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

OPERATING INSTRUCTIONS

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



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

SD-PN100KXE

Scan the QR code for more recipes and version of Operating Instructions.
Scannen Sie den QR-Code, um weitere Rezepte und die Version der Betriebsanleitung zu sehen.
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes et la version 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

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

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- For this product, there are 2 instructions. This is "OPERATING INSTRUCTIONS". The other one is "OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES". Please read 2 instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product please give your special attention to **"Safety Precautions (See P. GB2 – GB3)"** and **"Important Information" (See P. GB4) of this instructions**.
- Please keep this 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
Parts Names and Instructions GB4
Making Basic Bread GB5
Troubleshooting GB6
Cleaning & Care GB7
Specifications GB7
Quick Guide GB8

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, scalding or injury.

⃠
- **Do not allow infants and children to play with packaging material.** (It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  ➜ Consult the place of purchase or Panasonic service centre.
- **Do not damage the mains lead or mains plug.**
  The following behaviors are strictly prohibited:
  Damaging, processing or placing it near the heating pipe, forcibly bending, twisting, pulling, pulling the mains lead over sharp edges, placing heavy objects on the mains lead, bundling the mains lead, and using the mains lead to lift the product.
- **Do not use the appliance if the mains lead or mains plug is damaged or the mains plug is loosely connected to the household mains socket.**
  ➜ If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the mains plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and / or any liquid.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
  • Especially pay attention to children.

❗
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
  Children should not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance should not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

⚠ WARNING

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

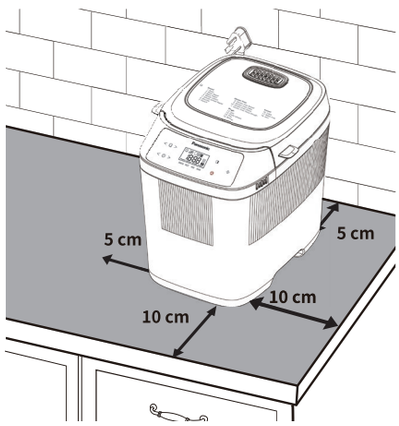
  ➜ Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.
- **Do not use the appliance if the parts of the appliance is deformed or damaged such as having visible cracks or chips.**
  ➜ Consult the place of purchase or Panasonic service centre for inspection or repair.

⚠ CAUTION

To avoid risk of electric leakage, electric shock, fire due to short circuit, scalding, injury or property damage.

- **Do not use the appliance on following places.**
  - On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
  - Places where it may be splashed with water or near a heat source.

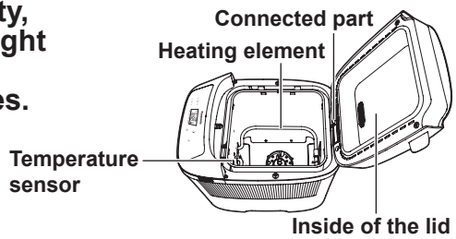
  ➜ Position the appliance on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm from edge of worktop and at least 5 cm from adjacent walls and other objects.



- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**
- **Do not use an external timer etc.**
  - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.**
  The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.
  ➜ To avoid burns, always use oven gloves to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven gloves.)
- **Do not insert any object in the gaps.**
- **Do not exceed the maximum quantities of bread (280 g), dough (280 g) and raising ingredients such as dry yeast (4.2 g) or baking powder (7 g). (See P. GB7)**
- **Unplug the mains plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the mains plug when unplugging it.Never pull on the mains lead.**
- **Before handling, moving or cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down.**
- **This appliance is intended for household use only.**
- **Ensure to clean the appliance especially surfaces in contact with food after use. (See P. GB7)**

Important Information

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

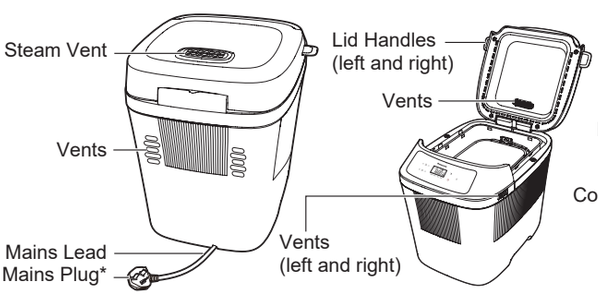


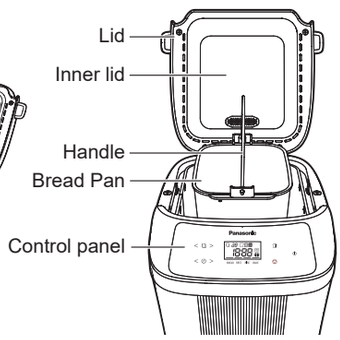
This symbol on the appliance indicates "Hot surface and should not be touched without caution".

Parts Names and Instructions

Main Unit

- **Before using the appliance for the first time, please wash the bread pan, blade, etc.**





Measuring cup (max. 240 mL)

To measure out liquids.

- 10 mL increments

Measuring spoon (15 mL) (5 mL)

To measure out sugar, salt, dry yeast, etc.

Tablespoon ½ marking

Teaspoon

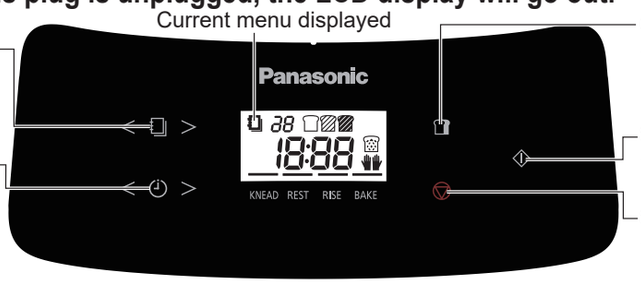
- ¼, ½, ¾ markings

Kneading blade

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

Control Panel And Display

- **After the mains plug is unplugged, the LCD display will go out.**



Menu
- **Select a menu** (Press and hold it for fast scrolling)

Timer
- **Set Delay timer** (P. GB5) (countdown)
- Set the "Delay timer" for the baking

Crust
- **Press this button to choose crust colour. (See P. GB4)** (Medium →Dark →Light)

Start
- **Press this button to "Start the program" or "Delayed timer"**

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

- **The figure above shows all text and icons, whereas only the contents related to the current menu are displayed during actual use.**

Continue to bake / Reheat / Stir (Menus that can be set: 16 - 18) ("Continue to bake" is taken as an example shown on the right)	In case of insufficient baking due to the addition of ingredients, etc. (Insert a skewer into the centre the cake or bread if the mixture sticks to the skewer continue to bake.), "Continue to bake" can be performed up to 2 times after the baking is finished. ● "Continue to bake" should be performed within 15 minutes after the baking is finished, and cannot be performed after the temperature of the inside of the main body drops. ① Select the corresponding menu number. ② Set the baking time. ● The duration of "Continue to bake" will be different for different menus. ③ Press the "⏀" button. ● Press and hold the "⏚" button to cancel "Continue to bake". ■ "Continue to bake" can also be performed in the following ways: ● When "⏚" is not pressed after the baking is finished and the buzzer beeps. ① Press the "＜" or "＞" of "🕘" button to set the baking time. ② Press the "⏀" button to start baking.
Crust	"" can be set to " " Medium, " " Dark or " " Light. ① After selecting a program listed on the menu, press the "" button to select the desired colour of the crust. ② Press the "⏀" button. ● The program listed on the menu and for which "" is available is marked with "" ● The more sugar, the darker the crust colour. The less sugar, the lighter the crust colour.

Timer	The baking finishes at the set time by the "⏲" program. ① For example, daily-made soft bread. ● It is 9:00 pm now and you want the bread to be ready at 6:30 am tomorrow. ② After selecting the program on the menu, press the "＜" or "＞" of "⏲" button to adjust the time to the desired baking finishing time. (The displayed time is the difference between the finishing time and the present.) ③ Press the "⏎" button. (to finish the delay timer). ● For the program for which the "🍞" program is available, please set the "⏲" program after setting the "🍞" program. ④ For available menu, it can be set up to 13 hours.
Raisin Addition amount should not exceed 50 g.	Menu 3 has the Raisin program by default. When any ingredients need to be added, you can add the ingredients at the time specified in the manual. Manual addition ("🍇" is displayed on the LCD). After the appliance beeps, you should manually add the ingredients, close the lid and press the "⏎" button again within 3 minutes. ※ If the ingredients are not added or the "⏎" button is not pressed within 3 minutes, the buzzer will beep and the appliance will start automatically. ● The ingredients addition time varies with the room temperature. ● The more ingredients, the less puffy the bread. ● Depending on different types of ingredients, there may be cases where the original shape cannot be maintained. Please follow the proportion and amount of ingredients for each menu. Otherwise, the ingredients may pop out of the bread pan, be burnt by the heater, smell bad or smoke. ● Too hard ingredients added may cause peeling of the fluoride coating on the bread pan, etc. Please be careful when using them. ● Accidental intake of the peeled fluoride coating will not affect your health.

Making Basic Bread

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	250 g
Butter	15 g
Sugar	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	170 mL

The options of each recipe and necessary operation are indicated as the following icons:

- 🍇 **Raisins, nuts and other ingredients can be added manually. The time indicated in the recipe section for adding extra ingredients such as raisins is the addition time in the non-timer program.**
- **Place measured ingredients into bread pan in the order listed in the recipe.**
- 🍞 **Crust colour can be set to "Medium", "Dark" or "Light".**
- **Do manual operation (such as adding extra ingredients, scraping the flour from sidewall of bread pan) when the beep sounds.**
- ⏲ **The bread baking finishing time can be set.**

- **Range of set finishing time: 4 hours - 13 hours (P. GB5)**
- **Ingredients addition time: About 37 minutes - 1 hours 2 minutes (P. GB5)**

Preparation

1. Place the appliance on a stable, dry, clean, flat, heat-resistant worktop.
2. Open the lid. Turn the bread pan anticlockwise to remove the bread pan. Install the kneading blade onto the mounting shaft.
   - Gently touch the kneading blade, and its front end will move about 3 cm from side to side.
   - Make sure that there is no dough around the mounting shaft.
3. Put the ingredients in the range indicated by the icons into the bread pan in the order listed in the recipe and as follows:
   ① Yeast ② Flour ③ Other ingredients ④ Liquids
   Put the bread pan clockwise in place, close the lid and insert the mains plug.
   - When adding the dry yeast, keep it away from the kneading blade and mounting shaft. If some yeast gets into it, the bread may not rise well.
   - Place the measured ingredients into the bread pan. Cover the yeast with the flour, followed by the the rest of the dry ingredients. Followed by the liquid.

Setting

4. Press the left and right arrows of "🍽" to switch over between the menus.
   After selecting menu 1, you can choose to set the following shortcut programs. (The programs available for each menu are indicated by the following icons beside the recipe.)
   Menu 3 has the Raisin program by default. The machine will beep to remind you to add the ingredients within the required time while the display "🍇" will blink.
   Press the "🍞" button to set the crust colour. (Standard by default.)
   Press the "⏲" button to set the bread baking finishing time. (From the present by default.)
   See P.GB4-P.GB5 for details of the above shortcut programs.
5. Press the "⏎" button, and then screen will display the approximate finishing time.
   - If the menu has selected the Raisin program, please open the lid when the buzzer beeps, manually put the ingredients into the bread pan, and press the "⏎" button again.

   If the ingredients are not added or the "⏎" button is not pressed within 3 minutes, the buzzer will beep and the appliance will start automatically.

Taking out

6. The machine will beep when the program has finished.
   Press "⏻" button and unplug the machine.
7. For best results remove the bread immediately.
   - Carefully remove the hot bread pan with dry heat protective oven gloves.
   - Tip the bread out of the pan and leave it to cool on a wire rack.
   - Make sure the blade is not embedded in the bread before slicing.
   - Do not use any sharp implements to remove the bread as this will damage the bread pan.

Troubleshooting

Please check the following first.If there is still an anomaly, contact Panasonic Service Centre immediately.

U53	● Motor overload.	● Weigh materials correctly. ● Crush large particles of ingredients such as walnuts and add them.(Press "⏻")
U50	It means that due to continuous running, the machine is hot (above 40 °C).	Open the lid until the inside is cooled thoroughly. (It should be cooled for about 1 hour after finishing the baking.)
H01 ~ H02	This is a malfunction. ● Please contact Panasonic Service Centre for repair.	

Problem	Cause and Action
Buttons do not work.	● **Check whether or not the mains plug is loose or has fallen.** ➜ Insert the mains plug.
The appliance does not run (knead the dough) after the "⏻" button is pressed.	● **The delay timer program is started from "Dough standing" so that the appliance does not run at the beginning.** ➜ None
The blade rattles.	● **It is because there is a gap between the blade and the main shaft. (The front end moves about 3 cm)** ➜ None
The appliance sounds during use or reservation.	● **During "Dough kneading" or "Venting", the following sounds are not abnormal.** ➜ Squeaks and patters..... dough kneading sound ➜ Hums .....motor running sound
The appliance stops halfway. (the blade does not rotate)	● **When there are too much ingredients or the blade is stuck in the hard ingredients so that the motor is overloaded, the protection device starts working and the appliance stops halfway. (Disconnect the power immediately, remove and discard the ingredients from the bread pan. Rest for more than 30 minutes, and then restart with the amount of ingredients stated in the recipe.)** ➜ If the product still does not operate normally after the above operation, please contact Panasonic Service Centre for repair.
Baking still cannot proceed and there is still powdery.	● **Whether or not you have forgotten to install the blade.** ➜ Install the blade. (P. GB4) ● **Whether or not the blade mounting shaft in the bread pan is too tight to rotate.** ➜ When the blade is installed but the blade mounting shaft does not rotate, replace the bearing of the spindle. (Please contact Panasonic Service Centre.)
There is dough leakage at the bottom of the bread pan.	● **During use, a small amount of dough is discharged from the outlet of the bread pan. (The dough that has entered the rotating part is discharged so as not to interfere with the rotation.) This is not abnormal. However, please make sure that the blade mounting shaft can rotate.** ➜ When the blade is installed but the blade mounting shaft does not rotate, replace the bearing of the spindle. (Please contact Panasonic Service Centre.)
The bottom of the bread pan turns dark.	● **The bottom of the bread pan may turn dark due to the stirring friction. Wipe the darkening part with a wet kitchen paper.** ➜ None
Abnormal shape of bread (Insufficient or excessive fermentation).	● **You have used too much dry yeast / water.** ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast) / measuring cup (water) provided. ➜ Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● **You have used too much flour.** ➜ Carefully weigh the flour using scales. ● **Is the room temperature too high?** ➜ For the room temperature above 25 °C, it is recommended to use water at 5 °C and reduce the amount of water by 10 g (mL)

- When the appliance starts to run, it smokes and smells. But the smoke and smell gradually disappear as the appliance continues to run. This does not affect the use of the appliance.
- It is normal that the motor may not run immediately when the appliance is started.

Cleaning & Care

- Before cleaning the unit, unplug and allow to cool.
- Do not use anything abrasive! (cleansers, scouring pads etc).
- Use a soft damp cloth.
- Do not wash any part of the bread maker in the dishwasher.
- Keep the bread maker clean and dry.

Bread Pan ● Kneading Blade

Twist the bread pan anti-clockwise to remove.
Remove the kneading blade and wash in warm soapy water.

① Ensure the area around the shaft and inside the kneading blade are cleaned thoroughly. There should be no dough residue left around the kneading shaft.

② If the kneading blade is difficult to remove from the pan, place a small quantity of warm water into the pan and soak for 5 - 10 mins. Do not submerge the pan in water.

Main Unit

Wipe with a soft damp cloth.

- Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.

Lid

Once cooled, wipe the inner lid with a soft damp cloth as soon as possible after baking.

Specifications

Power Supply	230V ～ 50 Hz			
Heating Power	340 W			
Mixing Power	45 W			
Dimensions (W × D × H) (approximately)	25.5 × 30.7 × 29.0 cm			
Weight	3.5 kg			
Overheating Prevention Device	Thermal fuse			
Length of the Mains Lead (Approx.)	0.9 m			
Capacity	Strong bread flour	Bread	max. 280 g	min. 200 g
		Dough	max. 280 g	min. 200 g
	Dry yeast		max. 4.2 g	min. 1.4 g
	Baking powder		max. 7 g	min. 3 g
Standby Mode Power	0.4 W			

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.

SD-PN100

QUICK GUIDE

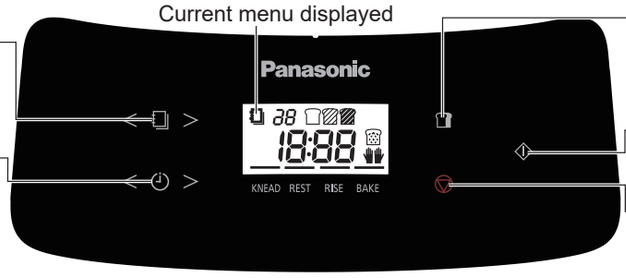
Thank you for choosing Panasonic. We will work towards our own goal to realize a better life and a more sustainable global environment.

Full manual in web

Less Plastic Package

Digital manual support

CONTROL PANEL AND DISPLAY



Menu
- **Select a menu** (Press and hold it for fast scrolling)

Timer
- **Set Delay timer** (P. GB5) (countdown)
- Set the "Delay timer" for the baking

Current menu displayed

Crust
- **Press this button to choose crust colour. (See P. GB4)**

(Medium →Dark →Light)

Start
- **Press this button to "Start the program" or "Delayed timer"**

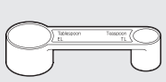
Stop
- **To cancel the setting / stop the program. (Hold for approximately 1 second.)**

ACCESSORIES

Measuring cup



Measuring spoon



Kneading blade



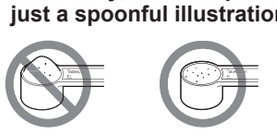
HOW TO USE (Program 1)

Clean all parts before using the appliance for the first time or when you have not used it for a while. (Please follow the cleaning instructions on P. GB7.)

1 Remove the bread pan and set the kneading blade.



2 Measure the Ingredients accurately, for example as just a spoonful illustration.



3 Place the ingredients into bread pan



4 Select a bread menu

< >

5 Press Start button

6 When bread is ready, press Stop button, remove it, and place on a wire rack.



RECIPES

Place the measured ingredients into bread pan in the order listed in the recipe.

Function	Menu No.	Menu Item	Time	Ingredients										
				Dry yeast	Strong whole wheat bread flour	Strong white bread flour	Butter	Sugar	Skimmed milk powder	Salt	Oil	Egg	Butter	Water
Bread	1	Basic	4 h - 4 h 10 min	1 tsp	-	250 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	170 mL
	4	Whole Wheat	5 h	1 tsp	125 g	125 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	190 mL
	6	Brioche	3 h15 min	¾ tsp	-	200 g	30 g*1	2 tbsp	1 tbsp	¾ tsp	-	140 mL*2	40 g*3	-
Dough	14	Pizza	45 min	½ tsp	-	280 g	-	-	-	1 tsp	2 ½ tbsp	-	-	150 mL

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

*2 Mixture/Beat 1 egg (M)+ Egg yolk + Water

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

			Time	Ingredients									
				Milk	Egg	Cider vinegar	Oil	Honey	Salt	Brown rice flour	Potato Starch	Xanthan gum	Dry yeast
Gluten Free	8	Gluten Free Bread	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 tbsp	30 g	1 tsp	75 g	150 g	1 tsp	1 ½ tbsp

*1 Egg (M), beaten

			Time	Ingredients							
				Butter	Sugar	Milk	Egg	Baking powder	Plain flour	Rum or brandy	Lemon peel
Sweet	16	Cake	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 tbsp	100 g*1	7 g	180 g	A little	A whole

*1 2 Eggs (M), beaten

Scan the QR code for more recipes and version of Operating Instructions.
https://www.panasonic.com

Vielen Dank, dass Sie sich für das Panasonic-Produkt entschieden haben.

- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist die „BEDIENUNGSANLEITUNG“. Die andere ist „GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE“. Bitte lesen Sie die 2 Anleitungen sorgfältig durch, um das Produkt richtig und sicher zu benutzen.
- Bevor Sie dieses Produkt benutzen, beachten Sie bitte besonders die **„Sicherheitsvorkehrungen“ (siehe S. DE2 -DE3)** und **„Wichtige Informationen“ (siehe S. DE4) dieser Anleitung**.
- 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 Bedienfeld DE4
Herstellung von Brot (beispielhaft) DE5
Fehlerbehebung DE6
Reinigung & Pflege DE7
Technische Daten DE7
Kurzanleitung DE8

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen unbedingt.

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, Verbrühung 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.**
  ➜ Wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder den Panasonic-Kundendienst.
- **Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker.**
  Die folgenden Verhaltensweisen sind strengstens untersagt:
  Beschädigung, Bearbeitung oder Platzierung in der Nähe des Heizungsrohrs, gewaltsames Biegen, Verdrehen, Ziehen, Ziehen des Netzkabels über scharfe Kanten, Ablegen schwerer Gegenstände auf dem Netzkabel, Bündeln des Netzkabels und Verwendung des Netzkabels zum Anheben des Produkts.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder der Netzstecker nur lose mit der Steckdose verbunden ist.**
  ➜ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung 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.**
- **Berühren, blockieren oder verdecken Sie die Dampfabzugsöffnung während des Gebrauchs nicht.**
  • Achten Sie besonders auf Kinder.

❗
- **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.**
  Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
  Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

⚠ WARNUNG

- **Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel 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, achten Sie darauf, 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 Hauptgehäuse ist verformt, weist sichtbare Schäden auf oder ist ungewöhnlich heiß.
  - Während des Betriebs sind ungewöhnliche Drehgeräusche zu hören.
  - Es gibt einen unangenehmen Geruch.
  - Es liegt eine andere Anomalie oder Störung vor.

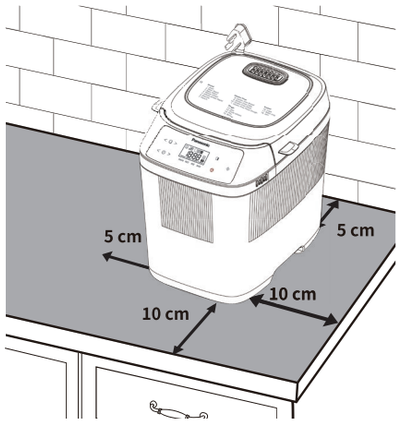
  ➜ Wenden Sie sich für eine Inspektion oder Reparatur an die Verkaufsstelle oder den Panasonic-Kundendienst.
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Geräts verformt oder beschädigt sind, z. B. sichtbare Risse oder Absplitterungen vorhanden sind.**
  ➜ Wenden Sie sich für eine Inspektion oder Reparatur an die Verkaufsstelle oder den Panasonic-Kundendienst.

⚠ VORSICHT

Zur Vermeidung des Risikos eines elektrischen Lecks, eines elektrischen Schlages, eines Brandes aufgrund eines Kurzschlusses, einer Verbrühung, einer Verletzung oder eines Sachschadens.

- **Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten.**
  - Auf unebenen Oberflächen, auf elektrischen Geräten wie einem Kühlschrank, auf Materialien wie Tischdecken oder auf Teppichen, etc.
  - Orte, an denenes mit Wasser bespritzt werden kann oder in der Nähe einer Wärmequelle.

  ➜ 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.

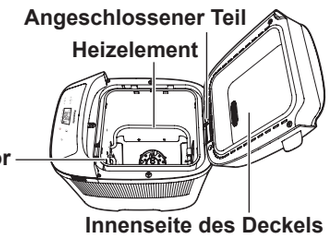


- **Nehmen Sie die Backform nicht heraus und ziehen Sie während des Gebrauchs nicht den Netzstecker.**
- **Verwenden Sie keine externe Zeitschaltuhr usw.**
  - Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **Berühren Sie keine heißen Flächen, wie z. B. die Backform, das Innere des Gerätes, 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.)
- **Stecken Sie keine Gegenstände in die Zwischenräume.**
- **Die Höchstmengen für Brot (280 g), Teig (280 g) und Backtriebmittel wie Trockenhefe (4,2 g) oder Backpulver (7 g) dürfen nicht überschritten werden. (Siehe S. DE7)**
- **Ziehen Sie den Netzstecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird.**
- **Halten Sie den Netzstecker fest, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, und ziehen Sie niemals am Netzkabel.**
- **Bevor Sie das Gerät handhaben, bewegen oder reinigen, ziehen Sie den Netzstecker ab und lassen Sie es abkühlen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
- **Reinigen Sie das Gerät, insbesondere die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach dem Gebrauch. (Siehe S. DE7)**

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.**
- **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.**
- **Wenn Sie den Griff der Backform nehmen, halten Sie den mittleren Teil des Griffs fest, um ein Wackeln oder Stöße zu vermeiden.**

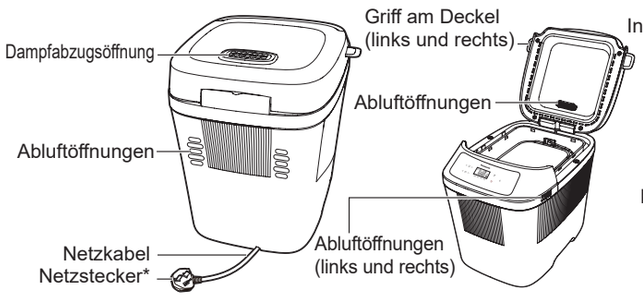


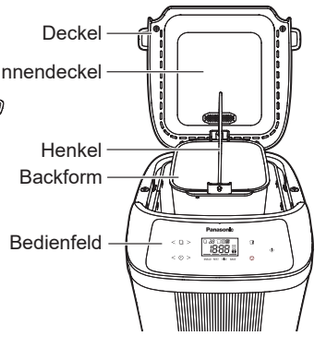
Dieses Symbol auf dem Gerät bedeutet „Heiße Oberfläche und nur mit Vorsicht berühren“.

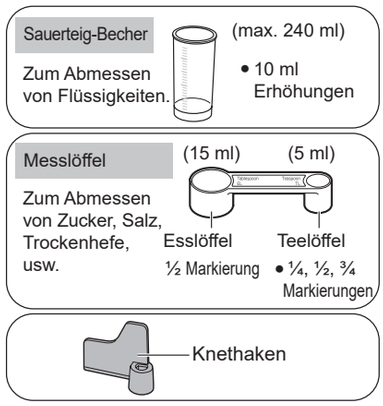
Erklärung der Teile und Bedienfeld

Hauptgerät

- **Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, waschen Sie bitte die Backform, Knethaken usw.**







* Die Form des Netzsteckers kann von der Abbildung abweichen.

Bedienfeld und Display

- **Nachdem der Netzstecker gezogen wurde, erlischt das LCD-Display.**

Menü
- **Wählen Sie ein Menü** (Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu blättern)

Zeitschaltuhr
- **Einstellen der Zeitvorwahl** (S. DE5) (Countdown)
- Einstellen der „Zeitvorwahl“ für das Backen



Bräunung
- **Drücken Sie diese Taste, um die Farbe der Bräunung zu wählen. (siehe S. DE4)** (Mittel →Dunkel →Hell)

Start
- **Drücken Sie diese Taste, um „Programm zu starten“ oder „Verzögerungstimer“**

Stop
- **Zum Abbrechen der Einstellung / Anhalten des Programms. (Etwa 1 Sekunde lang gedrückt halten.)**

- **In der obigen Abbildung sind alle Texte und Symbole dargestellt, während bei der tatsächlichen Verwendung nur die Inhalte des aktuellen Menüs angezeigt werden.**

Weiterbacken / Aufwärmen / Rühren (Einstellbare Menüs: 16 - 18) („Weiterbacken“ ist als Beispiel rechts dargestellt)	Bei unzureichendem Backen aufgrund der Zugabe von Zutaten usw. (Stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens oder Brotes, wenn der Teig am Spieß kleben bleibt, backen Sie weiter.), kann „Weiterbacken“ bis zu 2 Mal nach dem Ende des Backvorgangs ausgeführt werden. • „Weiterbacken“ sollte innerhalb von 15 Minuten nach Beendigung des Backvorgangs durchgeführt werden und kann nicht mehr durchgeführt werden, wenn die Temperatur im Inneren des Hauptgerätes sinkt. ① Wählen Sie die entsprechende Menünummer. ② Stellen Sie die Backzeit ein. • Die Dauer von „Weiterbacken“ ist für verschiedene Menüs unterschiedlich. ③ Drücken Sie die Taste „ “. • Drücken und halten Sie die Taste „ “, um „Weiterbacken“ abzubrechen. ■ „Weiterbacken“ kann auch auf folgende Weise durchgeführt werden: • Wenn „ “ nicht gedrückt wird, nachdem das Backen beendet ist und der Signalton ertönt. ① Drücken Sie die „ “ oder „ “ der Taste „ “, um die Backzeit einzustellen. ② Drücken Sie die „ “-Taste, um den Backvorgang zu starten.
Bräunung	Die „ “ kann eingestellt werden auf „ “ Mittel, „ “ Dunkel oder „ “ Hell. ① Nach der Auswahl eines der im Menü aufgeführten Programme, drücken Sie die Taste „ “, um die gewünschte Farbe der Kruste auszuwählen. ② Drücken Sie die „ “-Taste. • Das im Menü aufgeführte Programm, für das „ “ verfügbar ist, ist mit „ “ markiert • Je mehr Zucker, desto dunkler die Farbe der Bräunung. Je weniger Zucker, desto heller ist die Bräunungsfarbe.

Zeitschaltuhr	Das Backen endet zur eingestellten Zeit mit dem Programm „⏲“. ① Zum Beispiel, frisches Brot am Morgen. ● Es ist jetzt 21:00 Uhr und Sie möchten, dass das Brot morgen um 6:30 Uhr fertig ist. ② Nachdem Sie das Programm im Menü ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „＜“ oder „＞“ der Taste „⏲“, um die Zeit auf die gewünschte Backendzeit einzustellen. (Die angezeigte Zeit ist die Differenz zwischen der Endzeit und der aktuellen Zeit). ③ Drücken Sie die Taste „⏻“. (um die Zeitvorwahl zu beenden). ● Für das Programm, für das das Programm „🍞“ verfügbar ist, stellen Sie bitte das Programm „⏲“ nach der Einstellung des Programms „🍞“ ein. ④ Für das verfügbare Menü. Einstellung bis zu 13 Stunden möglich.
Rosinen Die Zugabemenge sollte 50 g nicht überschreiten.	Im Menü 3 ist standardmäßig das Programm „Rosinen“ eingestellt. Wenn Zutaten hinzugefügt werden müssen, können Sie die Zutaten zu der in der Anleitung angegebenen Zeit hinzufügen. Manuelle Zugabe („🍇“ wird auf dem LCD-Display angezeigt). Nach dem Signalton des Geräts sollten Sie die Zutaten manuell hinzufügen, den Deckel schließen und innerhalb von 3 Minuten erneut die „⏻“-Taste drücken. ※ Wenn die Zutaten nicht hinzugefügt werden oder die „⏻“-Taste nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt wird, ertönt der Signalton und das Gerät startet automatisch. ● Die Zugabezeit der Zutaten variiert mit der Raumtemperatur. ● Je mehr Zutaten, desto weniger aufgebläht ist das Brot. ● Je nach Art der Zutaten kann es vorkommen, dass die ursprüngliche Form nicht beibehalten werden kann. Bitte beachten Sie das Verhältnis und die Menge der Zutaten für jedes Menü. Andernfalls können die Zutaten aus der Backform herausspringen, durch die Heizung verbrannt werden, schlecht riechen oder rauchen. ● Zu harte Zutaten können dazu führen, dass sich die Fluoridbeschichtung der Backform ablöst, usw. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie sie verwenden. ● Der versehentliche Verzehr der sich ablösenden Fluoridbeschichtung wird Ihre Gesundheit nicht beeinträchtigen.

Herstellung von Brot (beispielhaft)

Trockenhefe	1 Teelöffel
Weizenmehl Typ 550	250 g
Butter	15 g
Zucker	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Wasser	170 ml

Die Optionen jedes Rezepts und die notwendigen Arbeitsschritte sind durch die folgenden Symbole gekennzeichnet:

🍇 Rosinen, Nüsse und andere Zutaten können manuell hinzugefügt werden. Die im Rezeptabschnitt angegebene Zeit für die Zugabe von zusätzlichen Zutaten wie Rosinen ist die Zugabezeit in einem anderen Programm als dem Verzögerungstimerprogramm.

🍞 Die Bräunungsfarbe kann eingestellt werden auf „Mittel“, „Dunkel“ oder „Hell“.

⏲ Die Endzeit des Brotbackens kann eingestellt werden.

Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Führen Sie einen manuellen Vorgang durch (z. B. Hinzufügen zusätzlicher Zutaten, Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform), wenn der Signalton ertönt.

- **Bereich der eingestellten Fertigstellungszeit: 4 Stunden - 13 Stunden (S. DE5)**
- **Zutatenzugabezeit: Etwa 37 Minuten - 1 Stunde 2 Minuten (S. DE5)**

Zubereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche.
2. Öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, um die Backform zu entfernen. Setzen Sie den Knethaken auf den Montageschaft.
   - Berühren Sie den Knethaken vorsichtig, und sein vorderes Ende wird sich etwa 3 cm von einer Seite zur anderen bewegen.
   - Vergewissern Sie sich, dass sich kein Teig um den Montageschaft befindet.
3. Geben Sie die Zutaten aus dem durch die Symbole angegebenen Bereich in der im Rezept angegebenen Reihenfolge und wie folgt in die Backform: ① Hefe ② Mehl ③ Andere Zutaten ④ Flüssigkeiten
   Setzen Sie die Backform im Uhrzeigersinn ein, schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Netzstecker ein.
   - Wenn Sie die Trockenhefe hinzufügen, halten Sie sie vom Knethaken und dem Montageschaft fern. Wenn etwas Hefe hineingerät, geht das Brot möglicherweise nicht gut auf.
   - Die abgemessenen Zutaten in die Backform geben. Bedecken Sie die Hefe mit dem Mehl, gefolgt von den restlichen trockenen Zutaten. Danach kommt die Flüssigkeit dazu.

Einstellung

4. Drücken Sie die Links- und Rechtspfeile von „🍞“, um zwischen den Menüs umzuschalten.
   Nachdem Sie Menü 1 ausgewählt haben, können Sie die folgenden Einstellungen vornehmen. (Die für jedes Menü verfügbaren Einstellungen sind durch die folgenden Symbole neben dem Rezept gekennzeichnet).
   Menü 3 verfügt standardmäßig über das Rosinenprogramm. Das Gerät erinnert Sie mit einem Signalton daran, die Zutaten innerhalb der erforderlichen Zeit hinzuzufügen, und die Anzeige „🍇“ blinkt.
   Drücken Sie die Taste „🍞“, um die Farbe der Bräunung einzustellen. (Standard ist voreingestellt.)
   Drücken Sie die Taste „⏲“, um die Endzeit des Brotbackens einzustellen. (Standardmäßig ab dem aktuellen Zeitpunkt.)
   Siehe S. DE4-S. DE5 für Einzelheiten zu den oben genannten Optionen.
5. Drücken Sie die Taste „⏻“, dann wird auf dem Bildschirm die ungefähre Endzeit angezeigt.
   - Wenn das gewählte Menü das Rosinenprogramm enthält, öffnen Sie bitte den Deckel, wenn der Signalton ertönt, geben Sie die Zutaten manuell in die Backform und drücken Sie erneut die „⏻“-Taste.

   Wenn die Zutaten nicht hinzugefügt werden oder die „⏻“-Taste nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt wird, ertönt der Signalton und das Gerät startet automatisch.

Herausnehmen

6. Das Gerät piept, wenn das Programm beendet ist.
   Drücken Sie die Taste „⏚“ und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Für beste Ergebnisse das Brot sofort herausnehmen.
   - Die heiße Backform vorsichtig mit trockenen Ofenhandschuhen entfernen.
   - Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
   - Vergewissern Sie sich vor dem Schneiden, dass der Knethaken nicht in das Brot eingedrückt ist.
   - Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Herausnehmen des Brotes, da dies die Backform beschädigen würde.

Fehlerbehebung

Bitte überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte, und wenden Sie sich an den Panasonic Kundendienst, wenn weiterhin eine Störung vorliegt.

U53	● Motor überlastet.	● Wiegen Sie die Zutaten richtig ab. ● Zerkleinern Sie große Teile der Zutaten, wie z. B. Walnüsse und fügen Sie sie hinzu.(Drücken Sie „⏚“)
U50	Dies bedeutet, dass das Gerät durch den Dauerbetrieb heiß ist (über 40 °C).	Öffnen Sie den Deckel, bis das Innere vollständig abgekühlt ist. (Das Gerät sollte nach Beendigung des Backvorgangs etwa 1 Stunde lang abkühlen.)
H01 ~ H02	Dies ist eine Fehlfunktion. ● Wenden Sie sich zur Reparatur an den Panasonic-Kundendienst.	

Problem	Ursache und Abhilfe
Die Tasten funktionieren nicht.	● **Prüfen Sie, ob der Netzstecker locker ist oder heruntergefallen ist.** ➜ Stecken Sie den Netzstecker ein.
Das Gerät läuft nicht (knetet den Teig nicht), nachdem die „⏻“ -Taste gedrückt wurde.	● **Das Programm Zeitvorwahl wird ab „Teig steht“ gestartet, so dass das Gerät am Anfang nicht läuft.** ➜ Keine
Der Knethaken klappert.	● **Das liegt daran, dass zwischen dem Knethaken und dem Schaft ein Spalt vorhanden ist. (Das vordere Ende bewegt sich etwa 3 cm)** ➜ Keine
Das Gerät gibt während des Gebrauchs oder der Wartezeit Geräusche von sich.	● **Während des „Teigknetens“ oder „Entlüftens“ sind die folgenden Geräusche nicht ungewöhnlich.** ➜ Quietschen und Geklapper ..... Teigknetgeräusch ➜ Brummen ..... Motorlaufgeräusch
Das Gerät bleibt auf halber Strecke stehen. (der Knethaken dreht sich nicht)	● **Wenn zu viele Zutaten eingefüllt wurden oder der Knethaken in den harten Zutaten stecken bleibt, so dass der Motor überlastet wird, beginnt die Schutzvorrichtung zu arbeiten und das Gerät stoppt. (Unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr, nehmen Sie die Zutaten aus der Backform und entsorgen Sie sie. Lassen Sie das Gerät mehr als 30 Minuten ruhen, und starten Sie es dann mit der im Rezept angegebenen Menge an Zutaten erneut).** ➜ Wenn das Gerät nach den oben genannten Maßnahmen immer noch nicht normal funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Panasonic zur Reparatur.
Das Backen kann immer noch nicht fortgesetzt werden und es ist immer noch pulverig.	● **Überprüfen Sie den korrekten Sitz des Knethakens.** ➜ Setzen Sie den Knethaken ein. (S. DE4) ● **Sitzt der Klingenmontageschaft in der Backform zu fest, um sich zu drehen?** ➜ Wenn der Knethaken eingebaut ist, aber der Schaft sich nicht drehen lässt, tauschen Sie das Lager der Spindel aus. (Bitte wenden Sie sich an der Panasonic Kundendienst.)
Am Boden der Backform läuft Teig aus.	● **Während des Gebrauchs tritt eine kleine Menge Teig aus dem Auslass der Backform aus. (Der Teig, der in den rotierenden Teil gelangt ist, wird so ausgestoßen, dass er die Rotation nicht behindert.) Dies ist nichts Ungewöhnliches. Vergewissern Sie sich jedoch, dass sich der Knethaken mit Schaft drehen kann.** ➜ Wenn der Knethaken eingebaut ist, aber der Schaft sich nicht dreht, tauschen Sie das Lager der Spindel aus. (Bitte wenden Sie sich an den Panasonic Kundendienst.)
Der Boden der Backform wird dunkel.	● **Der Boden der Backform kann sich aufgrund der Reibung beim Rühren dunkel verfärben. Wischen Sie die dunkel gewordene Stelle mit einem feuchten Küchenpapier ab.** ➜ Keine
Abnormale Form des Brotes (unzureichende oder übermäßige Fermentierung).	● **Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet.** ➜ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe) / Messbecher (Wasser). ➜ Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● **Sie haben zu viel Mehl verwendet.** ➜ Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage. ● **Ist die Raumtemperatur zu hoch?** ➜ Bei einer Raumtemperatur über 25 °C wird empfohlen, Wasser mit einer Temperatur von 5 °C zu verwenden und die Wassermenge um 10 g (mL) zu reduzieren.

- Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, raucht und riecht es. Der Rauch und der Geruch verschwinden jedoch allmählich, wenn das Gerät weiterläuft. Die Verwendung des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Es ist normal, dass der Motor beim Einschalten des Geräts nicht sofort anläuft.

Reinigung & Pflege

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel! (Reinigungsmittel, Scheuerschwämme usw.).
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Waschen Sie keine Teile des Brotbackautomaten in der Spülmaschine.
- Halten Sie den Brotbackautomaten sauber und trocken.

Backform ● Knethaken

Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Nehmen Sie den Knethaken heraus und waschen Sie es in warmer Seifenlauge.

① Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um den Schaft und die Innenseite des Knethakens gründlich gereinigt wird. Es sollten keine Teigreste um den Schaft herum zurückbleiben.

② Wenn sich der Knethaken nur schwer aus der Form entfernen lässt, geben Sie eine kleine Menge warmes Wasser in die Form und lassen Sie sie 5 bis 10 Minuten einweichen. Tauchen Sie die Form nicht in Wasser ein.

Hauptgerät

Mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

- Vorsichtig abwischen, um den Temperatursensor nicht zu beschädigen.

Deckel

Wischen Sie den abgekühlten Innendeckel so bald wie möglich nach dem Backen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Technische Daten

Stromzufuhr	230 V ～ 50 Hz			
Heizleistung	340 W			
Mischleistung	45 W			
Abmessungen (B × T × H) (ungefähr)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Gewicht	3,5 kg			
Vorrichtung zum Schutz vor Überhitzung	Thermische Sicherung			
Länge des Netzkabels (ca.)	0,9 m			
Fassungsvermögen	Mehl	Brot	max. 280 g	min. 200 g
		Teig	max. 280 g	min. 200 g
	Trockenhefe		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Backpulver		max. 7 g	min. 3 g
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,4 W			

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.

SD-PN100

KURZANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für Panasonic entschieden haben. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Lebensqualität unserer Konsumenten zu steigern und gleichzeitig zu einer nachhaltigeren Umwelt beizutragen.

Ausführliche Bedienungsanleitung online verfügbar

Plastikfreie Verpackung

Plastikfreie Verpackung

BEDIENFELD UND DISPLAY



Menü
- **Wählen Sie ein Menü** (Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu blättern)

Zeitschaltuhr
- **Einstellen der Zeitvorwahl** (S. DE5) (Countdown)
- Einstellen der „Zeitvorwahl“ für das Backen

Bräunung
- **Drücken Sie diese Taste, um die Farbe der Bräunung zu wählen. (siehe S. DE4)** (Mittel →Dunkel →Hell)

Start
- **Drücken Sie diese Taste, um „Programm zu starten“ oder „Verzögerungstimer“**

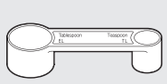
Stop
- **Zum Abbrechen der Einstellung / Anhalten des Programms. (Etwa 1 Sekunde lang gedrückt halten.)**

ZUBEHÖR

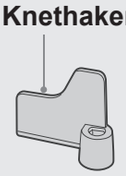
Sauerteig-Becher



Messlöffel



Knethaken



ERLÄUTERUNG DER FUNKTIONSWEISE (Programm 1)

Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen oder wenn Sie es eine Zeit lang nicht benutzt haben. (Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise auf S. DE7.)

1 **Nehmen Sie die Backform heraus und setzen Sie den Knethaken ein.**



2 **Messen Sie die Zutaten genau ab, z.B. nur ein gestrichener Löffel, wie in der Abbildung dargestellt.**



3 **Die Zutaten in die Backform geben.**



4 **Wählen Sie ein Brotmenü.**

< >

5 **Drücken Sie die Start-Taste.**

6 **Wenn das Brot fertig ist, drücken Sie Stop-Taste, nehmen Sie es heraus und legen Sie es auf einen Rost.**



REZEPTE

Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Funktion	Menü Nr.	Menüelement	Zeit	Inhaltsstoffe										
				Trockenhefe	Weizen Vollkornmehl	Weizenmehl Typ 550	Butter	Zucker	Magermilchpulver	Salz	Öl	Ei	Butter	Wasser
Brot	1	Klassisches Weißbrot	4 std. - 4 std. 10 min.	1 TL	-	250 g	15 g	1 EL	-	1 TL	-	-	-	170 ml
	4	Vollkorn	5 std.	1 TL	125 g	125 g	15 g	1 EL	-	1 TL	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 std. 15 min.	¾ TL	-	200 g	30 g*1	2 EL	1 EL	¾ TL	-	140 ml*2	40 g*3	-
Teig	14	Pizza	45 min.	½ TL	-	280 g	-	-	-	1 TL	2 ½ EL	-	-	150 ml

*1 In 2 - 3 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

*2 Mischung / 1 Ei schlagen (M) + Eigelb + Wasser

*3 In 1 - 2 cm große Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

			Zeit	Inhaltsstoffe									
				Milch	Ei	Apfelessig	Öl	Honig	Salz	Braunes Reismehl	Kartoffelstärke	Xanthangummi	Trockenhefe
Glutenfrei	8	Glutenfreies Brot	1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.	160 g	50 g*1	8 g	1 EL	30 g	1 TL	75 g	150 g	1 TL	1 ½ EL

1 Ei (M), verquirlt

			Zeit	Inhaltsstoffe							
				Butter	Zucker	Milch	Ei	Backpulver	Weizenmehl Typ 405	Rum oder Weinbrand	Zitronenschalen
Süß	16	Kuchen	1 std. 30 min. - 1 std. 40 min.	110 g	100 g	1 EL	100 g*1	7 g	180 g	Ein wenig	Eine ganze

*1 2 Eggs (M), beaten

Scannen Sie den QR-Code, um weitere Rezepte und die Version der Betriebsanleitung zu sehen.
https://www.panasonic.com

Memo

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Ce produit est accompagné de deux (2) manuels. Le présent manuel s'intitule « NOTICE D'UTILISATION ». L'autre manuel s'intitule « MODE D'EMPLOI ET RECETTES ». Veuillez lire attentivement les instructions contenues dans ces deux manuels pour pouvoir utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, veuillez accorder une attention particulière aux **« Consignes de sécurité » (Voir P. FR2 –FR3)** et aux **« Informations importantes » (Voir P. FR4) de ces instructions**.
- Veuillez conserver Notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure.
- Panasonic n'acceptera aucune responsabilité si l'appareil fait l'objet d'une utilisation inappropriée ou du nonrespect de ces instructions.

Contenu

Consignes de sécurité FR2
Informations importantes FR4
Noms des pièces et instructions FR4
Fabrication du pain basique FR5
Dépannage FR6
Nettoyage & Entretien FR7
Caractéristiques techniques FR7
Guide rapide FR8

Consignes de sécurité

Assurez-vous de respecter ces instructions.

Pour réduire les risques de blessures, d'électrocution ou d'incendie, veuillez respecter 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 symboles sont classés et expliqués comme suit.**

⃠ Ce symbole indique une interdiction.	❗ Ce symbole indique une exigence qui doit 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.**
  ➜ Contactez le lieu d'achat ou le centre de service Panasonic.
- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise.**
  Les comportements suivants sont strictement interdits :
  L'endommager, le manipuler ou le placer à proximité du tuyau de chauffage, plier de force, tordre, tirer, tirer le cordon d'alimentation sur des arêtes vives, placer des objets lourds sur le cordon d'alimentation, mettre le cordon d'alimentation en faisceau et utiliser le cordon d'alimentation pour soulever l'appareil.
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e) ou si la prise n'est pas branchée correctement sur la prise de courant domestique.**
  ➜ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre de service ou une personne possédant les qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**
- **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, ni l'éclabousser avec de l'eau et/ou un liquide quelconque.**
- **Ne pas toucher, bloquer ou couvrir la grille d'aération pendant l'utilisation.**
  • Soyez particulièrement attentif aux enfants.

❗
- **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 ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils bénéficient d'une surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à celle de votre secteur.**
  Éviter également de brancher d'autres appareils sur la même prise de courant domestique afin d'éviter toute surchauffe électrique. Toutefois, si vous branchez plusieurs prises, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise de courant domestique.
- **Insérer fermement la prise.**
- **Dépoussiérer régulièrement la prise.**
  ➜ Débrancher la prise, puis l'essuyer avec un chiffon sec.
- **Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et le débrancher dans le cas improbable où il ne fonctionnerait plus correctement.**
  Exemple d'anomalies ou de pannes :
  - La prise et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
  - Le cordon d'alimentation est endommagé ou le courant n'arrive pas jusqu'à l'appareil.
  - Le bloc moteur est déformé, présente des dommages visibles ou est anormalement chaud.
  - Il y a un bruit de rotation anormal pendant l'utilisation.
  - Une odeur désagréable se dégage.
  - Il y a une autre anomalie ou défaillance.

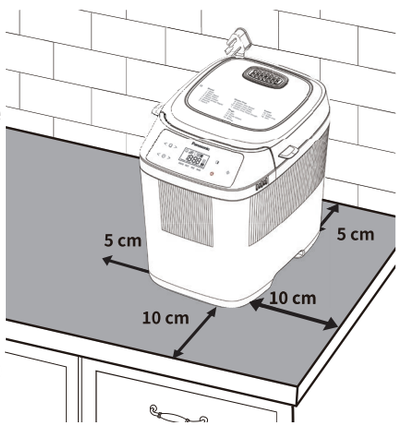
  ➜ Consultez le lieu d'achat ou le centre de service Panasonic pour l'inspection ou la réparation.
- **Ne pas utiliser l'appareil si les pièces de l'appareil sont déformées ou endommagées, par exemple si elles présentent des fissures ou des éclats visibles.**
  ➜ Consultez le lieu d'achat ou le centre de service Panasonic pour l'inspection ou la réparation.

⚠ ATTENTION

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

- **Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants.**
  - Sur des surfaces irrégulières, sur des appareils électriques tels que le réfrigérateur, sur des matériaux tels que des nappes ou des tapis, etc.
  - Les endroits oùil peut être éclaboussé d'eau ou à proximité d'une source de chaleur.

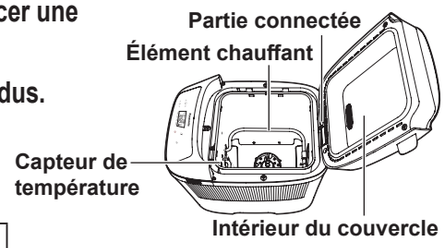
  ➜ Placer l'appareil sur un plan de travail solide, sec, propre et plat, résistant à la chaleur, à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.



- **Ne pas retirer le moule à pain ni débrancher l'appareil pendant l'utilisation.**
- **Ne pas utiliser de minuteur externe, etc.**
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- **Ne pas toucher les zones chaudes telles que le moule à pain, l'intérieur de l'appareil, 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 chaudes pendant l'utilisation. Faites attention à la source de chaleur résiduelle, surtout après l'utilisation.
  ➜ Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le moule à pain ou le pain fini. (Ne pas utiliser de gants de cuisine mouillés.)
- **Ne pas insérer d'objet dans les interstices.**
- **Ne pas dépasser les quantités maximales de pain (280 g), de pâte (280 g) et d'ingrédients de levage tels que la levure sèche (4,2 g) ou la levure chimique (7 g). (Voir P. FR7)**
- **Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.**
- **S'assurer de tenir la prise lors du débranchement et ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.**
- **Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Veiller à nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments, après son utilisation. (Voir P. FR7)**

Informations importantes

- **Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans des pièces très humides, ni exercer une force excessive sur les pièces, comme illustré à droite, afin d'éviter tout dysfonctionnement ou déformation.**
- **Ne pas utiliser de couteau ou tout autre outil tranchant pour enlever les résidus.**
- **Ne pas faire tomber l'appareil pour ne pas l'endommager.**
- **Ne pas conserver d'ingrédients ou de pain dans le moule à pain.**
- **Lorsque vous prenez la poignée du moule à pain, tenez la partie centrale de la poignée pour éviter les secousses ou les collisions.**

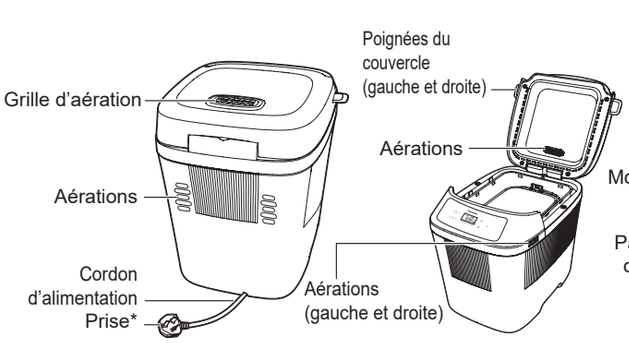


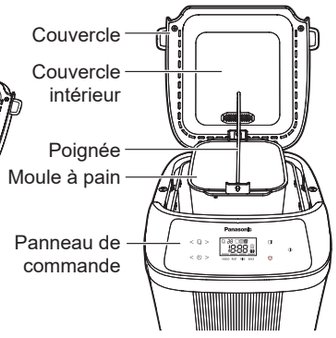
Ce symbole sur l'appareil indique « Surface chaude et ne doit pas être touchée sans précaution ».

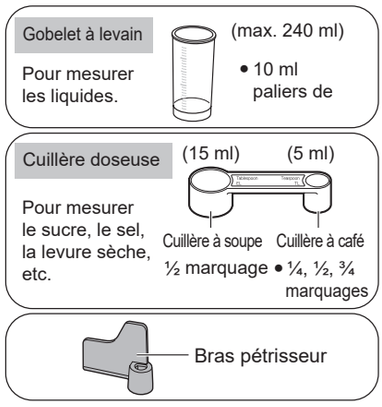
Noms des pièces et instructions

Unité principale

- **Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez laver le moule à pain, la lame, etc.**







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

Panneau de commande et affichage

- **Une fois la prise débranchée, l'écran LCD s'éteint.**



- **La figure ci-dessus montre l'ensemble du texte et des icônes, alors que seul le contenu relatif au menu en cours s'affiche pendant l'utilisation réelle.**

Continuer la cuisson / Réchauffer / Remuer (Menus qui peuvent être réglés : 16 – 18) (Le programme « Continuer la cuisson » est prise comme exemple à droite)	En cas de cuisson insuffisante en raison de l'ajout d'ingrédients, etc. (Insérez une brochette au centre du gâteau ou du pain si le mélange colle à la brochette, poursuivez la cuisson.), le programme « Continuer la cuisson » peut être exécutée jusqu'à 2 fois après la fin de la cuisson. • Le programme « Continuer la cuisson » doit être exécutée dans les 15 minutes qui suivent la fin de la cuisson et ne peut pas être exécutée après la baisse de la température de l'intérieur du corps principal. ① Sélectionnez le numéro de menu correspondant. ② Réglez le temps de cuisson. • La durée du programme « Continuer la cuisson » varie selon les menus. ③ Appuyez sur le bouton « ◇ ». • Appuyez sur la touche « ▽ » et maintenez-la enfoncée pour annuler le programme « Continuer la cuisson ». ■ Le programme « Continuer la cuisson » peut également être exécutée de la manière suivante : • Si vous n'appuyez pas sur « ▽ » après la fin de la cuisson, l'avertisseur sonore retentit. ① Appuyez sur le symbole « < » ou « > » du bouton « ◷ » pour régler le temps de cuisson. ② Appuyez sur le bouton « ◇ » pour lancer la cuisson.
Croûte	La « ▯ » peut être réglée sur « ▨ » Intermédiaire, « ■ » Foncée ou « ▯ » Claire. ① Après avoir sélectionné un programme répertorié dans le menu, appuyez sur le bouton « ▯ » pour sélectionner la couleur souhaitée de la croûte. ② Appuyez sur le bouton « ◇ ». • Le programme répertorié dans le menu et pour lequel la « ▯ » est disponible est indiqué par le symbole « ▯ » • Plus il y a de sucre, plus la couleur de la croûte est foncée. Moins il y a de sucre, plus la couleur de la croûte est claire.

Minuteur	La cuisson se termine à l'heure définie par le programme « ⏲ ». ① Par exemple, du pain de mie fabriqué quotidiennement. ● Il est 21 heures et vous voulez que le pain soit prêt demain à 6 h 30. ② Après avoir sélectionné le programme dans le menu, appuyez sur le symbole « < » ou « > » du bouton « ⏲ » pour ajuster le temps à la durée de fin de cuisson souhaitée. (L'heure affichée est la différence entre l'heure de fin et l'heure actuelle.) ③ Appuyez sur le bouton « ⏎ ». (pour terminer le départ différé). ● Pour le programme pour lequel le programme « 🍞 » est disponible, veuillez régler le programme « ⏲ » après avoir réglé le programme « 🍞 ». ④ Le menu disponible peut être réglé à jusqu'à 13 heures.
Raisin La quantité ajoutée ne doit pas dépasser 50 g.	Le Menu 3 contient par défaut le programme Raisin. Lorsque des ingrédients doivent être ajoutés, vous pouvez les ajouter à l'heure spécifiée dans le manuel. Ajout manuel (« 🍇 » s'affiche sur l'écran LCD). Après le signal sonore de l'appareil, vous devez ajouter manuellement les ingrédients, fermer le couvercle et appuyer à nouveau sur le bouton « ⏎ » dans un délai de 3 minutes. ※ Si vous n'ajoutez pas les ingrédients ou si vous n'appuyez pas sur le bouton « ⏎ » dans un délai de 3 minutes, l'avertisseur sonore retentit et l'appareil démarre automatiquement. ● Le temps d'ajout des ingrédients varie en fonction de la température ambiante. ● Plus il y a d'ingrédients, moins le pain est gonflé. ● En fonction des différents types d'ingrédients, il peut arriver que la forme d'origine ne puisse pas être conservée. Veuillez respecter les proportions et les quantités d'ingrédients pour chaque menu. Dans le cas contraire, les ingrédients risquent de sortir du moule à pain, d'être brûlés par le chauffage, de dégager une mauvaise odeur ou de fumer. ● L'ajout d'ingrédients trop durs peut entraîner le détachement de la couche de fluorure sur le moule à pain, etc. Soyez prudent lorsque vous les utilisez. ● L'ingestion accidentelle de la couche de fluorure détachée n'a pas d'incidence sur la santé.

Fabrication du pain basique

	Levure sèche	1 c. à c.
	Farine de pain blanc forte	250 g
	Beurre	15 g
	Sucre	1 c. à s.
	Sel	1 c. à c.
	Eau	170 ml

Les options de chaque recette et les opérations nécessaires sont indiquées par les icônes suivantes :

- 🍇 **Les raisins secs, les noix et les autres ingrédients peuvent être ajoutés manuellement. Le temps indiqué dans la section de la recette pour ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs est le temps d'ajout dans le programme autre que le programme de minuterie.**
- 🍞 **La couleur de la croûte peut être réglée sur « Intermédiaire », « Foncée » ou « Claire ».**
- ⏲ **Le temps de fin de cuisson du pain peut être réglé.**
- **Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.**
- **Effectuez des opérations manuelles (telles que l'ajout d'ingrédients supplémentaires, le raclage de la farine sur les parois du moule à pain) lorsque le signal sonore retentit.**

- **Plage de l'heure de fin définie : 4 heures – 13 heures (P. FR5)**
- **Temps d'ajout des ingrédients : Environ 37 minutes – 1 heure 2 minutes (P. FR5)**

Préparation

1. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, sec, propre, plat et résistant à la chaleur.
2. Ouvrez le couvercle. Tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Installez le bras pétrisseur sur l'arbre de montage.
   - Touchez doucement le bras pétrisseur, et son extrémité avant se déplacera d'environ 3 cm d'un côté à l'autre.
   - Assurez-vous qu'il n'y a pas de pâte autour de l'arbre de montage.
3. Mettez les ingrédients dans la plage indiquée par les icônes dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette et comme suit :
   ① Levure ② Farine ③ Autres ingrédients ④ Liquides
   Mettez le moule à pain en place dans le sens des aiguilles d'une montre, fermez le couvercle, puis insérez la prise.
   - Lorsque vous ajoutez la levure sèche, tenez-la éloignée de le bras pétrisseur et de l'arbre de montage. Si de la levure y pénètre, le pain risque de ne pas bien lever.
   - Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain. Recouvrez la levure avec la farine, puis avec le reste des ingrédients secs. Suivi du liquide.

Réglage

4. Appuyez sur les flèches gauche et droite de « ☰ » pour passer d'un menu à l'autre.
   Après avoir sélectionné le menu 1, vous pouvez choisir de régler les programmes de raccourci suivants. (Les programmes disponibles pour chaque menu sont indiqués par les icônes suivantes en regard de la recette.)
   Le menu 3 comporte le programme Raisins sec par défaut. L'appareil émet un signal sonore pour vous rappeler d'ajouter les ingrédients dans le temps imparti, pendant que l'affichage « 🍇 » clignote.
   Appuyez sur le bouton « 🍞 » pour définir la couleur de la croûte. (Standard par défaut.)
   Appuyez sur le bouton « ⏲ » pour régler le temps de fin de cuisson du pain. (Par défaut, à partir du moment présent.)
   Voir P. FR4-P. FR5 pour plus de détails sur les programmes de raccourcis ci-dessus.
5. Appuyez sur le bouton « ⏎ », ensuite l'écran affiche l'heure de fin approximative.
   - Si le menu sélectionné comporte le programme Raisin, ouvrez le couvercle lorsque l'avertisseur sonore retentit, mettez manuellement les ingrédients dans le moule à pain, puis appuyez à nouveau sur le bouton « ⏎ ».

   Si vous n'ajoutez pas les ingrédients ou si vous n'appuyez pas sur le bouton « ⏎ » dans un délai de 3 minutes, l'avertisseur sonore retentit et l'appareil démarre automatiquement.

Retrait

6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le programme est terminé.
   Appuyez sur le bouton « ▽ », puis débranchez l'appareil.
7. Pour de meilleurs résultats, retirez le pain immédiatement.
   - Retirez délicatement le moule à pain chaud à l'aide de gants de protection contre la chaleur sèche.
   - Démoulez le pain, puis laissez-le refroidir sur une grille.
   - Assurez-vous que la lame n'est pas enfoncée dans le pain avant de le trancher.
   - N'utilisez pas d'instruments tranchants pour retirer le pain, car cela endommagerait le moule à pain.

Dépannage

Vérifiez d'abord les éléments suivants. Si l'anomalie persiste, contactez immédiatement le centre de service Panasonic.

U53	● Surcharge du moteur.	● Pesez correctement les matériaux. ● Broyez de grosses particules d'ingrédients tels que des noix, puis ajoutez-les. (Appuyez sur « ▽ »)
U50	Cela signifie qu'en raison d'un fonctionnement continu, la machine est chaude (plus de 40 °C).	Ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement refroidi. (Il faut compter environ 1 heure de refroidissement après la fin de la cuisson.)
H01 ~ H02	Il s'agit d'un dysfonctionnement. ● Veuillez contacter le centre de service Panasonic pour la réparation.	

Problème	Cause et action
Les boutons ne fonctionnent pas.	● **Vérifiez si la prise est desserrée ou si elle est tombée.** ➜ Insérez la prise.
L'appareil ne fonctionne pas (pétrissage de la pâte) après avoir appuyé sur la touche « ⏻ ».	● **Le programme Départ différé est démarré à partir de « Pâte en attente », ce qui fait que l'appareil ne fonctionne pas au début.** ➜ Aucune
La lame fait du bruit.	● **Ce phénomène s'explique par la présence d'un espace entre la lame et l'arbre principal. (L'extrémité avant se déplace d'environ 3 cm)** ➜ Aucune
L'appareil émet des sons pendant l'utilisation ou la réservation.	● **Pendant le « Pétrissage de la pâte » ou la « Ventilation », les sons suivants sont normaux.** ➜ Grincements et battements ..... bruit du pétrissage de la pâte ➜ Bourdonnements ..... bruit de fonctionnement du moteur
L'appareil s'arrête à mi-chemin. (la lame ne tourne pas)	● **Lorsqu'il y a trop d'ingrédients ou que la lame est coincée dans les ingrédients durs et que le moteur est surchargé, le dispositif de protection se met en marche et l'appareil s'arrête à mi-chemin. (Débranchez immédiatement l'appareil, retirez les ingrédients du moule à pain et jetez-les. Faites reposer l'appareil pendant plus de 30 minutes, puis redémarrez avec la quantité d'ingrédients indiquée dans la recette.)** ➜ Si le produit ne fonctionne toujours pas normalement après l'opération ci-dessus, contactez le centre de service Panasonic pour le faire réparer.
La cuisson ne peut toujours pas avoir lieu et il y a toujours de la poudre.	● **Vous avez peut-être oublié d'installer la lame.** ➜ Installez la lame. (P. FR4) ● **L'arbre de montage de la lame dans le moule à pain est peut-être trop serré pour tourner.** ➜ Lorsque la lame est installée mais que l'arbre de montage de la lame ne tourne pas, remplacez le roulement de la broche. (Veuillez contacter le centre de service Panasonic.)
Il y a une fuite de pâte au fond du moule à pain.	● **Pendant l'utilisation, une petite quantité de pâte s'échappe de la sortie du moule à pain. (La pâte qui a pénétré dans la partie rotative est évacuée de manière à ne pas gêner la rotation.) Ce phénomène est normal. Toutefois, assurez-vous que l'arbre de montage de la lame peut tourner.** ➜ Lorsque la lame est installée mais que l'arbre de montage de la lame ne tourne pas, remplacez le roulement de la broche. (Veuillez contacter le centre de service Panasonic.)
Le fond du moule à pain devient sombre.	● **Le fond du moule à pain peut s'assombrir en raison du frottement de l'agitateur. Essuyez la partie qui s'assombrit avec un papier absorbant humide.** ➜ Aucune
Forme anormale du pain (Fermentation insuffisante ou excessive).	● **Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau.** ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure) / du verre doseur (eau) fournis. ➜ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● **Vous avez utilisé trop de farine.** ➜ Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance. ● **La température ambiante est-elle trop élevée ?** ➜ Pour obtenir une température ambiante supérieure à 25 °C, il est recommandé d'utiliser de l'eau à 5 °C et de réduire la quantité d'eau de 10 g (mL).

- Lorsque l'appareil commence à fonctionner, il dégage de la fumée et des odeurs. Mais la fumée et l'odeur disparaissent progressivement à mesure que l'appareil continue à fonctionner. Cela n'affecte pas l'utilisation de l'appareil.
- Il est normal que le moteur ne tourne pas immédiatement au démarrage de l'appareil.

Nettoyage & Entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- N'utilisez aucun produit abrasif ! (nettoyants, tampons à récurer, etc.).
- Utilisez un chiffon doux et humide.
- Ne lavez aucune partie de la machine à pain dans le lave-vaisselle.
- Gardez la machine à pain propre et sèche.

Moule à pain ● Bras pétrisseur

Tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Retirez le bras pétrisseur et lavez-la à l'eau chaude savonneuse.

① Veillez à ce que la zone autour de l'arbre et à l'intérieur du bras pétrisseur soit bien nettoyée. Il ne doit rester aucun résidu de pâte autour de l'arbre de pétrissage.

② Si vous avez du mal à retirer le bras pétrisseur du moule, versez une petite quantité d'eau chaude dans le moule et laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Ne plongez pas le moule dans l'eau.

Unité principale

Essuyez avec un chiffon doux et humide.

- Essuyez doucement pour éviter d'endommager le capteur de température.

Couvercle

Une fois refroidi, essuyez le couvercle intérieur avec un chiffon doux et humide dès que possible après la cuisson.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ～ 50 Hz			
Puissance de chauffage	340 W			
Puissance de mélange	45 W			
Dimensions (l × P × H) (environ)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Poids	3,5 kg			
Dispositif de prévention de surchauffe	Fusible thermique			
Longueur du cordon d'alimentation (environ)	0,9 m			
Capacité	Farine de pain forte	Pain	max. 280 g	min. 200 g
		Pâte	max. 280 g	min. 200 g
	Levure sèche		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Levure chimique		max. 7 g	min. 3 g
Alimentation en mode veille	0,4 W			

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

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.



SD-PN100

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Merci d'avoir choisi Panasonic. Nous travaillerons vers notre propre objectif pour une vie meilleure et un environnement mondial plus durable. Merci d'avoir choisi Panasonic.

Support manuel numérique

Emballage sans plastique



Assistance manuelle numérique



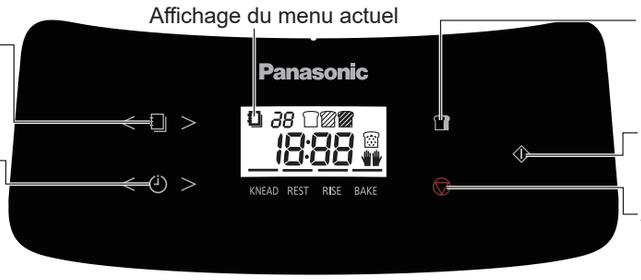
PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE

Menu

- **Sélectionner un menu**
  (Maintenir la touche enfoncée pour un défilement rapide)

Minuteur

- **Régler le départ différé**
  (P. FR5) (compte à rebours)
- Régler le « départ différé » pour la cuisson



Croûte

- **Appuyez sur ce bouton pour choisir la couleur de la croûte. (Voir P. FR4)**
  (Intermédiaire →Foncée →Claire)

Marche

- **Appuyez sur ce bouton pour « Démarrer le programme » ou « Différer la minuterie »**

Arrêt

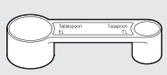
- **Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenir la touche enfoncée pendant environ 1 seconde.)**

ACCESSOIRES

Gobelet à levain



Cuillère doseuse



Bras pétrisseur



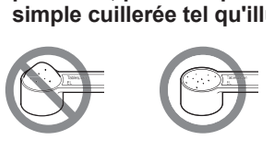
MODE D'EMPLOI (Programme 1)

Nettoyez toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou lorsque vous ne l'avez pas utilisé pendant un certain temps. (Veuillez suivre les instructions de nettoyage à la P. FR7.)

1 Retirer le moule à pain et placer le bras pétrisseur.



2 Mesurer les ingrédients avec précision, par exemple une simple cuillerée tel qu'illustré.



3 Placer les ingrédients dans le moule à pain.



4 Sélectionner un menu de pain.

< >

5 Appuyer sur le bouton de Marche.

6 Lorsque le pain est prêt, appuyer sur le bouton de Arrêt, le retirer et le placer sur une grille.



RECETTES

Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

Fonction	N° de menu	Option de menu	Horaires	Ingrédients										
				Levure sèche	Farine de blé complet forte	Farine de pain blanc forte	Beurre	Sucre	Lait écrémé en poudre	Sel	Huile	Œuf	Beurre	Eau
Pain	1	Basique	4 h - 4 h 10 min	1 c. à c.	-	250 g	15 g	1 c. à s.	-	1 c. à c.	-	-	-	170 ml
	4	Pain complet	5 h	1 c. à c.	125 g	125 g	15 g	1 c. à s.	-	1 c. à c.	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 h15 min	¾ c. à c.	-	200 g	30 g*1	2 c. à s.	1 c. à s.	¾ c. à c.	-	140 ml*2	40 g*3	-
Pâte	14	Pizza	45 min	½ c. à c.	-	280 g	-	-	-	1 c. à c.	2 ½ c. à s.	-	-	150 ml

*1 Couper en cubes de 2 à 3 cm, puis les conserver au réfrigérateur.

*2 Mélanger / Battre 1 œuf (M) + Jaune d'œuf + Eau

*3 Couper en cubes de 1 à 2 cm, puis les conserver au réfrigérateur.

			Horaires	Ingrédients									
				Lait	Œuf	Vinaigre de cidre	Huile	Miel	Sel	Farine de riz complet	Fécule de pomme de terre	Gomme xanthane	Levure sèche
Sans gluten	8	Pain sans gluten	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 c. à s.	30 g	1 c. à c.	75 g	150 g	1 c. à c.	1 ½ c. à s.

1 œuf (M), battu

			Horaires	Ingrédients							
				Beurre	Sucre	Lait	Œuf	Levure chimique	Farine ordinaire	Rhum ou brandy	Zeste de citron
Sucré	16	Gâteau	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 c. à s.	100 g*1	7 g	180 g	Un peu	Beaucoup

*1 2 œufs (M), battus

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes et la version de la Notice d'utilisation.
https://www.panasonic.com

Bedankt voor uw aankoop van een Panasonic-product.

- Er zijn twee gebruiksaanwijzingen voor dit product. Dit is de "GEBRUIKSAANWIJZING". De andere is de "BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN". Lees de twee gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door om het product correct en veilig te gebruiken.
- Besteed voordat u dit product gebruikt speciale aandacht aan de **"Veiligheidsmaatregelen" (zie P. NL2-NL3)** en **"Belangrijke informatie" (zie P. NL4) van deze gebruiksaanwijzing**.
- 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 NL4
Basisbrood maken NL5
Probleemoplossing NL6
Reiniging & Onderhoud NL7
Specificaties NL7
Snelle gids NL8

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, rook, 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 contact op met de plaats van aankoop of het servicecentrum van Panasonic.
- **Beschadig het netsnoer en de stekker niet.**
  De volgende handelingen zijn strikt verboden:
  Beschadigen, bewerken of in de buurt van de verwarmingsleiding plaatsen, krachtig buigen, draaien, trekken, het netsnoer over scherpe randen trekken, zware voorwerpen op het netsnoer plaatsen, het netsnoer bundelen en het netsnoer gebruiken om het apparaat op te tillen.
- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn of als de stekker los in het stopcontact zit.**
  ➜ Het netsnoer moet bij beschadiging worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gekwalificeerd persoon om zo gevaar te voorkomen.
- **Haal de stekker niet met natte handen uit het stopcontact.**
- **Dompel het apparaat niet onder in water en bespat het niet met water en/of andere vloeistoffen.**
- **Raak het stoomventiel niet aan en blokkeer of bedek het niet tijdens gebruik.**
  • Let vooral goed op kinderen.

❗
- **Dit apparaat is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar en voor personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of voor degenen met onvoldoende ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.**
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

⚠ WAARSCHUWING

- **Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.**
- **Controleer of de spanning die op het label van het apparaat staat, overeenkomt met de spanning van het plaatselijke elektriciteitsnet.**
  Om oververhitting te voorkomen, moet u ook geen andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact aansluiten. Als u dit wel doet, zorg er dan voor dat het totale vermogen (wattage) niet hoger is dan het nominale vermogen van het huishoudelijke stopcontact.
- **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 hoofdbehuizing is vervormd, heeft zichtbare schade of is abnormaal heet.
  - Er is een abnormaal draaigeluid tijdens het gebruik.
  - Het ruikt onaangenaam.
  - Er is een andere afwijking of storing.

  ➜ Neem contact op met de plaats van aankoop of het servicecentrum van Panasonic voor inspectie of reparatie.
- **Gebruik het apparaat niet als onderdelen vervormd of beschadigd zijn, zoals zichtbare barsten of afgebroken stukjes.**
  ➜ Neem contact op met de plaats van aankoop of het servicecentrum van Panasonic voor inspectie of reparatie.

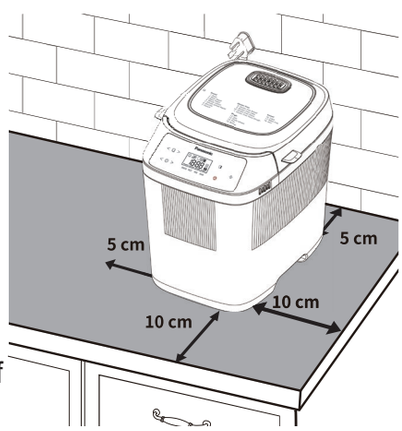
Nederlands

⚠ LET OP

Om het risico op lekstroom, elektrische schokken, brand door kortsluiting, verbranding, letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

- **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
  - Op oneffen oppervlakken, op elektrische apparaten zoals een koelkast, op materialen zoals tafelkleden, tapijten enz.
  - Plaatsen waar het kan worden bespat met water of in de buurt van een warmtebron.

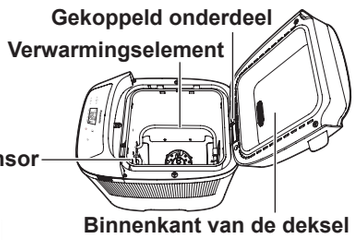
  ➜ Plaats het apparaat op een stevig, droog, schoon, hittebestendig werkblad, minstens 10 cm van de rand van het werkblad en minstens 5 cm van aangrenzende wanden/muren en andere voorwerpen.



- **Verwijder het bakblik niet en haal de stekker niet uit het stopcontact tijdens het gebruik.**
- **Gebruik geen externe timer enz.**
  - Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **Raak hete gedeeltes van het apparaat, zoals het bakblik, de binnenkant van het apparaat, het verwarmingselement of de binnenkant van de deksel, niet aan tijdens of direct na het gebruik.**
  De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig met de restwarmtebron, vooral na het gebruik.
  ➜ Om brandwonden te voorkomen, moet u altijd ovenwanten gebruiken om het bakblik of het voltooide brood te verwijderen. (Gebruik geen natte ovenhandschoenen.)
- **Steek geen voorwerpen in de openingen.**
- **Overschrijd de maximale hoeveelheden brood (280 g), deeg (280 g) en rijsmiddelen zoals droge gist (4,2 g) of bakpoeder (7 g) niet. (Zie P. NL7)**
- **Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.**
- **Zorg ervoor dat u het netsnoer bij de stekker vasthoudt wanneer u deze uit het stopcontact haalt. Trek nooit aan het netsnoer.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het hanteert, verplaatst of reinigt.**
- **Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Reinig na gebruik vooral de oppervlakken van het apparaat die in contact zijn gekomen met eten. (Zie P. NL7)**

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.**
- **Gebruik geen mes of andere scherp voorwerpen om resten te verwijderen.**
- **Voorkom beschadiging door het apparaat niet te laten vallen.**
- **Bewaar geen ingrediënten of brood in het bakblik.**
- **Wanneer u het handvat van het bakblik vastneemt, houd het dan vast aan het midden om schudden of botsen te voorkomen.**

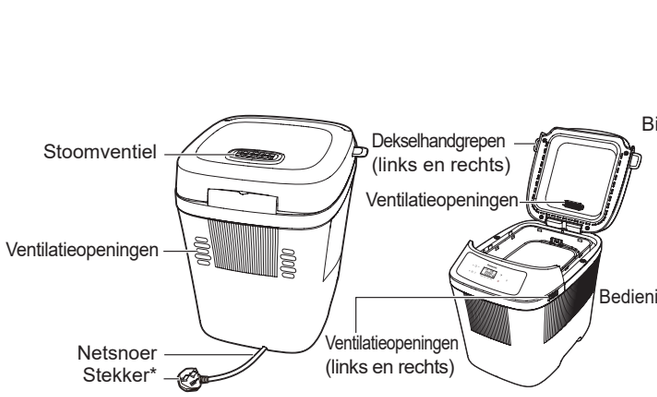


Dit symbool op het apparaat geeft "Heet oppervlak dus voorzichtig aanraken" aan.

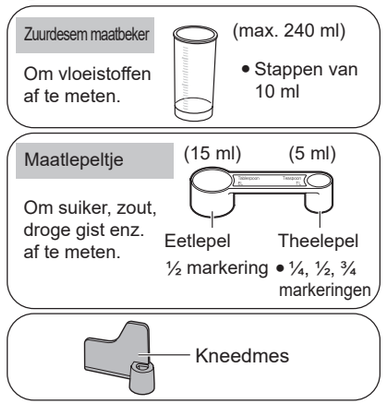
Namen van onderdelen en instructies

Hoofdeenheid

- **Reinig het bakblik, kneedmes enz. voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.**



* De vorm van de stekker kan afwijken van de afbeelding.



Bedieningspaneel en scherm

- **Het lcd-scherm gaat uit wanneer de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.**



Menu
- **Menu selecteren** (Ingedrukt houden om snel te scrollen.)

Timer
- **Vertragingstimer instellen** (P. NL5) (aftellen)
- Vertragingstimer instellen voor bakken.

Korst
- **Druk op deze knop voor de korstkleur. (Zie P. NL4)** (Medium →Donker →Licht)

Start
- **Druk op deze knop om "Het programma te starten" of "Vertragingstimer"**

Stop
- **Om de instelling te annuleren / het programma te stoppen. (Ongeveer één seconde ingedrukt houden.)**

- **De afbeelding hierboven toont alle tekst en pictogrammen, terwijl tijdens het daadwerkelijke gebruik alleen de inhoud met betrekking tot het huidige menu wordt weergegeven.**

Doorgaan met bakken / Opnieuw opwarmen / Roeren (Menu's die kunnen worden ingesteld: 16 - 18) (Doorgaan met bakken wordt rechts als voorbeeld weergegeven)	Als het brood onvoldoende wordt gebakken door het toevoegen van ingrediënten, enz. (Steek een satéprikker in het midden van de cake of het brood als het mengsel aan de prikker blijft plakken), kan "Doorgaan met bakken" maximaal twee keer worden uitgevoerd nadat het bakken is voltooid. ● De functie Doorgaan met bakken moet binnen 15 minuten nadat het bakken is voltooid worden uitgevoerd en kan niet worden uitgevoerd als de temperatuur van de oven is gedaald. ① Selecteer het bijbehorende menunummer. ② Stel de baktijd in. ● De duur van Doorgaan met bakken verschilt per menu. ③ Druk op de knop " ⏀ ". ● Houd de knop " ⊘ " ingedrukt om Doorgaan met bakken te annuleren. ■ Doorgaan met bakken kan ook op de volgende manieren worden uitgevoerd: ● Wanneer de knop " ⊘ " niet wordt ingedrukt nadat het bakken is voltooid en u een pieptoon hoort. ① Druk op de knop " < " of " > " naast de knop " 🕘 " om de baktijd in te stellen. ② Druk op de knop " ⏀ " om te beginnen met bakken.
Korst	" 🍞 " kan worden ingesteld op " ▨ " Medium, " ▩ " Donker of " ▯ " Licht. ① Druk na het selecteren van een programma in het menu op de knop " 🍞 " om de gewenste kleur van de korst te selecteren. ② Druk op de knop " ⏀ ". ● Het programma dat in het menu staat en waarvoor " 🍞 " beschikbaar is, is aangeduid met " 🍞 " ● Hoe meer suiker, hoe donkerder de kleur van de korst. Hoe minder suiker, hoe lichter de kleur van de korst.

Timer	Het bakken eindigt op de tijd die met het programma "⏲" is ingesteld. ① Bijvoorbeeld, dagelijks gemaakt zacht brood. ● Het is nu 21.00 uur en u wilt dat het brood morgen om 6.30 uur klaar is. ② Druk na het selecteren van het programma in het menu op de knop "＜" of "＞" van de knop "⏲" om de tijd in te stellen op de gewenste tijd waarop het brood klaar moet zijn. (De weergegeven tijd is het verschil tussen de eindtijd en nu.) ③ Druk op de knop "⏀". (om de vertragingstimer te voltooien). ● Voor programma's waarvoor programma "🍞" beschikbaar is, stelt u de programma "⏲" in nadat u de programma "🍞" hebt ingesteld. ④ Voor beschikbaar menu kan het tot 13 uur ingesteld worden.
Rozijnen Er mag niet meer dan 50 g worden toegevoegd.	Menu 3 heeft standaard het rozijnenprogramma ingesteld. Als er ingrediënten moeten worden toegevoegd, kunt u deze toevoegen op de tijd die in de handleiding staat. Handmatige toevoeging ("🍇" wordt weergegeven op het lcd-scherm). Nadat het apparaat een pieptoon geeft, moet u de ingrediënten handmatig toevoegen, de deksel sluiten en binnen 3 minuten opnieuw op de knop "⏀" drukken. ※ Als de ingrediënten niet worden toegevoegd of als de knop "⏀" niet binnen 3 minuten wordt ingedrukt, klinkt er een pieptoon en wordt het apparaat automatisch gestart. ● De toevoegingstijd van de ingrediënten is afhankelijk van de kamertemperatuur. ● Hoe meer ingrediënten, hoe minder luchtig het brood. ● Afhankelijk van de verschillende soorten ingrediënten kan het zijn dat de oorspronkelijke vorm niet kan worden behouden. Volg de verhouding en hoeveelheid ingrediënten voor elk menu. Anders kunnen de ingrediënten uit het bakblik vliegen, verbranden op het verwarmingselement, gaan stinken of roken. ● Als er te harde ingrediënten worden toegevoegd, kan de fluoride antiaanbaklaag op het bakblik afbladderen, enz. Wees dus voorzichtig wanneer u ze gebruikt. ● Het per ongeluk innemen van de afgebladderde fluoride antiaanbaklaag schaadt uw gezondheid niet.

Basisbrood maken

Droge gist	1 tl
Sterk wit broodmeel	250 g
Boter	15 g
Suiker	1 el
Zout	1 tl
Water	170 ml

De opties van elk recept en de benodigde verwerking worden aangegeven met de volgende pictogrammen:

- 🍇 **Rozijnen, noten en andere ingrediënten kunnen handmatig worden toegevoegd. De tijd die in het receptgedeelte staat aangegeven voor het toevoegen van extra ingrediënten zoals rozijnen is de toevoegingstijd in het andere programma dan het timerprogramma.**
- 🍞 **De korstkleur kan worden ingesteld op "Medium", "Donker" of "Licht".**
- ⏲ **De tijd waarop het brood klaar moet zijn, kan worden ingesteld.**
- **Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde die in de recepten staat.**
- **Voer handmatige handelingen uit, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het schrapen van het meel van de zijwand van het bakblik, zodra de pieptoon klinkt.**

- **Bereik van de ingestelde eindtijd: 4 uur - 13 uur (P. NL5)**
- **Toevoegingstijd ingrediënten: Ongeveer 37 minuten - 1 uur 2 minuten (P. NL5)**

Voorbereiding

1. Plaats het apparaat op een stabiel, droog, schoon, vlak en hittebestendig werkblad.
2. Open de deksel. Draai het bakblik linksom om dit te verwijderen. Plaats het kneedmes op de bevestigingsas.
   - Raak het kneedmes voorzichtig aan en de voorkant ervan zal ongeveer 3 cm van links naar rechts bewegen.
   - Zorg ervoor dat er geen deeg rond de bevestigingsas zit.
3. Doe de ingrediënten in het bakblik volgens het bereik dat door de pictogrammen in het bakblik wordt aangegeven. Houd hierbij de volgorde van het recept aan of anders: ① Gist ② Meel ③ Andere ingrediënten ④ Vloeistoffen
   Zet het bakblik rechtsom op zijn plaats vast, sluit de deksel en steek de stekker in het stopcontact.
   - Wanneer u de droge gist toevoegt, houd deze dan uit de buurt van het kneedmes en de bevestigingsas. Als er gist in komt, rijst het brood misschien niet goed.
   - Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik. Bedek de gist met het meel, gevolgd door de rest van de droge ingrediënten. Daarna de vloeistof.

Instelling

4. Druk op de pijlen links en rechts van de knop "🍽" om menu's te selecteren.
   Nadat u menu 1 hebt geselecteerd, kunt u kiezen om de volgende snelprogramma's in te stellen. (De beschikbare programma's voor elk menu worden aangegeven door de volgende pictogrammen naast het recept.)
   Menu 3 heeft het rozijnenprogramma als standaard. Het apparaat geeft een pieptoon om u eraan te herinneren de ingrediënten binnen de vereiste tijd toe te voegen, terwijl het scherm "🍇" knippert.
   Druk op de knop "🍞" om de kleur van de korst in te stellen. (Medium is standaard ingesteld.)
   Druk op de knop "⏲" om de tijd in te stellen waarop het brood klaar moet zijn. (Vanaf nu is standaard ingesteld.)
   Zie P. NL4-P. NL5 voor meer informatie over de bovenstaande snelprogramma's.
5. Druk op de knop "⏀" en op het scherm verschijnt hoelang het ongeveer duurt voordat het brood klaar is.
   - Als het geselecteerde menu het rozijnenprogramma bevat, open dan de deksel wanneer er een pieptoon klinkt, doe de ingrediënten handmatig in het bakblik en druk opnieuw op de knop "⏀".

   Als de ingrediënten niet worden toegevoegd of als de knop "⏀" niet binnen 3 minuten wordt ingedrukt, klinkt er een pieptoon en wordt het apparaat automatisch gestart.

Brood uit de machine halen

6. Het apparaat geeft een pieptoon wanneer het programma klaar is.
   Druk op de knop "⏚" en haal de stekker uit het stopcontact.
7. Haal het brood er meteen uit voor het beste resultaat.
   - Verwijder het hete bakblik voorzichtig met droge, hittebestendige ovenhandschoenen.
   - Laat het brood uit het blik glijden en laat het afkoelen op een rooster.
   - Haal het kneedmes uit het brood voordat u het snijdt.
   - Gebruik geen scherpe voorwerpen om het brood te verwijderen, want dan beschadigt u het bakblik.

Probleemoplossing

Controleer eerst het onderstaande. Als het probleem aanhoudt, neem dan onmiddellijk contact op met het servicecentrum van Panasonic.

U53	● Overbelasting van de motor.	Weeg materialen op de juiste manier af. Snij grote deeltjes van ingrediënten, zoals walnoten, kleiner en voeg ze toe. (Druk op de knop "⏚".)
U50	Dit betekent dat de machine continu heeft gewerkt en nu warmer is dan 40 °C.	Open de deksel en wacht tot de binnenkant goed is afgekoeld. (Na het bakken moet het brood ongeveer één uur afkoelen.)
H01 ~ H02	Dit is een storing. ● Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic voor reparatie.	

Probleem	Oorzaak en actie
De knoppen werken niet.	● **Controleer of de stekker loszit of gevallen is.** ➜ Steek de stekker in het stopcontact.
Het apparaat draait niet (kneed het deeg niet) nadat de knop "⏻" is ingedrukt.	● **Het vertragingstimerprogramma wordt gestart vanaf de functie Deeg in afwachting, zodat het apparaat niet meteen begint te werken.** ➜ Geen
Het mes rammelt.	● **Dit komt omdat er een ruimte is tussen het mes en de bevestigingsas. (De voorkant beweegt ongeveer 3 cm)** ➜ Geen
Het apparaat maakt geluid tijdens het gebruik of reservering.	● **Tijdens het kneden van deeg of ontluchten zijn de volgende geluiden niet abnormaal.** ➜ Piepend en rammelend geluid ..... deegkneedgeluid ➜ Brommen ..... geluid van draaiende motor
Het apparaat stopt halverwege. (het kneedmes draait niet)	● **Als er te veel ingrediënten zijn of als het kneedmes vastzit in de harde ingrediënten zodat de motor overbelast raakt, treedt de beveiliging in werking en stopt het apparaat halverwege. (Schakel de stroom onmiddellijk uit, haal de ingrediënten uit het bakblik en gooi ze weg. Laat het apparaat langer 30 minuten rusten en begin dan opnieuw met de hoeveelheid ingrediënten die in het recept staan.)** ➜ Als het apparaat na de bovenstaande handeling nog steeds niet normaal functioneert, neem dan contact op met het servicecentrum van Panasonic voor reparatie.
Het brood wordt nog steeds niet gebakken en het deeg is poederig.	● **U bent vergeten het kneedmes te plaatsen.** ➜ Plaats het kneedmes. (P. NL4) ● **De bevestigingsas van het kneedmes in het bakblik zit te vast om te kunnen draaien.** ➜ Het kneedmes is geplaatst maar de bevestigingsas van het mes draait niet, vervang het lager van de as. (Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic.)
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	● **Tijdens het gebruik komt er een kleine hoeveelheid deeg uit de uitloop van het bakblik. (Het deeg dat in het draaiende deel terecht is gekomen, wordt afgevoerd zodat het de draaiing niet hindert.) Dit is niet abnormaal. Zorg er wel voor dat de bevestigingsas van het kneedmes kan draaien.** ➜ Het kneedmes is geplaatst maar de bevestigingsas van het mes draait niet, vervang het lager van de as. (Neem contact op met het servicecentrum van Panasonic.)
De bodem van het bakblik wordt donker.	● **De bodem van het bakblik kan donker worden door de wrijving van het roeren. Veeg het donkere gedeelte af met nat keukenpapier.** ➜ Geen
Abnormale broodvorm (te weinig of te veel gisting).	● **U hebt te veel gist / water gebruikt.** ➜ Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (gist) / maatbeker (water). ➜ Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● **U hebt te veel meel gebruikt.** ➜ Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal. ● **Is de temperatuur te hoog?** ➜ Als de kamertemperatuur boven 25 °C is, wordt aanbevolen water van 5 °C te gebruiken en de hoeveelheid water met 10 g (mL) te verminderen.

- Het apparaat begint te roken en te ruiken nadat het is gestart. De rook en geur verdwijnen echter geleidelijk tijdens de werking van het apparaat. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat.
- Het is normaal dat de motor niet onmiddellijk draait nadat het apparaat wordt gestart.

Reiniging & Onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik geen schuurmiddelen! (reinigingsmiddelen, schuursponsjes enz.).
- Gebruik een zachte vochtige doek.
- Was geen enkel onderdeel van de broodbakmachine in de vaatwasser.
- Houd de broodbakmachine schoon en droog.

Bakblik ● Kneedmes

Draai het bakblik linksom om het te verwijderen. Verwijder het kneedmes en reinig het in een warm sopje.

① Zorg ervoor dat het gebied rond de as en binnenin het kneedmes grondig gereinigd zijn. Er mogen geen deegresten achterblijven rond de bevestigingsas.

② Als het kneedmes moeilijk uit het bakblik te halen is, doe dan een kleine hoeveelheid warm water in het bakblik en laat het 5 tot 10 minuten weken. Dompel het bakblik niet onder in water.

Hoofdeenheid

Gebruik een zachte vochtige doek om de eenheid af te vegen.

- Veeg voorzichtig om de temperatuursensor niet te beschadigen.

Deksel

Veeg de binnenkant van de deksel na het bakken zo snel mogelijk af met een zachte vochtige doek.

Specificaties

Voedingsbron	230V ～ 50 Hz			
Opwarmvermogen	340 W			
Mengvermogen	45 W			
Afmetingen (B × D × H) (ongeveer)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Gewicht	3,5 kg			
Oververhittingsbeveiliging	Thermische zekering			
Lengte van het netsnoer (ongeveer)	0,9 m			
Capaciteit	Sterk broodmeel	Brood	max. 280 g	min. 200 g
		Deeg	max. 280 g	min. 200 g
	Droge gist		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Bakpoeder		max. 7 g	min. 3 g
Vermogen in stand-bymodus	0,4 W			

Automatische stand-bymodus

Wanneer het apparaat wordt aangesloten op de voedingsbron, gaat het onmiddellijk in de stand-bymodus.
Als u op de stopknop drukt terwijl het apparaat in werking is, gaat het onmiddellijk in de stand-bymodus.

Het ontdoen van oude apparatuur

Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.

Dit symbool op de producten, verpakkingen en / of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.
Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.



Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.
Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.
Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

SD-PN100

SNELLE GIDS

Bedankt dat u voor Panasonic hebt gekozen. We zullen werken aan ons eigen doel om een beter leven en een duurzamer wereldwijd milieu te realiseren.

Volledige handleiding op het web

Minder plastic verpakking



Digitale handmatige ondersteuning



BEDIENINGSPANEEL EN SCHERM

Menu
- **Menu selecteren** (Ingedrukt houden om snel te scrollen.)

Timer
- **Vertragingstimer instellen** (P. NL5) (aftellen)
- Vertragingstimer instellen voor bakken.

Huidig weergegeven menu



Korst
- **Druk op deze knop voor de korstkleur. (Zie P. NL4)**
(Medium →Donker →Licht)

Start
- **Druk op deze knop om "Het programma te starten" of "Vertragingstimer"**

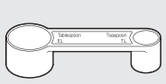
Stop
- **Om de instelling te annuleren / het programma te stoppen. (Ongeveer één seconde ingedrukt houden.)**

ACCESSOIRES

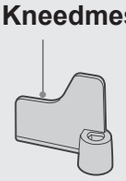
Zuurdesem maatbeker



Maatlepeltje



Kneedmes



HOE GEBRUIKEN (Programma 1)

Reinig alle onderdelen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt of wanneer u het een tijdje niet hebt gebruikt. (Volg hiervoor de reinigingsinstructies op P. NL7.)

1 Verwijder de bakblik en plaats het kneedmes.



2 Meet de ingrediënten nauwkeurig af, bijvoorbeeld slecht een afgestreken lepel.



3 Doe de ingrediënten in de bakblik.



4 Selecteer een broodmenu.

< >

5 Druk op de startknop.

6 Als het brood klaar is, druk op de knop "Stop", verwijder het brood en leg het op een rooster.



RECEPTEN

Doe de afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde die in de recepten staat.

Functie	Menunr	Menu-item	Tijd	Ingrediënten										
				Droge gist	Sterk volkorenmeel	Sterk wit broodmeel	Boter	Suiker	Magere melkpoeder	Zout	Olie	Ei	Boter	Water
Brood	1	Basis	4 u - 4 u 10 min	1 tl	-	250 g	15 g	1 el	-	1 tl	-	-	-	170 ml
	4	Volkoren	5 u	1 tl	125 g	125 g	15 g	1 el	-	1 tl	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 u15 min	¾ tl	-	200 g	30 g*1	2 el	1 el	¾ tl	-	140 ml*2	40 g*3	-
Deeg	14	Pizza	45 min	½ tl	-	280 g	-	-	-	1 tl	2 ½ el	-	-	150 ml

*1 Snijd in blokjes van 2-3 cm en bewaar in de koelkast.

*2 Mix/klop 1 ei (M) + eigeel + water

*3 Snijd in blokjes van 1-2 cm en bewaar in de koelkast.

			Tijd	Ingrediënten									
				Melk	Ei	Appelazijn	Olie	Honing	Zout	Bruine rijstmeel	Aardappelzetmeel	Xanthaangom	Droge gist
Glutenvrij	8	Glutenvrij brood	1 u 50 min - 1 u 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 el	30 g	1 tl	75 g	150 g	1 tl	1 ½ el

*1 ei (M), geklopt

			Tijd	Ingrediënten							
				Boter	Suiker	Melk	Ei	Bakpoeder	Gewoon meel	Rum of brandy (cognac)	Citroenschil
Zoet	16	Cake	1 u 30 min - 1 u 40 min	110 g	100 g	1 el	100 g*1	7 g	180 g	Een beetje	Een hele

*1 2 eieren (M), geklopt

Scan de QR-code voor meer recepten en versies van Gebruiksaanwijzing.
https://www.panasonic.com

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.

- Per questo prodotto, sono disponibili 2 istruzioni. Le presenti “ISTRUZIONI D’USO” e il “MANUALE PER L’USO E RICETTE”. Leggere attentamente le 2 istruzioni per utilizzare il prodotto in modo sicuro e corretto.
- Prima di usare questo prodotto, prestare particolare attenzione alle **“Precauzioni di sicurezza” (vedere P. IT2 –IT3)** e alle **“Informazioni importanti” (vedere P. IT4) delle presenti istruzioni**.
- Conservare le presenti Istruzioni per l’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 dei pezzi e istruzioni.....IT4
Preparare del pane semplice.....IT5
Risoluzione dei problemi.....IT6
Pulizia e Conservazione.....IT7
Specifiche tecniche.....IT7
Guida rapida.....IT8

Precauzioni di sicurezza

Assicurarsi di seguire queste 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.**
  ➜ Rivolgersi al punto vendita dove si è effettuato l’acquisto o al centro di assistenza Panasonic.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
  I seguenti comportamenti sono severamente vietati:
  Danneggiare, trattare o posizionare il prodotto nelle vicinanze di tubi di riscaldamento, piegare con forza, attorcigliare, strattonare, tirare il cavo di alimentazione su bordi taglienti, posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione, legare il cavo di alimentazione e usare il cavo di alimentazione per sollevare il prodotto.
- **Non usare l’apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è collegata in modo approssimativo alla presa della rete domestica.**
  ➜ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal centro di assistenza o da personale con qualifiche simili, per evitare rischi.
- **Non collegare o scollegare la spina con le mani bagnate.**
- **Non immergere l’apparecchio in acqua né spruzzarlo con acqua e/o altro liquido.**
- **Non toccare, bloccare o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l’uso.**
  • Prestare particolare attenzione ai bambini.

- **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 dell’apparecchio non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

⚠ AVVERTENZA

- **Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta dell'apparecchio corrisponda a quella locale.** Evitare inoltre di collegare altri dispositivi alla stessa presa della rete domestica per evitare il surriscaldamento delle parti elettriche. Tuttavia, se si collegano una serie di spine, assicurarsi che la potenza totale non superi la potenza nominale della presa della rete domestica.
- **Inserire saldamente la spina.**
- **Spolverare la spina regolarmente.**
  ➜ Scollegare la spina e pulire con un panno asciutto.
- **Nell'improbabile caso in cui l'apparecchio smetta di funzionare correttamente, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo.**
  Esempio di eventi anomali o guasto:
  - La spina e il cavo di alimentazione diventano particolarmente caldi.
  - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica un guasto all'alimentazione.
  - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o è particolarmente caldo.
  - Si sente un rumore anomalo durante l'uso.
  - Si avverte un odore sgradevole.
  - Si verifica un'altra anomalia o guasto.

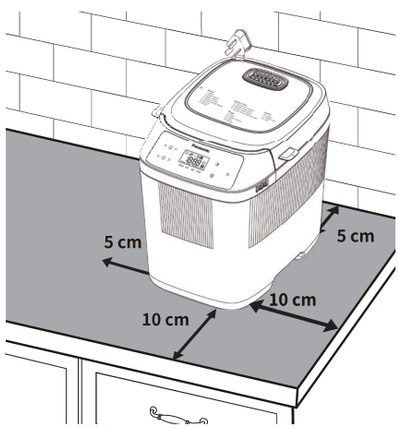
  ➜ Rivolgersi al punto vendita dove si è effettuato l'acquisto o al centro di assistenza Panasonic per controlli o riparazioni.
- **Non usare l'apparecchio se i suoi pezzi sono deformati o danneggiati, ad esempio presentano crepe o scheggiature visibili.**
  ➜ Rivolgersi al punto vendita dove si è effettuato l'acquisto o al centro di assistenza Panasonic per controlli o riparazioni.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di dispersione elettrica, scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuiti, ustioni, lesioni o danni alle cose.

- **Non usare l'apparecchio nei seguenti luoghi.**
  - Su superfici irregolari, su elettrodomestici come un frigorifero, su materiali come tovaglie o su tappeti, ecc.
  - Luoghi in cui potrebbe essere spruzzato con acqua o vicini a una fonte di calore.

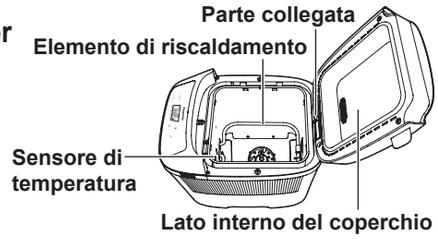
  ➜ Posizionare l'apparecchio su un ripiano stabile, asciutto, pulito, piano e resistente al calore, ad almeno 10 cm dal bordo e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e da altri oggetti.



- **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio durante l'uso.**
- **Non usare un timer esterno, ecc.**
  - Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- **Non toccare le parti calde, come il cestello del pane, la parte interna del dispositivo, 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 inserire alcun oggetto negli spazi vuoti.**
- **Non superare la quantità massima di pane (280 g), impasto (280 g) e agenti lievitanti come il lievito secco (4,2 g) o il lievito in polvere (7 g). (Vedere P. IT7)**
- **Scollegare la spina quando l'apparecchio non è in uso.**
- **Assicurarsi di afferrare la spina quando si scollega l'apparecchio. Non tirare mai il cavo di alimentazione.**
- **Prima di manipolare, spostare o pulire l'apparecchio, staccarlo dalla spina e lasciarlo raffreddare.**
- **Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.**
- **Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo l'uso, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti. (Vedere P. IT7)**

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 usare coltelli o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.**
- **Non far cadere l'apparecchio per evitare di danneggiarlo.**
- **Non conservare nessun ingrediente né il pane nel cestello del pane.**
- **Nell'afferrare il manico del cestello del pane, reggere la parte centrale del manico per evitare scosse o urti.**

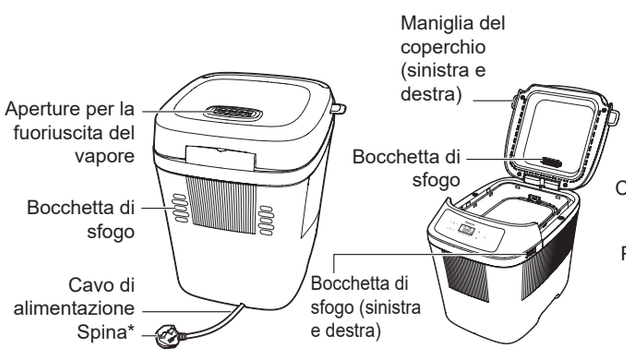


Questo simbolo sull'apparecchio indica "Superficie calda, toccare con cautela".

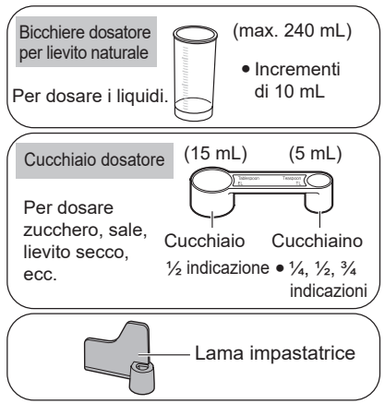
Nomi dei pezzi e istruzioni

Unità principale

- **Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare il cestello del pane, la lama, ecc.**



* La forma della spina può essere diversa dall'illustrazione.



Pannello di controllo e display

- **Una volta scollegata la spina, il display LCD si spegnerà.**

Menu
- **Selezionare un menu** (Tenere premuto per scorrimento veloce)

Timer
- **Impostare la Partenza ritardata** (P. IT5) (conto alla rovescia)
- Impostare la "Partenza ritardata" per la cottura



Crosta
- **Premere questo pulsante per selezionare il colore della crosta. (Vedere P. IT4)** (Medio →Scuro →Chiaro)

Avvio
- **Premere questo pulsante per "Avviare il programma" o "Ritardare il timer"**

Arresto
- **Per annullare l'impostazione / interrompere il programma. (Tenere premuto per circa 1 secondo.)**

- **La figura sopra mostra tutti i testi e le icone, mentre durante l'uso effettivo vengono visualizzati solo i contenuti relativi al menu corrente.**

Continua la cottura / Riscalda / Impasta (Menu che possono essere impostati: 16 - 18) (L'opzione "Continua la cottura" viene presa come esempio mostrato a destra)	In caso di cottura insufficiente a causa dell'aggiunta di ingredienti, ecc. (infilare uno stecchino al centro della torta o del pane, se l'impasto si attacca allo stecchino, continuare la cottura), è possibile selezionare "Continua la cottura" per un massimo di 2 volte al termine della cottura. ● "Continua la cottura" dovrebbe essere selezionato entro 15 minuti dal termine della cottura e non può essere selezionato quando la temperatura all'interno del corpo principale si abbassa. ① Selezionare il numero di menu corrispondente. ② Impostare il tempo di cottura. ● La durata dell'opzione "Continua la cottura" sarà diversa in base ai menu. ③ Premere il pulsante "◇". ● Tenere premuto il pulsante "▽" per annullare l'opzione "Continua la cottura". ■ L'opzione "Continua la cottura" può essere avviata anche nei modi seguenti: ● Se il pulsante "▽" non viene premuto al termine della cottura e viene emesso un segnale acustico. ① Premere "＜" o "＞" del pulsante "◷" per impostare il tempo di cottura. ② Premere il pulsante "◇" per iniziare la cottura.
Crosta	Il "▯" può essere impostato su "▨" Medio, "▩" Scuro o "▯" Chiaro. ① Dopo aver selezionato un programma elencato nel menu, premere il pulsante "▯" per selezionare il colore desiderato della crosta. ② Premere il pulsante "◇". ● Il programma elencato nel menu e per il quale il "▯" è disponibile è contrassegnato con "▯" ● Maggiore è la quantità di zucchero, più scuro sarà il colore della crosta. Minore è la quantità di zucchero, più chiaro sarà il colore della crosta.

Partenza ritardata	La cottura termina all'ora impostata dal programma "⏲". ① Ad esempio, pane morbido giornaliero. ● Sono le 21:00 e si vuole che il pane sia pronto per domani alle 06:30. ② Dopo aver selezionato il programma sul menu, premere "＜" o "＞" del pulsante "⏲" per regolare l'ora a quando si desidera terminare la cottura. (Il tempo visualizzato è la differenza tra il tempo di fine cottura e l'ora attuale.) ③ Premere il pulsante "⏯". (per terminare la partenza ritardata). ● Per il programma per il quale il "🍞" è disponibile, impostare il programma "⏲" dopo aver impostato il programma "🍞". ④ Il menu disponibile può essere impostato fino a 13 ore.
Uvetta La quantità aggiunta non deve superare i 50 g.	Il menu 3 ha come programma predefinito Uvetta. Se è necessario aggiungere degli ingredienti, è possibile farlo nel momento specificato nel manuale. Aggiunta manuale (sul display LCD è visualizzato "🍇"). Dopo il bip, aggiungere manualmente gli ingredienti, chiudere il coperchio e premere nuovamente il pulsante "⏯" entro 3 minuti. ※ Se gli ingredienti non vengono aggiunti o se il pulsante "⏯" non viene premuto entro 3 minuti, verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio si avvierà automaticamente. ● Il momento per l'aggiunta degli ingredienti varia in base alla temperatura ambiente. ● Più ingredienti ci sono, meno gonfio sarà il pane. ● In base ai diversi tipi di ingredienti, potrebbe non essere possibile mantenere la forma originale. Seguire le proporzioni e la quantità di ingredienti per ciascun menu. In caso contrario, gli ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane, essere bruciati dal riscaldatore, avere un cattivo odore o fare fumo. ● L'aggiunta di ingredienti troppo duri può causare il distacco del rivestimento al fluoro del cestello del pane, ecc. Prestare attenzione quando si utilizzano. ● L'ingestione accidentale di pezzi di rivestimento al fluoro non nuoce alla salute.

Preparare del pane semplice

Lievito secco	1 cucchiaino
Farina bianca forte	250 g
Burro	15 g
Zucchero	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino
Acqua	170 mL

Le opzioni di ciascuna ricetta e il funzionamento necessario sono indicati con le seguenti icone:

- 🍇 **Uvetta, noci e altri ingredienti possono essere aggiunti manualmente. Il tempo indicato nella sezione della ricetta per l'aggiunta di ingredienti extra come l'uvetta è il tempo di aggiunta nel programma diverso dal programma del timer.**
- 🍞 **Il colore della crosta può essere impostato su "Medio", "Scuro" o "Chiaro".**
- ⏲ **Il tempo di fine cottura può essere impostato.**
- **Inserire gli ingredienti pesati nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.**
- **Effettuare le operazioni manuali (come aggiungere ingredienti extra, raschiare la farina dalle pareti laterali del cestello del pane) quando si sente il segnale acustico.**

- **Intervallo dei tempi di cottura impostati: 4 ore - 13 ore (P. IT5)**
- **Momento per l'aggiunta degli ingredienti: circa 37 minuti - 1 ora e 2 minuti (P. IT5)**

Preparazione

1. Posizionare l'apparecchio su un ripiano stabile, asciutto, pulito, piano e resistente al calore.
2. Aprire il coperchio. Girare il cestello del pane in senso antiorario per rimuoverlo. Installare la lama impastatrice sull'asta di montaggio.
   - Toccare delicatamente la lama impastatrice: la parte anteriore si muoverà di circa 3 cm da una parte all'altra.
   - Assicurarsi che non ci sia impasto attorno all'asta di montaggio.
3. Mettere gli ingredienti nell'intervallo indicato dalle icone nel cestello del pane seguendo l'ordine elencato nella ricetta e come segue: ① Lievito ② Farina ③ Altri ingredienti ④ Liquidi
   Rimettere a posto il cestello del pane girandolo in senso orario, chiudere il coperchio e inserire la spina.
   - Quando si aggiunge il lievito secco, tenerlo lontano dalla lama impastatrice e dall'asta di montaggio. Se ci finisce sopra del lievito, il pane potrebbe non crescere bene.
   - Inserire gli ingredienti dosati nel cestello del pane. Coprire il lievito con la farina e aggiungere a seguire il resto degli ingredienti secchi. Successivamente, aggiungere il liquido.

Impostazione

4. Premere le frecce destra e sinistra del "🍞" per passare da un menu all'altro.
   Dopo aver selezionato il menu 1, è possibile scegliere di impostare i seguenti programmi rapidi. (I programmi disponibili per ciascun menu sono indicati dalle seguenti icone accanto alla ricetta.)
   Il menu 3 ha il programma Uvetta come modalità predefinita. Il macchinario emetterà un segnale acustico per ricordare di aggiungere gli ingredienti nei tempi richiesti mentre sul display lampeggia "🍇".
   Premere il pulsante "🍞" per impostare il colore della crosta. (Standard come impostazione predefinita.)
   Premere il pulsante "⏲" per impostare il tempo di fine cottura. (Dall'ora attuale come impostazione predefinita.)
   Vedere P. IT4-P. IT5 per i dettagli dei suddetti programmi rapidi.
5. Premere il pulsante "⏯" e lo schermo mostrerà il tempo di fine cottura approssimativo.
   - Se il menu selezionato dispone del programma Uvetta, aprire il coperchio quando viene emesso il segnale acustico, inserire manualmente gli ingredienti nel cestello del pane e premere di nuovo il pulsante "⏯".

   Se gli ingredienti non vengono aggiunti o se il pulsante "⏯" non viene premuto entro 3 minuti, verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio si riavvierà automaticamente.

Sfornare

6. Il macchinario emetterà un segnale acustico al termine del programma.
   Premere il tasto "⏚" e scollegare il macchinario.
7. Per risultati ottimali, rimuovere immediatamente il pane.
   - Rimuovere attentamente il cestello del pane caldo con delle presine.
   - Svuotare il cestello e lasciar raffreddare il pane su una gratella.
   - Assicurarsi che la lama non sia incastrata nel pane prima di tagliarlo.
   - Non usare arnesi appuntiti per rimuovere il pane poiché potrebbero danneggiare il cestello del pane.

Risoluzione dei problemi

Consultare prima la seguente tabella. In caso di anomalia, contattare immediatamente il Centro di assistenza Panasonic.

U53	• Sovraccarico del motore.	• Pesare correttamente i materiali. • Frantumare i pezzi grandi di ingredienti come le noci e aggiungerli. (Premere "⏚")
U50	Significa che, a causa del funzionamento continuo, il macchinario è caldo (temperatura superiore a 40 °C).	Tenere aperto il coperchio finché la parte interna non si raffredda completamente. (Dovrebbe raffreddare per circa 1 ora dopo il termine della cottura.)
H01 ~ H02	Si tratta di un malfunzionamento. • Contattare il Centro di assistenza Panasonic per la riparazione.	

Problema	Causa e azione
I pulsanti non funzionano.	• **Verificare che la spina non sia allentata o caduta.** ➜ Inserire la spina.
L'apparecchio non funziona (non impasta) dopo aver premuto il pulsante "⏚".	• **Il programma di partenza ritardata si avvia quando l'impasto è in posizione, quindi l'apparecchio non entra subito in funzione.** ➜ Nessuna
Le lame sferragliano.	• **Questo si verifica perché c'è uno spazio vuoto tra le lame e l'asta principale. (La parte anteriore si sposta di 3 cm)** ➜ Nessuna
L'apparecchio fa rumore durante l'uso.	• **Durante l'"Impasto" o l'"Aerazione", i seguenti rumori non sono anomali.** ➜ Cigolii e picchiettii ..... rumore della lavorazione dell'impasto ➜ Ronzii..... rumore del motore in funzione
L'apparecchio si ferma a metà. (la lama non ruota)	• **Quando ci sono troppi ingredienti o la lama è bloccata negli ingredienti duri e il motore si sovraccarica, il dispositivo di protezione si avvia e l'apparecchio si ferma a metà. (Scollegare immediatamente l'alimentazione, rimuovere ed eliminare gli ingredienti dal cestello del pane. Attendere almeno 30 minuti e poi riavviare con la quantità di ingredienti indicata nella ricetta.)** ➜ Se il prodotto continua a non funzionare normalmente dopo la suddetta operazione, contattare il Centro di assistenza Panasonic per la riparazione.
La cottura non inizia e l'impasto è ancora farinoso.	• **Probabilmente non è stata installata la lama.** ➜ Installare la lama. (P. IT4) • **Probabilmente l'asta di montaggio della lama nel cestello del pane è troppo stretta per ruotare.** ➜ Se la lama è installata, ma l'asta di montaggio non ruota, sostituire il cuscinetto del mandrino. (Contattare il Centro di assistenza Panasonic.)
Fuoriesce dell'impasto dal fondo del cestello del pane.	• **Durate l'uso, una piccola quantità di impasto viene scaricata dall'uscita del cestello del pane. (Viene scaricato l'impasto che è penetrato nella parte rotante, affinché non interferisca con la rotazione.) Non è anomalo. Tuttavia, assicurarsi che l'asta di montaggio della lama possa ruotare.** ➜ Se la lama è installata, ma l'asta di montaggio non ruota, sostituire il cuscinetto del perno. (Contattare il Centro di assistenza Panasonic.)
Il fondo del cestello del pane diventa scuro.	• **Il fondo del cestello del pane può diventare scuro a causa dell'attrito. Pulire la parte annerita con un panno di carta assorbente bagnato.** ➜ Nessuna
Forma anomala del pane (Fermentazione insufficiente o eccessiva).	• **È stato utilizzato / a troppo/a lievito secco/acqua.** ➜ Controllare la ricetta e misurare gli ingredienti con il cucchiaio dosatore (lievito) / bicchiere dosatore (acqua) forniti in dotazione. ➜ Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. • **Si è usata troppa farina.** ➜ Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia. • **La temperatura ambiente è troppo alta?** ➜ Per una temperatura ambiente superiore a 25 °C, si consiglia di usare l'acqua a 5 °C e di ridurne la quantità di 10 g (mL)

- Quando l'apparecchio inizia a funzionare, fa fumo ed emana un cattivo odore. Ma l'odore e il fumo scompaiono gradualmente mentre l'apparecchio continua a funzionare. Questo non influisce sull'uso dell'apparecchio.
- È normale che il motore non entri immediatamente in funzione quando l'apparecchio viene avviato.

Pulizia e Conservazione

- Prima di pulire il dispositivo, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
- Non usare nulla di abrasivo! (detergenti, spugnette abrasive, ecc.).
- Usare un panno morbido inumidito.
- Non lavare nessuna parte della macchina per il pane in lavastoviglie.
- Tenere la macchina per il pane pulita e asciutta.

Cestello del pane ● Lama impastatrice

Ruotare il cestello del pane in senso antiorario per rimuoverlo. Rimuovere la lama impastatrice e lavarla in acqua calda e sapone.

① Assicurarsi che l'area attorno all'asta e l'interno della lama impastatrice siano completamente puliti. Non devono esserci residui di impasto attorno all'asta del meccanismo.

② Se è difficoltoso rimuovere la lama impastatrice dal cestello, inserire una piccola quantità di acqua calda nel cestello e lasciar agire per 5-10 min. Non immergere il cestello nell'acqua.

Unità principale

Pulire con un panno morbido inumidito.

- Pulire delicatamente per evitare di danneggiare il sensore di temperatura.

Coperchio

Una volta raffreddato, pulire il lato interno del coperchio con un panno morbido inumidito non appena possibile dopo la cottura.

Specifiche tecniche

Alimentazione	230V ～ 50 Hz			
Potenza di riscaldamento	340 W			
Potenza di miscelazione	45 W			
Dimensioni (L × P × A) (approssimative)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Peso	3,5 kg			
Dispositivo di prevenzione del surriscaldamento	Fusibile termico			
Lunghezza del cavo di alimentazione (approssimativa)	0,9 m			
Capacità	Farina forte	Pane	max. 280 g	min. 200 g
		Impasto	max. 280 g	min. 200 g
	Lievito secco		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Lievito in polvere		max. 7 g	min. 3 g
Alimentazione in modalità standby	0,4 W			

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 sui prodotti, sull'imballaggio e / o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere smaltiti come rifiuti urbani ma deve essere effettuata una raccolta separata.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a consegnarli agli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.



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

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

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

SD-PN100

GUIDA RAPIDA ALL'USO

Lavoreremo per la realizzazione del nostro obiettivo verso una vita migliore e un ambiente globale più sostenibile.

Manuale completo in formato web

Pack 0% plastica

Manuale di supporto digitale

PANNELLO DI CONTROLLO E DISPLAY

Menu
- **Selezionare un menu** (Tenere premuto per scorrimento veloce)

Timer
- **Impostare la Partenza ritardata** (P. IT5) (conto alla rovescia)
- Impostare la “Partenza ritardata” per la cottura



Crosta
- **Premere questo pulsante per selezionare il colore della crosta. (Vedere P. IT4)** (Medio →Scuro →Chiaro)

Avvio
- **Premere questo pulsante per "Avviare il programma" o "Ritardare il timer"**

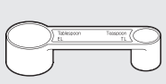
Arresto
- **Per annullare l’impostazione / interrompere il programma. (Tenere premuto per circa 1 secondo.)**

ACCESSORI

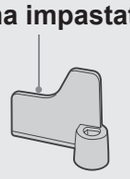
Bicchiere dosatore per lievito naturale



Cucchiaio dosatore



Lama impastatrice



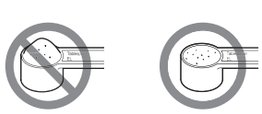
MODALITÀ DI UTILIZZO (Programma 1)

Pulire tutte le parti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o se non è stato utilizzato da un po' di tempo. (Seguire le istruzioni di puliza a P. IT7.)

1 Rimuovere il cestello del pane e fissare la lama impastatrice.



2 Misurare gli ingredienti con precisione, ad esempio un misurino raso come nell'illustrazione.



3 Inserire gli ingredienti in ordine nel cestello del pane.



4 Selezionare un menu per il pane.

< >

5 Premere il pulsante Avvio.

6 Quando il pane è pronto, premere il pulsante Arresto, rimuoverlo e posizionarlo su una gratella.



RICETTE

Inserire gli ingredienti pesati nel cestello del pane secondo l'ordine indicato nelle ricette.

Funzione	Menu N.	Voce di menu	Tempo	Ingredienti										
				Lievito secco	Farina integrale forte	Farina bianca forte	Burro	Zucchero	Latte scremato in polvere	Sale	Olio	Uovo	Burro	Acqua
Pane	1	Base	4 h - 4 h 10 min	1 cucchiaino	-	250 g	15 g	1 cucchiaio	-	1 cucchiaino	-	-	-	170 mL
	4	Pane integrale	5 h	1 cucchiaino	125 g	125 g	15 g	1 cucchiaio	-	1 cucchiaino	-	-	-	190 mL
	6	Brioche	3 h15 min	¾ cucchiaino	-	200 g	30 g*1	2 cucchiaio	1 cucchiaio	¾ cucchiaino	-	140 mL*2	40 g*3	-
Impasto	14	Pizza	45 min	½ cucchiaino	-	280 g	-	-	-	1 cucchiaino	2 ½ cucchiaio	-	-	150 mL

*1 Tagliare a cubetti di 2-3 cm e conservare in frigorifero.

*2 Mescolare/ Sbattere 1 uovo (M) + tuorlo + acqua

*3 Tagliare a cubetti di 1-2 cm e conservare in frigorifero.

			Tempo	Ingredienti									
				Latte	Uovo	Aceto di mele	Olio	Miele	Sale	Farina di riso integrale	Fecola di patate	Gomma xantana	Lievito secco
Senza glutine	8	Pane senza glutine	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 cucchiaio	30 g	1 cucchiaino	75 g	150 g	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaio

*1 uovo (M), sbattuto

			Tempo	Ingredienti							
				Burro	Zucchero	Latte	Uovo	Lievito in polvere	Farina semplice	Rum o brandy	Scorza di limone
Dolci	16	Torta	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 cucchiaio	100 g*1	7 g	180 g	Un po'	Una intera

*1 2 uova (M), sbattute

Scansionare il codice QR per trovare altre ricette e versioni delle Istruzioni d'uso.
https://www.panasonic.com

Italiano

Gracias por adquirir este producto Panasonic.
- Hay 2 manuales de instrucciones asociados a este producto. Estas son las «INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO». El otro se llama «INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y RECETAS». Lea ambos manuales detenidamente 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» (consulte la página SP2 – SP3)** e **«Información importante» (consulte la página SP4) de las presentes instrucciones**.
- Guarde 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 SP4
Preparación de pan básico SP5
Resolución de problemas SP6
Cuidados y limpieza SP7
Especificaciones SP7
Guía rápida SP8

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.**
  ➜ En caso necesario, contacte con el establecimiento de compra o con el centro de asistencia de Panasonic.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico.**
  Queda absolutamente prohibido llevar a cabo estas acciones:
  Dañar el aparato, manipularlo o colocarlo cerca de tuberías de calefacción, doblarlo a la fuerza, retorcerlo, tirar de él, dejar que el cable de alimentación entre en contacto con elementos afilados, colocar objetos pesados sobre el cable de alimentación, atarlo o utilizarlo para levantar el producto tirando de él.
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico 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 o desconecte el enchufe eléctrico con las manos mojadas.**
- **No sumerja el aparato en agua ni lo salpique con agua ni cualquier otro líquido.**
- **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.

❗
- **Este aparato pueden utilizarlo niños mayores de 8 años y 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 pueden llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato si son mayores de 8 años y están debidamente supervisados.

⚠ ADVERTENCIA

- **Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.**
- **Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta del aparato coincida con el suministro local.**
  Evite también conectar otros dispositivos a la misma toma de corriente para que no 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 eléctrico firmemente.**
- **Limpie el enchufe eléctrico de forma regular.**
  ➜ Desconéctelo 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 eléctrico y el cable de alimentación se calientan en exceso.
  - El cable de alimentación está dañado o falla la alimentación del aparato.
  - La estructura principal del aparato está deformada, presenta daños visibles o se calienta en exceso.
  - Se escuchan ruidos anormales durante el uso.
  - El aparato despide un olor desagradable.
  - Cualquier otra anomalía o fallo.

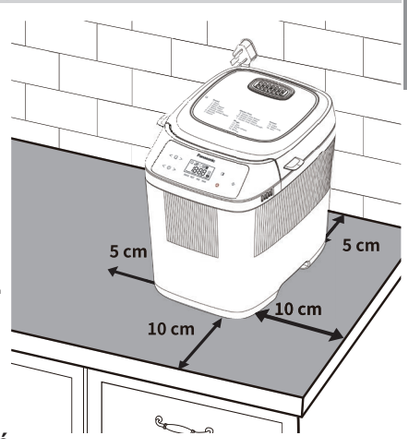
  ➜ En caso necesario, contacte con el establecimiento de compra o con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar la inspección o reparación del aparato.
- **No utilice el aparato si sus piezas están deformadas o dañadas y tienen grietas o desperfectos visibles.**
  ➜ En caso necesario, contacte con el establecimiento de compra o con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar la inspección o reparación del aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar riesgos de fugas eléctricas, descargas eléctricas, incendios debidos a un cortocircuito, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No utilice el aparato en los sitios indicados a continuación.**
  - Sobre superficies irregulares, aparatos eléctricos (como una nevera) o materiales como manteles, alfombras, etc.
  - Lugares en los que pueda recibir salpicaduras de agua o que estén cerca de una fuente de calor.

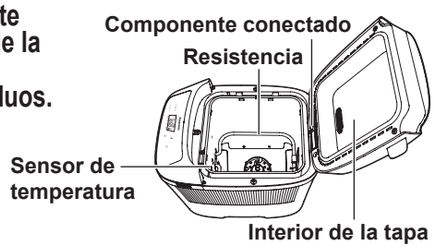
  ➜ Coloque el aparato sobre una encimera firme, seca, limpia, plana y resistente al calor, a una distancia mínima de 10 cm del borde de la superficie y de 5 cm de las paredes adyacentes y otros objetos.



- **No retire la bandeja para el pan ni desconecte el aparato durante su uso.**
- **No utilice un temporizador externo.**
  - Este aparato no está pensado para utilizarse con un temporizador o un sistema de control remoto externos.
- **No toque las superficies calientes, como la bandeja para el pan, el interior de la unidad o 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 manoplas de cocina para retirar la bandeja para el pan o el pan horneado. (No utilice las manoplas si están mojadas).
- **No introduzca ningún objeto en los huecos.**
- **No exceda la cantidad máxima de pan (280 g), masa (280 g) e ingredientes leudantes, como la levadura en polvo (4,2 g) o la polvo para hornear (7 g). (Consulte la página SP7)**
- **Desenchufe el aparato cuando no vaya a usarlo.**
- **Asegúrese de sujetarlo por el enchufe eléctrico al desenchufarlo. No tire nunca del cable de alimentación.**
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Este aparato está pensado para uso doméstico únicamente.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato después de su uso, especialmente las superficies que hayan estado en contacto con comida. (Consulte la página SP7)**

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 utilice un cuchillo ni cualquier otra herramienta afilada para eliminar residuos.**
- **Evite que el aparato se caiga; podría dañarse.**
- **No almacene ingredientes ni pan en la bandeja para el pan.**
- **Al agarrar el asa de la bandeja para el pan, sujétela por la parte central para evitar sacudidas o choques con otros elementos.**

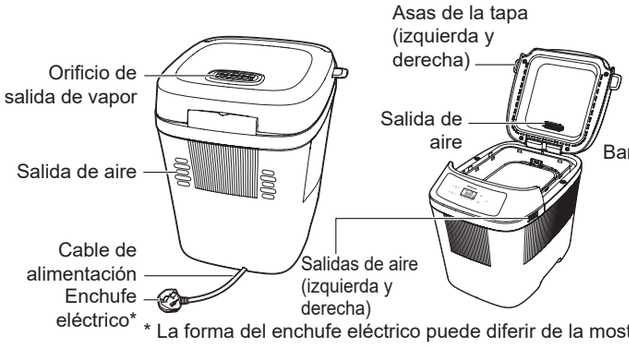


Este símbolo significa: «Precaución: superficie caliente».

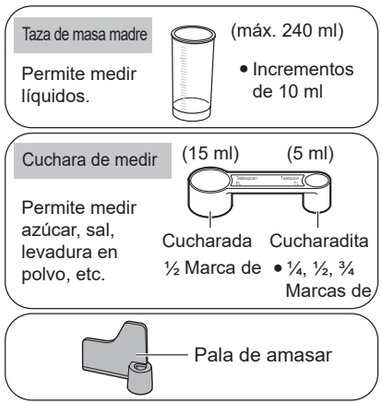
Nombres de los componentes e instrucciones

Unidad principal

- **Lave la bandeja para el pan, la pala, etc., antes del primer uso del aparato.**

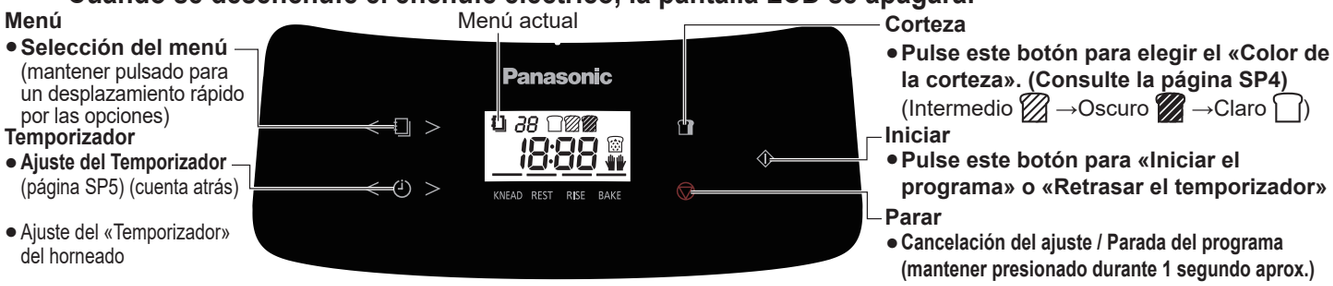


* La forma del enchufe eléctrico puede diferir de la mostrada en la imagen.



Panel de control y pantalla

- **Cuando se desenchufe el enchufe eléctrico, la pantalla LCD se apagará.**



- **En esta imagen se muestran todos los textos e iconos, pero durante el uso solo aparecerán en pantalla los elementos relacionados con el menú correspondiente.**

«Seguir horneando» / «Recalentar» / «Remover» (menús que pueden configurarse: 16 - 18) (A la derecha se muestra Seguir horneando a modo de ejemplo)	En caso de cocción insuficiente debido a la adición de ingredientes, etc. (pinche el centro del pastel o del pan con una brocheta; si la mezcla se pega a la brocheta, continúe procesándolo), «Seguir horneando» puede seleccionarse hasta en 2 ocasiones una vez finalizado el horneado. ● La función «Seguir horneando» debe seleccionarse antes de que transcurran 15 minutos de la finalización del proceso de horneado. No es posible activarla una vez descienda la temperatura del interior de la estructura principal. ① Seleccione el número de menú correspondiente. ② Ajuste el tiempo de horneado. ● La duración de la función «Seguir horneando» diferirá dependiendo de los distintos menús. ③ Pulse el botón de « ⏯ ». ● Pulse el botón de « ⏹ » para cancelar la función «Seguir horneando». ■ Esta función también puede activarse en estos casos: ● Si no se pulsa el botón de « ⏹ » una vez que finalice el proceso de horneado y suene un pitido. ① Pulse los botones « < » y « > » de ajuste de « 🕒 » para configurar el tiempo de horneado. ② Pulse el botón de « ⏯ » para que comience el proceso de horneado.
Corteza	« 🍞 » se puede ajustar a « ▨ » Intermedio, « ■ » Oscuro o « ▯ » Claro. ① Una vez seleccionado uno de los programas del menú, pulse el botón « 🍞 » que desea que tenga la corteza. ② Pulse el botón de « ⏯ ». ● En los programas del menú que permiten seleccionar el « 🍞 », se visualiza el icono « 🍞 » ● Cuanto más azúcar se añada, más oscura será la corteza. Al contrario, cuanto menos azúcar se añada, más clara será la corteza.

Temporizador	El proceso de horneado finaliza en función del tiempo programado a través del «🕒». ① Veamos cómo hacer pan blando a diario a modo de ejemplo. ● Son las 21:00 h y quiere que el pan esté listo a las 06:30 h del día siguiente. ② Una vez seleccionado el programa del menú, pulse los botones «＜» y «＞» de ajuste de «🕒» para configurar cuándo desea que finalice el horneado. (Se mostrará la diferencia de tiempo entre la hora de finalización y la hora actual). ③ Pulse el botón de «⏎» (para apagar el temporizador de retardo). ● En los programas que permiten seleccionar el «🍞» deseado, ajuste el «🕒» después de establecer esta opción. ④ Para el menú disponible, puede configurarse hasta 13 horas.
Pan con pasas La cantidad añadida no debe exceder de 50 g.	El menú 3 tiene el programa «Pan con pasas» como opción predeterminada. Si tiene que añadir ingredientes, puede hacerlo en el momento especificado en el manual. Adición manual (se muestra «🍇» en la pantalla LCD). Cuando el aparato emita un pitido, puede añadir manualmente los ingredientes. Cierre la tapa y pulse de nuevo el botón de «⏎» antes de que transcurran 3 minutos. ※ Si no se añaden los ingredientes o no se pulsa el botón de «⏎» antes de que pasen 3 minutos, se emitirá un pitido y el aparato se pondrá en marcha automáticamente. ● El momento de adición de los ingredientes varía en función de la temperatura ambiente. ● Cuantos más ingredientes se añadan, menos esponjoso será el pan. ● Dependiendo de los distintos tipos de ingredientes, es posible que no pueda conservarse la forma original. Siga las proporciones y la cantidad de ingredientes indicadas en cada menú. De lo contrario, los ingredientes podrían salirse de la bandeja para el pan, quemarse con la resistencia y despedir mal olor o humo. ● Si se añaden ingredientes demasiado duros, podría dañarse el revestimiento de la bandeja para el pan, etc. Tenga cuidado al utilizarlos. ● La ingestión accidental de restos del revestimiento no resulta perjudicial para la salud.

Preparación de pan básico

Levadura en polvo	1 cucharadita
Harina blanca de fuerza para pan	250 g
Mantequilla	15 g
Azúcar	1 cucharada
Sal	1 cucharadita
Agua	170 ml

Las opciones de cada receta y las acciones necesarias se indican mediante los siguientes iconos:

- **Pueden añadirse manualmente otros ingredientes, como pasas o nueces. El tiempo indicado en la sección de la receta para añadir ingredientes adicionales, como pasas, es el tiempo de adición en el programa que no sea el programa temporizador.**
- **Coloque los ingredientes medidos en la bandeja para el pan en el orden indicado en la receta.**
- **El color de la corteza puede ajustarse a «Intermedio», «Oscuro» o «Claro».**
- **Realice las operaciónes manuales (como añadir ingredientes adicionales o raspar la harina de las paredes laterales de la bandeja para el pan) cuando suene la señal acústica.**
- **Puede configurarse el tiempo de horneado del pan.**

- **Intervalo de ajuste del tiempo de finalización: de 4 a 13 horas (página SP5)**
- **Tiempo para añadir ingredientes: de aprox. 37 minutos a 1 hora y 2 minutos (página SP5)**

Preparación

1. Coloque el aparato sobre una encimera estable, seca, limpia, plana y resistente al calor.
2. Abra la tapa. Gire la bandeja para el pan hacia la izquierda para extraerla. Instale la pala de amasar en el eje de montaje.
   - Toque suavemente la pala de amasar y su extremo delantero se moverá unos 3 cm de lado a lado.
   - Asegúrese de que no haya masa alrededor del eje de montaje.
3. Coloque los ingredientes en la bandeja para el pan siguiendo las indicaciones de los iconos en el orden mostrado en la receta y tal y como se especifica a continuación: ① Levadura ② Harina ③ Otros ingredientes ④ Líquido
   Gire la bandeja para el pan hacia la derecha para colocarla en su sitio, cierre la tapa y conecte el enchufe eléctrico.
   - Al añadir levadura en polvo, manténgala alejada de la pala de amasar y el eje de montaje. Si la levadura entra en contacto con estos componentes, puede que el pan no crezca lo suficiente.
   - Coloque los ingredientes en la bandeja para el pan. Cubra la levadura con la harina y siga echando el resto de ingredientes secos. A continuación, eche el líquido.

Configuración

4. Pulse las flechas izquierda y derecha de selección del «🍞» para cambiar entre los diferentes menús.
   Después de seleccionar el menú 1, puede elegir configurar los programas con acceso directo mencionados a continuación. (Los programas disponibles para cada menú se indican mediante iconos en la receta).
   El menú 3 tiene el programa «Pan con pasas» configurado como opción predeterminada. El aparato emitirá un pitido para recordarle que añada los ingredientes en el momento adecuado («🍇» parpadeará en la pantalla).
   Pulse el botón «🍞» que desea que tenga la corteza (la opción predeterminada es Intermedio).
   Pulse los botones de ajuste de «🕒» para configurar cuándo desea que finalice el horneado del pan (la opción predeterminada es la hora actual).
   Consulte la página SP4-SP5 para obtener más información sobre estos programas con acceso directo.
5. Pulse el botón de «⏎»; en la pantalla se mostrará el tiempo de finalización aproximado.
   - Si el menú que ha seleccionado incluye el programa «Pan con pasas», abra la tapa cuando el aparato emita un pitido, coloque manualmente los ingredientes en la bandeja para el pan y, finalmente, vuelva a pulsar el botón de «⏎».

   Si no se añaden los ingredientes o no se pulsa el botón de «⏎» antes de que pasen 3 minutos, se emitirá un pitido y el aparato se pondrá en marcha automáticamente.

Extracción del pan

6. El aparato emitirá un pitido cuando el programa haya finalizado.
   Pulse el botón de «▽» y desenchúfelo.
7. Para obtener un resultado óptimo, retire el pan de la panificadora inmediatamente.
   - Retire la bandeja para el pan caliente con cuidado ayudándose de unas manoplas de cocina.
   - Saque el pan de la bandeja y colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe.
   - Asegúrese de que la pala no está incrustada en el pan antes de cortarlo.
   - No utilice ningún utensilio afilado para retirar el pan; podría dañar la bandeja.

Resolución de problemas

Antes de buscar ayuda, revise esta sección. Si el problema persiste después de realizar las acciones indicadas, póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic.

U53	● Sobrecarga del motor.	● Pese los ingredientes correctamente. ● Trocee los ingredientes más grandes, como las nueces, antes de añadirlos (pulse el botón de cancelación).
U50	Esto indica que el aparato está caliente (temperatura superior a 40 °C) debido a un funcionamiento continuo.	Abra la tapa hasta que el interior se enfríe por completo. (Debe enfriarse durante aprox. 1 hora una vez finalice el proceso de «▽»).
H01 ~ H02	Esto indica una avería. ● Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una reparación.	

Problema	Causa y acciones necesarias
Los botones no funcionan.	● **Compruebe que el enchufe eléctrico esté bien conectado.** ➜ Inserte el enchufe eléctrico en la toma de corriente.
El aparato no funciona (no amasa) después de pulsar el botón de «◁▷».	● **El programa de temporizador de retardo se inicia desde «Masa en reposo» para que este se ponga en marcha en el momento apropiado.** ➜ No es necesario realizar ninguna acción
La pala traquetea.	● **Esto sucede porque hay un hueco entre la pala y el eje principal (su extremo delantero se mueve unos 3 cm).** ➜ No es necesario realizar ninguna acción
El aparato emite sonidos durante su uso o cuando está en reposo.	● **Es normal que se escuchen estos sonidos durante las fases de amasado o ventilación:** ➜ Chirridos y golpeteos.....durante el amasado ➜ Zumbidos.....motor en funcionamiento
El aparato se detiene a mitad del proceso. (la pala no gira).	● **Si hay demasiados ingredientes o si la cuchilla se atasca en los ingredientes duros, se activará el dispositivo de protección para evitar una sobrecarga del motor y el aparato se detendrá a mitad del proceso. (Desconecte la alimentación de inmediato y retire los ingredientes de la bandeja para el pan. Espere aprox. 30 minutos y vuelva a poner en marcha el aparato con las cantidades de ingredientes que se especifican en la receta).** ➜ Si después de realizar las acciones indicadas anteriormente el aparato sigue sin funcionar con normalidad, póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic para solicitar una reparación.
El proceso de horneado no se inicia y sigue habiendo polvo.	● **Compruebe si ha olvidado instalar la pala.** ➜ Instale la pala. (página SP4) ● **Compruebe si el eje de montaje de la pala está demasiado apretado y no puede girar.** ➜ Si la pala está instalada pero el eje de montaje no gira, sustituya el cojinete del eje. (Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic).
Hay residuos de masa en el fondo de la bandeja para el pan.	● **Durante el uso, se descarga una pequeña cantidad de masa por la salida de la bandeja para el pan. (Se descarga la masa que ha entrado en la parte giratoria para que esta no interfiera en la rotación). Esto no supone la existencia de una avería. No obstante, asegúrese de que el eje de montaje de la pala pueda girar.** ➜ Si la pala está instalada pero el eje de montaje no gira, sustituya el cojinete del eje. (Póngase en contacto con el centro de asistencia de Panasonic).
El fondo de la bandeja para el pan se ha oscurecido.	● **El fondo de la bandeja para el pan puede oscurecerse debido a la fricción ocasionada al remover la masa. Limpie las zonas oscurecidas con papel de cocina húmedo.** ➜ No es necesario realizar ninguna acción
Forma anormal del pan (fermentación insuficiente o excesiva).	● **Ha utilizado demasiada levadura en polvo / agua.** ➜ Compruebe la receta y mida la cantidad correcta con la cuchara de medir (levadura en polvo) / la taza de masa madre (agua) suministradas. ➜ Compruebe que el resto de ingredientes no contengan un exceso de agua. ● **Ha utilizado demasiada harina.** ➜ Utilice una báscula para pesar la harina. ● **¿Es demasiado alta la temperatura ambiente?** ➜ Si la temperatura ambiente es superior a 25 °C, recomendamos utilizar agua a 5 °C y reducir la cantidad de esta a 10 g (mL)

- Cuando el aparato se pone en marcha, puede emitir humo y despedir cierto olor. Estos desaparecerán gradualmente cuando pasen unos minutos. Este hecho no afecta al uso del aparato.
- Es normal que el motor no se ponga inmediatamente en marcha al encender el aparato.

Cuidados y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
- No utilice agentes abrasivos, como limpiadores, estropajos, etc.
- Utilice un paño suave humedecido.
- No lave ninguno de los componentes de la panificadora en el lavavajillas.
- Mantenga la panificadora limpia y seca.

Bandeja para el pan ● Pala de amasar

Gire la bandeja para el pan hacia la izquierda para extraerla. Retire la pala de amasar y lávela con agua tibia y jabón.

① Asegúrese de limpiar a fondo la zona en torno al eje y el interior de la pala de amasar. No deben quedar residuos de masa alrededor del eje.

② Si le resulta difícil retirar la pala de amasar, coloque una pequeña cantidad de agua en la bandeja y déjela a remojo 5 - 10 min. No sumerja la bandeja en agua.

Unidad principal

Utilice un paño suave humedecido para limpiarla.

- Limpie la zona con cuidado para evitar dañar el sensor de temperatura.

Tapa

Cuando el aparato se haya enfriado, limpie el interior de la tapa con un paño suave humedecido lo antes posible.

Especificaciones

Suministro eléctrico	230 V ～ 50 Hz			
Potencia de calentamiento	340 W			
Potencia de mezclado	45 W			
Dimensiones aproximadas (an. × prof. × al.)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Peso	3,5 kg			
Dispositivo de prevención de sobrecalentamiento	Fusible térmico			
Longitud del cable de alimentación (aprox.)	0,9 m			
Capacidad	Harina de fuerza para pan	Pan	máx. 280 g	mín. 200 g
		Masa	máx. 280 g	mín. 200 g
	Levadura en polvo		máx. 4,2 g	mín. 1,4 g
	Polvo para hornear		máx. 7 g	mín. 3 g
Potencia en modo de espera	0,4 W			

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 Aparatos Viejos

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

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.



Si los elimina correctamente ayudará a preservar valiosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.

Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

SD-PN100

GUÍA RÁPIDA

Gracias por elegir Panasonic. Trabajaremos hacia nuestro propio objetivo de lograr una vida mejor y un medio ambiente global más sostenible.

Manual completo en web

Paquete sin plástico



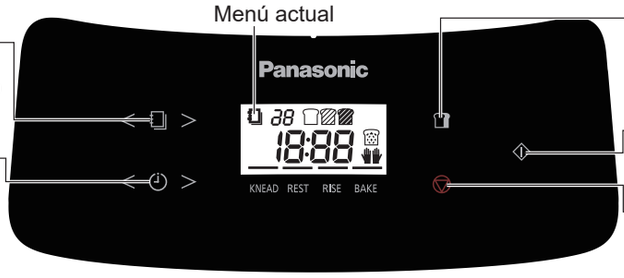
Soporte manual digital



PANEL DE CONTROL Y PANTALLA

Menú
- **Selección del menú** (mantener pulsado para un desplazamiento rápido por las opciones)

Temporizador
- **Ajuste del Temporizador** (página SP5) (cuenta atrás)
- Ajuste del «Temporizador» del horneado



Corteza
- **Pulse este botón para elegir el «Color de la corteza». (Consulte la página SP4)** (Intermedio →Oscuro →Claro)

Iniciar
- **Pulse este botón para «Iniciar el programa» o «Retrasar el temporizador»**

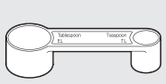
Parar
- **Cancelación del ajuste / Parada del programa (mantener presionado durante 1 segundo aprox.)**

ACCESORIOS

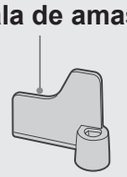
Taza de masa madre



Cuchara de medir



Pala de amasar



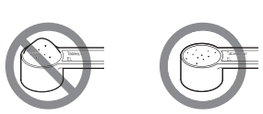
MODO DE EMPLEO (Programa 1)

Limpie todas las piezas antes de usar el aparato por primera vez o si no lo ha usado desde hace tiempo (siga las instrucciones de limpieza indicadas en la página SP7.)

1 Retire la bandeja para el pan y ajuste la pala de amasar.



2 Mida los ingredientes de forma precisa siguiendo las indicaciones de la ilustración.



3 Coloque los ingredientes en la bandeja para el pan.



4 Seleccione un menú para preparar pan.



5 Pulse el botón de Iniciar.



6 Cuando el pan esté listo, pulse el botón de Parar, retire el pan de la bandeja y colóquelo sobre una rejilla.



RECETAS

Coloque los ingredientes medidos en la bandeja para el pan en el orden indicado en la receta.

Función	N.º de menú	Elemento del menú	Tiempo	Ingredientes										
				Levadura en polvo	Harina de trigo integral de fuerza para pan	Harina blanca de fuerza para pan	Mantequilla	Azúcar	Leche desnatada en polvo	Sal	Aceite	Huevos	Mantequilla	Agua
Pan	1	Básico	4 h - 4 h 10 min	1 cucharadita	-	250 g	15 g	1 cucharada	-	1 cucharadita	-	-	-	170 ml
	4	De trigo integral	5 h	1 cucharadita	125 g	125 g	15 g	1 cucharada	-	1 cucharadita	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 h15 min	¾ cucharadita	-	200 g	30 g*1	2 cucharada	1 cucharada	¾ cucharadita	-	140 ml*2	40 g*3	-
Masa	14	Pizza	45 min	½ cucharadita	-	280 g	-	-	-	1 cucharadita	2 ½ cucharada	-	-	150 ml

*1 Cortar en cubos de 2 a 3 cm y conservar en la nevera.

*2 Mezclar/Batir 1 huevo (de tamaño medio) + yema de huevo + agua

*3 Cortar en cubos de 1 a 2 cm y conservar en la nevera.

Español

			Tiempo	Ingredientes									
				Leche	Huevos	Vinagre de sidra	Aceite	Miel	Sal	Harina de arroz integral	Almidón de patata	Goma xantana	Levadura en polvo
Sin gluten	8	Pan sin gluten	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 cucharada	30 g	1 cucharadita	75 g	150 g	1 cucharadita	1 ½ cucharada

*1 huevo (de tamaño medio) batido

			Tiempo	Ingredientes							
				Mantequilla	Azúcar	Leche	Huevos	Polvo para hornear	Harina	Ron o brandi	Piel de limón
Dulces	16	Pastel	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 cucharada	100 g*1	7 g	180 g	Un poco	Uno entero

*1 o 2 huevos (de tamaño medio) batidos

Escanee el código QR para obtener más recetas y la versión de las Instrucciones de funcionamiento.
https://www.panasonic.com

Dziękujemy za zakup produktu Panasonic.

- Dla tego produktu dostępne są 2 instrukcje. To jest „INSTRUKCJA OBSŁUGI”. Druga to „INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY”. Przeczytaj uważnie obie instrukcje, aby prawidłowo i bezpiecznie korzystać z produktu.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy zwrócić szczególną uwagę na **„Uwagi dotyczące bezpieczeństwa” (patrz str. PL2–PL3)** oraz **„Ważne informacje” (patrz str. PL4) niniejszej instrukcji**.
- 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.....PL4
Przygotowanie zwykłego chleba.....PL5
Rozwiązywanie problemów.....PL6
Czyszczenie i Konserwacja.....PL7
Dane techniczne.....PL7
Instrukcja skrócona.....PL8

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.**
  ➜ Skontaktuj się z punktem sprzedaży lub centrum serwisowym Panasonic.
- **Nie wolno uszkodzić przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej.**
  Następujące zachowania są surowo zabronione:
  Uszkadzanie, przerabianie lub umieszczanie w pobliżu instalacji grzewczej, siłowe zginanie, skręcanie, ciągnięcie, przeciąganie przewodu zasilającego przez ostre krawędzie, umieszczanie ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym, wiązanie przewodu zasilającego oraz używanie przewodu zasilającego do podnoszenia produktu.
- **Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone lub wtyczka sieciowa jest luźno podłączona do domowego gniazdka sieciowego.**
  ➜ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, centrum serwisowe lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia 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 dotykaj, nie blokuj ani nie zakrywaj otworów wentylacyjnych podczas użytkowania.**
  • Zwracaj szczególną uwagę na dzieci.

❗
- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 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.**
  Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
  Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Urządzenie i jego przewód zasilający 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 domowego gniazdka sieciowego.
- **Podłącz pewnie 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 nadmiernie gorące.
  - Przewód zasilający jest uszkodzony lub wystąpiła awaria zasilania urządzenia.
  - Obudowa jest zdeformowana, ma widoczne uszkodzenia lub jest nadmiernie gorąca.
  - Podczas użytkowania występują nietypowe odgłosy obracania.
  - Występuje nieprzyjemny zapach.
  - Występuje inna nieprawidłowość lub awaria.

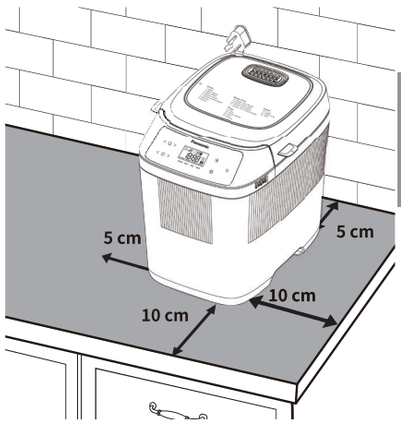
  ➜ Skontaktuj się z punktem sprzedaży lub centrum serwisowym Panasonic w celu sprawdzenia lub naprawy.
- **Nie używaj urządzenia, jeśli jego części są zdeformowane lub uszkodzone, np. mają widoczne pęknięcia lub wyszczerbienia.**
  ➜ Skontaktuj się z punktem sprzedaży lub centrum serwisowym Panasonic w celu sprawdzenia lub naprawy.

⚠ UWAGA

Aby uniknąć ryzyka przebicia elektrycznego, porażenia prądem, pożaru spowodowanego zwarciem, poparzenia, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

- **Nie używaj urządzenia w następujących miejscach.**
  - Na nierównych powierzchniach, urządzeniach elektrycznych takich jak lodówka, materiałach takich jak obrusy czy dywany itp.
  - W miejscach, w których może zostać zachlapane wodą oraz w pobliżu źródeł ciepła.

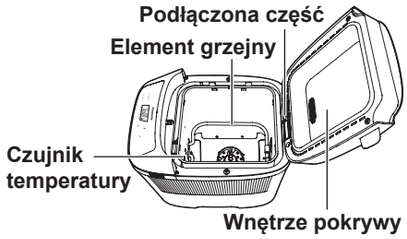
  ➜ Ustaw urządzenie na twardym, suchym, czystym, płaskim i odpornym na wysoką temperaturę blacie roboczym w odległości co najmniej 10 cm od krawędzi blatu i co najmniej 5 cm od ścian i innych przedmiotów.



- **Nie zdejmuj formy do pieczenia ani nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas użytkowania.**
- **Nie używaj zewnętrznego minutnika itp.**
  - To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie dotykaj gorących miejsc, takich jak forma do pieczenia, wnętrze urządzenia, element grzejny lub wewnętrzna strona pokrywy, gdy urządzenie jest używane lub bezpośrednio po użyciu.**
  Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy uważać na resztkowe źródła ciepła, zwłaszcza po użyciu.
  ➜ Aby uniknąć poparzeń, zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania formy do pieczenia lub gotowego chleba. (Nie używaj mokrych rękawic kuchennych).
- **Nie wkładaj żadnych przedmiotów w szczeliny.**
- **Nie należy przekraczać maksymalnych ilości chleba (280 g), ciasta (280 g) i składników spulchniających, takich jak suche drożdże (4,2 g) lub proszek do pieczenia (7 g). (Zobacz str. PL7)**
- **Gdy urządzenie nie jest używane, odłącz wtyczkę sieciową.**
- **Pamiętaj, aby chwycić wtyczkę sieciową podczas jej odłączania. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.**
- **Przed przystąpieniem do obsługi, przenoszenia lub czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania i odczekać, aż ostygnie.**
- **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Po użyciu należy wyczyścić urządzenie, zwłaszcza powierzchnie mające kontakt z żywnością. (Zobacz str. PL7)**

Ważne informacje

- **Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności ani nie stosuj nadmiernej siły na elementach pokazanych po prawej stronie, aby uniknąć awarii lub deformacji.**
- **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.**
- **Rączkę formy do pieczenia trzymaj w jej środkowej części, aby uniknąć potrząsania i potrącenia.**



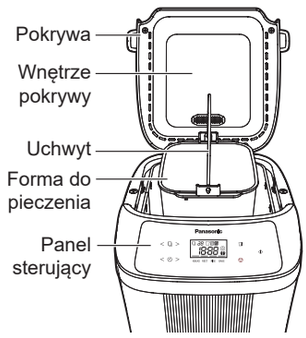
Ten symbol na urządzeniu oznacza „Gorąca powierzchnia, której nie wolno dotykać bez zachowania ostrożności”.

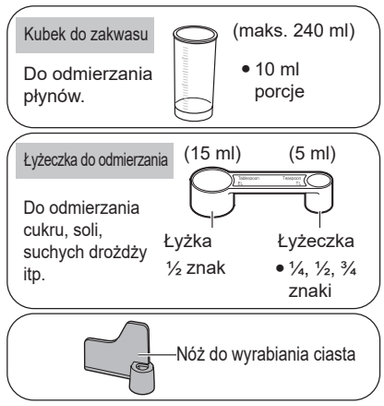
Nazwy części i instrukcje

Jednostka główna

- **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć formę do pieczenia, ostrze itd.**







* Kształt wtyczki sieciowej może być inny niż na ilustracji.

Panel sterujący i wyświetlacz

- **Po odłączeniu wtyczki sieciowej wyświetlacz LCD zgaśnie.**



Menu
- **Wybór menu** (Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko przewijać)

Timer
- **Ustaw timer opóźniający** (str. PL5) (odliczanie)
- Ustaw „Timera opóźniającego” dla pieczenia

Skórka
- **Naciśnij ten przycisk, aby wybrać kolor skórki. (zobacz str. PL4)** (Średnia →Ciemna →Jasna)

Start
- **Naciśnij ten przycisk, aby "Uruchomić program" lub "Opóźnić timer".**

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

- **Na powyższym rysunku pokazano wszystkie teksty i ikony, natomiast podczas rzeczywistego użytkowania wyświetlana jest tylko zawartość związana z bieżącym menu.**

Kontynuuj pieczenie / Podgrzej / Wymieszaj (menu, które można ustawić: 16 – 18) („Kontynuuj pieczenie” pokazano jako przykład po prawej stronie).

W przypadku niedostatecznego upieczenia z powodu dodania składników itp. (Włóż szpikulec do środka ciasta lub chleba – jeśli masa przylega się do szpikulca, kontynuuj pieczenie). Opcji „Kontynuuj pieczenie” można użyć maksymalnie 2 razy po zakończeniu pieczenia.
- Opcja „Kontynuuj pieczenie” powinna zostać wykonana w ciągu 15 minut po zakończeniu pieczenia i nie może być uruchomiona po spadku temperatury wewnątrz obudowy.

① Wybierz odpowiedni numer menu.
② Ustaw czas pieczenia.
- Czas trwania opcji „Kontynuuj pieczenie” będzie różny dla różnych menu.

③ Naciśnij przycisk „ ”.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „ ”, aby anulować funkcję „Kontynuuj pieczenie”.

■ „Kontynuuj pieczenie” można również wykonać w następujący sposób:
- Jeśli po zakończeniu pieczenia nie zostanie naciśnięty przycisk „ ”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

① Naciśnij „ ” lub „ ” przycisku „ ”, aby ustawić czas pieczenia.
② Naciśnij przycisk „ ”, aby rozpocząć pieczenie.

Skórka

„ ” można ustawić na „ ” Średni, „ ” Ciemny lub „ ” Jasny.
① Po wybraniu programu z menu naciśnij przycisk „ ”, aby wybrać żądany kolor skórki.
② Naciśnij przycisk „ ”.
- Program wymieniony w menu, dla którego dostępny jest „ ”, jest oznaczony symbolem „ ”
- Im więcej cukru, tym ciemniejszy kolor skórki. Im mniej cukru, tym jaśniejszy kolor skórki.

Timer	Pieczenie kończy się w czasie ustawionym przez program „⏲”. ① Na przykład codziennie wypiekany miękki chleb. ● Jest godzina 21:00, a chleb ma być gotowy jutro o 6:30 rano. ② Po wybraniu programu w menu, naciśnij „＜” lub „＞” przycisku „⏲”, aby ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia. (Wyświetlany czas jest różnicą między godziną zakończenia i godziną bieżącą). ③ Naciśnij przycisk „⏻”. (aby zakończyć działanie timera opóźniającego). ● W przypadku programu, dla którego dostępny jest program „🍞”, należy ustawić program „⏲” po ustawieniu programu „🍞”. ④ Dla dostępnego menu można ustawić czas do 13 godzin.
Rodzynki Dodana ilość nie powinna przekraczać 50 g.	Menu 3 domyślnie zawiera program Rodzynki. Jeśli konieczne jest dodanie jakichkolwiek składników, można je dodać w czasie określonym w instrukcji. Ręczne dodawanie (na wyświetlaczu LCD widoczny jest symbol „🍇”). Po wyemitowaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego należy ręcznie dodać składniki, zamknąć pokrywę i ponownie nacisnąć przycisk „⏻” w ciągu 3 minut. ※ Jeśli składniki nie zostaną dodane lub przycisk „⏻” nie zostanie naciśnięty w ciągu 3 minut, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie uruchomi się automatycznie. ● Czas dodawania składników zależy od temperatury otoczenia. ● Im więcej składników, tym mniej puszysty chleb. ● W zależności od różnych rodzajów składników, może się zdarzyć, że nie da się zachować oryginalnego kształtu. Należy przestrzegać proporcji i ilości składników dla każdego menu. W przeciwnym razie składniki mogą wypaść z formy do pieczenia, zostać przypalone przez grzałkę, wydzielać nieprzyjemny zapach lub dymić. ● Zbyt twarde składniki mogą powodować łuszczenie się powłoki fluorkowej na blasze itp. Należy zachować ostrożność podczas ich używania. ● Przypadkowe spożycie złuszczonej powłoki fluorkowej nie stanowi zagrożenia dla zdrowia.

Przygotowanie zwykłego chleba

Suche drożdże	1 łyżeczka
Mąka pszenna chlebowa	250 g
Masło	15 g
Cukier	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka
Woda	170 ml

Opcje każdego przepisu i niezbędne operacje są oznaczone następującymi ikonami:

- 🍇 **Rodzynki, orzechy i inne składniki można dodawać ręcznie. Czas wskazany w części przepisu dotyczącej dodawania dodatkowych składników, takich jak rodzynki, jest czasem dodawania w programie innym niż program timer.**
- 🍞 **Kolor skórki można ustawić na „Średni”, „Ciemny” lub „Jasny”.**
- ⏲ **Można ustawić czas zakończenia pieczenia chleba.**
- **Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.**
- **Wykonaj operacje ręczne (takie jak dodanie dodatkowych składników, zeskrobanie mąki ze ścianek formy do pieczenia), gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.**

- **Zakres ustawienia czasu zakończenia: 4 godziny – 13 godzin (str. PL5)**
- **Czas dodawania składników: Około 37 minut – 1 godzina 2 minuty (str. PL5)**

Polski

Przygotowanie

1. Umieść urządzenie na stabilnym, suchym, czystym, płaskim i odpornym na wysoką temperaturę blacie roboczym.
2. Otwórz pokrywę. Obróć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją wyjąć. Zamontuj nóż do wyrabiania ciasta na wałku montażowym.
   - Dotknij lekko nóż do wyrabiania ciasta, a jego przednia część przesunie się o około 3 cm w bok.
   - Upewnij się, że wokół wałka montażowego nie ma ciasta.
3. Umieść składniki w zakresie wskazanym przez ikony w formie do pieczenia w kolejności podanej w przepisie i w następujący sposób:
   ① Drożdże ② Mąka ③ Inne składniki ④ Płyny
   Umieść formę do pieczenia na miejscu, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zamknij pokrywę i włóż wtyczkę sieciową.
   - Podczas dodawania suchych drożdży należy trzymać je z dala od nóż do wyrabiania ciasta i wałka mocującego. Jeśli dostaną się tam drożdże, chleb może nie wyrosnąć prawidłowo.
   - Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia. Zasypać drożdże mąką, a następnie pozostałymi suchymi składnikami. Następnie dodaj składniki płynne.

Ustawienie

4. Naciskaj strzałki w lewo i w prawo dla „🍞”, aby przełączać pozycje menu.
   Po wybraniu menu 1 można ustawić następujące programy skrócone. (Programy dostępne dla każdego menu są oznaczone następującymi ikonami obok przepisu).
   W menu 3 program Rodzynki jest trybem domyślnym. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o dodaniu składników w wymaganym czasie, a symbol „🍇” na wyświetlaczu zacznie migać.
   Naciśnij przycisk „🍞”, aby ustawić kolor skórki. (domyślnie Standard.)
   Naciśnij przycisk „⏲”, aby ustawić czas zakończenia pieczenia chleba. (Domyślnie od chwili obecnej).
   Szczegółowe informacje na temat powyższych programów skróconych można znaleźć na str. PL4-PL5.
5. Naciśnij przycisk „⏻”, a na ekranie zostanie wyświetlony przybliżony czas zakończenia.
   - Jeśli w wybranym menu znajduje się program „Rodzynki”, należy otworzyć pokrywę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, ręcznie włożyć składniki do formy do pieczenia i ponownie nacisnąć przycisk „⏻”.

   Jeśli składniki nie zostaną dodane lub przycisk „⏻” nie zostanie naciśnięty w ciągu 3 minut, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie uruchomi się automatycznie.

Wyjmowanie

6. Po zakończeniu programu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.
   Naciśnij przycisk „⏚” i odłącz urządzenie.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, od razu wyjmij chleb.
   - Ostrożnie wyjmij gorącą formę do pieczenia za używając suchych rękawic kuchennych.
   - Wyjmij chleb z formy i pozostaw do ostygnięcia na metalowym ruszcie.
   - Przed krojeniem upewnij się, że w chlebie nie pozostało ostrze.
   - Nie używaj żadnych ostrych narzędzi do wyjmowania chleba, ponieważ spowoduje to uszkodzenie formy do pieczenia.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli nie uda się wyeliminować problemu, należy niezwłocznie skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.

U53	● Przeciążenie silnika.	● Należy prawidłowo ważyć składniki. ● Rozdrobnij duże kawałki składników, takie jak orzechy włoskie i dodaj je. (Naciśnij „⏚”)
U50	Oznacza to, że z powodu ciągłej pracy urządzenie jest gorące (powyżej 40 °C).	Otwórz pokrywę, aż wnętrze całkowicie ostygnie. (Po zakończeniu pieczenia należy je schłodzić przez około 1 godzinę).
H01 ~ H02	To jest usterka. ● W celu naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic.	

Problem	Przyczyna i działanie
Nie działają przyciski.	● **Sprawdź, czy wtyczka sieciowa nie jest poluzowana lub czy nie wypadła.** ➜ Podłącz wtyczkę sieciową.
Urządzenie nie pracuje (nie wyrabia ciasta) po naciśnięciu przycisku „⏀”.	● **Program timera opóźniającego jest uruchamiany od pozycji „Wyrastanie ciasta”, dzięki czemu urządzenie nie pracuje na początku.** ➜ Brak
Ostrze grzechocze.	● **Dzieje się tak z powodu luzu między ostrzem a wałkiem głównym. (Przednia część przesuwa się o około 3 cm)** ➜ Brak
Urządzenie wydaje odgłosy podczas użytkowania lub spoczynku.	● **Podczas „Wyrabiania ciasta” lub „Napowietrzania” następujące odgłosy nie są nieprawidłowe.** ➜ Skrzypienie i trzaski.....dźwięk wyrabiania ciasta ➜ Buczenie.....dźwięk pracy silnika
Urządzenie wyłącza się w trakcie pracy. (ostrze nie obraca się)	● **Jeśli składników jest zbyt dużo lub ostrze utknie w twardych składnikach, co spowoduje przeciążenie silnika, zadziała zabezpieczenie i urządzenie wyłączy się w trakcie pracy. (Należy bezzwłocznie odłączyć zasilanie, wyjąć i wyrzucić składniki z formy do pieczenia. Odczekać ponad 30 minut, a następnie ponownie dodać składniki w ilości podanej w przepisie).** ➜ Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa normalnie, należy skontaktować się z centrum serwisowym Panasonic w celu naprawy.
Nie można rozpocząć pieczenia, a ciasto jest sypkie.	● **Czy ostrze zostało zamontowane?** ➜ Zamontuj ostrze. (str. PL4) ● **Czy wałek mocujący ostrze w formie do pieczenia jest zbyt mocno dokręcony i nie może się obracać?** ➜ Jeśli ostrze jest zamontowane, ale wałek mocujący ostrza nie obraca się, trzeba wymienić łożysko trzpienia. (Skontaktuj się z centrum serwisowym Panasonic).
Ciasto wycieka na spodzie formy do pieczenia.	● **Podczas użytkowania niewielka ilość ciasta jest odprowadzana z wylotu formy do pieczenia. (Ciasto, które dostało się do części obrotowej jest odprowadzane, aby nie zakłócać rotacji). Nie jest to nic nadzwyczajnego. Należy jednak upewnić się, że wałek mocujący ostrze może się obracać.** ➜ Jeśli ostrze jest zamontowane, ale wałek mocujący ostrza nie obraca się, trzeba wymienić łożysko trzpienia. (Skontaktuj się z centrum serwisowym Panasonic).
Spód formy do pieczenia chleba ciemnieje.	● **Spód formy do pieczenia może stać się ciemny z powodu tarcia podczas mieszania. Przetrzyj ciemniejszą powierzchnię mokrym papierem kuchennym.** ➜ Brak
Niestandardowy kształt chleba (nieodpowiednia lub nadmierna fermentacja).	● **Użyto za dużo drożdży / wody.** ➜ Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość, używając dołączonej łyżeczki do odmierzania (drożdże) lub kubka z miarką (woda). ➜ Sprawdź, czy woda nie stanowi elementu innych stosowanych składników. ● **Użyto za dużo mąki.** ➜ Uważnie odmierz odpowiednią ilość mąki, korzystając z wagi kuchennej. ● **Czy temperatura powietrza jest zbyt wysoka?** ➜ W przypadku temperatury pokojowej powyżej 25 °C zaleca się użycie wody w temperaturze 5 °C i zmniejszenie ilości wody o 10 g (mL)

- Po uruchomieniu urządzenie dymi i wydziela nieprzyjemny zapach. Jednak dym i zapach stopniowo znikają, gdy urządzenie kontynuuje pracę. Nie ma to wpływu na użytkowanie urządzenia.
- To normalne, że silnik może nie uruchomić się natychmiast po włączeniu urządzenia.

Czyszczenie i Konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie używaj żadnych środków ściernych! (środki czyszczące, gąbki do szorowania itp.)
- Użyj miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nie myj żadnej części wypiekacza do chleba w zmywarce.
- Wypiekacz do chleba należy przechowywać w stanie czystym i suchym.

Forma do pieczenia ● Nóż do wyrabiania ciasta

Przekręć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją wyjąć. Wymontuj nóż do wyrabiania ciasta i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem.

① Upewnij się, że obszar wokół wałka i wewnątrz nóż do wyrabiania ciasta są dokładnie wyczyszczone. Wokół wałka do wyrabiania nie powinny pozostawać żadne resztki ciasta.

② Jeśli nóż do wyrabiania ciasta jest trudne do wyjęcia z formy, należy wlać do niej niewielką ilość ciepłej wody i moczyć przez 5–10 minut. Nie wolno zanurzać formy w wodzie.

Jednostka główna

Przetrzyj miękką, wilgotną ściereczką.

- Wycieraj delikatnie, aby uniknąć uszkodzenia czujnika temperatury.

Pokrywa

Po ostygnięciu, jak najszybciej przetrzyj wnętrze pokrywy miękką, wilgotną ściereczką.

Dane techniczne

Zasilanie	230 V ~ 50 Hz			
Moc grzania	340 W			
Moc mieszania	45 W			
Wymiary (sz. × gł. × wys.) (w przybliżeniu)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Ciężar	3,5 kg			
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Bezpiecznik termiczny			
Długość przewodu zasilającego (w przybliżeniu)	0,9 m			
Pojemność	Mąka pszenna chlebowa	Chleb	maks. 280 g	min. 200 g
		Ciasto	maks. 280 g	min. 200 g
	Suche drożdże		maks. 4,2 g	min. 1,4 g
	Proszek do pieczenia		maks. 7 g	min. 3 g
Moc w trybie gotowości	0,4 W			

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.

Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

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

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i / lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi / komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.



Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.

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

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

SD-PN100

AAN DE SLAG

Bedankt dat u voor Panasonic heeft gekozen. We werken aan ons eigen doel om een beter leven en een duurzamere wereldomgeving te realiseren.

Volledige handleiding op internet

Plasticvrij Pakket



Digitale handmatige ondersteuning

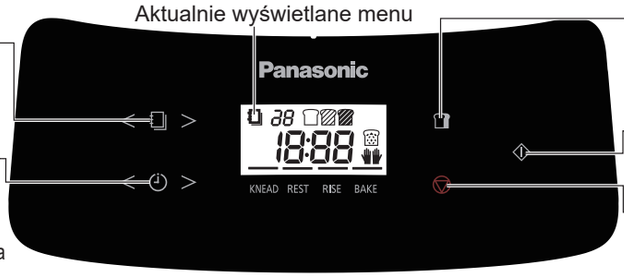


PANEL STERUJĄCY I WYŚWIETLACZ

Menu
- **Wybór menu**
  (Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko przewijać)

Timer
- **Ustaw timer opóźniający** (str. PL5) (odliczanie)
- Ustaw „Timera opóźniającego" dla pieczenia

Aktualnie wyświetlane menu



Skórka
- **Naciśnij ten przycisk, aby wybrać kolor skórki. (zobacz str. PL4)**
  (Średnia →Ciemna →Jasna)

Start
- **Naciśnij ten przycisk, aby "Uruchomić program" lub "Opóźnić timer".**

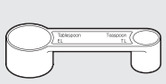
Stop
- **Aby anulować ustawienie / zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę).**

AKCESORIA

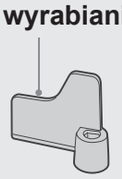
Kubek do zakwasu



Łyżeczka do odmierzania



Nóż do wyrabiania ciasta



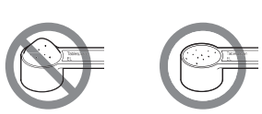
SPOSÓB UŻYCIA (Program 1)

Zanim użyjesz urządzenia po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie, umyj wszystkie części. (Postępuj zgodnie z instrukcją mycia na s. PL7).

1 **Wyjmij formę do pieczenia chleba i ustaw Nóż do wyrabiania ciasta.**



2 **Dokładnie odmierz składniki, np. tylko łyżkami.**



3 **Umieść składniki w formie do pieczenia chleba.**



4 **Wybierz menu pieczywa.**

< >

5 **Wciśnij przycisk Start.**

6 **Gdy chleb będzie gotowy, naciśnij przycisk Stop, wyjmij go i umieść na ruszcie.**



PRZEPISY

Umieść odmierzone składniki w formie do pieczenia w kolejności podanej w przepisie.

Funkcja	Menu nr	Pozycja menu	Godzina	Składniki										
				Suche drożdże	Mąka pszenna pełnoziarnista chlebowa	Mąka pszenna chlebowa	Masło	Cukier	Odtłuszczone mleko w proszku	Sól	Olej	Jajko	Masło	Woda
Chleb	1	Podstawowe	4 godz. – 4 godz. 10 min	1 tsp	-	250 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	170 ml
	4	Pełnoziarniste pszenne	5 godz.	1 tsp	125 g	125 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 godz. 15 min	¾ tsp	-	200 g	30 g*1	2 tbsp	1 tbsp	¾ tsp	-	140 ml*2	40 g*3	-
Ciasto	14	Pizza	45 min	½ tsp	-	280 g	-	-	-	1 tsp	2 ½ tbsp	-	-	150 ml

*1 Pokrój masło w kostkę o boku 2–3 cm i przechowuj w lodówce.

*2 Mieszanka / Ubite 1 jajko (M) + żółtko + woda

*3 Pokrój masło w kostkę o boku 1–2 cm i przechowuj w lodówce.

			Godzina	Składniki									
				Mleko	Jajko	Ocet jabłkowy	Olej	Miód	Sól	Brązowa mąka ryżowa	Skrobia ziemniaczana	Guma ksantanowa	Suche drożdże
Bezglutenowe	8	Chleb bezglutenowy	1 godz. 50 min – 1 godz. 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 tbsp	30 g	1 tsp	75 g	150 g	1 tsp	1 ½ tbsp

*1 jajko (M), ubite

			Godzina	Składniki							
				Masło	Cukier	Mleko	Jajko	Jajko	Jajko	Rum lub brandy	Skórka cytryny
Słodkości	16	Ciasto	1 godz. 30 min – 1 godz. 40 min	110 g	100 g	1 tbsp	100 g*1	7 g	180 g	Odrobina	Cała

*1 2 jajka (M), ubite

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów i wersji Instrukcji obsługi.
https://www.panasonic.com

Děkujeme vám za zakoupení výrobku Panasonic.

- Pro tento výrobek existují 2 návody. Toto jsou „NÁVOD K OBSLUZE“. Druhý návod jsou „NÁVOD K OBSLUZE A RECEPTY“. Přečtěte si prosím pozorně oba návody, abyste výrobek používali správně a bezpečně.
- Před použitím tohoto výrobku věnujte prosím zvláštní pozornost **„Bezpečnostní opatření“ (viz s. CZ2 – CZ3)** a **„Důležité informace“ (viz s. CZ4) tohoto návodu**.
- Tyto Návod k obsluze si uložte pro budoucí použití.
- 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..... CZ4
Výroba základního chleba..... CZ5
Odstraňování potíží..... CZ6
Čištění a údržba..... CZ7
Technické údaje..... CZ7
Stručný průvodce..... CZ8

Bezpečnostní opatření

Dbejte prosím na dodržení těchto pokynů.

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.**
  ➜ Poraďte se v místě nákupu nebo servisním středisku Panasonic.
- **Nepoškozujte napájecí kabel ani zástrčku kabelu.**
  Přísně zakázány jsou následující postupy:
  Poškozovat, montovat nebo umisťovat napájecí kabel do blízkosti topné trubky, násilně ohýbat, kroutit, tahat a přetahovat napájecí kabel přes ostré hrany, pokládat na něj těžké předměty, svazovat kabel a používat jej ke zvedání výrobku.
- **Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka kabelu poškozená nebo jen volně zapojena do domovní zásuvky.**
  ➜ Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- **Zástrčku napájecího kabelu nezapojujte ani neodpojujte mokrýma rukama.**
- **Neponořujte spotřebič do vody, ani jej nepostřikujte vodou anebo jakoukoli jinou tekutinou.**
- **Během používání se nedotýkejte otvoru pro únik páry, neucpávejte jej ani nezakrývejte.**
  • Dávejte pozor zejména na děti.

❗
- **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 spotřebičem nesmějí hrát.
  Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.

⚠ VAROVÁNÍ

- **Spotřebič a jeho napájecí 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 kabelu, ujistěte se, že celkový příkon nepřekračuje jmenovitý příkon domácí síťové zásuvky.
- **Zástrčku kabelu pevně zasuňte.**
- **Síťovou zástrčku kabelu pravidelně zbavujte prachu.**
  ➜ Vyjměte zástrčku kabelu 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:
  - Zástrčka kabelu a napájecí kabel se abnormálně zahřívají.
  - Napájecí kabel je poškozen nebo došlo k výpadku napájení spotřebiče.
  - Hlavní těleso je deformováno, má viditelné poškození nebo je abnormálně horké.
  - Při používání je slyšet abnormální zvuk otáčení.
  - Je cítit nepříjemný zápach.
  - Vyskytuje se jiná anomálie nebo porucha.

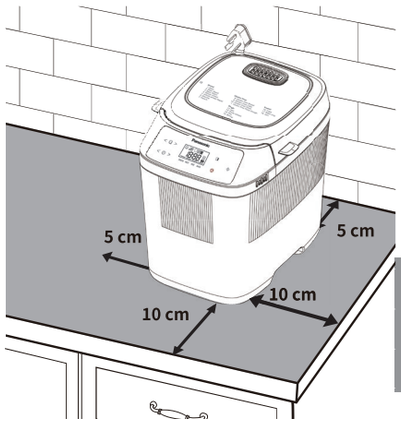
  ➜ Ohledně kontroly nebo opravy se obraťte na místo nákupu nebo servisní středisko Panasonic.
- **Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou jeho části deformované nebo poškozené, např. mají viditelné praskliny nebo štěpiny.**
  ➜ Ohledně kontroly nebo opravy se obraťte na místo nákupu nebo servisní středisko Panasonic.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Abyste předešli riziku úniku elektrického proudu, úrazu elektrickým proudem, požáru v důsledku zkratu, opaření, zranění nebo poškození majetku:

- **Nepoužívejte spotřebič na následujících místech:**
  - Na nerovném povrchu, na elektrických spotřebičích, jako je např. lednice, na materiálech, jako jsou ubrusy nebo koberce atd.
  - na místech, kde může dojít k postříkání vodou nebo v blízkosti tepelného zdroje.

  ➜ 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.

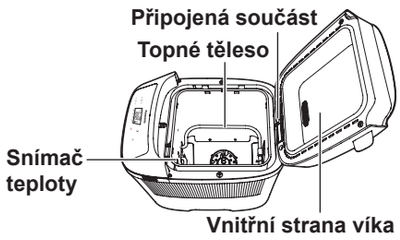


- **Během používání nevyjímejte pečící nádobu a neodpojujte spotřebič ze zásuvky.**
- **Nepoužívejte externí časovač apod.**
  - Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **Nedotýkejte se horkých úseků, jako je například pečicí nádoba, vnitřek přístroje, 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, při vyjímání pečicí nádoby nebo hotového chleba vždy používejte kuchyňské rukavice. (Nepoužívejte vlhké kuchyňské rukavice.)
- **Do mezer nevkládejte žádné předměty.**
- **Nepřekračujte maximální množství chleba (280 g), těsta (280 g) a kypřících přísad, jako je sušené droždí (4.2 g) nebo kypřicí prášek (7 g). (Viz s. CZ7)**
- **Pokud spotřebič právě nepoužíváte, vytáhněte zástrčku kabelu ze zásuvky.**
- **Při odpojování zástrčky kabelu se ujistěte, že ji držíte. Nikdy netahejte za napájecí kabel.**
- **Před manipulací, přemísťováním nebo čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechejte jej vychladnout.**
- **Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.**
- **Po použití spotřebič vždy vyčistěte, zvláště pak plochy, které se dostávají do kontaktu s potravinami. (Viz s. CZ7)**

Česky

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.**
- **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.**
- **Při manipulaci s rukojetí pečicí nádoby držte rukojeť v její střední části, aby nedocházelo k otřesům či kolizi.**



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

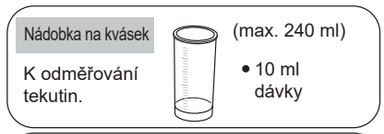
Názvy součástí a pokyny

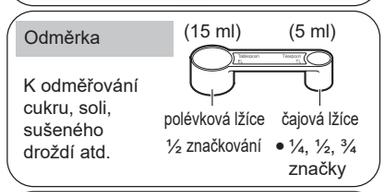
Hlavní jednotka

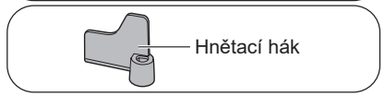
- **Před prvním použitím spotřebiče umyjte pečicí nádobu, lopatku atd.**



* Tvar zástrčky kabelu se může lišit od vyobrazení.







Dotykový panel a displej

- **Po odpojení zástrčky kabelu displej LCD zhasne.**



Menu
- **Vyberte menu** (Stiskněte a podržte pro rychlé posouvání)

Časovač
- **Nastavte časovač zpoždění** (s. CZ5) (odpočítávání)
- Nastavení „Časovač zpoždění“ pro pečení

Kůra
- **Stisknutím tohoto tlačítka zvolte barvu kůrky. (viz s. CZ4)** (Střední →Tmavá →Světlá)

Start
- **Stisknutím tohoto tlačítka „Spustíte program“ nebo nastavíte „Časovač zpoždění“**

Stop
- **Zrušení nastavení / zastavení programu. (Podržte přibližně 1 sekundu.)**

- **Na obrázku výše jsou uvedeny všechny texty a ikony, zatímco při skutečném používání se zobrazuje pouze obsah související s aktuálním menu.**

Pokračovat v pečení / Znovu zahřát / Míchat (menu, která lze nastavit: 16 - 18) („Pokračovat v pečení“ je jako příklad uvedeno vpravo)	V případě nedostatečného propečení z důvodu přidání ingrediencí apod. (vložte špejli do středu koláče nebo chleba a pokud se směs lepí na špejli, pokračujte v pečení), lze použít funkci „Pokračovat v pečení“, a to až 2krát po ukončení pečení. ● Funkce „Pokračovat v pečení“ by mělo být vykonána do 15 minut po dokončení pečení a nelze ji provádět po poklesu teploty uvnitř hlavního tělesa. ① Zvolte odpovídající číslo menu. ② Nastavte dobu pečení. ● Doba trvání funkce „Pokračovat v pečení“ se bude lišit pro různé typy menu. ③ Stiskněte tlačítko „ ⏀ “. ● Stisknutím a podržením tlačítka „ ▽ “ zrušíte funkci „Pokračovat v pečení“. ■ Funkci „Pokračovat v pečení“ lze vykonat také následujícími způsoby: ● Když po dokončení pečení nestisknete tlačítko „ ▽ “ a ozve zvukový signál bzučáku. ① Stisknutím „ < “ nebo „ > “ tlačítka „ ⏲ “ nastavíte dobu pečení. ② Stisknutím tlačítka „ ⏀ “ spustíte pečení.
Kůra	Program „ ▯ “ lze nastavit jako „ ▨ “ Střední, „ ■ “ Tmavá nebo „ ▯ “ Světlá. ① Po výběru programu uvedeného v menu stiskněte tlačítko „ ▯ “ (Barva kůrky) pro výběr požadované barvy kůrky. ② Stiskněte tlačítko „ ⏀ “. ● Program uvedený v menu, pro který je k dispozici „ ▯ “, je označen symbolem „ ▯ “. ● Čím více cukru, tím tmavší je barva kůrky. Čím méně cukru, tím světlejší je barva kůrky.

Časovač	Pečení skončí v čase nastaveném programem „⏲“. ① Například denně připravovaný měkký chléb. ● Nyní je 21:00 a vy chcete, aby byl chléb hotov zítra v 06:30. ② Po výběru programu v menu stiskněte „＜“ nebo „＞“ tlačítka „⏲“ a nastavte čas na požadovanou dobu dokončení pečení. (Zobrazený čas je rozdíl mezi časem dokončení a současným časem.) ③ Stiskněte tlačítko „⏀“. (pro ukončení časovače zpoždění). ● U programu, pro který je k dispozici program „🍞“, nastavte po nastavení programu „🍞“ program „⏲“. ④ Pro dostupnou nabídku lze nastavit až 13 hodin.
Kynutí Množství přísady by nemělo překročit 50 g.	V menu 3 je ve výchozím nastavení program „Kynutí“. Pokud je třeba doplnit nějaké přísady, můžete je přidat v čase uvedeném v návodu. Ruční přidávání („🍇“ se zobrazí na LCD displeji). Po pípnutí spotřebiče je třeba ručně přidat přísady, zavřít víko a do 3 minut znovu stisknout tlačítko „⏀“. ※ Pokud ingredience nepřidáte nebo nestisknete tlačítko „⏀“ do 3 minut, ozve se bzučák a spotřebič se automaticky spustí. ● Doba přidávání přísad se mění v závislosti na teplotě místnosti. ● Čím více přísad, tím méně je nadýchaný chléb. ● V závislosti na různých druzích přísad se mohou vyskytnout případy, kdy nelze zachovat původní tvar. Dodržujte prosím vzájemný poměr a množství ingrediencí pro každé menu. V opačném případě může dojít k vystoupnutí ingrediencí z pečicí nádoby, jejich spálení topným tělesem, nepříjemnému zápachu nebo kouři. ● Příliš tvrdé přísady mohou způsobit odlupování fluoridového povlaku na pečicí nádobě apod. Při jejich používání buďte opatrní. ● Náhodné požití odloupnutého fluoridového povlaku však neohrozí vaše zdraví.

Výroba základního chleba

Sušené droždí	1 čaj. lž.
Světlá chlebová mouka	250 g
Máslo	15 g
Cukr	1 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.
Voda	170 ml

Volitelné možnosti jednotlivých receptů a náležité operace jsou označeny následujícími ikonami:

- 🍇 **Rozinky, ořechy a další ingredience se mohou přidávat ručně. Čas uvedený v části receptu pro přidání dalších ingrediencí, jako jsou rozinky, je čas přidání v jiném programu než v programu časovače.**
- 🍞 **Barvu kůrky lze nastavit na „Střední“, „Tmavá“ nebo „Světlá“.**
- ⏲ **Doba dokončení pečení chleba se dá nastavit.**
- **Odměřené ingredience do pečicí nádoby vkládejte v pořadí, v němž jsou v receptu uvedeny.**
- **Po zaznění zvukového signálu proveďte ruční obsluhu (například přidání dalších přísad, seškrábnutí mouky z boční stěny pečicí nádoby).**

- **Rozsah nastavení doby dopékání: 4 hodiny – 13 hodin (s. CZ5)**
- **Doba přidávání přísad: Asi 37 minut – 1 hodina 2 minuty (s. CZ5)**

Příprava

1. Spotřebič umístěte na stabilní, suchou, čistou, rovnou, tepelně odolnou pracovní desku.
2. Otevřete víko. Otočte pečicí nádobu proti směru hodinových ručiček a nádobu vyjměte. Namontujte hnětací hák na montážní hřídel.
   - Jemně se dotkněte hnětacího háku a jeho přední konec se posune asi o 3 cm ze strany na stranu.
   - Ujistěte se, že kolem montážního hřídele není žádné těsto.
3. Vložte ingredience v rozsahu označeném ikonami do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu takto:
   ① Droždí ② Mouka ③ Ostatní přísady ④ Tekutiny
   Uložte pečicí nádobu ve směru hodinových ručiček na místo, zavřete víko a zasuňte zástrčku kabelu.
   - Při přidávání sušeného droždí je držte stranou od hnětacího háku a montážního hřídele. Pokud se do něj dostane nějaké droždí, chléb nemusí dobře vykynout.
   - Odměřené ingredience vložte do pečicí nádoby. Zasypte kvásek moukou a poté zbylými suchými ingrediencemi. Následuje tekutina.

Nastavení

4. Stisknutím levé a pravé šipky „⏎“ přepínáte mezi nabídkami.
   Po výběru menu 1 můžete nastavit následující zástupce programů. (Programy dostupné pro každé menu jsou označeny následujícími ikonami vedle receptu.)
   Menu 3 má jako výchozí režim program kynutí. Stroj vám pípnutím připomene, že v požadovaném čase máte přidat přísady, přičemž displej „🍇“ bude blikat.
   Stiskněte tlačítko „🍞“ (Barva kůrky) pro nastavení barvy kůrky. (Standardní ve výchozím nastavení.)
   Stiskněte tlačítko „⏲“ pro nastavení doby ukončení pečení chleba. (Od této chvíle ve výchozím nastavení.)
   Podrobnosti k výše uvedeným zástupcům programů najdete na s. CZ4-CZ5.
5. Stiskněte tlačítko „⏀“ a na obrazovce se zobrazí přibližný čas dokončení.
   - Pokud je ve vybraném menu program Kynutí, otevřete víko, jakmile zazní signál bzučáku, ručně vložte přísady do pečicí nádoby a znovu stiskněte tlačítko „⏀“.

   Pokud ingredience nepřidáte nebo nestisknete tlačítko „⏀“ do 3 minut, ozve se bzučák a spotřebič se automaticky spustí.

Vyjmutí

6. Po dokončení programu přístroj pípne.
   Stiskněte tlačítko „⏻“ a přístroj odpojte.
7. Pro dosažení nejlepších výsledků chléb ihned vyjměte.
   - Opatrně vyjměte horkou pečicí nádobu za použití suchých tepelně izolačních rukavic.
   - Vyklopte chléb z nádoby a nechejte vychladnout na drátěné mřížce.
   - Před krájením se ujistěte, že čepel není zapuštěna do chleba.
   - K vyjímání chleba nepoužívejte žádné ostré nástroje, protože by došlo k poškození pečicí nádoby.

Odstraňování potíží

Nejprve prosím zkontrolujte následující věci. Pokud anomálie stále přetrvávají, okamžitě kontaktujte servisní středisko Panasonic.

U53	● Přetížení motoru.	● Materiály važte správně. ● Rozdrťte velké kousky přísad, jako jsou vlašské ořechy, a přidejte je. (Stiskněte „⏻“)
U50	Ohlašuje, že v důsledku nepřetržitého provozu je stroj horký (nad 40 °C).	Otevřete víko a ponechejte otevřené, dokud vnitřek zcela nevychladne. (Měl by se chladit asi 1 hodinu po dokončení pečení.)
H01 ~ H02	Toto je porucha. ● Požádejte servisní středisko Panasonic o opravu.	

Problém	Příčina a náprava
Tlačítka nefungují.	● **Zkontrolujte, zda není zástrčka kabelu uvolněná nebo nevypadla.** ➜ Zasuňte zástrčku kabelu.
Spotřebič po stisknutí tlačítka „⏀“ neběží (nehněte těsto).	● **Program časovače zpoždění se spouští z „Odležení těsta“, takže spotřebič neběží od samého začátku.** ➜ Žádná akce
Čepel rachotí.	● **Děje se tak proto, že mezi čepelí a hlavní hřídelí je mezera. (Přední konec se pohne o cca 3 cm)** ➜ Žádná akce
Spotřebič vydává během používání nebo rezervace zvuky.	● **Během „Hnětení těsta“ nebo „Odvzdušňování“ nejsou následující zvuky neobvyklé.** ➜ Vrzání a pleskání ..... zvuk hnětení těsta ➜ Hučení ..... zvuk chodu motoru
Spotřebič se zastaví v půli práce. (čepel se neotáčí)	● **Když je ingrediencí příliš mnoho nebo čepel uvízne v tvrdých ingrediencích, takže dojde k přetížení motoru, začne fungovat ochranné zařízení a spotřebič se v půli práce zastaví. (Ihned vypněte napájení, vyjměte a vyhoďte ingredience z pečicí nádoby. Udělejte si pauzu na déle než 30 minut a poté restartujte s množstvím ingrediencí podle receptu.)** ➜ Pokud výrobek po výše uvedené operaci stále nepracuje normálně, obraťte se na servisní středisko Panasonica požádejte o opravu.
Pečení stále nemůže pokračovat a objevuje se moučný poprašek.	● **Zkontrolujte, zda jste nezapomněli nainstalovat čepel.** ➜ Namontujte čepel. (S. CZ4) ● **Zkontrolujte, zda montážní hřídel čepele v pečicí nádobě není příliš těsná, aby se mohla otáčet.** ➜ Když je čepel nainstalovaná, ale montážní hřídel čepele se neotáčí, vyměňte ložisko vřetena. (Obraťte se prosím na servisní středisko Panasonic.)
Dochází k unikání těsta na dně pečicí nádoby.	● **Během používání vyteče malé množství těsta z výusti pečicí nádoby. (Těsto, které vstoupilo do rotující části, je vypuštěno, aby nepřekáželo rotaci.) To není abnormální. Ujistěte se však, že se montážní hřídel čepele může otáčet.** ➜ Když je čepel nainstalovaná, ale montážní hřídel čepele se neotáčí, vyměňte ložisko vřetena. (Obraťte se prosím na servisní středisko Panasonic.)
Dno pečicí nádoby ztmavne.	● **Dno pečicí nádoby může ztmavnout v důsledku tření při míchání. Otřete ztmavlou část vlhkým kuchyňským papírem.** ➜ Žádná akce
Abnormální tvar chleba (nedostatečné nebo nadměrné kvašení).	● **Použili jste příliš mnoho sušeného droždí / vody.** ➜ Podívejte se do receptu a odměřte správné množství pomocí přiložené naběračky (sušené droždí) / odměrky (voda). ➜ Zkontrolujte, zda v ostatních ingrediencích není zahrnuto nadměrné množství vody. ● **Použili jste příliš mnoho mouky.** ➜ Mouku přesně zvažte pomocí váhy. ● **Není v místnosti příliš vysoká teplota?** ➜ Pokud je pokojová teplota vyšší než 25 °C, doporučuje se použít vodu o teplotě 5 °C a množství vody snížit o 10 g (mL).

- Když se spotřebič rozběhne, kouří a páchne. Ale kouř a zápach postupně mizí, jak běh spotřebiče pokračuje. Nemá to vliv na provoz spotřebiče.
- Je normální, že se motor nemusí rozběhnout okamžitě po spuštění spotřebiče.

Čištění a údržba

- Před čištěním přístroj odpojte a nechejte vychladnout.
- Nepoužívejte žádné abrazivní látky! (čisticí prostředky, drátěnky atd.).
- Používejte měkký vlhký hadřík.
- Žádnou část pečicího přístroje nemyjte v myčce nádobí.
- Pečicí přístroj udržujte v čistotě a suchu.

Pečicí nádoba ● Hnětací hák

Pro vyjmutí otočte pečicí nádobu proti směru hodinových ručiček. Vyjměte hnětací hák a umyjte v teplé mýdlové vodě.

① Zajistěte, aby oblast kolem hřídele a uvnitř hnětacího háku byla důkladně vyčištěna. Okolo hnětací hřídele by neměly zůstat žádné zbytky těsta.

② Jestliže hnětací hák jde z nádoby jen obtížně vyjmout, nalijte do nádoby malé množství teplé vody a odmočte ji po 5 až 10 minut. Nádobu neponořujte do vody.

Hlavní jednotka

Otřete měkkým vlhkým hadříkem.

- Jemně otřete, abyste nepoškodili snímač teploty.

Víko

Co nejdříve po upečení a vychladnutí otřete vnitřní stranu víka měkkým vlhkým hadříkem.

Technické údaje

Zdroj napájení	230 V ～ 50 Hz			
Topný výkon	340 W			
Míchací výkon	45 W			
Rozměry (Š × H × V) (přibližně)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Hmotnost	3,5 kg			
Zařízení prevence přehřátí	Tepelná pojistka			
Délka napájecího kabelu (přibl.)	0,9 m			
Kapacita	Silná chlebová mouka	Chléb	max. 280 g	min. 200 g
		Těsto	max. 280 g	min. 200 g
	Sušené droždí		max. 4.2 g	min. 1.4 g
	Kypřící prášek		max. 7 g	min. 3 g
Napájení v pohotovostním režimu	0,4 W			

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.

Česky

Likvidace vysloužilých zařízení

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

Tento symbol na výrobcích, jejich obalech a v doprovodné dokumentaci upozorňuje na to, že se vysloužilá elektrická a elektronická zařízení nesmějí likvidovat jako běžný komunální odpad.



Aby byla zajištěna správná likvidace a recyklace použitých výrobků, odevzdávejte je v souladu s národní legislativou na příslušných sběrných místech.
Správnou likvidací přispějete k úspoře cenných přírodních zdrojů a předejdete možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí.
O další podrobnosti o sběru a recyklaci odpadu požádejte místní úřady.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu se vystavujete postihu podle národní legislativy.

SD-PN100

STRUČNÝ PRŮVODCE

Děkujeme, že jste si vybrali společnost Panasonic. Budeme usilovat o dosažení svého cíle, kterým je lepší život a udržitelnější životní prostředí.

Kompletní manuál na web

Méně plastových obalů

Digitální manuální podpora

DOTYKOVÝ PANEL A DISPLEJ



Menu
- **Vyberte menu** (Stiskněte a podržte pro rychlé posouvání)

Časovač
- **Nastavte časovač zpoždění** (s. CZ5) (odpočítávání)
- Nastavení „Časovač zpoždění“ pro pečení

Kůra
- **Stisknutím tohoto tlačítka zvolte barvu kůrky. (viz s. CZ4)**
  (Střední →Tmavá →Světlá)

Start
- **Stisknutím tohoto tlačítka „Spustíte program“ nebo nastavíte „Časovač zpoždění“**

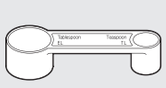
Stop
- **Zrušení nastavení / zastavení programu. (Podržte přibližně 1 sekundu.)**

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádobka na kvásek



Odměrka



Hnětací hák



NÁVOD K POUŽITÍ (Program 1)

Před prvním použitím spotřebiče, případně pokud jste jej po delší dobu nepoužívali, vyčistěte všechny části. (Postupujte podle pokynů pro čištění na str. CZ7.)

1 **Vyjměte pečicí nádobu a nastavte hnětací hák.**



2 **Přesně odměřte jednotlivé ingredience, jako příklad použijte naběračku na obrázku.**



3 **Vložte ingredience do pečicí nádoby.**



4 **Vyberte menu chleba.**

< >

5 **Stiskněte tlačítko Start.**

6 **Až bude chléb hotový, stiskněte tlačítko Stop, vyjměte jej a položte na mřížku.**



RECEPTY

Odměřené ingredience do pečicí nádoby vkládejte v pořadí, v němž jsou v receptu uvedeny.

Funkce	Menu č.	Položka menu	Čas	Ingredience										
				Sušené droždí	Vysokolepková celozrnná chlebová mouka	Světlá chlebová mouka	Máslo	Cukr	Sušené odstředěné mléko	Sůl	Olej	Vejce	Máslo	Voda
Chléb	1	Základní	4 h - 4 h 10 min	1 čaj. lž.	-	250 g	15 g	1 pol. lž.	-	1 čaj. lž.	-	-	-	170 ml
	4	Celozrnný pšeničný	5 h	1 čaj. lž.	125 g	125 g	15 g	1 pol. lž.	-	1 čaj. lž.	-	-	-	190 ml
	6	Brioška	3 h15 min	¾ čaj. lž.	-	200 g	30 g*1	2 pol. lž.	1 pol. lž.	¾ čaj. lž.	-	140 ml*2	40 g*3	-
Těsto	14	Pizza	45 min	½ čaj. lž.	-	280 g	-	-	-	1 čaj. lž.	2 ½ pol. lž.	-	-	150 ml

*1 Nakrájejte na kostky o velikosti 2–3 cm a uchovávejte v chladničce.

*2 Rozmíchejte/ušlehejte 1 vejce (M) + žloutek + vodu

*3 Nakrájejte na kostky o velikosti 1–2 cm a uchovávejte v chladničce.

			Čas	Ingredience									
				Mléko	Vejce	Jablečný ocet	Olej	Med	Sůl	Mouka z hnědé rýže	Bramborový škrob	Xantanová guma	Sušené droždí
Bez lepku	8	Bezlepkový chléb	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 pol. lž.	30 g	1 čaj. lž.	75 g	150 g	1 čaj. lž.	1 ½ pol. lž.

*1 vejce (M), rozšlehané

			Čas	Ingredience							
				Máslo	Cukr	Mléko	Vejce	Kypřící prášek	Hladká mouka	Rum nebo brandy	Citronová kůra
Sladké	16	Dort	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 pol. lž.	100 g*1	7 g	180 g	Trochu	Z celého citronu

*1 2 vejce (M), rozšlehaná

Česky

Naskenujte QR kód pro další recepty a verzi Návodu k obsluze.
https://www.panasonic.com

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta.

- Ehhez a termékhez 2 útmutató tartozik. Ez a dokumentum a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ”. A másik a „KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK”. Kérjük, hogy a termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el figyelmesen mindkét útmutatót.
- A termék használata előtt fordítson külön figyelmet a jelen útmutató **„Biztonsági óvintézkedések” (lásd: HU2 –HU3 oldal)** és **„Fontos információk” (lásd: HU4 oldal) részeire**.
- 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.

Tartalom

Biztonsági óvintézkedések HU2
Fontos információk HU4
A részek megnevezése és útmutatások HU4
Kenyér alaprecept elkészítése HU5
Hibaelhárítás HU6
Tisztítás és gondozás HU7
Műszaki adatok HU7
Gyors útmutató HU8

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, forrázás 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.**
  ➜ Lépjen kapcsolatba azzal az üzlettel, ahonnan a terméket vásárolta, vagy a Panasonic szervizközpontjával.
- **Ne rongálja meg a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót.**
  Szigorúan tilos:
  A kábel megrongálása, módosítása vagy fűtőcsövek mellé helyezése, meghajlítása, megcsavarása, húzása, a hálózati kábel éles széleken való áthúzása, nehéz tárgyak ráhelyezése a hálózati kábelre, a hálózati kábel kötegelése, és a termék felemelése a hálózati kábelnél fogva.
- **Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozó sérült, vagy a hálózati csatlakozó nincs megfelelően csatlakoztatva a háztartási hálózati aljzathoz.**
  ➜ A kockázatok elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a gyártó szervizközpontjának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- **Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati csatlakozót nedves kézzel.**
- **Ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne fröcsköljön rá vizet és/vagy egyéb folyadékot.**
- **Használat közben ne érintse meg, ne zárja el vagy takarja le a szellőzőnyílást.**
  • Fordítson különös figyelmet a gyermekekre.

❗
- **Ezt 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 betöltötték a 8. életévüket, és felügyelik őket a műveletek ideje alatt.

⚠ VIGYÁZAT

- **A készüléket és a hálózati kábelt 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 csatlakozót csatlakoztat, ellenőrizze, hogy a teljes teljesítmény ne haladja meg a hálózati aljzat névleges teljesítményét.
- **Csatlakoztassa megfelelően a hálózati csatlakozót.**
- **Rendszeresen törölje le a port a hálózati csatlakozóról.**
  ➜ Húzza ki a hálózati csatlakozót, 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 csatlakozó és a hálózati kábel rendellenes mértékben felforrósodnak.
  - A hálózati kábel sérült, vagy a készülék nem kap áramot.
  - A burkolat deformálódott, látható sérülések vannak rajta, vagy rendellenes mértékben felforrósodik.
  - Használat közben rendellenes forgáshang hallatszik.
  - A készülékből kellemetlen szag távozik.
  - Egyéb rendellenesség vagy hiba jelentkezik.

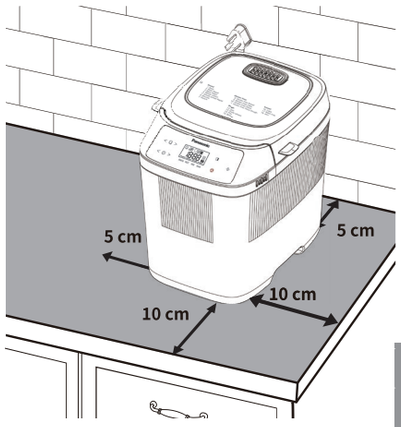
  ➜ Ellenőrzés és javítás céljából lépjen kapcsolatba azzal az üzlettel, ahonnan a terméket vásárolta, vagy a Panasonic szervizközpontjával.
- **Ne használja a készüléket, ha az alkatrészei deformálódtak vagy sérültek, például repedések vagy forgácsok láthatók rajtuk.**
  ➜ Ellenőrzés és javítás céljából lépjen kapcsolatba azzal az üzlettel, ahonnan a terméket vásárolta, vagy a Panasonic szervizközpontjával.

⚠ FIGYELEM

Az áramszivárgás, áramütés, rövidzárlat okozta tűz, forrázás,
személyi sérülések vagy anyagi kár kockázatának elkerülése érdekében.

- **Ne használja a készüléket az alábbi helyeken.**
  - Egyenetlen felületeken, elektromos készülékeken, például hűtőszekrényen, asztalterítőhöz vagy szőnyeghez hasonló anyagokon stb.
  - Olyan helyeken, ahol víz fröccsenhet rá, vagy hőforrások mellett.

  ➜ 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.

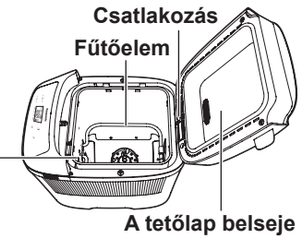


- **Használat közben ne távolítsa el a kenyértartályt, és ne húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.**
- **Ne használjon külső időzítőt stb.**
  - Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- **Használat közben és közvetlenül használatot követően ne érjen a forró részekhez, mint amilyen a kenyértartály, a készülék belseje, a fűtőelem vagy a tetőlap belső része.**
  Azok a felületek, amelyeket a felhasználó megérinthet, használat közben felforrósodhatnak. Legyen óvatos a maradékhővel, különösen használat után.
  ➜ Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt a kenyértartály vagy a kész kenyér eltávolításakor. (Ne használjon nedves edényfogó kesztyűt.)
- **Ne dugjon semmilyen tárgyat a hézagokba.**
- **Ne lépje túl a kenyér (280 g), a tészta (280 g) és a kelesztő anyag, például a szárított élesztő (4,2 g) vagy a sütőpor (7 g) maximális mennyiségét. (Lásd: HU7 oldal)**
- **Húzza ki a hálózati csatlakozót, amikor nem használja a készüléket.**
- **Kihúzáskor fogja a hálózati csatlakozót. Semmilyen esetben ne húzza a hálózati kábelt.**
- **Kezelés, mozgatás vagy tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját, és hagyja lehűlni a készüléket.**
- **A készülék csak háztartási használatra alkalmas.**
- **Használat után tisztítsa meg a készüléket, különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket. (Lásd: HU7 oldal)**

Magyar

Fontos információk

- **A rendellenes működés vagy deformáció érdekében ne használja a készüléket kültéren, magas páratartalmú helyiségekben, valamint ne fejtsen ki túlzott erőt a jobb oldali ábrán látható alkatrészekre.**
- **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 kenyértartályban.**
- **A rázás vagy az ütközés elkerülése érdekében a kenyértartály fogantyúinak megfogásakor fogja a fogantyúkat középen.**



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

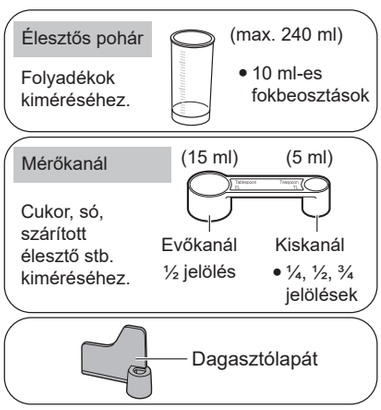
A részek megnevezése és útmutatások

Főegység

- **A készülék első használata előtt mossa el a kenyértartályt, a lapátot stb.**



* A hálózati csatlakozó formája eltérhet az ábrán láthatótól.



Vezérlőegység és kijelző

- **A hálózati csatlakozó kihúzása után az LCD-kijelző kikapcsol.**



Menü
- **Egy menü kiválasztása** (Nyomja meg, és tartsa lenyomva a gyors görgetéshez)

Időzítő
- **A sütés Késleltetési idő** (HU5 oldal) (visszaszámlálás)
- A sütés „Késleltetési idő” beállítása

Kenyérhéj
- **Nyomja meg ezt a gombot a kenyérhéj színének kiválasztásához. (Lásd: HU4 oldal)** (Közepes →Sötét →Világos)

Indít
- **Nyomja meg ezt a gombot a „Program elindításához” vagy a „Késleltetési időzítő”**

Állj
- **Beállítás elvetése / program leállítása. (Tartsa nyomva körülbelül 1 másodpercig.)**

- **A fenti ábrán az összes szöveg és ikon látható, ugyanakkor a tényleges használat során a készülék csak az aktuális menühöz kapcsolódó tartalmakat jelzi ki.**

Sütés folytatása / újramelegítés / keverés (beállítható menük: 16 - 18) (Példaként a „Sütés folytatása” van bemutatva a jobb oldalon)

A hozzávalók hozzáadásából stb. adódó nem megfelelő sütés esetén (szúrjon egy nyársat a sütemény vagy kenyér közepébe, és ha a keverék a nyársra ragad, folytassa a sütést) a sütés befejezése után legfeljebb kétszer aktiválható a „Sütés folytatása” funkció.
- A „Sütés folytatása” funkció a sütés befejezése után 15 percig aktiválható, és nem végezhető el, miután a készülékház belsejében a hőmérséklet lecsökken.

① Válassza ki a megfelelő számú menüt.
② Állítsa be a sütési időt.
- A „Sütés folytatása” funkció időtartama eltérő a különböző menükben.

③ Nyomja meg az „ ” gombot.
- Nyomja meg, és tartsa lenyomva az „ ” gombot a „Sütés folytatása” funkció elvetéséhez.

■ A „Sütés folytatása”az alábbi módon is elvégezhető:
- Ha a sütés befejezése után nem nyomja meg az „ ” gombot, a készülék hangjelzést ad ki.

① Nyomja meg az „ ” gomb „ < ” vagy „ > ” gombját a sütési idő beállításához.
② Nyomja meg az „ ” gombot a sütés megkezdéséhez.

Kenyérhéj

A „ ” „ ” Közepes, „ ” Sötét vagy „ ” Világos értékekre állítható be.
① A menüben szereplő egyik program kiválasztása után nyomja meg a „ ” gombot a kenyérhéj kívánt színének kiválasztásához.
② Nyomja meg az „ ” gombot.
- A menüben egy „ ” ikon jelöli azokat a programokat, amelyekkel elérhető a „ ” funkció
- Minél több a cukor, annál sötétebb lesz a kenyérhéj. Minél kevesebb a cukor, annál világosabb lesz a kenyérhéj.

Időzítő	A sütés a „⏲” programban beállított időpontban fejeződik be. ① Például naponta készített puha kenyér. ● Este 21:00 óra van, és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 6:30-kor legyen kész. ② Miután a menüből kiválasztotta a programot, nyomja meg az „⏲” gomb „＜” vagy „＞” gombját a sütés kívánt befejezési idejének beállításához. (A kijelzett idő a befejezési idő és az aktuális idő közötti különbség.) ③ Nyomja meg az „⏀” gombot. (a késleltetési időzítő beállításának befejezéséhez). ● Azoknak a programoknak az esetében, amelyeknél elérhető a „🍞” funkció, a „⏲” programot a „🍞” funkció beállítása után állítsa be. ④ Az elérhető menüben legfeljebb 13 órára állítható be.
Mazsolás A hozzáadott mennyiség nem haladhatja meg az 50 grammot.	A 3-as menüben alapértelmezés szerint van Mazsolás program. Ha hozzávalókat kell hozzáadnia, akkor erre a kézikönyvben megjelölt időpontban kerítheti sort. Manuális hozzáadás (az LCD-kijelzőn a „🍇” ikon látható). Miután a készülék hangjelzést ad ki, 3 percen belül manuálisan hozzá kell adnia a hozzávalókat, le kell zárnia a tetőlapot, és ismét meg kell nyomnia az „⏀” gombot. ※ Ha 3 percen belül nem adja hozzá a hozzávalókat vagy nem nyomja meg az „⏀” gombot, a készülék hangjelzést ad ki, és a készülék automatikusan beindul. ● A hozzávalók hozzáadásának ideje a szobahőmérséklettől függően eltérő. ● Minél több a hozzávaló, a kenyér annál tömörebb lesz. ● A különböző típusú hozzávalóktól függően előfordulhat, hogy az eredeti forma nem marad meg. Kérjük, minden menüre vonatkozóan tartsa be a hozzávalók arányát és mennyiségét. Ellenkező esetben a hozzávalók kifolyhatnak a kenyértartályból, megéghetnek, illetve kellemetlen szag vagy füst távozhat a készülékből. ● A túl kemény hozzávalók hozzáadása a kenyértartály fluorid-bevonatának leválását okozhatja stb. Kérjük, óvatosan használja őket. ● A levált fluorid-bevonat véletlenszerű elfogyasztásának nincs egészségkárosító hatása.

Kenyér alaprecept elkészítése

	Szárított élesztő	1 kiskanál
	Fehér kenyérliszt	250 g
	Vaj	15 g
	Cukor	1 evőkanál
	Só	1 kiskanál
	Víz	170 ml

Az egyes receptekkel elérhető opciókat és a szükséges műveleteket a következő ikonok jelzik:

- **Mazsola, diófélék és egyéb hozzávalók adhatók hozzá kézzel. A receptrészben a további összetevők, például mazsola hozzáadására megadott idő az időzítő programtól eltérő programban megadott hozzáadási idő.**
- **Tegye a kimért hozzávalókat a kenyértartályba, a receptben megjelölt sorrendben.**
- **A „Kenyérhéj színe” „Közepes”, „Sötét” vagy „Világos” értékekre állítható be.**
- **Végezze el a manuális műveleteket (például kiegészítő hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyértartály oldalfaláról), amikor a készülék hangjelzést ad ki.**
- **Beállítható a kenyérsütés befejezési ideje.**

- **Beállítható befejezési idő tartománya: 4 óra - 13 óra (HU5 oldal)**
- **Hozzávalók hozzáadási ideje: Kb. 37 perc - 1 óra és 2 perc (HU5 oldal)**

Előkészítés

1. Helyezze a készüléket stabil, száraz, tiszta, sima és hőálló munkafelületre.
2. Nyissa fel a tetőlapot. Eltávolításához forgassa a kenyértartályt az óramutató járásával ellentétes irányba. Helyezze a dagasztólapátot a tengelyre.
   - Finoman érintse meg a dagasztólapátot, és az elülső vége kb. 3 cm-t fog elmozdulni.
   - Ellenőrizze, hogy ne legyen tészta a tengely körül.
3. Helyezze a hozzávalókat a kenyértartályba az ikonok által jelzett mennyiségben, a receptben jelzett sorrendben, és az alábbiak szerint:
   ① Élesztő ② Liszt ③ Egyéb hozzávalók ④ Folyadékok
   Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva tegye a helyére a kenyértartályt, zárja le a tetőlapot, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.
   - Hozzáadáskor a szárított élesztőt tartsa távol a dagasztólapáttól és a tengelytől. Ha élesztő kerül bele, előfordulhat, hogy a kenyér nem kel meg.
   - Tegye a kimért hozzávalókat a kenyértartályba. Takarja be az élesztőt a liszttel, majd a többi száraz hozzávalóval. Végül adja hozzá a folyadékot.

Beállítás

4. A menüpontok közötti váltáshoz nyomja meg a „⏍” balra és jobbra mutató nyilait.
   Az 1-es menü kiválasztása után beállíthatja az alábbi programokat. (Az egyes menükhöz elérhető programokat az alábbi ikonok jelzik a recept mellett.)
   A 3-as menü alapértelmezett módja a Mazsolás program. A gép hangjelzést ad ki, amivel emlékezteti, hogy a meghatározott időn belül adja hozzá a hozzávalókat, miközben a „🍇” ikon villog.
   Nyomja meg a „🍞” gombot a kenyérhéj színének beállításához. (alapértelmezés szerint Standard.)
   Nyomja meg az „⏲” gombot a kenyérsütés befejezési idejének beállításához. (alapértelmezés szerint az aktuális időponttól számítva.)
   A fenti programokra vonatkozó részleteket lásd a HU4-HU5 oldalon.
5. Nyomja meg az „⏀” gombot, és a kijelzőn megjelenik a befejezés hozzávetőleges ideje.
   - Ha a kiválasztott menüben van Mazsolás program, nyissa fel a tetőlapot, amikor a készülék hangjelzést ad ki, manuálisan tegye a hozzávalókat a kenyértartályba, és nyomja meg az „⏀” gombot.

   Ha 3 percen belül nem adja hozzá a hozzávalókat vagy nem nyomja meg az „⏀” gombot, a készülék hangjelzést ad ki, és a készülék automatikusan beindul.

A kenyér kivétele

6. A program végén a gép hangjelzést ad ki.
   Nyomja meg az „⏚” gombot, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
7. A legjobb eredmény érdekében vegye ki azonnal a kenyeret.
   - Száraz edényfogó kesztyűvel óvatosan távolítsa el a forró kenyértartályt.
   - Borítsa ki a kenyeret a tartályból, és hagyja kihűlni rácsos alátéten.
   - Szeletelés előtt ellenőrizze, hogy a lapát ne legyen a kenyérbe süllyedve.
   - A kenyér kivételéhez ne használjon éles tárgyakat, mert ezek a kenyértartály sérülését okozhatják.

Hibaelhárítás

Hiba esetén először ellenőrizze az alábbi pontokat. Ha a rendellenesség nem szűnik meg, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.

U53	● Túlterhelt motor.	● Mérje ki pontosan a hozzávalókat. ● A nagyméretű hozzávalókat, például a diót törje apró darabokra, és ezt követően adja hozzá őket. (nyomja meg az „⏚” gombot)
U50	Azt jelenti, hogy a folyamatos működés következtében a gép túlságosan felmelegedett (40 °C fölé).	Nyissa fel a tetőlapot, és hagyja nyitva a készülék belsejének lehűléséig. (A sütés befejezése után kb. 1 órát kell hűlni hagyni.)
H01 ~ H02	Működési rendellenességet jelez. ● Javítás érdekében vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.	

Probléma	Ok és elhárítás
Nem működnek a gombok.	● **Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően van-e csatlakoztatva, vagy nem esett-e ki.** ➜ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.
A készülék nem működik (tésztadagasztás) az „⏀” gomb megnyomása után.	● **A késleltető időzítő a „Tészta pihentetése” lépéstől indul, ezért a készülék kezdetben nem működik.** ➜ Nincs szükség semmilyen műveletre
A lapát csörgő hangot ad ki.	● **Ez azért van, mert a lapát és a főtengely között hézag van. (Az elülső vég kb. 3 cm-t mozog)** ➜ Nincs szükség semmilyen műveletre
A készülék hangokat ad ki használat vagy pihentetés közben.	● **A „tésztadagasztás” vagy „szellőztetés” ideje alatt az alábbi hangok nem utalnak rendellenességre.** ➜ Csikorgás és kopogás .....tésztadagasztási hangok ➜ Zúgás..... motorhang
A készülék félúton leáll. (a lapát nem forog)	● **Ha túl sok hozzávaló van a készülékben vagy a lapát elakad a kemény hozzávalókban, a motor túlterhelődik, a védőberendezés aktiválódik, és a készülék leáll. (Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a kenyértartályt, és távolítsa el belőle a hozzávalókat. Hagyja pihenni 30 percnél hosszabb ideig, majd indítsa újra a receptben megjelölt mennyiségű hozzávalóval.)** ➜ Ha a termék a fenti művelet elvégzését követően sem működik megfelelően, javítás érdekében vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.
A sütés nem veszi kezdetét, és a tészta poros állagú.	● **Elfelejtette behelyezni a lapátot.** ➜ Helyezze be a lapátot. (HU4 oldal) ● **A kenyértartályban található lapáttengely túlságosan szorul ahhoz, hogy forogni tudjon.** ➜ Ha a lapát be van helyezve, de a lapát tengelye nem forog, cserélje ki az orsó csapágyát. (Vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.)
Tészta folyik ki a kenyértartály alján.	● **Használat közben kis mennyiségű tészta folyik ki a kenyértartály nyílásán. (A forgó részhez kerülő tészta eltávolításra kerül, hogy ne zavarja a forgást.) Ez nem utal rendellenességre. Ugyanakkor ellenőrizze, hogy a lapát tengelye képes legyen forogni.** ➜ Ha a lapát be van helyezve, de a lapát tengelye nem forog, cserélje ki az orsó csapágyát. (Vegye fel a kapcsolatot a Panasonic szervizközpontjával.)
A kenyértartály alja elsötétedik.	● **A kenyértartály alja elsötétedhet a keverés okozta súrlódástól. Törölje meg az elsötétedett részt nedves papírtörlővel.** ➜ Nincs szükség semmilyen műveletre
Nem megfelelő formájú kenyér (elégtelen vagy túlzott erjedés).	● **Túl sok száraz élesztőt / vizet használt.** ➜ Ellenőrizze a receptet, és mérje ki a pontos mennyiséget a csomagolásban található mérőkanállal (száraz élesztő) / élesztős pohárral (víz). ➜ Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz-e vizet. ● **Túl sok lisztet használt.** ➜ Mérleggel mérje ki pontosan a liszt mennyiségét. ● **Túl nagy a hőmérséklet a helyiségben?** ➜ Ha a helyiségben a hőmérséklet meghaladja a 25 °C-t, 5 °C-os víz használata és a vízmennyiség 10 grammos (mL) csökkentése javasolt.

- Amikor működni kezd, a készülékből füst távozik, és szagokat bocsát ki. A füst és a szag azonban fokozatosan megszűnik a készülék működése közben. Ez nem befolyásolja a készülék használatát.
- Normális, hogy a készülék elindítása után a motor nem lép azonnal működésbe.

Tisztítás és gondozás

- Az egység tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Ne használjon súroló hatású termékeket! (tisztítószerek, súrolószivacsok stb.).
- Használjon puha nedves rongyot.
- Ne tisztítsa a kenyérsütő gép egyetlen részét sem mosogatógépben.
- Tartsa tisztán és szárazon a kenyérsütő gépet.

Kenyértartály ● Dagasztólapát

Eltávolításhoz forgassa el a kenyértartályt az óramutató járásával ellentétes irányba. Távolítsa el a dagasztólapátot, és mossa el meleg szappanos vízzel.

① Gondoskodjon a tengely körüli és a dagasztólapáton belüli terület alapos megtisztításáról. A dagasztótengely körül nem maradhatnak tésztamaradékok.

② Ha a dagasztólapát nehezen távolítható el a tartályból, öntsön egy kevés meleg vizet a tartályba, és hagyja ázni 5 - 10 percig. Ne merítse vízbe a tartályt.

Főegység

Törölje le puha nedves ronggyal.

- Óvatosan törölje le, hogy ne rongálja meg a hőmérséklet-érzékelőt.

Tetőlap

Miután lehűlt, a sütés után a lehető leghamarabb törölje le a tetőlap belsejét puha nedves ronggyal.

Műszaki adatok

Tápellátás	230 V ～ 50 Hz			
Melegítési teljesítmény	340 W			
Keverési teljesítmény	45 W			
Méretek (Sz × Mé × Ma) (megközelítőleg)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Tömeg	3,5 kg			
Túlmelegedés elleni védőeszköz	Hőbiztosíték			
Hálózati kábel hossza (megközelítőleg)	0,9 m			
Kapacitás	Kenyérliszt	Kenyér	max. 280 g	min. 200 g
		Tészta	max. 280 g	min. 200 g
	Szárított élesztő		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Sütőpor		max. 7 g	min. 3 g
Készenléti mód teljesítménye	0,4 W			

Automatikus készenléti mód

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

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

Magyar

Tájékoztatás felhasználók számára az elhasználódott készülékek, begyűjtéséről és ártalmatlanításáról

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

Ha ez a szimbólum szerepel a termékeken, a csomagoláson és / vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási szeméttel.

Az elhasználódott készülékek, megfelelő kezelése, hasznosítása és újrafelhasználása céljából, kérjük, hogy a helyi törvényeknek, megfelelően juttassa el azokat a kijelölt gyűjtőhelyekre.



E termékek előírásszerű ártalmatlanításával Ön hozzájárul az értékes erőforrások megóvásához, és megakadályozza az emberi egészség és a környezet károsodását.

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

E hulladékok szabálytalan elhelyezését az országos jogszabályok büntethetik.

SD-PN100

GYORS ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy a Panasonic termékét választotta! Folyamatos erőfeszítéseket teszünk a jobb élet és a fenntarthatóbb globális környezet megteremtését célzó célkitűzésünk elérése érdekében.

Teljes kézikönyv a weben

Kevesebb műanyag csomagolás

Digitális kézikönyvek

VEZÉRLŐEGYSÉG ÉS KIJELZŐ



Menü
- **Egy menü kiválasztása** (Nyomja meg, és tartsa lenyomva a gyors görgetéshez)

Időzítő
- **A sütés Késleltetési idő** (HU5 oldal) (visszaszámlálás)
- A sütés „Késleltetési idő” beállítása

Kenyérhéj
- **Nyomja meg ezt a gombot a kenyérhéj színének kiválasztásához. (Lásd: HU4 oldal)** (Közepes →Sötét →Világos)

Indít
- **Nyomja meg ezt a gombot a „Program elindításához” vagy a „Késleltetési időzítő”**

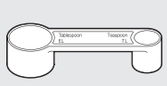
Állj
- **Beállítás elvetése / program leállítása. (Tartsa nyomva körülbelül 1 másodpercig.)**

TARTOZÉKOK

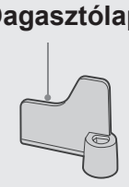
Élesztős pohár



Mérőkanál



Dagasztólapát



HASZNÁLAT (1. program)

Tisztítson meg minden alkatrészt a készülék első használata előtt, és ha hosszabb ideig nem használta a terméket. (Kövesse a HU7 oldalon található tisztítási utasításokat.)

1 **Vegye ki a kenyértartályt, és szerelje be a dagasztólapátot.**



2 **Mérje ki pontosan a hozzávalókat, például a kanálnyi mennyiséget bemutató képnek megfelelően.**



3 **Tegye a hozzávalókat a kenyértartályba.**



4 **Válasszon egy kenyérsütési menüt.**

< >

5 **Nyomja meg az Indít gombot.**

6 **Miután a kenyér elkészült, nyomja meg az Állj gombot, vegye ki a kenyeret, és helyezze rácsos alátétre.**



RECEPTEK

Tegye a kimért hozzávalókat a kenyértartályba, a receptben megjelölt sorrendben.

Funkció	Menü száma	Menüpont	Idő	Hozzávalók										
				Szárított élesztő	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	Fehér kenyérliszt	Vaj	Cukor	Sovány tejpor	Só	Olaj	Tojás	Vaj	Víz
Kenyér	1	Alap	4 ó - 4 ó és 10 p	1 tsp	-	250 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	170 ml
	4	Korpás	5 ó	1 tsp	125 g	125 g	15 g	1 tbsp	-	1 tsp	-	-	-	190 ml
	6	Briós	3 ó és 15 p	¾ tsp	-	200 g	30 g*1	2 tbsp	1 tbsp	¾ tsp	-	140 ml*2	40 g*3	-
Tészta	14	Pizza	45 p	½ tsp	-	280 g	-	-	-	1 tsp	2 ½ tbsp	-	-	150 ml

*1 Kockázza 2 – 3 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.

*2 Keverék / verjen fel 1 tojást (M) + tojássárgája + víz

*3 Kockázza 1 – 2 cm-es darabokra, és tegye hűtőszekrénybe.

			Idő	Hozzávalók									
				Tej	Tojás	Almaborecet	Olaj	Méz	Só	Barna rizsliszt	Burgonyakeményítő	Xantángumi	Szárított élesztő
Gluténmentes	8	Gluténmentes kenyér	1 ó és 50 p - 1 ó és 55 p	160 g	50 g*1	8 g	1 tbsp	30 g	1 tsp	75 g	150 g	1 tsp	1 ½ tbsp

*1 felvert tojás (M)

			Idő	Hozzávalók							
				Vaj	Cukor	Tej	Tojás	Sütőpor	Finomliszt	Rum vagy brandy	Citromhéj
Édesség	16	Sütemény	1 ó és 30 p - 1 ó és 40 p	110 g	100 g	1 tbsp	100 g*1	7 g	180 g	Egy kevés	Egy egész

*1 2 felvert tojás (M)

Magyar

Olvassa be a QR-kódot további receptekért és a Kezelési útmutató változatáért.
https://www.panasonic.com

Kiitos, että olet ostanut Panasonic-tuotteen.
- Tälle tuotteelle on kaksi eri ohjetta. Tämä on ”KÄYTTÖOHJEET”. Toinen on ”KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT”. Lue nämä kaksi ohjetta huolellisesti käyttääksesi tuotetta oikein ja turvallisesti.
- Ennen kuin käytät tätä tuotetta, ole hyvä ja kiinnitä erityistä huomiota näiden ohjeiden kohtiin **”Turvallisuusohjeet” (ks.s. FI2 –FI3)** ja **”Tärkeää tietoa” (ks. s. 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....FI4
Perusleivän valmistus....FI5
Vianmääritys....FI6
Puhdistaminen ja hoito....FI7
Tekniset tiedot....FI7
Pikaopas....FI8

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.

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

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

⚠ VAROITUS

Sähköiskun, sen aiheuttaman tulipalon, savun, palovammojen ja vammojen vaaran välttämiseksi.

⃠
- **Älä anna vauvojen ja lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.**
  (Se voi aiheuttaa tukehtumisen.)
- **Älä pura, korjaa tai muuta tätä laitetta.**
  ➜ Ota yhteyttä ostopaikkaan tai Panasonic-huoltokeskukseen.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai virtajohdon pistoketta.**
  Seuraavat toiminnat on kielletty ankarasti:
  Laitteen vahingoittaminen, käsittely tai sijoittaminen lämpöputken lähelle, virtajohdon väkisin taivuttaminen, kiertäminen, vetäminen, kiskominen terävien reunojen yli, painavien esineiden asettaminen virtajohdon päälle, virtajohdon niputtaminen ja virtajohdon käyttäminen tuotteen nostamiseen.
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai virtajohdon pistoke on vaurioitunut tai jos virtajohdon pistoke on löysästi kiinni talouden pistorasiassa.**
  ➜ Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, sen huoltokeskus tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- **Älä kytke ja irrota virtajohdon pistoketta märin käsin.**
- **Älä upota laitetta veteen tai roiskuta sille vettä ja/tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa, tuki tai peitä höyryaukkoja käytön aikana.**
  • Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin.

❗
- **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.
  Puhdistusta ja käyttäjän huoltoa eivät saa tehdä lapset elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvota.

⚠ VAROITUS

- **Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.**
- **Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista syöttöjännitettä.**
  Vältä myös muiden laitteiden liittämistä samaan talouden pistorasiaan, jotta estetään sähköosien ylikuumentuminen. Jos kuitenkin liität useita virtajohtojen pistokkeita, niin varmista, että kokonaisteho ei ylitä talouden pistorasian nimellistehoa.
- **Kiinnitä virtajohdon pistoke tiukasti.**
- **Pyyhi virtajohdon pistokkeesta pölyt säännöllisesti.**
  ➜ Irrota virtajohdon pistoke 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:
  - Virtajohdon pistoke ja virtajohto kuumenevat epätavallisesti.
  - Virtajohto vaurioituu tai laitteen virransyöttö vikaantuu.
  - Laitteen rungossa on muodonmuutoksia, näkyviä vaurioita tai se on poikkeuksellisen kuuma.
  - Käytön aikana kuuluu epänormaalia pyörimisääntä.
  - Ilmenee epämiellyttävää hajua.
  - Ilmenee muu poikkeavuus tai vika.

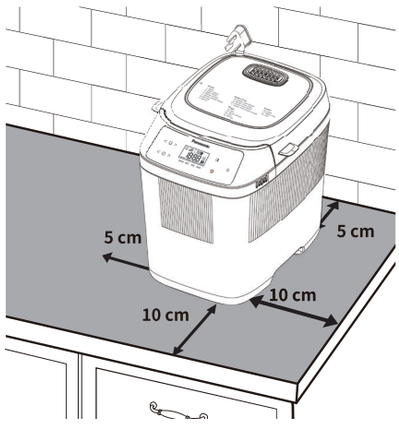
  ➜ Ota yhteyttä ostopaikkaan tai Panasonic-huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten.
- **Älä käytä laitetta, jos sen osat ovat muuttaneet muotoaan tai vaurioituneet, kuten jos niissä on näkyviä murtumia tai lohkeamia.**
  ➜ Ota yhteyttä ostopaikkaan tai Panasonic-huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten.

⚠ VAARA

Sähkövuodon, sähköiskun, oikosulun, palovammojen, vammojen ja omaisuusvahinkojen vaaran välttämiseksi.

- **Älä käytä laitetta seuraavissa paikoissa.**
  - Epätasaisilla pinnoilla, sähkölaitteiden, kuten jääkaapin, päällä, kangasmateriaalilla, kuten pöytäliinoilla tai matoilla, jne.
  - Paikoissa, joissa sen päälle voi roiskua vettä tai se on lähellä lämmönlähdettä.

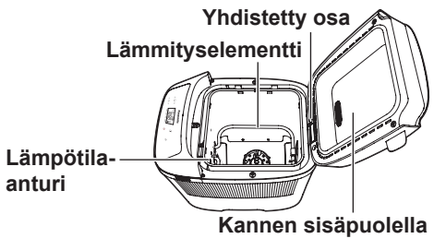
  ➜ Aseta laite lujalle, kuivalle, puhtaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle työpöydälle vähintään 10 cm työpöydän reunoista ja vähintään 5 cm viereisistä seinistä ja muista esineistä.



- **Älä poista leipävuokaa tai irrota laitetta verkkovirrasta käytön aikana.**
- **Älä käytä ulkoista ajastinta tms. laitetta.**
  - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- **Älä kosketa kuumia alueita, kuten leipävuoka, laitteen sisäpuoli, lämmityselementti tai kannen sisäpuoli, kun laite on käytössä tai heti käytön jälkeen.**
  Näkyvät pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Varo jäännöslämpöä erityisesti käytön jälkeen.
  ➜ Välttääksesi palovammat käytä aina uunikintaita leipävuoan tai valmiin leivän poistamiseen. (Älä käytä märkiä uunikintaita.)
- **Älä aseta mitään esineitä aukkoihin.**
- **Älä ylitä leivän (280 g), taikinan (280 g) ja nostatusaineiden, kuten kuivahiivan (4,2 g) tai leivinjauheen (7 g) maksimimääriä. (Ks. s. FI7)**
- **Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.**
- **Varmista, että pidät kiinni virtajohdon pistokkeesta, kun irrotat sitä. Älä koskaan vedä virtajohdosta.**
- **Ennen laitteen käsittelyä, siirtämistä tai puhdistusta irrota se verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.**
- **Muista puhdistaa laite käytön jälkeen, erityisesti ruoan kanssa kontaktiin joutuvat pinnat. (Ks. s. FI7)**

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 käytä veistä tai muuta terävää työkalua jäämien poistamiseen.**
- **Älä pudota laitetta välttääksesi sen vaurioitumisen.**
- **Älä säilytä mitään aineksia tai leipää leipävuoassa.**
- **Kun otat leipävuoan kahvaa, pidä kiinni kahvan keskiosasta, jotta vältetään heiluminen ja törmäykset.**



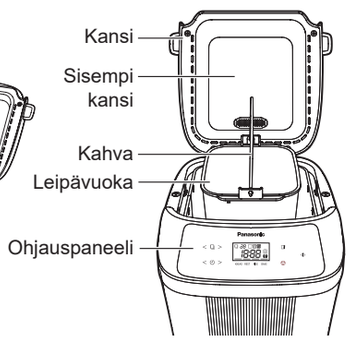
Tämä symboli laitteessa ilmaisee ”Kuuma pinta, ei saa koskettaa noudattamatta varovaisuutta”.

Osien nimet ja ohjeet

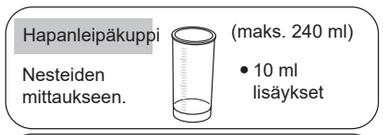
Päälaite

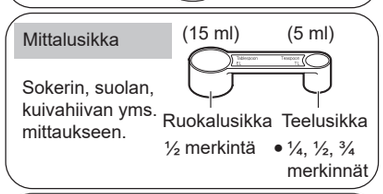
- **Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, pese leipävuoka, terät, jne.**

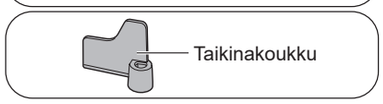




* Virtajohdon pistokkeen muoto voi poiketa kuvassa esitetystä.







Ohjauspaneeli ja näyttö

- **Kun virtajohdon pistoke on irrotettu, LCD-näyttö sammuu.**



Valikko
- **Valitse valikko**
(Paina ja pidä sitä painettuna selataksesi nopeasti)

Ajastin
- **Aseta viiveajastin**
(s. FI5) (alaslaskenta)
- Aseta ”Viive ajastin” leivontaa varten

Kuori
- **Paina tätä painiketta valitaksesi kuoren värin. (ks. s. FI4)**
(Keskitaso →Tumma →Vaalea)

Aloita
- **Paina tätä painiketta ”Käynnistääksesi ohjelman” tai ”Viiveajastimen”**

Seis
- **Peruuttaaksesi asetuksen / pysäyttääksesi ohjelman. (Pidä noin 1 sekunnin ajan.)**

- **Yllä olevassa kuvassa näkyvät kaikki tekstit ja kuvakkeet, mutta käytön aikana näytetään vain kuhunkin valikkoon liittyvä sisältö.**

Jatka paistamista / Lämmitä uudelleen / Sekoita (Asetettavissa olevat valikot: 16–18) (”Jatka paistamista” -kohtaa käytetään tässä oikealla näkyvänä esimerkkinä)	Jos paistaminen ei ole riittävää aineiden lisäyksen tms. vuoksi (työnnä varras kakun tai leivän keskelle, jos taikina tarttuu vartaaseen, jatka paistamista.), ”Jatka paistamista” voidaan tehdä enintään 2 kertaa paistamisen jälkeen. ● ”Jatka paistamista” on tehtävä 15 minuutin kuluessa paistamisen päättymisestä, eikä sitä voi suorittaa, kun päärungon sisälämpötila on laskenut. ① Valitse vastaava valikkonumero. ② Aseta leivonta-aika. ● Ajan ”Jatka paistamista” kesto on erilainen eri valikoissa. ③ Paina ” ”-painiketta. ● Paina ja pidä painettuna ” ”-painiketta peruuttaaksesi ”Jatka paistamista”-toiminnon. ■ ”Jatka paistamista” voidaan myös tehdä seuraavilla tavoilla: ● Jos ” ”-näppäintä ei paineta paiston valmistuttua, ja kuuluu äänimerkki. ① Paina ” ” tai ” ” painikkeesta ” ” asettaaksesi paistoajan. ② Paina ” ”-painiketta aloittaaksesi paistamisen.
Kuori	” ” voidaan asettaa ” ” Keskitaso, ” ” Tumma tai ” ” Vaalea. ① Valikossa luetellun ohjelman valinnan jälkeen paina ” ”-painiketta valitaksesi halutun kuoren värin. ② Paina ” ”-painiketta. ● Valikossa lueteltu ohjelma ja onko ” ” käytettävissä sille, on merkitty ” ” ● Mitä enemmän sokeria, sitä tummempi kuoren väri. Mitä vähemmän sokeria, sitä vaaleampi kuoren väri.

Ajastin	Paisto valmistuu asetettuun aikaan ”⏲”-ohjelman toimesta. ① Esimerkiksi päivittäin tehtävä tuore leipä. ● Kello on nyt 21.00, ja haluat leivän olevan valmiina 06.30 huomenna aamulla. ② Valikossa luetellun ohjelman valinnan jälkeen paina ”＜” tai ”＞” painikkeesta ”⏲” säätääksesi haluttua paiston valmistumisaikaa. (Näytetty aika on ero valmistumisajan ja nykyisen ajan välillä.) ③ Paina ”⏀”-painiketta. (viiveajastimen lopettamiseksi). ● Ohjelmille, joille ”🍞” on käytettävissä, aseta ”⏲”-ohjelma sen jälkeen, kun olet asettanut ”🍞”-ohjelman. ④ Saatavana olevalle valikolle se voidaan asettaa enintään 13 tuntiin.
Rusina Lisäysmäärä ei saa olla yli 50 g.	Valikossa 3 on Rusinaohjelma oletuksena. Kun aineksia on lisättävä, voit lisätä ne käyttöoppaassa määritettyyn aikaan. Käsin lisäys (”🍇” näkyy LCD-näytössä). Kun laite antaa äänimerkin, sinun on lisättävä käsin aineksia, suljettava kansi ja painettava ”⏀”-painiketta uudelleen 3 minuutin kuluessa. ※ Jos aineksia ei lisätä tai ”⏀”-painiketta ei paineta 3 minuutin kuluessa, kuuluu äänimerkki ja laite käynnistyy automaattisesti. ● Ainesten lisäysaika vaihtelee huoneenlämpötilan mukaan. ● Mitä enemmän aineksia, sitä vähemmän kuohkea leipä. ● Erityyppisistä aineksista riippuen saattaa esiintyä tapauksia, joissa alkuperäistä muotoa ei voida säilyttää. Noudata kunkin valikon ainesten suhteita ja määriä. Muussa tapauksessa ainekset voivat nousta ulos leipävuoasta, palaa lämmittimessä, haista pahalle tai savuta. ● Liian kovat lisätyt ainekset voivat aiheuttaa leipävuoan fluoridipinnoitteen irtoamista tms. Ole varovainen, kun käytät niitä. ● Vahingossa tapahtuvan kuoriutuneen fluoridipinnoitteen nauttiminen ei vaaranna terveyttäsi.

Perusleivän valmistus

Kuivahiiva	1 tl
Karkea vaalea vehnäjauho	250 g
Voi	15 g
Sokeri	1 rkl
Suola	1 tl
Vesi	170 ml

Kunkin reseptin valinnat ja tarvittavat toiminnot on esitetty seuraavilla kuvakkeilla:

- 🍇 **Rusinat, pähkinät ja muut ainekset voidaan lisätä käsin. Reseptiosassa ilmoitettu aika lisäaineiden, kuten rusinoiden, lisäämiselle on lisäaika muussa ohjelmassa kuin ajastinohjelmassa.**
- 🍞 **Kuoren väriksi voidaan asettaa ”Keskitaso”, ”Tumma” tai ”Vaalea”.**
- ⏲ **Leivän paiston valmistumisosa voidaan asettaa.**
- **Aseta mitatut ainekset leipävuokaan reseptissä mainitussa järjestyksessä.**
- **Suorita manuaalinen toiminnot (kuten lisäainesten lisääminen, jauhojen kaapiminen leipävuoan sivuseinästä), kun äänimerkki kuuluu.**

- **Valmistumisajastimen alue: 4 tuntia–13 tuntia (s. FI5)**
- **Ainesten lisäämisaika: Noin 37 minuuttia–1 tunti 2 minuuttia (s. FI5)**

Valmistelu

1. Aseta laite vakaalle, kuivalle, puhtaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle työpöydälle.
2. Avaa kansi. Käännä leipävuokaa vastapäivään irrottaaksesi sen. Asenna taikinakoukku kiinnitysakseille.
   - Kosketa varovasti taikinakoukkua, ja sen etuosan on liikuttava n. 3 cm sivulta sivulle.
   - Varmista, että kiinnitysakselin ympärillä ei ole taikinaa.
3. Laita ainekset kuvakkeiden osoittamalle alueelle leipävuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä ja seuraavasti:
   ① Hiiva ② Jauho ③ Muut ainekset ④ Nesteet
   Aseta leipävuoka paikalleen kiertäen myötäpäivään, sulje kansi ja kiinnitä virtajohdon pistoke.
   - Lisätessäsi kuivahiivaa pidä se poissa taikinakoukusta ja kiinnitysakselista. Jos siihen joutuu hiivaa, leipä ei ehkä nouse hyvin.
   - Aseta mitatut määrät aineksia leipävuokaan. Peitä hiiva jauholla ja lisää sen jälkeen muut kuivat ainekset. Neste niiden jälkeen.

Asetus

4. Paina ”▭” vasenta tai oikeaa nuolta vaihtaaksesi eri valikkojen välillä.
   Valittuasi valikon 1 voit valita seuraavista pikavalintaohjelmista. (Kussakin valikossa saatavana olevat ohjelmat ilmaistaan seuraavilla kuvakkeilla reseptien vieressä.)
   Valikossa 3 Rusinaohjelma on oletustila. Kone antaa äänimerkin muistuttaakseen sinua ainesten lisäämisestä vaadittuun aikaan samalla kuin näyttö ”🍇” vilkkuu.
   Paina ”🍞”-painiketta asettaaksesi kuoren värin. (Oletuksena Vakio.)
   Paina ”⏲”-painiketta asettaaksesi leivän paiston valmistumisajan. (Oletuksena nykyhetkestä alkaen.)
   Katso s. FI4-FI5 lisätietoja pikavalintaohjelmista.
5. Paina ”⏀”-painiketta, ja näyttö näyttää arvioidun valmistumisajan.
   - Jos valikosta valitussa ohjelmassa on Rusinaohjelma, avaa kansi äänimerkin kuuluessa, lisää käsin ainekset leipävuokaan ja paina ”⏀”-painiketta uudelleen.

   Jos aineksia ei lisätä tai ”⏀”-painiketta ei paineta 3 minuutin kuluessa, kuuluu äänimerkki ja laite käynnistyy automaattisesti.

Pois ottaminen

6. Kone antaa äänimerkin, kun ohjelma on päättynyt.
   Paina ”⏻”-painiketta, ja irrota kone verkkovirrasta.
7. Parhaan tuloksen saamiseksi poista leipä välittömästi.
   - Poista kuuma leipävuoka varovasti kuvilla, lämmöltä suojaavilla uunikintailla.
   - Napauta leipä ulos vuoasta, ja anna sen jäähtyä verkkoalustalla.
   - Varmista, että koukku ei ole tarttunut leipään ennen kuin viipaloit sen.
   - Älä käytä mitään teräviä välineitä leivän poistamiseen, koska se vaurioittaa leipävuokaa.

Vianmääritys

Tarkista ensin seuraavat. Jos poikkeava toiminta jatkuu, ota välittömästi yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen.

U53	● Moottorin ylikuormitus.	● Punnitse ainekset oikein. ● Murskaa suuret ainesten osat, kuten saksanpähkinät ja lisää ne. (Paina ”⏻”)
U50	Se tarkoittaa, että jatkuvan käytön aikana kone on kuuma (yli 40 °C).	Pidä kantta auki, kunnes sisäpuoli on jäähtynyt perusteellisesti. (Sitä on jäähdytettävä noin 1 tunti paistamisen valmistumisen jälkeen.)
H01 ~ H02	Tämä on toimintahäiriö. ● Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen korjausta varten.	

Ongelma	Syy ja toiminta
Painikkeet eivät toimi.	● **Tarkista, onko virtajohdon pistoke löysällä tai pudonnut.** ➜ Kiinnitä virtajohdon pistoke.
Laite ei käy (vaivaa taikinaa), kun ”⏼”-painiketta on painettu.	● **Viiveajastinohjelma käynnistetään kohdasta ”Taikina nousee”, joten laite ei käy aivan alussa.** ➜ Ei mitään
Terä pitää ääntä.	● **Tämä johtuu siitä, että terän ja pääakselin välillä on rako. (Etureuna liikkuu noin 3 cm)** ➜ Ei mitään
Laitteesta kuuluu äänimerkki käytön tai varauksen aikana.	● **”Taikinan vaivauksen” ja ”Tuuletuksen” aikana seuraavat äänet eivät ole poikkeavia.** ➜ Naksahduksia ja naputusta ..... taikinan vaivausääniä ➜ Hurina .....moottorin käyntiääni
Laite pysähtyy kesken. (terä ei pyöri)	● **Kun aineksia on liikaa tai terä on juuttunut koviin aineksiin niin, että moottori ylikuormittuu, suojalaite toimii ja laite pysähtyy kesken. (Irrota laite välittömästi verkkovirrasta, poista ja hävitä ainekset leipävuoasta. Anna laitteen jäähtyä yli 30 minuuttia, ja käynnistä sitten uudelleen reseptin mukaisilla ainesmäärillä.)** ➜ Jos tuote ei edelleenkään toimi normaalisti em. toimenpiteen jälkeen, ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen korjausta varten.
Paisto ei silti voi jatkua ja jauhoja on edelleen.	● **Oletko unohtanut asentaa koukun.** ➜ Asenna terä. (S. FI4) ● **Onko koukun kiinnitysakseli leipävuoassa liian tiukalla pyöriäkseen.** ➜ Kun koukku on asennettu mutta koukun kiinnitysakseli ei pyöri, vaihda karan laakeri. (Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen.)
Leipävuoan pohjalla on taikinavuoto.	● **Käytön aikana pieni määrä taikinaa purkautuu leipävuoan poistoaukosta. (Taikina, joka on päässyt pyöriviin osiin poistetaan, jotta se ei haittaa pyörimistä.) Tämä on poikkeavaa. Varmista kuitenkin, että koukun asennusakseli voi pyöriä.** ➜ Kun koukku on asennettu mutta koukun kiinnitysakseli ei pyöri, vaihda karan laakeri. (Ota yhteyttä Panasonic-huoltokeskukseen.)
Leipävuoan pohja muuttuu tummaksi.	● **Leipävuoan pohja voi muuttua tummaksi sekoittamisen kitkan takia. Pyyhi tummentunutta osaa kostealla talouspaperilla.** ➜ Ei mitään
Epätavallinen leivän muoto (riittämätön tai liiallinen nostatus).	● **Olet käyttänyt liikaa kuivahiivaa / vettä.** ➜ Tarkista resepti ja mittaa oikea määrä mukana olevalla mittalusikalla (kuivahiiva) / mittakupilla (vesi). ➜ Tarkista, että muissa aineksissa ei ole liiallista määrää vettä. ● **Olet käyttänyt liikaa jauhoja.** ➜ Punnitse jauhot huolellisesti vaa’an avulla. ● **Onko huoneenlämpötila liian korkea?** ➜ Yli 25 °C huoneenlämpötiloihin suositellaan käyttämään 5 °C vettä ja vähentämään veden määrää 10 g (mL)

- Kun laite käynnistyy, se savuaa ja haisee. Mutta savu ja haju häviää vähitellen, kun laitteen toiminta jatkuu. Tämä ei vaikuta laitteen käyttöön.
- On normaalia, että moottori ei ehkä käy heti, kun laite käynnistetään.

Puhdistaminen ja hoito

- Ennen laitteen puhdistusta irrota se verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- Älä käytä mitään hankaavaa! (Puhdistusaineet, hankaustyynyt, jne.)
- Käytä pehmeää, kosteaa liinaa.
- Älä pese mitään leipäkoneen osaa astianpesukoneessa.
- Pidä leipäkone kuivana ja puhtaana.

Leipävuoka ● Taikinakoukku

Kierrä leipävuokaa vastapäivään irrottaaksesi sen. Poista taikinakoukku ja pese se lämpimällä pesuainevedellä.

① Varmista, että alue akselin ympärillä ja taikinakoukun sisäosa puhdistetaan perusteellisesti. Vaivausakselin ympärillä ei saa olla taikinajäämiä.

② Jos taikinakoukku on vaikea poistaa vuoasta, laita vuokaan hieman lämmintä vettä ja anna sen liota 5–10 minuuttia. Älä upota vuokaa veteen.

Päälaite

Pyyhi pehmeällä, kostealla liinalla.

- Pyyhi varovasti, jotta et vaurioita lämpötila-anturia.

Kansi

Kun se on jäähtynyt, pyyhi sisempi kansi pehmeällä, kostealla liinalla heti kun se on mahdollista leipomisen jälkeen.

Tekniset tiedot

Virransyöttö	230 V ～ 50 Hz			
Lämmitysteho	340 W			
Sekoitusteho	45 W			
Mitat (L × S × K) (noin)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Paino	3,5 kg			
Ylikuumenemisen estolaite	Lämpösulake			
Virtajohdon pituus (noin)	0,9 m			
Kapasiteetti	Karkea vehnäjauho	Leipä	maks. 280 g	min. 200 g
		Taikina	maks. 280 g	min. 200 g
	Kuivahiiva		maks. 4,2 g	min. 1,4 g
	Leivinjauhe		maks. 7 g	min. 3 g
Valmiustilan tehonkulutus	0,4 W			

Automaattinen valmiustila

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

Vanhojen laitteiden hävittäminen

Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille.

Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja / tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.
Toimita vanhat tuotteet käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.



Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon.
Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.
Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

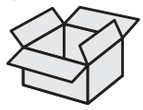
SD-PN100

PIKAOPAS

Kiitämme, että valintasi oli Panasonic. Työskentelemme saavuttaaksemme omat tavoitteemme, jotta voimme toteuttaa paremman elämän ja kestävämmän globaalin ympäristön.

Täydellinen käsikirja verkossa

Vähemmän muovipakkausmateriaalia



Digitaalinen käyttöopastuki



OHJAUSPANEELI JA NÄYTTÖ

Valikko
- **Valitse valikko**
  (Paina ja pidä sitä painettuna selataksesi nopeasti)

Ajastin
- **Aseta viiveajastin**
  (s. FI5) (alaslaskenta)
- Aseta ”Viive ajastin” leivontaa varten



Kuori
- **Paina tätä painiketta valitaksesi kuoren värin. (ks. s. FI4)**
  (Keskitaso →Tumma →Vaalea)

Aloita
- **Paina tätä painiketta ”Käynnistääksesi ohjelman” tai ”Viiveajastimen”**

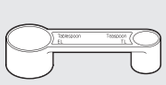
Seis
- **Peruuttaaksesi asetuksen / pysäyttääksesi ohjelman. (Pidä noin 1 sekunnin ajan.)**

TARVIKKEET

Hapanleipäkuppi



Mittalusikka



Taikinakoukku



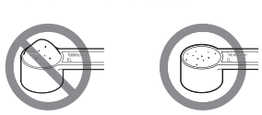
KÄYTTÖOHJEET (Ohjelma 1)

Puhdista kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa tai jos et ole käyttänyt sitä pitkään aikaan. (Noudata puhdistusohjeita, s. FI7.)

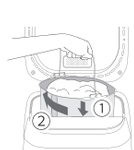
1 **Poista leipävuoka, ja aseta taikinakoukku paikoilleen.**



2 **Mittaa ainesosat tarkasti, esimerkiksi lusikallinen kuvan mukaisesti.**



3 **Aseta ainekset leipävuokaan.**



4 **Valitse leipävalikko.**



5 **Paina Aloita-painiketta.**



6 **Kun leipä on valmis, paina Seis-painiketta, ota se ulos aseta se ritilälle.**



RESEPTIT

Aseta mitatut ainekset leipävuokaan reseptissä mainitussa järjestyksessä.

Toiminto	Valikko nro.	Valikon vaihtoehto	Aika	Ainesosat										
				Kuivahiiva	Karkea täysjyvävehnäjauho	Karkea vaalea vehnäjauho	Voi	Sokeri	Rasvaton maitojauhe	Suola	Öljy	Muna	Voi	Vesi
Leipä	1	Perus	4 h - 4 h 10 min	1 tl	-	250 g	15 g	1 rkl	-	1 tl	-	-	-	170 ml
	4	Täysjyvävehnä	5 h	1 tl	125 g	125 g	15 g	1 rkl	-	1 tl	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 h15 min	¾ tl	-	200 g	30 g*1	2 rkl	1 rkl	¾ tl	-	140 ml*2	40 g*3	-
Taikina	14	Pizza	45 min	½ tl	-	280 g	-	-	-	1 tl	2 ½ rkl	-	-	150 ml

*1 Leikkaa 2–3 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

*2 Sekoitus/ vaahdotus 1 muna (M) + munankeltuainen + vesi

*3 Leikkaa 1–2 cm:n kuutioiksi ja säilytä jääkaapissa.

			Aika	Ainesosat									
				Maito	Muna	Siiderivinietikka	Öljy	Hunaja	Suola	Ruskea riisijauho	Perunatärkkelys	Ksantaanikumi	Kuivahiiva
Gluteeniton	8	Gluteeniton leipä	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 rkl	30 g	1 tl	75 g	150 g	1 tl	1 ½ rkl

*1 kananmuna (M), vatkattu

			Aika	Ainesosat							
				Voi	Sokeri	Maito	Muna	Leivinjauhe	Tavallinen jauho	Rommi tai brandy	Sitruunan kuori
Makea	16	Kakku	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 rkl	100 g*1	7 g	180 g	Vähän	Kokonainen

*1 2 kananmunaa (M), vatkattuna

Suomi

Skannaa QR-koodista lisää reseptejä ja Käyttöohjeiden versiota.
https://www.panasonic.com

Tak, fordi du har købt et Panasonic-produkt.
- Der findes 2 vejledninger til dette produkt. Dette er " BRUGSVEJLEDNING". Den anden er "BRUGSVEJLEDNING OG OPSKRIFTER". For at kunne bruge produktet korrekt og no comma bedes du læse de 2 vejledninger nøje.
- Før du bruger dette produkt, skal du være særlig opmærksom på **"Sikkerhedsforanstaltninger" (se s. DK2-DK3)** og **"Vigtig information" (se s. DK4) i denne vejledning**.
- 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
Delnavne og vejledninger DK4
Sådan bager du almindeligt brød DK5
Fejlfinding DK6
Rengøring & Pleje DK7
Specifikationer DK7
Hurtigvejledning DK8

Sikkerhedsforanstaltninger

Sørg for at følge denne vejledning.

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 stedet, hvor maskinen er købt, eller Panasonics servicecenter.
- **Sørg for ikke at beskadige netledningen eller netstikket.**
  Det er strengt forbudt at gøre følgende:
  Beskadige, bearbejde eller placere den i nærheden varmerør, bøje, vride, trække i den med magt, trække netledningen over skarpe kanter, placere tunge genstande på netledningen, samle netledningen i bundter og bruge netledningen til at løfte produktet.
- **Brug ikke maskinen, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget, eller hvis netstikket sidder løst i stikkontakten.**
  ➜ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **Du må ikke tilslutte eller frakoble netstikket med våde hænder.**
- **Du må ikke nedsænke maskinen i vand eller sprøjte den til med vand og/eller andre væsker.**
- **Undgå at røre ved, blokere eller tildække ventilationshullerne under brug.**
  • Vær især opmærksom på børn.

❗
- **Ovnen 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 bør ikke lege med maskinen.
  Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

⚠ ADVARSEL

- **Hold maskinen og dets netledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.**
- **Sørg for, at den spænding, der er angivet på maskinens 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 netstik, skal du dog sørge for, at det samlede wattforbrug ikke overstiger husholdningsstikkets nominelle wattforbrug.
- **Sæt netstikket godt i.**
- **Støv netstikket af regelmæssigt.**
  ➜ Tag netstikket ud af stikkontakten, 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 maskinen svigter.
  - Kabinettet er deformeret, har synlige skader eller er unormalt varmt.
  - Der forekommer unormal drejestøj under brug.
  - Der opstår en ubehagelig lugt.
  - Der forekommer en anden uregelmæssighed eller fejl.

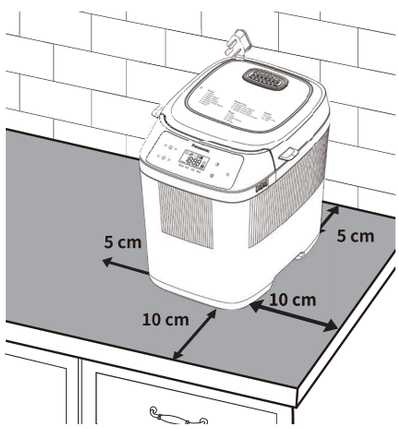
  ➜ Kontakt stedet, hvor maskinen er købt, eller Panasonics servicecenter for at få foretaget eftersyn eller reparation.
- **Brug ikke maskinen, hvis apparatets dele er deformerede eller beskadigede, fx hvis de har synlige revner eller skår.**
  ➜ Kontakt stedet, hvor maskinen er købt, eller Panasonics servicecenter for at få foretaget eftersyn eller reparation.

⚠ FORSIGTIG

For at undgå risiko for elektrisk utæthed, elektrisk stød, brand på grund af kortslutning, skoldning, personskade eller skade på ejendele.

- **Brug ikke maskinen på følgende steder.**
  - På ujævne overflader, på elektriske apparater såsom et køleskab, på materialer såsom duge eller på tæpper, osv.
  - Steder, hvorder kan forekomme vandstænk eller i nærheden af en varmekilde.

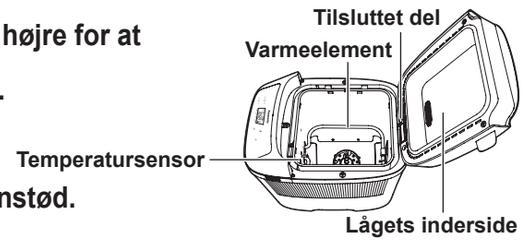
  ➜ Placer maskinen på en fast, tør, ren, plan og varmebestandig bordplade mindst 10 cm fra bordpladens kant og mindst 5 cm fra vægge og andre genstande.



- **Fjern ikke bageformen, og tag ikke stikket ud af stikkontakten under brug.**
- **Brug ikke en ekstern timer eller lignende.**
  - Denne maskine er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **Rør ikke ved varme områder såsom bageformen, maskinens inderside, varmeelementet eller lågets inderside, mens maskinen er i brug eller umiddelbart efter brug.**
  De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig med den tilbageværende varmekilde, især efter brug.
  ➜ For at undgå forbrændinger skal du altid bruge ovnhandsker til at fjerne bageformen eller det færdige brød. (Brug ikke våde ovnhandsker).
- **Stik ikke genstande ind i hullerne.**
- **De maksimale mængder af brød (280 g), dej (280 g) og hævemidler såsom tørgær (4,2 g) eller bagepulver (7 g) må ikke overskrides. (Se s. DK7)**
- **Tag netstikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.**
- **Sørg for at holde i netstikket, når du trækker det ud. Træk aldrig i netledningen.**
- **Før du håndterer, flytter eller rengør maskinen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.**
- **Denne maskine er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Sørg for at rengøre maskinen efter brug, især de overflader, der kommer i kontakt med fødevarer. (Se s. DK7)**

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.**
- **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.**
- **Når håndtaget tages af bageformen, skal man holde i den midterste del af håndtaget for at undgå rystelser eller sammenstød.**

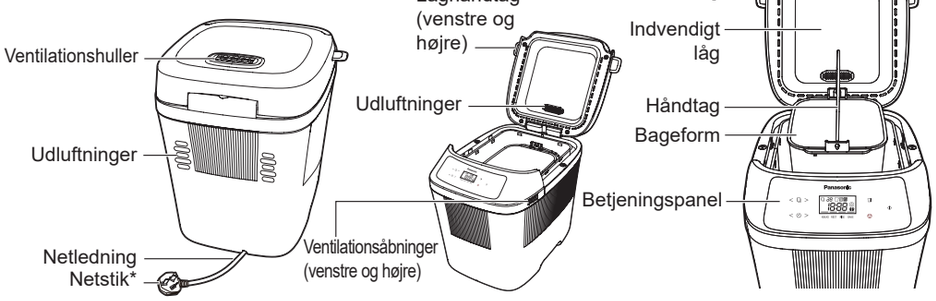


Dette symbol på maskinen indikerer "Varm overflade og bør ikke berøres uden at udvise forsigtighed".

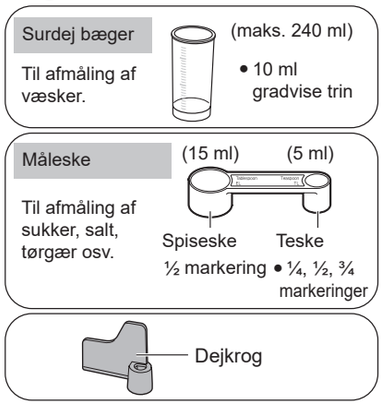
Delnavne og vejledninger

Hovedenhed

- **Før du bruger maskinen første gang, skal du først vaske bageformen, krogen osv.**

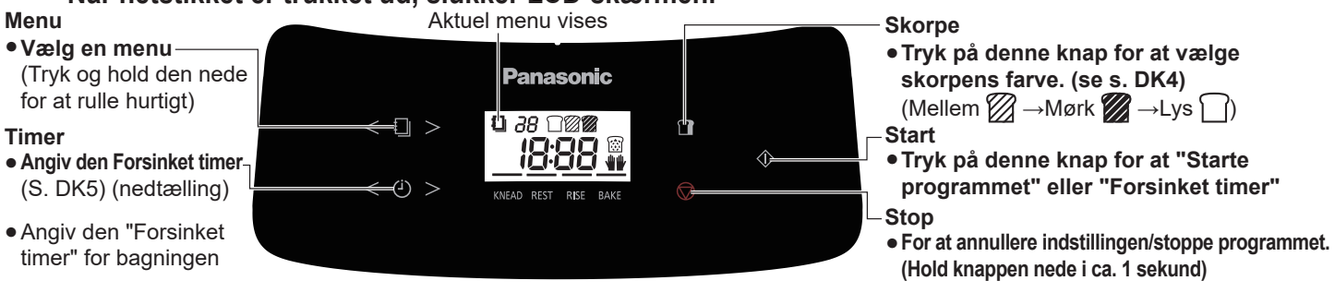


*Netstikkets form kan afvige fra billedet.



Betjeningspanel og skærm

- **Når netstikket er trukket ud, slukker LCD-skærmen.**



- **Figuren ovenfor viser al tekst og alle ikoner, mens det kun er indholdet af den aktuelle menu, der vises under brug.**

Fortsæt med at bage/ Genopvarm/Rør (menuer, der kan indstilles: 16-18) ("Fortsæt med at bage" er brugt som eksempel og vises til højre)	I tilfælde af utilstrækkelig bagning på grund af tilsætning af ingredienser osv. (stik en kødnål ind i midten af kagen eller brødet, og hvis blandingen klæber til kødnålen, skal bagningen fortsættes), kan "Fortsæt med at bage" vælges op til 2 gange, efter at bagningen er færdig. ● "Fortsæt med at bage" skal vælges inden for 15 minutter, efter at bagningen er færdig, og kan ikke vælges, efter at temperaturen inde i maskinens kabinet er faldet. ① Vælg det tilsvarende menunummer. ② Angiv bagetiden. ● Varigheden af "Fortsæt med at bage" vil være forskellig afhængig af menuen. ③ Tryk på "⏀"-knappen. ● Tryk på knappen "⏚", og hold den nede for at annullere "Fortsæt med at bage". ■ "Fortsæt med at bage" kan også vælges på følgende måder: ● Når der ikke trykkes på "⏚", efter at bagningen er færdig, og summeren bipper. ① Tryk på "＜" eller "＞" på knappen "🕘" for at angive bagetiden. ② Tryk på "⏀"-knappen for at starte bagningen.
Skorpe	"🍞" kan indstilles til " ▨ " Mellem, " ■ " Mørk eller " 🍞 " Lys. ① Når du har valgt et program i menuen, skal du trykke på knappen "🍞" for at vælge den ønskede farve på skorpen. ② Tryk på "⏀"-knappen. ● Det program, der er angivet i menuen, og hvor "🍞" er tilgængelig, er markeret med "🍞" ● Jo mere sukker, jo mørkere farve får skorpen. Jo mindre sukker, jo lysere farve får skorpen.

Timer	Bagningen afsluttes på det angivne tidspunkt med programmet "⏲". ① For eksempel blødt brød, der bages dagligt. ● Klokken er nu 21.00, og du ønsker, at brødet skal være klar kl. 6.30 i morgen. ② Når du har valgt programmet i menuen, skal du trykke på "＜" eller "＞" på knappen "⏲" for at justere tiden til den ønskede sluttid for bagningen. (Den viste tid er forskellen mellem sluttiden og tiden lige nu). ③ Tryk på "⏀"-knappen. (for at afslutte forsinket timer). ● For det program, hvor programmet "🍞" er tilgængeligt, skal du indstille programmet "⏲" efter indstilling af programmet "🍞". ④ For tilgængelig menu, kan sættes op til 13 timer.
Rosin Mængden af tilsatte ingredienser bør ikke overstige 50 g.	Menu 3 har programmet "Rosiner" som standard. Når der skal tilsættes ingredienser, kan du tilsætte ingredienserne på det tidspunkt, der er angivet i manualen. Manuel tilsætning ("🍇" vises på LCD-skærmen). Når maskinen bipper, skal du manuelt tilsætte ingredienserne, lukke låget og trykke på "⏀"-knappen igen inden for tre minutter. ※ Hvis ingredienserne ikke tilsættes, eller der ikke trykkes på "⏀"-knappen inden for tre minutter, bipper summeren, og maskinen starter automatisk. ● Tiden for tilsætning af ingredienser varierer afhængigt af rumtemperaturen. ● Jo flere ingredienser, jo mindre luftigt bliver brødet. ● Afhængigt af de forskellige typer ingredienser kan der være tilfælde, hvor den oprindelige form ikke kan bibeholdes. Du skal følge proportionerne og mængden af ingredienser for hver menu. Ellers kan ingredienserne vælte ud af bageformen, blive brændt af varmelegemet, lugte dårligt eller ryge. ● For hårde ingredienser kan få fluorbelægningen på bageformen til at skalle af osv. Vær forsigtig, når du tilsætter sådanne ingredienser. ● Utilsigtet indtagelse af den afskallede fluorbelægning har ingen indflydelse på dit helbred.

Sådan bager du almindeligt brød

	Tørgær	1 tsk
	Hvedemel til hvidt brød	250 g
	Smør	15 g
	Sukker	1 spsk
	Salt	1 tsk
	Vand	170 ml

Indstillingerne for hver opskrift og den nødvendige betjening er angivet som følgende ikoner:

- 🍇 **Rosiner, nødder og andre ingredienser kan tilsættes manuelt. Den tid, der er angivet i opskriftsafsnittet for tilsætning af ekstra ingredienser som rosiner, er tilsætningstiden i et andet program end timerprogrammet.**
- 🍞 **Skorpens farve kan indstilles til "Mellem", "Mørk" eller "Lys".**
- ⏲ **Sluttiden for bagning af brødet kan indstilles.**
- **Placer de afmålte ingredienser i bageformen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.**
- **Udfør manuel betjening (for eksempel tilføjelse af ekstra ingredienser, skrabning af mel fra bageformens sidevægge), når der lyder et bip.**

- **Interval for indstillet sluttid for bagningen: 4-13 timer (s. DK5)**
- **Tid til tilsætning af ingredienser: Ca. 37 minutter til 1 time og 2 minutter (s. DK5)**

Forberedelse

1. Anbring maskinen på en stabil, tør, ren, plan og varmebestandig bordplade.
2. Åbn låget. Drej bageformen mod uret for at fjerne den. Montér dejkrogen på monteringsakslen.
   - Rør forsigtigt ved dejkrogen, hvorefter den forreste ende bevæger sig ca. 3 cm fra side til side.
   - Sørg for, at der ikke er dej omkring monteringsakslen.
3. Kom ingredienserne i det område, der er angivet med ikonerne, i bageformen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften, og som følger:
   ① Gær ② Mel ③ Andre ingredienser ④ Væsker
   Sæt bageformen på plads med uret, luk låget, og sæt netstikket i.
   - Når du tilsætter tørgær, skal du holde det væk fra dejkrogen og monteringsakslen. Hvis der kommer gær ind i det, hæver brødet måske ikke så godt.
   - Kom de afmålte ingredienser i bageformen. Dæk gæren med melet, efterfulgt af resten af de tørre ingredienser. Dernæst tilsættes væsken.

Indstilling

4. Tryk på venstre- og højrepilen på "🍞" for at skifte mellem menuerne.
   Når du har valgt menu 1, kan du vælge at indstille følgende genvejsprogrammer. (De programmer, der er tilgængelige for hver menu, er angivet med følgende ikoner ved siden af opskriften).
   Menu 3 har rosinprogrammet som standard. Maskinen bipper for at minde dig om at tilsætte ingredienserne inden for den påkrævede tid, mens skærmen "🍇" blinker.
   Tryk på knappen "🍞" for at vælge farve på skorpen. (Standard som standard.)
   Tryk på knappen "⏲" for at angive sluttiden for bagningen af brødet. (Fra tiden lige nu som standard).
   Se s. DK4-DK5 for at få flere oplysninger om ovenstående genvejsprogrammer.
5. Tryk på "⏀"-knappen, hvorefter skærmen viser den omtrentlige sluttid.
   - Hvis den valgte menu omfatter programmet Rosiner, skal du åbne låget, når summeren bipper, tilføje ingredienserne manuelt i bageformen og trykke på "⏀"-knappen igen.

   Hvis ingredienserne ikke tilsættes, eller der ikke trykkes på "⏀"-knappen inden for tre minutter, bipper summeren, og maskinen starter automatisk.

Udtagning

6. Maskinen bipper, når programmet er færdigt.
   Tryk på knappen "▽", og tag stikket ud af stikkontakten.
7. Fjern brødet med det samme for at få det bedste resultat.
   - Fjern forsigtigt den varme bageform med tørre, varmebeskyttende ovnhandsker.
   - Hæld brødet ud af formen, og lad det køle af på en rist.
   - Sørg for, at krogen ikke sidder fast i brødet, før du skærer det i skiver.
   - Brug ikke skarpe redskaber til at fjerne brødet, eftersom det vil beskadige bageformen.

Fejlfinding

Hvis der fortsat forekommer uregelmæssigheder, skal du straks kontakte Panasonics servicecenter.

U53	● Overbelastning af motoren.	● Afvej ingredienserne korrekt. ● Ingredienser i store stykker, fx valnødder, skal knuses og derefter tilsættes. (Tryk på "▽")
U50	Det betyder, at maskinen er varm (over 40 °C) på grund af vedvarende brug.	Åbn låget, indtil det indvendige rum er kølet grundigt af. (Maskinen skal afkøles i ca. 1 time efter endt bagning).
H01 ~ H02	Dette er en funktionsfejl. ● Kontakt Panasonics servicecenter for at få den repareret.	

Problem	Årsag og handling
Knapperne virker ikke.	● **Tjek, om netstikket sidder løst eller er faldet ud.** ➜ Sæt netstikket i.
Maskinen kører ikke (ælter dejen), når der trykkes på "◇"-knappen.	● **Programmet Forsinket timer startes fra "Dejen står", så maskinen ikke kører i starten.** ➜ Ingen
Krogen rasler.	● **Det skyldes, at der er et mellemrum mellem krogen og hovedakslen. (Forenden bevæger sig ca. 3 cm)** ➜ Ingen
Maskinen afgiver lyde under brug eller reservation.	● **Under "Æltning af dej" eller "Udluftning" forekommer følgende lyde normalt.** ➜ Knirkelyde og klapren fra æltning af dej ➜ Brummendelyd fra motoren
Maskinen stopper halvvejs. (krogen roterer ikke)	● **Når der er tilført for mange ingredienser, eller krogen sidder fast i de hårde ingredienser, så motoren bliver overbelastet, begynder beskyttelsesanordningen at virke, og maskinen stopper halvvejs. (Afbryd straks strømmen, fjern og kassér ingredienserne fra bageformen. Lad den hvile i mere end 30 minutter, og start derefter igen med den mængde ingredienser, der er angivet i opskriften).** ➜ Hvis produktet fortsat ikke fungerer normalt efter ovenstående handlinger, skal du kontakte Panasonicsservicecenter for at få det repareret.
Det er fortsat umuligt at bage, og den er stadig pulveragtig.	● **Uanset om du har glemt at montere krogen eller ej.** ➜ Monter krogen. (S. DK4) ● **Om krogens monteringsaksel i bageformen er for stram til at rotere eller ej.** ➜ Når krogen er påsat, og krogens monteringsaksel ikke roterer, skal lejet på spindlen udskiftes. (Kontakt Panasonics servicecenter).
Der forekommer et dejudslip i bunden af bageformen.	● **Under brug kommer der en lille mængde dej ud af bageformens åbning. (Den dej, der er kommet ind i den roterende del, bliver udledt, så den ikke forstyrrer rotationen). Dette er ganske normalt. Sørg dog for, at krogens monteringsaksel kan rotere.** ➜ Når krogen er påsat, og krogens monteringsaksel ikke roterer, skal lejet på spindlen udskiftes. (Kontakt Panasonics servicecenter).
Bunden af bageformen bliver mørk.	● **Bunden af bageformen kan blive mørk på grund af friktion under omrøring. Tør den mørke del af med et vådt stykke køkkenrulle.** ➜ Ingen
Unormalt formet brød (utilstrækkelig eller overdreven gæring).	● **Du har brugt for meget tørgær / vand.** ➜ Kontrollér opskriften og mål den korrekte mængde med den medfølgende måleske (tørgær) / målebægeret (vand). ➜ Kontrollér, at der ikke er medtaget overskydende vand i andre ingredienser. ● **Du har brugt for meget mel.** ➜ Vej melet omhyggeligt med en vægt. ● **Er rumtemperaturen for høj?** ➜ For rumtemperaturer over 25 °C anbefales det at anvende 5 °C varmt vand og at mindske mængden af vand med 10 g (mL)

- Når maskinen begynder at køre, ryger og lugter den. Men røgen og lugten forsvinder gradvist, når maskinen fortsætter med at køre. Dette har ingen indflydelse på brugen af maskinen.
- Det er normalt, at motoren ikke kører med det samme, når maskinen startes.

Rengøring & Pleje

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle af, før du rengør den.
- Der må ikke bruges slibende midler! (rengøringsmidler, skuresvampe osv.).
- Brug en blød, fugtig klud.
- Du må ikke vaske nogen del af brødmaskinen i opvaskemaskinen.
- Sørg for at holde brødmaskinen ren og tør.

Bageform ● Dejkrog

Drej bageformen mod uret for at fjerne den. Fjern dejkrogen, og vask den i varmt sæbevand.

① Sørg for, at området omkring akslen og indeni dejkrogen rengøres grundigt. Der må ikke være dejrester tilbage omkring ælteakslen.

② Hvis det er svært at fjerne dejkrogen fra formen, kan du hælde en smule varmt vand i formen og lade den stå i blød i 5-10 minutter. Du må ikke nedsænke formen i vand.

Hovedenhed

Tør af med en blød, fugtig klud.

- Tør forsigtigt af for at undgå at beskadige temperatursensoren.

Låg

Tør inderlåget af med en blød, fugtig klud så hurtigt som muligt efter bagningen, når det er afkølet.

Specifikationer

Strømforsyning	230V ～ 50 Hz			
Varmekraft	340 W			
Blandingskraft	60 W			
Mål (B × D × H) (ca.)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Vægt	3,5 kg			
Enhed til forebyggelse af overophedning	Kølesikring			
Netledningens længde (ca.)	0,9 m			
Kapacitet	Hvedemel	Brød	maks. 280 g	min. 200 g
		Dej	maks. 280 g	min. 200 g
	Tørgær		maks. 4,2 g	min. 1,4 g
	Bagepulver		maks. 7 g	min. 3 g
Strøm for standby-tilstand	0,4 W			

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.

Indsamling af elektronikskrot

Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer.

Dette symbol på produkter, emballage og / eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.



For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Ved at skaffe dig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.

Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune.

Ukorrekt bortskaffelse af elektronikskrot kan eventuelt udløse bødeforlæg.

SD-PN100

HURTIG VEJLEDNING

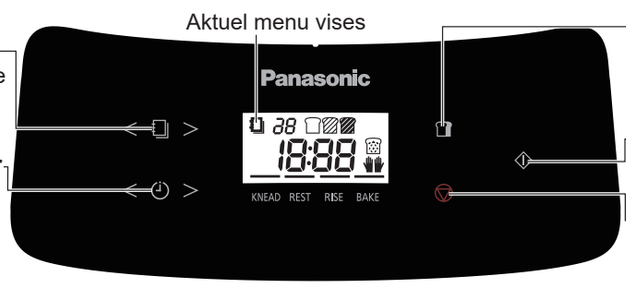
Tak, fordi du valgte Panasonic Vi vil arbejde hen imod vores eget mål om at realisere et bedre liv og et mere bæredygtigt globalt miljø.

Fuld manual på web

Mindre plastikpakke

Digital manuel støtte

BETJENINGSPANEL OG SKÆRM



Menu
- **Vælg en menu** (Tryk og hold den nede for at rulle hurtigt)

Timer
- **Angiv den Forsinket timer** (S. DK5) (nedtælling)
- Angiv den "Forsinket timer" for bagningen

Skorpe
- **Tryk på denne knap for at vælge skorpens farve. (se s. DK4)** (Mellem →Mørk →Lys)

Start
- **Tryk på denne knap for at "Starte programmet" eller "Forsinket timer"**

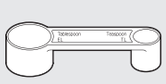
Stop
- **For at annullere indstillingen/stoppe programmet. (Hold knappen nede i ca. 1 sekund)**

TILBEHØR

Surdej bæger



Måleske



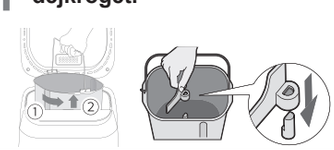
Dejkrog



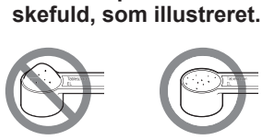
BRUGSVEJLEDNING (Program 1)

Rens alle dele før du benytter apparatet første gang, eller når du ikke har brugt det et stykke tid. (Følg venligst rengøringsvejledningen på s. DK7.)

1 **Fjern bageformen, og indstil dejkroget.**



2 **Mål ingredienserne nøjagtigt, for eksempel som kun en skefuld, som illustreret.**



3 **Kom ingredienserne i en bageform.**



4 **Vælg en brødmenu.**

5 **Tryk på startknappen.**

6 **Når brødet er færdigt, tryk på Stop-knappen, og læg det på en rist.**



OPSKRIFTER

Placer de afmålte ingredienser i bageformen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.

Funktion	Menunr.	Menupunkt	Tidspunkt	Ingredienser										
				Tørgær	Fuldkornsmel til brød	Hvedemel til hvidt brød	Smør	Sukker	Skummetmælkspulver	Salt	Olie	Æg	Smør	Vand
Brød	1	Standard	4 t - 4 t 10 min	1 tsk	-	250 g	15 g	1 spsk	-	1 tsk	-	-	-	170 ml
	4	Fuldkorn	5 t	1 tsk	125 g	125 g	15 g	1 spsk	-	1 tsk	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 t 15 min	¾ tsk	-	200 g	30 g*1	2 spsk	1 spsk	¾ tsk	-	140 ml*2	40 g*3	-
Dej	14	Pizza	45 min	½ tsk	-	280 g	-	-	-	1 tsk	2 ½ spsk	-	-	150 ml

*1 Skær i tern på 2-3 cm, og opbevar i køleskab.

*2 Blanding/pisk 1 æg (M) + æggeblomme + vand

*3 Skær i tern på 1-2 cm tern, og opbevar i køleskabet.

			Tidspunkt	Ingredienser									
				Mælk	Æg	Cidereddike	Olie	Honning	Salt	Brunt rismel	Kartoffelstivelse	Xanthangummi	Tørgær
Glutenfri	8	Glutenfrit brød	1 t 50 min - 1 t 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 spsk	30 g	1 tsk	75 g	150 g	1 tsk	1 ½ spsk

*1 æg (M), pisket

			Tidspunkt	Ingredienser							
				Smør	Sukker	Mælk	Æg	Bagepulver	Hvedemel	Rom eller cognac	Citronskal
Sød	16	Kage	1 t 30 min - 1 t 40 min	110 g	100 g	1 spsk	100 g*1	7 g	180 g	En smule	Et helt

*1 2 æg (M), pisket

Scan QR-koden for at se flere opskrifter og version af Betjeningsvejledning.
https://www.panasonic.com

Dansk

Tack för att du har köpt en Panasonic-produkt.

- För den här produkten finns det 2 instruktioner. Det här är "BRUKSANVISNING". Den andra är "BRUKSANVISNING OCH RECEPT". Läs de 2 anvisningarna noggrant för att kunna använda produkten på ett korrekt och säkert sätt.
- Innan du använder denna produkt skall du särskilt läsa **"Säkerhetsföreskrifter" (se s. SE2 -SE3)** och **"Viktig information" (se s. SE4) i denna bruksanvisning**.
- 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 SE4
Tillagning av grundläggande bröd SE5
Felsökning SE6
Rengöring & Underhåll SE7
Specifikationer SE7
Snabbguide SE8

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 elektriska stötar, brand på grund av kortslutning, rök, skållning eller personskador.

⃠
- **Låt inte spädbarn och barn leka med förpackningsmaterialet.**
  (Det kan orsaka kvävning.)
- **Ta inte isär, reparera eller modifiera denna apparat.**
  ➜ Kontakta inköpsstället eller Panasonics servicecenter.
- **Skada inte strömsladden eller stickkontakten.**
  Följande beteenden är strängt förbjudna:
  Skada, bearbetning eller placering nära värmeröret, tvingande böjning, vridning, dragning, dragning av strömsladden över vassa kanter, placering av tunga föremål på strömsladden, buntning av strömsladden och användning av strömsladden för att lyfta produkten.
- **Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten är skadad eller om stickkontakten är löst ansluten till eluttaget.**
  ➜ Om strömsladden är skadad måste den, för att undvika skada, bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande kvalificerad personal.
- **Sätt inte i eller ta ut strömsladdens stickkontakt med våta händer.**
- **Sänk inte ned apparaten i vatten och stänk den inte med vatten och/eller någon vätska.**
- **Ångventiler får inte beröras, blockeras eller täckas över under användning.**
  • Var särskilt uppmärksam på barn.

❗
- **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 riskerna som medföljer.**
  Barn ska inte leka med apparaten.
  Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.

⚠ VARNING

- **Förvara apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn under åtta år.**
- **Kontrollera att den spänning 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 stickkontakter bör du dock se till att den totala effekten inte överskrider den nominella effekten för hushållsuttaget.
- **Sätt i stickkontakten ordentligt.**
- **Damma av stickkontakten regelbundet.**
  ➜ Dra ut stickkontakten och torka av 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:
  - Stickkontakten och strömsladden blir onormalt varma.
  - Strömsladden är skadad eller strömmen till apparaten är bruten.
  - Huvuddelen är deformerad, har synliga skador eller är onormalt varm.
  - Det förekommer onormala vridljud under användning.
  - Obehaglig lukt.
  - Det finns en annan avvikelse eller fel.

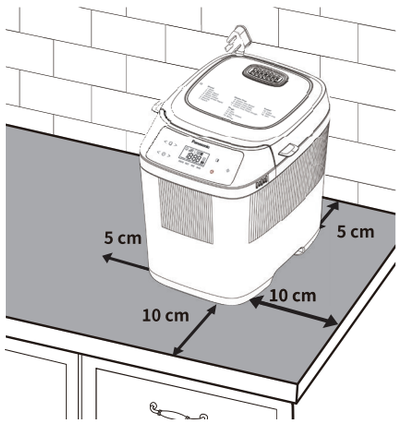
  ➜ Kontakta inköpsstället eller Panasonics servicecenter för inspektion eller reparation.
- **Använd inte apparaten om delar av apparaten är deformerade eller skadade, t.ex. har synliga sprickor eller flisor.**
  ➜ Kontakta inköpsstället eller Panasonics servicecenter för inspektion eller reparation.

⚠ FÖRSIKTIGHET

För att undvika risk för elektriskt läckage, elektriska stötar,
brand på grund av kortslutning, skållning, personskada eller egendomsskada.

- **Använd inte apparaten på följande platser.**
  - På ojämna ytor, på elektriska apparater som kylskåp, på material som bordsdukar eller på mattor, etc.
  - Platser där det kan stänkas med vatten eller i närheten av en värmekälla.

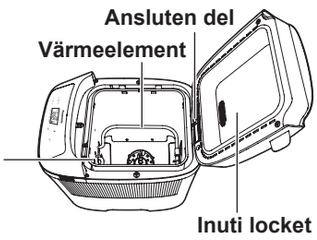
  ➜ Placera apparaten på en fast, torr, ren, plan och värmetålig bänkskiva minst 10 cm från bänkskivans kant och minst 5 cm från intilliggande väggar och andra föremål.



- **Ta inte bort bakformen och dra inte ur kontakten under användning.**
- **Använd inte en extern timer etc.**
  - Den här apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **Rör inte vid heta områden som bakform, apparatens insida, värmeelementet eller insidan av locket när apparaten används eller omedelbart efter användning.**
  Tillgängliga ytor kan bli heta vid användning. Var försiktig med den kvarvarande värmekällan, särskilt efter användning.
  ➜ Använd alltid ugnshandskar för att undvika brännskador när du tar bort bakformen eller det färdiga brödet. (Använd inte våta ugnshandskar.)
- **För inte in något föremål i öppningarna.**
- **Överskrid inte de maximala mängderna bröd (280 g), deg (280 g) och ingredienser för jäsning, t.ex. torrjäst (4,2 g) eller bakpulver (7 g). (Se s. SE7)**
- **Dra ut stickkontakten när apparaten inte används.**
- **Håll i stickkontakten när du drar ut den, dra aldrig i strömsladden.**
- **Koppla ur apparaten och låt den svalna innan du hanterar, flyttar eller rengör den.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Se till att rengöra apparaten, särskilt ytor som kommer i kontakt med livsmedel, efter användning. (Se s. SE7)**

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.**
- **Använd inte kniv eller något annat vasst verktyg för att avlägsna rester.**
- **Tappa inte apparaten för att undvika skador.**
- **Förvara inga ingredienser eller bröd i bakformen.**
- **När du tar tag i bakformens handtag ska du hålla hårt i handtagets mittdel för att förhindra att det inte vacklar eller stöter emot.**

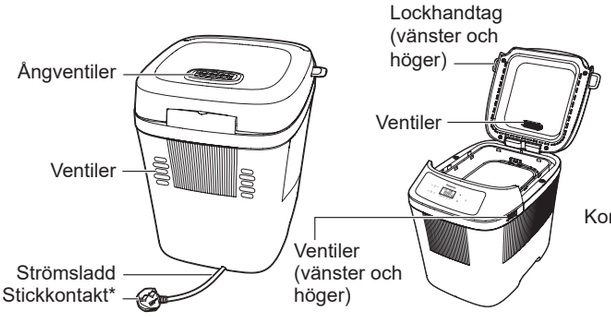


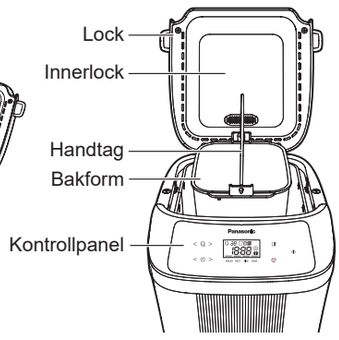
Symbolen på apparaten betyder "het yta och bör inte vidröras utan försiktighet".

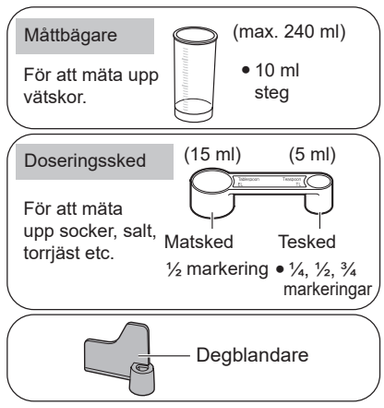
Namn på delar och instruktioner

Huvudenhet

- **Innan du använder apparaten för första gången, diska bakformen, knivbladet etc.**



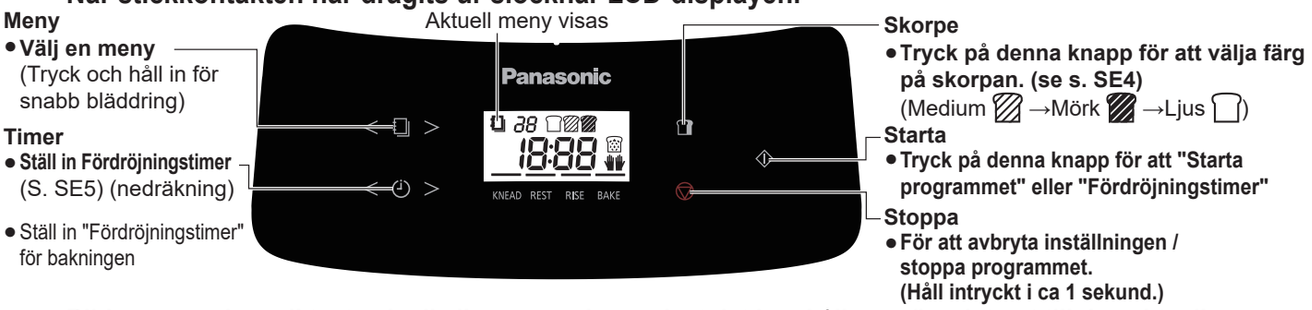




* Formen på stickkontakten kan skilja sig från illustrationen.

Kontrollpanel och display

- **När stickkontakten har dragits ur slocknar LCD-displayen.**



- **Bilden ovan visar all text och alla ikoner, medan endast det innehåll som är relaterat till den aktuella menyn visas vid faktisk användning.**

Fortsätt baka / Återvärm / Rör om (menyer som kan ställas in: 16 - 18) ("Fortsätt baka" är ett exempel som visas till höger)	Vid otillräcklig bakning på grund av tillsats av ingredienser etc. (stick in ett grillspett i mitten av kakan eller brödet om blandningen fastnar på grillspettet, fortsätt baka), kan "Fortsätt baka" utföras upp till 2 gånger efter att bakningen är klar. ● "Fortsätt baka" ska utföras inom 15 minuter efter att bakningen är klar, och kan inte utföras efter att temperaturen på insidan av huvuddelen sjunkit. ① Välj motsvarande menynummer. ② Ställ in bakningstiden. ● Varaktigheten för "Fortsätt baka" kommer att variera för olika menyer. ③ Tryck på knappen "⏀". ● Håll knappen "⏚" intryckt för att avbryta "Fortsätt baka". ■ "Fortsätt baka" kan också utföras på följande sätt: ● Om "⏚" inte trycks ned efter avslutad bakning hörs en ljudsignal. ① Tryck på knappen "＜" eller "＞" på "🕘"-knappen för att ställa in bakningstiden. ② Tryck på knappen "⏀" för att starta bakningen.
Skorpe	"🍞" kan ställas in till " ▨ " Medium, " ▩ " Mörk eller " 🍞 " Ljus. ① När ett program har valts i menyn, tryck på knappen "🍞" för att välja önskad färg på skorpan. ② Tryck på knappen "⏀". ● Programmet som finns på menyn och för vilket "🍞" finns tillgängligt är markerat med "🍞" ● Ju mer socker, desto mörkare blir skorpan. Ju mindre socker, desto ljusare färg på skorpan.

Timer	Bakningen avslutas vid den inställda tiden med programmet "⏲". ① Till exempel dagligt bakat mjukt bröd. ● Klockan är nu 21.00 och du vill att brödet ska vara klart kl. 6.30 i morgon bitti. ② När du har valt program i menyn trycker du på "＜" eller "＞" med knappen "⏲" för att justera tiden till önskad sluttid för bakningen. (Den visade tiden är skillnaden mellan sluttiden och den aktuella tiden.) ③ Tryck på knappen "⏎". (för att avsluta fördröjningstimern). ● För program för vilka "🍞" är tillgängligt, ställ in programmet "⏲" efter att du ställt in programmet "🍞". ④ För tillgänglig meny kan den ställas in upp till 13 timmar.
Russin Tillsatsmängden bör inte överstiga 50 g.	Meny 3 har programmet Russin som standard. När ingredienser behöver tillsättas kan du göra det vid den tidpunkt som anges i bruksanvisningen. Manuell tillsats ("🫙" visas på skärmen). När apparaten piper ska du tillsätta ingredienserna manuellt, stänga locket och trycka på "⏎"-knappen igen inom 3 minuter. ※ Om ingredienserna inte tillsätts eller knappen "⏎" inte trycks in inom 3 minuter, avger summern en ljudsignal och apparaten startar automatiskt. ● Tillsatstiden för ingredienserna varierar med rumstemperaturen. ● Ju fler ingredienser, desto mindre luftigt bröd. ● Beroende på olika typer av ingredienser kan det finnas fall där den ursprungliga formen inte kan bibehållas. Följ proportionerna och mängden ingredienser för varje meny. Annars kan ingredienserna lossna från bakformen, brännas av värmaren, lukta illa eller ryka. ● För hårda ingredienser kan leda till att fluoridbeläggningen på bakformen lossnar, etc. Var försiktig när du använder dem. ● Oavsiktligt intag av den skalade fluoridbeläggningen påverkar inte din hälsa.

Grundläggande brödbakning

Torrjäst	1 tsk
Starkt vitt brödmjöl	250 g
Smör	15 g
Socker	1 msk
Salt	1 tsk
Vatten	170 ml

Alternativen för varje recept och nödvändiga åtgärder visas med följande ikoner:

- 🫙 **Russin, nötter och andra ingredienser kan tillsättas manuellt. Den tid som anges i receptavsnittet för att tillsätta ytterligare ingredienser som russin är tillsatstiden i programmet annat än timerprogrammet.**
- 🍞 **"Färg på skorpa" kan ställas in till "Medium", "Mörk" eller "Ljus".**
- ⏲ **Sluttiden för brödbaket kan ställas in.**
- **Lägg de uppmätta ingredienserna i bakformen i den ordning som anges i receptet.**
- **Utför manuella åtgärder (t.ex. tillsätt extra ingredienser, skrapa bort mjöl från bakformens sidoväggar) när pipet hörs.**

- **Intervall för inställd sluttid: 4 timmar - 13 timmar (s. SE5)**
- **Tillsatstid för ingredienser: Ca 37 minuter - 1 timme 2 minuter (s. SE5)**

Förberedelse

1. Placera apparaten på en stabil, torr, ren, plan och värmetålig bänkskiva.
2. Öppna locket. Vrid bakformen moturs för att ta bort den. Montera degblandaren på monteringsaxeln.
   - Rör försiktigt vid degblandaren och dess främre ände kommer att röra sig ca 3 cm från sida till sida.
   - Se till att det inte finns någon deg runt monteringsaxeln.
3. Lägg ingredienserna i det intervall som anges med ikonerna i bakformen i den ordning som anges i receptet och enligt följande:
   ① Jäst ② Mjöl ③ Övriga ingredienser ④ Vätskor
   Placera bakformen medurs på plats, stäng locket och sätt i stickkontakten.
   - När torrjäst tillsätts, håll den på avstånd från degblandaren och monteringsaxeln. Om det kommer in lite jäst kan det hända att brödet inte jäser så bra.
   - Lägg de uppmätta ingredienserna i bakformen. Täck jästen med mjölet och därefter med resten av de torra ingredienserna. Följt av vätskan.

Inställning

4. Tryck på vänster- och högerpilarna på "🍞" för att växla mellan menyerna.
   När du har valt meny 1 kan du välja att ställa in följande genvägsprogram. (De program som finns tillgängliga för varje meny anges med följande ikoner bredvid receptet.)
   För meny 3 är russin-programmet standard. Maskinen avger en ljudsignal för att påminna dig om att tillsätta ingredienserna inom föreskriven tid medan displayen "🫙" blinkar.
   Tryck på knappen "🍞" för att ställa in färgen på skorpan. (Standard som förval.)
   Tryck på knappen "⏲" för att ställa in sluttiden för brödbaket. (Från nutid som förval.)
   Se s. SE4-SE5 för detaljer om ovanstående genvägsprogram.
5. Genom att trycka på knappen "⏎", så visas den ungefärliga sluttiden på skärmen.
   - Om den valda menyn har Russin-programmet, öppna locket när summern ljuder, lägg ingredienserna manuellt i bakformen och tryck på "⏎"-knappen igen.

   Om ingredienserna inte tillsätts eller knappen "⏎" inte trycks in inom 3 minuter, avger summern en ljudsignal och apparaten startar automatiskt.

Ta ut

6. Maskinen avger en ljudsignal när programmet har avslutats.
   Tryck på knappen "⏻" och dra ur kontakten.
7. Ta bort brödet omedelbart för bästa resultat.
   - Ta försiktigt bort den heta bakformen med torra, värmeskyddande ugnsvantar.
   - Stjälp upp brödet ur formen och låt det svalna på ett galler.
   - Kontrollera att bladet inte sitter fast i brödet innan du skär upp det.
   - Använd inga vassa föremål för att ta bort brödet, eftersom det kan skada bakformen.

Felsökning

Kontrollera följande först. Om det fortfarande finns en avvikelse, kontakta omedelbart Panasonics servicecenter.

U53	● Motor överbelastad.	● Väg materialen korrekt. ● Krossa stora partiklar av ingredienser som valnötter och lägg till dem. (Tryck på "⏻")
U50	Betyder att maskinen är varm (över 40 °C) på grund av kontinuerlig drift.	Öppna locket tills insidan har svalnat ordentligt. (Den bör kylas i ca 1 timme efter avslutad bakning.)
H01 ~ H02	Detta är ett funktionsfel. ● Kontakta Panasonics servicecenter för reparation.	

Problem	Orsak och åtgärd
Knappar fungerar inte.	● **Kontrollera om stickkontakten sitter löst eller har lossnat.** ➜ Sätt i stickkontakten.
Apparaten går inte (knådar degen) efter att "⏻"-knappen har tryckts in.	● **Fördröjningstimer-programmet startas från "Deg står" så att apparaten inte körs i början.** ➜ Ingen
Bladet skramlar.	● **Det beror på att det finns ett mellanrum mellan bladet och huvudaxeln. (Den främre änden rör sig ca 3 cm)** ➜ Ingen
Apparaten låter vid användning eller inkoppling.	● **Under "Degknådning" eller "Ventilering" är följande ljud inte onormala.** ➜ Gnisslande och rasslande .....ljud vid degknådning ➜ Hummande .....ljud från motor som går
Apparaten stannar halvvägs. (bladet roterar inte)	● **Om det finns för mycket ingredienser eller om bladet har fastnat i hårda ingredienser så att motorn överbelastas, aktiveras skyddsanordningen och apparaten stannar halvvägs. (Koppla ur strömmen omedelbart, ta bort och kasta ingredienserna från bakformen. Låt vila i mer än 30 minuter och börja sedan om med den mängd ingredienser som anges i receptet.)** ➜ Om produkten fortfarande inte fungerar normalt efter ovanstående åtgärder, kontakta Panasonics servicecenter för reparation.
Bakningen kan fortfarande inte fortsätta och det är fortfarande pulveraktigt.	● **Oavsett om du har glömt att installera bladet eller inte.** ➜ Installera bladet. (S. SE4) ● **Huruvida bladets monteringsaxel i bakformen är för hårt spänd för att rotera.** ➜ När bladet är installerat men bladets monteringsaxel inte roterar, byt ut spindelns lager. (Kontakta Panasonics servicecenter.)
Det läcker deg i botten av bakformen.	● **Vid användning kommer en liten mängd deg ut från bakformens utlopp. (Degen som har kommit in i den roterande delen släpps ut för att inte störa rotationen.) Detta är inget onormalt. Se dock till att bladets monteringsaxel kan rotera.** ➜ När bladet är installerat men bladets monteringsaxel inte roterar, byt ut spindelns lager. (Kontakta Panasonics servicecenter.)
Botten av bakformen blir mörk.	● **Botten på bakformen kan bli mörk på grund av omrörningsfriktionen. Torka av den mörknande delen med ett vått hushållspapper.** ➜ Ingen
Onormal form på bröd (Otillräcklig eller överdriven jäsning).	● **Du har använt för mycket torrjäst / vatten.** ➜ Kontrollera receptet och mät upp rätt mängd med hjälp av den medföljande mätskeden (torrjäst) / mätkoppen (vatten). ➜ Kontrollera att mängden överskottsvatten inte ingår i övriga ingredienser. ● **Du har använt för mycket mjöl.** ➜ Väg mjölet noga med hjälp av en våg. ● **Är rumstemperaturen för hög?** ➜ För rumstemperaturer över 25 °C rekommenderas att använda vatten vid 5 °C och minska vattenmängden med 10 g (mL)

- När apparaten startar ryker och luktar den. Men röken och lukten försvinner gradvis när apparaten fortsätter att köras. Detta påverkar inte användningen av apparaten.
- Det är normalt att motorn inte går direkt när apparaten startas.

Rengöring & Underhåll

- Dra ut kontakten och låt svalna innan enheten rengörs.
- Använd inga slipande föremål! (rengöringsmedel, skrubbsvampar etc.).
- Använd en mjuk, fuktig trasa.
- Diska inte någon del av bakmaskinen i diskmaskinen.
- Håll bakmaskinen ren och torr.

Bakform ● Degblandare

Vrid bakformen moturs för att ta bort den. Ta bort degblandaren och rengör i varmt tvålvatten.

① Se till att området runt axeln och inuti degblandaren rengörs noggrant. Det får inte finnas några degrester kvar runt degblandarens axel.

② Om degblandaren är svår att ta bort från formen, häll lite varmt vatten i formen och låt verka i 5-10 minuter. Sänk inte ner bakformen i vatten.

Huvudenhet

Torka med en mjuk, fuktig trasa.

- Torka försiktigt för att undvika skador på temperaturgivaren.

Lock

Torka av innerlocket med en mjuk, fuktig trasa så snart som möjligt efter bakningen.

Specifikationer

Strömförsörjning	230V ～ 50 Hz			
Uppvärmningseffekt	340 W			
Blandningseffekt	45 W			
Mått (B × D × H) (ungefär)	25,5 × 30,7 × 29,0 cm			
Vikt	3,5 kg			
Enhet för förebyggande av överhettning	Termisk säkring			
Strömsladdens längd (ca)	0,9 m			
Kapacitet	Kraftigt brödmjöl	Bröd	max. 280 g	min. 200 g
		Deg	max. 280 g	min. 200 g
	Torrjäst		max. 4,2 g	min. 1,4 g
	Bakpulver		max. 7 g	min. 3 g
Ström i viloläge	0,4 W			

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.

Avfallshantering av produkter

Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem.

Denna symbol på produkter, förpackningar och / eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte får blandas med vanliga hushållssopor.



För att gamla produkter ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.
Genom att sortera korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.
För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.
Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

SD-PN100

SNABBGUIDE

Tack för att du valt Panasonic. Vi kommer att arbeta mot vårt eget mål att förverkliga ett bättre liv och en mer hållbar global miljö.

Fullständig manual på webben

Mindre plastförpackning



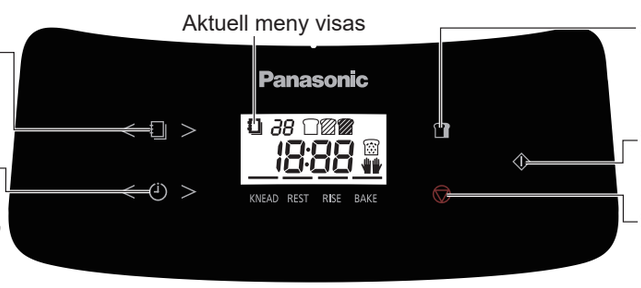
Digitalt manuellt stöd



KONTROLLPANEL OCH DISPLAY

Meny
- **Välj en meny**
  (Tryck och håll in för snabb bläddring)

Timer
- **Ställ in Fördröjningstimer**
  (S. SE5) (nedräkning)
- Ställ in "Fördröjningstimer" för bakningen



Skorpe
- **Tryck på denna knapp för att välja färg på skorpan. (se s. SE4)**
  (Medium →Mörk →Ljus)

Starta
- **Tryck på denna knapp för att "Starta programmet" eller "Fördröjningstimer"**

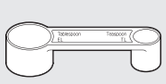
Stoppa
- **För att avbryta inställningen / stoppa programmet. (Håll intryckt i ca 1 sekund.)**

TILLBEHÖR

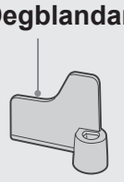
Måttbägare



Doseringssked



Degblandare



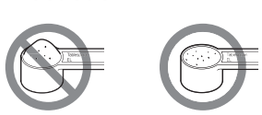
HUR MAN ANVÄNDER (Program 1)

Rengör alla delar innan du använder apparaten för första gången eller när du inte har använt den på ett tag.
(Följ rengöringsinstruktionerna på s. SE7.)

1 **Ta bort bakformen och ställ in degblandaren.**



2 **Mät ingredienserna noga, ftill exempel som en skedfull illustration.**



3 **Lägg ingredienserna i bakformen.**



4 **Välj en brödmeny.**

< >

5 **Tryck på Startknapp.**

6 **När brödet är klart trycker du på Stoppa-knappen, tar bort det och lägger det på ett galler.**



RECEPT

Lägg de uppmätta ingredienserna i bakformen i den ordning som anges i receptet.

Funktion	Meny nr.	Menykommandon	Tid	Ingredienser										
				Torrjäst	Starkt fullkornsvetebrödsmjöl	Starkt vitt brödmjöl	Smör	Socker	Skummjölkspulver	Salt	Olja	Ägg	Smör	Vatten
Bröd	1	Standard	4 h - 4 h 10 min	1 tsk	-	250 g	15 g	1 msk	-	1 tsk	-	-	-	170 ml
	4	Fullkornsvete	5 h	1 tsk	125 g	125 g	15 g	1 msk	-	1 tsk	-	-	-	190 ml
	6	Brioche	3 h15 min	¾ tsk	-	200 g	30 g*1	2 msk	1 msk	¾ tsk	-	140 ml*2	40 g*3	-
Deg	14	Pizza	45 min	½ tsk	-	280 g	-	-	-	1 tsk	2 ½ msk	-	-	150 ml

*1 Skär i 2 – 3 cm stora tärningar och förvara i kylskåp.

*2 Blandning/ Vispa 1 ägg (M) + äggula + vatten

*3 Skär i 1 – 2 cm stora tärningar och förvara i kylskåp.

			Tid	Ingredienser									
				mjölk	Ägg	Cidervinäger	Olja	Honung	Salt	Mjöl av brunt ris	Potatisstärkelse	Xantangummi	Torrjäst
Glutenfri	8	Glutenfritt bröd	1 h 50 min - 1 h 55 min	160 g	50 g*1	8 g	1 msk	30 g	1 tsk	75 g	150 g	1 tsk	1 ½ msk

*1 ägg (M), vispat

			Tid	Ingredienser							
				Smör	Socker	mjölk	Ägg	Bakpulver	Vanligt mjöl	Rom eller konjak	Citronskal
Söt	16	Kaka	1 h 30 min - 1 h 40 min	110 g	100 g	1 msk	100 g*1	7 g	180 g	En liten bit	En hel

*1 2 ägg (M), vispade

Skanna QR-koden för att se fler recept och version av Bruksanvisning.
https://www.panasonic.com

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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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,Chuang Xin Road, Xiamen Torch Industrial Department 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. 2024

DZ50B236
MX0724L0
XE
Printed in China