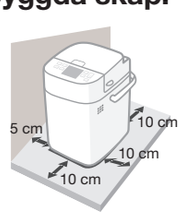
För att undvika risk för elektrisk stöt, brand på grund av kortslutning, rök, brännskador eller personskador.

- **Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala hinder eller med brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår föreliggande risker. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.**
- **Håll alltid spädbarn och barn borta från apparaten, inklusive nätsladden.**
- **Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.**
- **Kontrollera att spänningen som anges på apparatens etikett motsvarar den lokala nätspänningen. Undvik också att ansluta andra enheter till samma eluttag för att undvika elektrisk överhettning. Om du ansluter flera nätkontakter bör du dock se till att den totala effekten inte överskrider den nominella effekten för uttaget.**
- **Sätt i nätkontakten ordentligt.**
- **Damma av nätkontakten regelbundet.**
  ➡ Dra ut nätkontakten och torka av den med en torr trasa.
- **Sluta omedelbart att använda apparaten och dra ut kontakten om den mot förmodan skulle sluta att fungera som den ska.**
  Exempel på onormala händelser eller avbrott:
  • Nätkontakten och nätsladden blir onormalt varma.
  • Nätsladden är skadad eller strömmen till apparaten bryts.
  • Huvudenheten är deformerad, har synliga skador eller är onormalt varm.
  • Apparaten avger ett onormalt vridande ljud när den används.
  • Obehaglig lukt.
  • Det finns en annan avvikelse eller fel.
  ➡ Koppla omedelbart ur apparaten och kontakta en serviceverkstad för kontroll eller reparation.

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektrisk stöt, brand, brännskador, personskador eller materiella skador.

- **Rör inte vid heta delar, såsom bakformen, insidan av huvudenheten, värmeelementet eller insidan av locket medan apparaten är i bruk eller direkt efter användning. Tillgängliga ytor kan bli heta vid användning. Var försiktig med den kvarvarande värmekällan, särskilt efter användning.**
  ➡ Använd alltid ugnshandskar när du tar ut bakformen eller det färdigbakade brödet för att undvika att bränna dig.
  (Använd inte våta ugnshandskar.)
- **Använd inte apparaten på följande platser.**
  • På ojämna ytor, på elektriska apparater som kylskåp, på mattor eller dukar, eller på ytor som inte tål värme etc.
  • Platser där vatten kan stänka på den eller i närheten av en värmekälla.
  • Nära öppna vattenkällor såsom handfat eller liknande.
- **Använd inte apparaten nära väggar, möbler eller i slutna utrymmen som inbyggda skåp.**
  ➡ Placera apparaten på en fast, torr, ren, plan och värmetålig bänkskiva minst 10 cm från bänkskivans kant och minst 5 cm från intilliggande väggar och andra föremål.



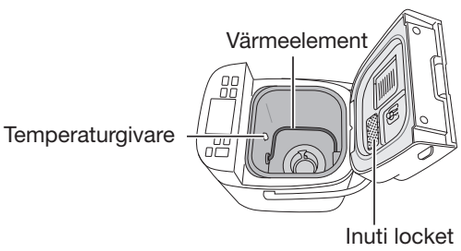
- **Ta inte bort bakformen och dra inte ur kontakten under användning.**
- **För inte in något föremål i öppningarna.**
- **Använd inte en extern timer etc.**
  • Den här apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- **Dra ut nätkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **Se till att hålla i nätkontakten när den dras ut. Dra aldrig i nätsladden.**
- **Denna apparat får inte matas via en extern kopplingsanordning, till exempel en timer, eller anslutas till ett elnät som slås på eller stängs av via nätleverantören för att undvika risker till följd av att överhettningsskyddet oavsiktligt återställs.**
- **Koppla ur apparaten och låt den svalna innan du hanterar, flyttar eller rengör den.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.**
- **Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas obevakad och innan du monterar, demonterar eller rengör den.**
- **Den här apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.**

Viktig information

- **Använd inte apparaten utomhus, i rum med hög luftfuktighet, eller använd överdriven kraft på de delar som illustreras till höger för att undvika felfunktion eller deformation.**
- **Överskrid inte kapaciteten för mjöl (max 300 g), och russin/nötter (max 100 g). (Se s. SE10.)**
- **Använd inte en kniv eller något annat vasst föremål för att rengöra värmeelementet.**
- **Tappa inte apparaten för att undvika skador.**
- **Förvara inga ingredienser eller bröd i bakformen.**
- **Endast den avsedda kontakten får användas.**
- **Kontakten måste avlägsnas innan apparaten rengörs, och apparatens anslutning måste vara torr innan apparaten används igen.**
- **Se till att glassbehållaren är korrekt och ordentligt monterad på bakmaskinen.**
- **Denna produkt tål inte värme. Värm inte upp produkten för att undvika risk för smältning eller explosion.**
- **Se till att händer, hår eller kläder inte kommer i kontakt med roterande delar under användning för att undvika skador.**
- **Placera inte glassbehållaren direkt över en öppen låga eller på en värmeplatta vid användning. Utsätt inte glassbehållaren för värmekällor och diska den inte i diskmaskin. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brand, elchock, skador eller att det inte går att frysa in.**
- **Om kylvätskan i glassbehållaren (vätskan är blå) läcker ut, sluta använda den och kontakta Panasonics kundtjänst.**
- **Se till att använda en degblandare som passar till menyn. Om du använder fel degblandare kan det skada non-stick-beläggningen på degblandaren eller bakformen.**
- **Se till att rengöra apparaten efter varje användning. (Se s. SE9)**
- **Ytan kan bli het under användning.**



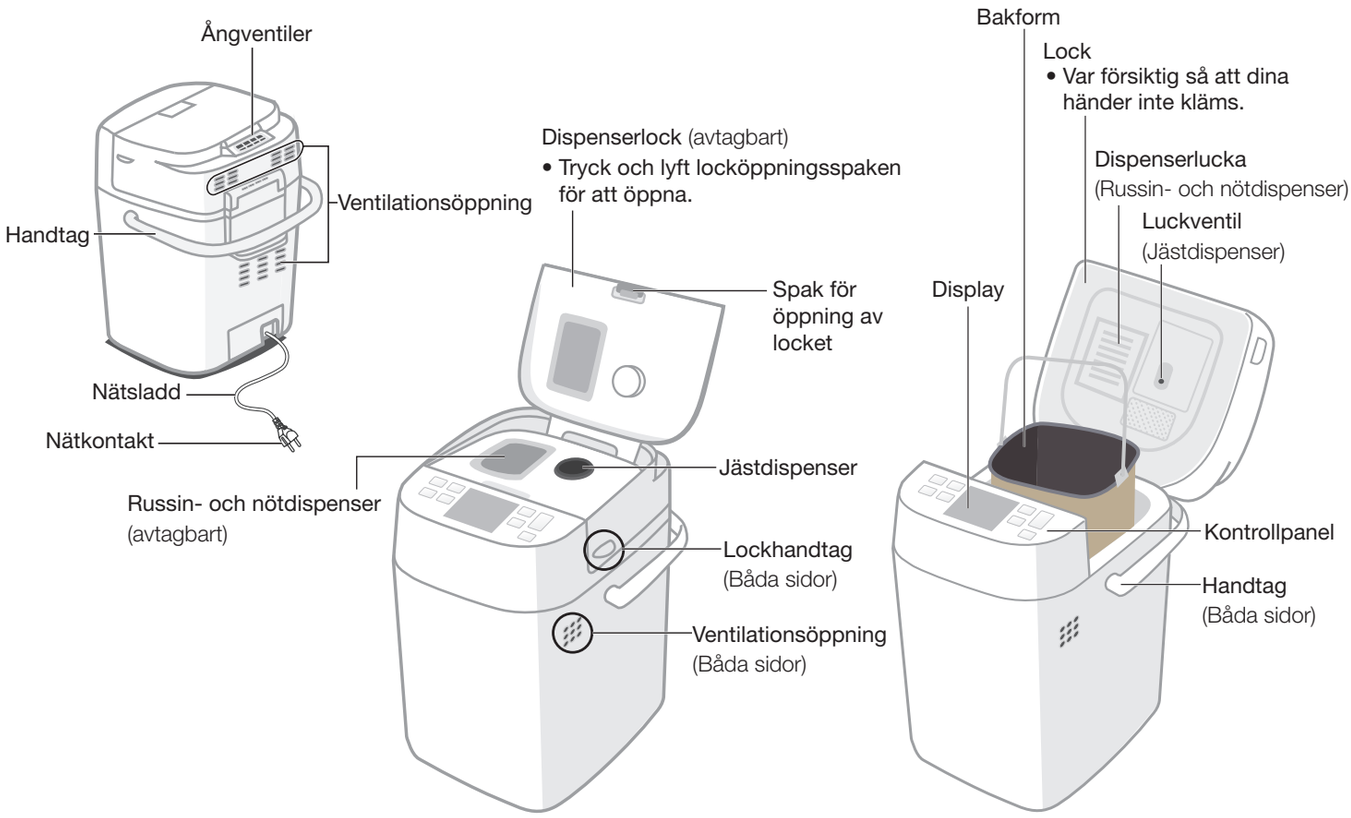


Symbolen på apparaten betyder "het yta och bör inte vidröras utan försiktighet".

Namn på delar och instruktioner

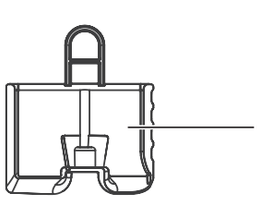
Huvudenhet (inklusive degblandare)

■ Rengör bakformen, degblandarna och tillbehören före första användningen. (S. SE9)

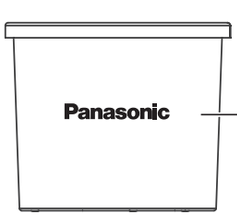


Tillbehör till glassbehållaren

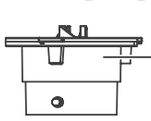
■ Tvätta omrörarbladet, glassbehållaren m.m. innan första användning (s. SE9)



Omrörarblad
• Använd inte kontinuerligt mer än 6 timmar.

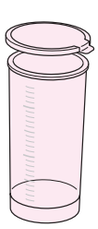


Glassbehållare

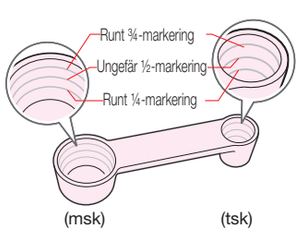


Behållarens botten

Tillbehör (1 av varje)



Måttbägare
(Fäst med lock)

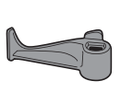


Doseringssked
"1 msk" i dessa instruktioner avser "1 matsked"; och "1 tsk" avser "1 tesked".

Degblandare



Degblandare

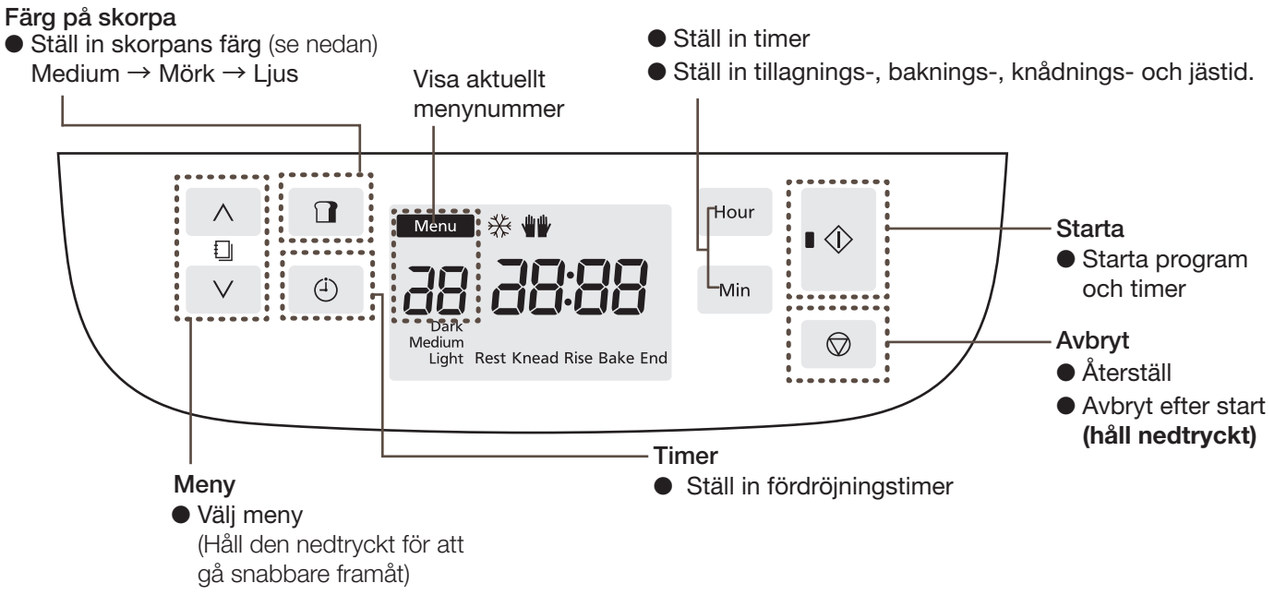


Mochiblad

• Använd inte kontinuerligt mer än 6 timmar.

Namn på delar och instruktioner

Kontrollpanel (LCD-displayen slocknar när nätkontakten dras ur.)



• Bilden ovan visar alla ord och symboler, men endast de som är relevanta visas under drift.

Färg på skorpa-funktion

Du kan ställa in skorpans färg som "Mörk", "Medium" eller "Ljus".

① Efter att ha valt menyfunktion, tryck på "▮"-knappen för att välja önskad skorpfärg.

② Tryck på "⏀"-knappen.

• De tillgängliga menyna är markerade med symbolen " ▮ ".

• Ju mer socker som tillsätts, desto mörkare blir brödskorpan. Brödets höjd minskar när sockerhalten minskar.

Timerfunktion

Ställ in fördröjningstimer (tiden tills brödet är klart).

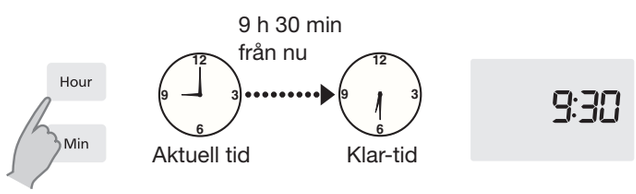
① Efter att ha valt menyfunktion, tryck på "🕘"-knappen.
  • När pipet hörs blinkar tidsvisningen.

② Tryck på knappen "Tim" eller "Min" för att ställa in fördröjningstimern.

③ Tryck på " ⏀ "-knappen (timerinställningen är klar).

• För menyerna med " ▮ "-funktionen, ställ in " ▮ "-funktionen först och ställ sedan in " 🕘 "-funktionen.

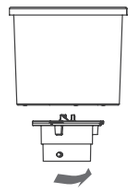
• För tillgängliga menyer kan timern ställas in upp till 13 timmar.
T.ex.: Klockan är nu 21:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 6:30 nästa morgon.
→ Ställ in timern på 9:30 (9 timmar och 30 minuter från nu).



Användning (glassbehållare)

1 **Ta ut glassbehållaren ur frysen. Rikta in behållarens botten mot spåret och vrid moturs tills du hör ett ”klick”, så att den sitter ordentligt fast.**

Innan användning måste glassbehållaren (förutom behållarens botten) frysas ned i en frys (-18 °C eller lägre) i 8 till 16 timmar.

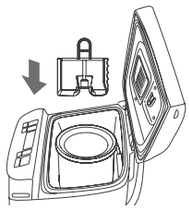


2 **Öppna locket på bakmaskinen, placera glassbehållaren med hinkens botten på bakmaskinens botten och vrid den sedan medurs i spåret.**

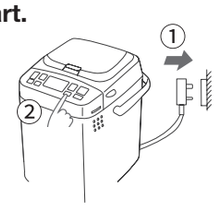


3 **Placera omrörarbladet på omröraraxeln inuti glassbehållaren.**

Om omrörarbladet lossnar måste det tryckas tillbaka för hand.

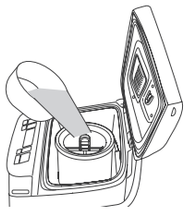


4 **Anslut strömförsörjningen och välj motsvarande meny på bakmaskinen.**
Tryck på knappen " ⏀ " för start.

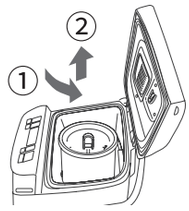


5 **Ta ut de blandade ingredienserna som kylts ned i förväg ur kylskåpet. Häll dem långsamt i glassbehållaren och stäng locket.**

Obs! Tillsätt inte ingredienser som är varmare än 25 °C och använd endast ingredienser vilka är avsedda för glass. Placera först omrörarbladet och häll sedan i ingredienserna.



6 **När signalen ljuder kontinuerligt stängs bakmaskinen av automatiskt. Vrid glassbehållaren moturs för att ta bort den. Nu är glassen klar att tas ut och ätas.**



Tips

- Rengör och torka av glassbehållaren (även botten) innan du placerar den i frysen.
- När glassbehållaren fryses in i frysen ska den placeras upprätt på en yta. Placera inte glassbehållaren upp och ner eller på sidan. Frystemperaturen måste vara minst -18 °C för att glassblandningen ska stelna ordentligt och frystiden bör vara mellan 8 och 16 timmar. (Det är bäst att frysa in glassen nattetid och använda den under dagen.)
- Kontrollera att innehållet i glassbehållaren är helt fryst när du tar ut den ur frysen. Skaka behållaren försiktigt; om du inte hör något ljud av rinnande vätska har kylvätskan frusit.
- Frys inte glassbehållaren i mer än 48 timmar. Lägg inte behållarens botten i frysen för att frysa.

Grundläggande brödbakning

Meny 1 **Standard** Krispig skorpa och utsökt smak — Tidsåtgång: ca 4 timmar ~ 4 timmar och 5 minuter

	Starkt vitt brödmjöl	250 g
	Smör	15 g
	Socker	2 tsk
	Salt	¾ tsk
	Vatten	170 g (ml)
	Torrjäst	¾ tsk

- Förinställt intervall för färdighetstid: efter 4–13 timmar.

Anger att brödskorpans färg kan väljas: Mörk, Medium, Ljus.

Anger att brödets färdighetstid kan förinställas.

- Betydelserna för de små ikonerna framför alla meny ingredienser är följande:

Bör placeras i bakformen.

Bör placeras i jästdispensern.

Ytterligare ingredienser som kan tillsättas direkt i russin- och nötdispensern.

Lägg till ingredienser eller ytterligare ingredienser, eller utför manuella åtgärder.

Den här ikonen visas bara i glassmenyn. (Kräver glassbehållaren)

Grundläggande brödbakning

Förberedelse

1 **Placera apparaten på en fast, torr och ren, plan, värmetålig arbetsyta.**

2 **Öppna locket, vrid bakformen moturs och ta ut den.**
Placera knådningsdegblandaren i skaftet.
- Efter installationen finns det 3 cm fritt utrymme.
- Det ska vara fritt från deg runtomkring.

3 **Placera ingredienserna med bakformsikonen i bakformen i den ordning som anges i recepten.**
Placera bakformen i huvudenheten genom att vrida den medurs och stäng sedan locket.
- Lägg ingredienserna i bakformen som ett berg och tillsätt vattnet längs periferin.
- Bakformens handtag kommer att stå upp. (För att göra det enkelt att ta ut formen.) Det finns ingen anledning att trycka ner den till botten.

4 **Öppna dispenserlocket och tillsätt torrjäst i jästbehållaren. Stäng sedan dispenserlocket och sätt i kontakten.**
- För att förhindra att torrjästen blir blöt eller inte kan falla ner i bakformen på grund av statisk elektricitet, se till att locket och behållaren är torra innan du lägger i den. Om jästbehållaren är blöt, använd en pappersnäsduk för att absorbera fukten. (Statisk elektricitet uppstår vid torkning.) Jästen kan inte falla från jästdoseringen vilket kommer att resultera i dålig jäsning av brödet.
- Öppna inte locket, annars kommer torrjästen att rinna ut.

Gör så här

5 **Tryck på menyens upp- eller nerpil för att ändra menynumret.**
Välj meny "1" och ställ sedan in följande praktiska funktion. (Tillgängliga funktioner i varje meny indikeras med följande ikoner bredvid receptet.)
Tryck på " " -knappen för att välja färg på brödskorpan. (Standard: Medium)
Tryck på " " -knappen för att förinställa brödets färdighetstid. (Standard: Tid tills brödet är klart)
För mer information om ovanstående bekvämlighetsfunktioner, se s. SE6.

6 **Tryck på " " -knappen, och displayen visar den ungefärliga tiden för färdigställandet.**
- Ljud hörs medan torrjästen faller genom jästbehållaren.

Ta ut

7 **När menyprogrammet är klart hörs pipljud.**
När du har bekräftat att gräddningen är klar, tryck på "▽"-knappen och dra ur sladden.

8 **Ta ut bakformen med torra, tjocka ugnshandskar och ställ den på ett bord med kökshandduk för att svalna. Ta sedan ut brödet och lägg det på bakgallret eller annat liknande galler för att svalna.**
- Använd inte våta ugnshandskar, det orsakar lätt brännskador.
- Var uppmärksam på bakformens viloplats. (Bakformen är riktigt varm.)
- Brödet kommer att deformeras eller krympa, om det lämnas kvar i apparaten ett tag.
- Använd inte kniv etc. för att ta ut bröd.
- När brödet har tagits ut, kontrollera om degblandaren är inbäddad i brödet. Om ja, ta ut det. (Degblandaren kommer att skadas om du skär direkt i brödet.)
- Rör inte botten av bakformen. (Rotation av degblandaren kan skada brödets form.)

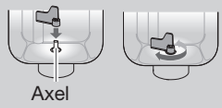
Felsökning

Vid följande visningar...

Display U 18	• Vid användning av menyn "Glass" användes en hög temperaturinställning av misstag. • Tryck på "▽"-knappen och välj menyn "Glass" på nytt.	
Display U50	• Ugnstemperaturen stiger högt på grund av kontinuerlig användning.	**Öppna locket för att minska värmen inuti huvudenheten helt.** (Låt svalna i cirka 1 timme efter att gräddningen är klar.)
Display H01 ~ H02	• Fel • Kontakta Panasonics servicecenter för reparation.	

- Bekräfta följande problem först. Om du fortfarande upptäcker något fel, kontakta Panasonic kundtjänst omedelbart.

När följande tillstånd inträffar	Orsaker	Lösningar
Tangentfunktionen är inaktiverad.	● Nätkontakten är inte inkopplad.	**Anslut nätkontakten.**
Torrjäst dispenseras inte.	● Tidpunkten för automatisk tillsättning av torrjäst beror på rumstemperaturen och den meny du har valt.	
	● Jästdispensern är fuktig eller har statisk elektricitet.	**Torka av med en urvriden trasa och lufttorka.**
	● Är torrjästen fuktig?	**Använd ny torrjäst.**

När följande tillstånd inträffar	Orsaker	Lösningar
Russin och nötter kan inte tillsättas.	● Ligger ingredienserna i högar?	**Bred ut ingredienserna platt.**
Driften avbryts halvvägs (Visa aktuell tid)	**Strömavbrott under drift?** ● Driften avbryts om strömmen avbryts i mer än 10 minuter.	**Degarna kan användas igen om driften stoppas i degstadiet.**
	Slutar paddeln att rotera? ● Om för många ingredienser tillsätts eller om paddeln fastnar av hårda material kan motorn bli överbelastad. Detta kommer att utlösa säkerhetsmekanismen och få paddeln att stanna halvvägs. (Även efter att operationen är avslutad kan innehållet förbli pulveraktigt och obakat.)	**Koppla ur strömmen omedelbart. Häll innehållet i bakformen. Låt enheten vila i minst 30 minuter. Starta sedan om enligt instruktionerna i manualen och använd de ingrediensmängder som anges i receptet. Om enheten fortfarande inte fungerar normalt efter att du följt stegen ovan, kontakta Panasonic kundtjänst för reparation.**
Timern kan inte ställas in.	● Är tiden du vill ställa in utanför timerintervallet? Tiden som behövs för att slutföra gräddningen varierar beroende på meny.	**Anpassa tiden efter receptet.**
Börja knåda omedelbart efter att timern är inställd.	● För det bröd som använder torrjäst, startas endast den initiala "Knådning"-proceduren omedelbart efter timerinställning.	
Ljud hörs under drift och vid tidsinställning.	Följande ljud är normala. ● När degknådning, luftutsläpp eller mochitillverkning pågår, • ljudet av knådning hörs. • ljudet av motorn som går hörs. • ljuden av mochitillverkning hörs. ● När torrjäst och ingredienserna från russin- och nötdispensern tillsätts i bakformen. • ljudet av att luckventilen öppnas och dispenserluckan hörs.	
Onormala ljud på degblandaren	● Det finns ett mellanrum mellan degblandaren och axeln. (Framsidan rör sig cirka 3 cm.)	
Pulver finns fortfarande kvar och gräddning sker inte.	● Har du glömt att placera degblandaren?	**Placera degblandaren.**
	● Är degblandaraxeln för hårt fastspänd i bakformen så att den inte kan röra sig?	**Byt ut huvudaxellagret om degblandaraxeln inte roterar.** **(Kontakta ditt Panasonic servicecenter.)**  Axel
Deg läcker ut i botten på bakformen.	● En liten mängd deg läcker ut från bakformens utloppsport under drift. (För att undvika att påverka rotationsprocessen kommer degen som kommer in i rotationsdelen att matas ut.) Detta är normalt. Bekräfta om degblandaren roterar.  Utloppsport (4 positioner) Längst ner i bakformen	
Botten av bakformen blir svart.	● Botten på bakformen kan bli svart på grund av friktion vid knådning.	I så fall, torka av och rengör med en fuktig kökshandduk.

● Rök eller lukt kan förekomma vid första användningen. De försvinner dock efter en tid. Driften påverkas inte.

Rengöring och underhåll

● Rengör och torka så snabbt som möjligt! (Sätt inte tillbaka en smutsig eller våt bakform i huvudenheten.)
● Rengör med en mjuk svamp! (Använd inte rengöringsmedel eller metallborste för att rengöra bakformen. Använd inte nylonsidan på en svamp, svampar inlindade i nylonnät eller diskmaskinen.)
● Innan första användningen, låt glassbehållaren och omrörarbladet ligga i blöt i kallt vatten för att rengöra dem.
● Efter användning, tvätta och torka dem så snart som möjligt. (Förvara inte i smutsigt eller vått tillstånd.)
● Använd en mjuk svamp för rengöring. (Använd inte slipmedel, metallborstar, nylonsidan av svampar, slipande svampar, och rengör inte i diskmaskin.)
● Om de inte används under en lång period, torka dem ordentligt innan de stuvas undan.

Huvudenhet

Torka av med en väl urvriden trasa.
● Torka bort mjöl, torrjäst och ingredienser som finns kvar inuti huvudenheten.

Dispenserlock

Ta bort och skölj med vatten.
● Öppna det övre locket till ungefär 70 graders vinkel och lyft sedan uppåt från höger sida.



Rengöring och underhåll

Bakform, degblandare

Skölj med vatten när degresterna har avlägsnats.

① Tillsätt en liten mängd varmt vatten i bakformen och låt den stå stilla en stund.
- Om degblandaren är svår att ta bort, rotera degblandaren lätt för att ta bort den.

② Rengör bakformen och degblandaren med en mjuk svamp.
- Lämna inte degrester runt installationsaxeln. Restdeg kan skada bakformens non-stick-beläggning.

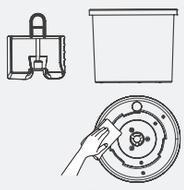
③ Ta bort eventuell degrester om det fortfarande finns kvar på degblandaren. Det rekommenderas att använda en bambupinne.

- Eventuell kvarvarande deg på skaftet kan göra att degblandaren lätt lossnar eller blir kvar i brödet.
- Använd neutrala rengöringsmedel för att rengöra axeln om den är mycket smutsig.

Omrörarblad och glassbehållare

Ta bort, skölj med kallt vatten, torka av eller låt lufttorka.

- Använd ett neutralt diskmedel vid rengöring.
- Rengör och torka av glassbehållaren (även botten) innan du placerar den i frysen.



(Botten av glassbehållaren)

Russin- och nötdispenser

Efter rengöring med en urvriden fuktig trasa, låt den lufttorka naturligt.

- Torka inte av jästdispensern med en torr trasa, eftersom statisk elektricitet kan förhindra att torrjästen dispenserar korrekt.

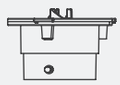
Lock

Torka av med en väl urvriden trasa.

- Använd en väl urvriden trasa för att rengöra torrjästen på luckventilen.
  Om brödet höjer sig för mycket och vidrör innerlocket kan beläggningen rosta. Detta påverkar dock inte brödbakningsresultatet, och om man av misstag skulle få i sig något av den flagade beläggningen utgör det ingen hälsorisk. Torka av innerlocket med en urvriden, fuktig trasa direkt efter bakningen.

Behållarens botten

Rengör ytan med en kökshandduk och låt den sedan lufttorka.



Specifikationer

Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz		
Värmeeffekt	360 W		
Blandningseffekt	80 W		
Mått (B × D × H) (ungefär)	Huvudenhet	24,1 cm × 30,4 cm × 30,7 cm	
	Glassbehållare	14,4 cm × 14,4 cm × 16,2 cm	
Vikt (ungefär)	Huvudenhet	6,1 kg	
	Glassbehållare	0,87 kg	
Maximal kapacitet (ungefär)	Glassbehållare	0,7 L	
Luftburet akustiskt buller	46,8 dB(A)		
Överhettningsskydd	Termisk säkring		
Nätsladdens längd (ungefär)	0,9 m		
Kapacitet	Mjöl	Bröd	max. 300 g
		Deg	max. 300 g
	Torrjäst		max. 4,2 g
	Russin, nötter		max. 100 g
Strömförbrukning i avstängt läge	n.a.		
Strömförbrukning i viloläge	0,4 W		
Strömförbrukning i nätverksvilolägen	n.a.		
Standardtid för att växla till viloläge	n.a.		

Automatiskt viloläge

När apparaten ansluts till strömförsörjningen går den omedelbart in i viloläge.
Om du trycker på stoppa-knappen när apparaten är igång kommer den omedelbart att övergå till viloläge.

Kassering av gamla apparater

Gäller endast Europeiska unionen och länder med återvinningssystem.

Denna symbol på produkter, förpackningar och / eller medföljande dokumentation, betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med hushållssopor.

För korrekt hantering, återvinning och återanvändning av gamla produkter, ta dem till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationell lagstiftning.



Genom att kassera dem på rätt sätt, hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön.

För mer information om insamling och återvinning, kontakta din kommun.

Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med nationell lagstiftning.

Memo

Memo

English	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germany **Authorized Representative in EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany **Manufactured by:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Polski**	**Importer:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Niemcy **Upoważniony przedstawiciel w UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy **Wyprodukowano przez:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China
Deutsch	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Deutschland **Autorisierter Vertreter in der EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland **Hergestellt von:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Česky**	**Dovozce:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Německo **Oprávněný zástupce v EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburk, Německo **Vyrobil:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China
Français	**Importateur :** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Allemagne **Représentant autorisé dans l'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne **Fabriqué par:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Magyar**	**Importőr:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Németország **Hivatalos képviselő az EU-ban:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország **Gyártotta:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China
Nederlands	**Importeur:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Duitsland **Gemachtigd vertegenwoordiger in de EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland **Geproduceerd door:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Suomi**	**Importör:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Saksa **Valtuutettu edustaja EU:ssa:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hampuri, Saksa **Valmistaja:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China
Italiano	**Importatore:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Germania **Rappresentante autorizzato nell'UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania **Fabbricato da:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Dansk**	**Importør:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland **Autoriseret repræsentant i EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland **Fremstillet af:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China
Español	**Importador:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Alemania **Representante Autorizado para la UE:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania **Fabricado por:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China	**Svenska**	**Importör:** Panasonic Marketing Europe GmbH Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden, Tyskland **Auktoriserad representant i EU:** Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland **Tillverkad av:** Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. No.17,Chuangxin Road,Torch Hi-Tech Industrial Development Zone,Xiamen,Fujian,China

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

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co.,Ltd.
https://www.panasonic.com
©Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2026

DZ50B244
MX0626X0
XE
Printed in China