

Panasonic®

OPERATING INSTRUCTIONS Automatic Bread Maker (Household Use)

NOTICE D'UTILISATION Machine à pain automatique (Usage domestique)

Model No./Modèle n° **SD-R2550**

English

Français



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- Please read instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product, **please give your special attention to Safety Precautions (See P. EN4–EN5) and Important Information (See P. EN6) of this instructions.**
- Please keep instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the product is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Follow all warnings and instructions marked on the product.
3. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning or taking off parts.
4. To protect against electrical shock do not immerse unit, cord or plug in water or other liquid. Use a soft sponge and mild detergent when cleaning the inside of the bread pan or kneading blade. The cabinet may be cleaned with a cloth, dampened with a mild soap and water solution.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug this product from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Panasonic service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, damage or injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
14. Do not touch moving parts.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. The unit may vibrate or move during the kneading process. Do NOT place the unit near the edge of a countertop. Place the unit on a flat, stable surface where movement of the unit will not cause it to fall off the countertop. (See P. EN5)
17. Do not allow anything to rest on power cord. Do not plug in cord where persons may walk on or trip over it.
18. This appliance is not intended for commercial use. It is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

- A. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Do not use a longer detachable power supply cord or extension cord.
- C. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Contents

Safety Precautions	EN4	• Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta	EN17
Important Information.....	EN6	• Baking Cake	EN17
Parts Names and Instructions	EN6	• Bake Only	EN18
• Main Unit	EN6	• Making Jam	EN18
• Accessories	EN7	• Cake Kneading	EN19
• Control Panel and Display.....	EN8	• Bread Kneading	EN19
Bread -making Ingredients	EN9	• Rise	EN19
Menu Charts and Baking Options....	EN10	Recipes *	EN20
Handling Instructions.....	EN12	• Bread Recipes.....	EN20
• Before Use	EN12	• Gluten Free Recipes	EN22
• Preparations	EN12	• Dough Recipes	EN23
• Baking Bread	EN13	• Sweet Recipes.....	EN24
• Making Dough	EN13	• Manual Recipes	EN25
• Additional Ingredients	EN14	Cleaning & Care.....	EN26
• Baking Brioche	EN14	Troubleshooting	EN27
• Sourdough	EN15	Contact Information	EN31
• Gluten Free Information.....	EN16	Specifications	EN31
• Baking Gluten Free Bread.....	EN16	Limited Warranty (only for U.S.A.) ...	FR32
• Baking Gluten Free Cake.....	EN16	LIMITED WARRANTY	FR33

* NOTE:

The recipes in this OPERATING INSTRUCTIONS are different from the Quick Start Guide with Recipes. The Quick Start Guide with Recipes lists quantities that can be easily measured.



Safety Precautions

Please make sure to follow these instructions.

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

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



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



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

■ The symbols are classified and explained as follows.



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



WARNING

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



- **Do not allow infants and children to play with packaging material.**
(It may cause suffocation.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
→ Consult the place of purchase or Panasonic service center.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
Following actions are strictly prohibited:
Modifying, touching on or placing near heating element or hot surfaces, bending, twisting, pulling, hanged/pulled over sharp edges, putting heavy objects on top, bundling the power cord or carrying the appliance by the power cord.
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the household mains socket.**
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
- **Do not immerse the appliance in water, or splash it with water and/or any liquid.**
- **Do not touch, block or cover the steam vent during use.**
 - Especially pay attention to children.
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Keep the appliance and its power cord out of reach of children.**
- **This product is intended for use only on a 120 V, 60 Hz supply.**
- **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 power plugs, make sure the total wattage does not exceed the rated wattage of the household mains socket.
- **Insert the power plug firmly.**
- **Dust off the power plug regularly.**
→ Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.



WARNING

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



- **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**

Example for abnormal occurrences or breaking down:

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or the appliance power fails.
- The main 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 center 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 center for inspection or repair.



CAUTION

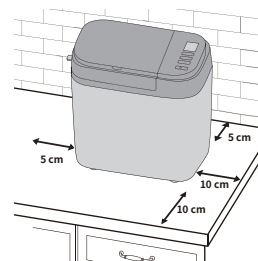
To avoid risk of electric shock, fire, burn, injury or property damage.



- **Do not use the appliance on following places.**

- On uneven surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpets, etc.
- Places where it may be splashed with water or near a heat source.

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



- **Do not remove the bread pan or unplug the appliance during use.**
- **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or immediately after use.**

The accessible surfaces may become hot during use. Be careful with the residual heat source especially after use.

→ To avoid burn, always use oven mitts to remove the bread pan or the finished bread. (Do not use wet oven mitts.)

- **Do not use an external timer etc.**

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- **Do not insert any object in the gaps.**

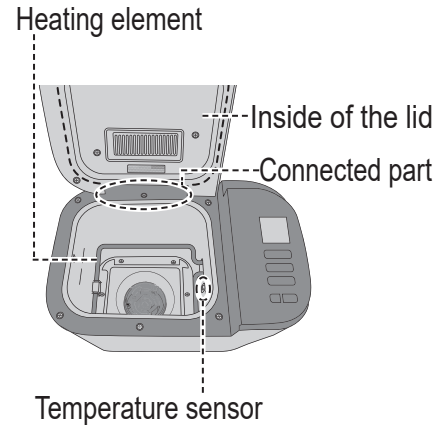
- **Do not exceed the maximum quantities of flour (610 g) and raising ingredients such as dry yeast (7 g) or baking powder (13 g). (See P. EN31)**



- **Unplug the power plug when the appliance is not in use.**
- **Make sure to hold the power plug when unplugging it. Never pull on the power cord.**
- **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. EN26)**

Important Information

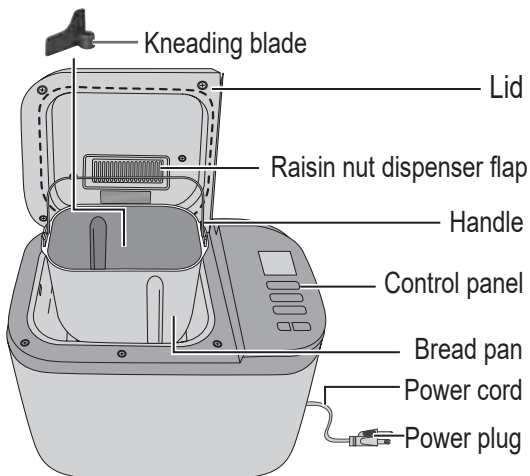
- Do not use the appliance outdoors, in rooms of high humidity, or use excessive force on the parts as is illustrated on the right to avoid malfunction or deformation.
- Do not use a knife or any other sharp tool to remove residues.
- Do not drop the appliance to avoid damaging it.
- Do not store any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



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

Parts Names and Instructions

Main Unit



Dispenser lid

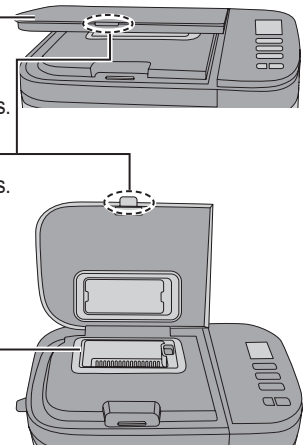
Press the latch on the side of dispenser lid and lift up to open it.
Close the dispenser lid until the latch clicks.

Latch

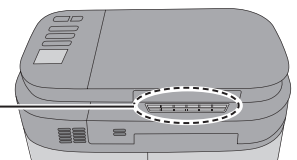
Close the dispenser lid until the latch clicks.

Raisin nut dispenser

The ingredients placed in the raisin nut dispenser will drop into the bread pan automatically when the "raisin nut" menu is selected.



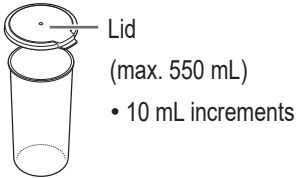
Steam vent



Accessories

Sourdough cup

To measure out liquids or make sourdough starter.



Measuring cup

To measure out liquid.



(max. 250 mL)

- 10 mL increments

Sourdough starter spoon

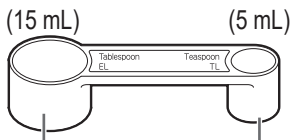
To measure out sourdough starter yeast.



approx. 0.1 g

Measuring spoon

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



Tablespoon
• ½ marking

Teaspoon
• ¼, ½, ¾ markings

Menu label



Bread pan and kneading blade are coated with a non-stick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.

■ To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan.
If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven mitts. (See P. EN13)
(Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it.
If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it.
(Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)
Be careful not to get burn as the kneading blade may still be hot.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade.
Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.
- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage non-stick finish coating. If using large chunks of ingredient, break or cut into small pieces. Please follow the information of **Additional Ingredients** (see P. EN14) and the recipe quantities stated.
- Use only supplied kneading blade for this appliance.

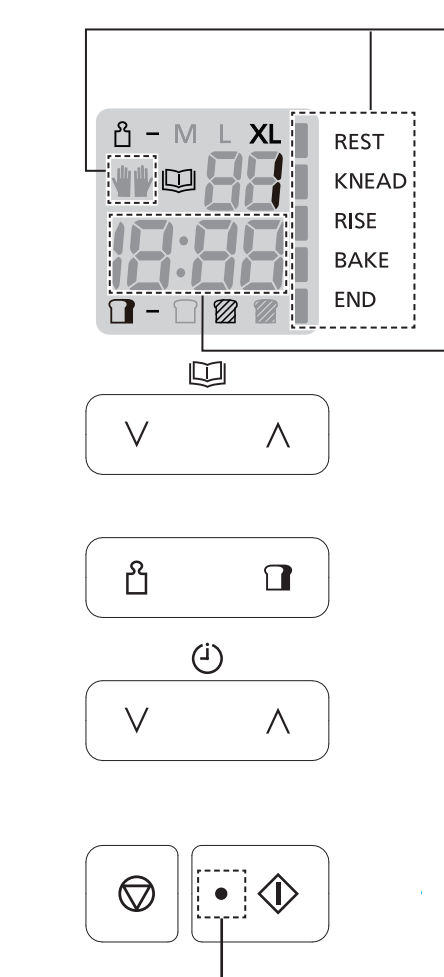
The bread pan, kneading blade and bread may be very hot after baking. Always handle with care.



Parts Names and Instructions

Control Panel and Display

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



Operation status

Displayed for the current stage of the program except .

: Provide an indication of doing manual operation.

(See P. EN10 - EN11 for available menu.)

Time showing

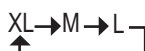
- Time remaining until ready.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press button.

Menu

- Press or once to be a setting mode.
- Press or again to change Menu number.
(To advance more quickly, hold the button.) (See P. EN10 - EN11 for menu number.)

Size

Press this button to choose size. (See P. EN10 - EN11 for available menu.)



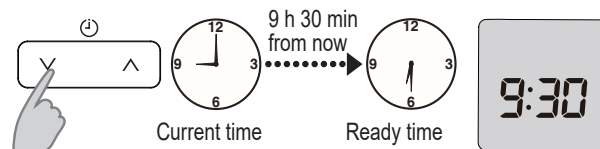
Crust

Press this button to choose crust shape. (See P. EN10 - EN11 for available menu.)



Timer

- Set delay timer (time until bread is ready).
For available menu, it can be set up to 13 hours (except menu sourdough only set up to 9 hours). (See P. EN10 - EN11)
e.g.: It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.
→ Set the timer to **9:30** (9 hours and 30 minutes from now).



Stop

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

Start

Press this button to start the program.

Status indicator

- Flash indicates that the machine is in set state or manual operation is required.
 button can be pressed.
- Always light indicates that the machine is in program execution state.
 button cannot be pressed.
It will not turn on even plugged in.

- Setting time for Sweet Menus:

“” press this button to increase the time.

“” press this button to decrease the time.

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

- Menu “Cake”

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

- Menu “Bake Only”

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

- Menu “Jam”

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

Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the measuring cup or measuring spoon provided.

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

Dry ingredients

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

Flour

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

Use strong flour. Strong flour is milled from the wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked "for bread baking". Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which contribute to good health. Due to the low gluten content, it makes a dense, heavier bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Dry yeast

Enables the bread to rise.

Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Yeast which has 'instant yeast' or 'rapid rise yeast' written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

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

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

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

Water

Use normal tap water.

When room temperature is low, use tepid water for menu 2, 7 or 10.

When room temperature is high, use chilled water for menu 4 or 5.

Always measure out liquids using the measuring cup provided.

Salt

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

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

Fat

Adds flavour and softness to the bread.

Use butter (unsalted), margarine or oil.

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

■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally.) Beat eggs when adding eggs. Do not use the timer for the recipe with egg. (Eggs go rotten quickly if your room temperature is high.)

■ Bran

Increases the bread's fibre content.

- Use max. 50 g (5 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 50 g (4 tbsp).

■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

- Only use a small amount (max. 1 tbsp).

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

- ① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)
 - ② Select menu 2, choose a size according to the volume of the mix, and start the baking.
 - 600 g – XL • 400 g – M
- With some mixes, it is not clear how much yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate yeast sachet

- ① First place the dry yeast in the bread pan, then the bread mix, then the water.
- ② Set the machine on menu 1 and start the baking.

■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 5 or 2- "Medium" size - "Light" crust shape.

Tips: The outcome differs depending on the type of mixed flour.

Menu Charts and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

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

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
			Size 	Crust 	Timer 	Rest	Knead	Rise	Bake	Total 		
Bread	1	Basic	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. EN12 - EN13
	2	Basic Rapid	✓	✓	—	—	15 – 20 min	approx. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. EN12 - EN13
	3	Basic Raisin	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. EN12 - EN14
	4	French	—	—	✓	5 min – 1 h	35 – 40 min *4	3 h 10 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. EN12 - EN13
	5	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. EN12, EN14
	6	Sourdough	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. EN15
Gluten Free	7	Gluten Free Bread	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. EN12, EN16
	8	Gluten Free Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. EN12, EN16
	9	Gluten Free Pizza	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. EN12, EN17
	10	Gluten Free Pasta	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. EN12, EN17
Dough	11	Basic	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. EN12 - EN13
	12	Basic Raisin	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. EN12 - EN14
	13	Pizza	—	—	✓	(Knead) 10 – 18 min	(Rise) 7 – 15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min	—	P. EN12 - EN13
	14	Sourdough Starter	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. EN15

	Menu Number	Menu	Options			Processes					Remark	Refer. Page
			Size 	Crust 	Timer 	Rest	Knead	Rise	Bake	Total		
Sweet	15	Cake	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. EN12, EN17
	16	Bake Only	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. EN18
	17	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. EN18
Manual	18	Cake Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. EN19
	19	Bread Kneading	—	—	—	—	20 min (default)	—	—	1 – 20 min	—	P. EN19
	20	Rise	—	—	—	—	—	30 min (default)	—	10 min – 2 h	—	P. EN19

*1 Only "Light" or "Medium" are available.

*2 Only "Medium" or "Dark" are available.

*3 Can be set up to 9 hours.

*4 There is a period of rise during the knead period.

*5 There is a period of rest during the knead period.

*6 There is a period of scraping or molding during the knead period.

*7 There is a period of scrape off the flour.

● Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.

● Remark (): The menu is available to do manual operation such as adding extra ingredients and scraping the flour from sidewall of bread pan, when the beep sounds.

Handling Instructions

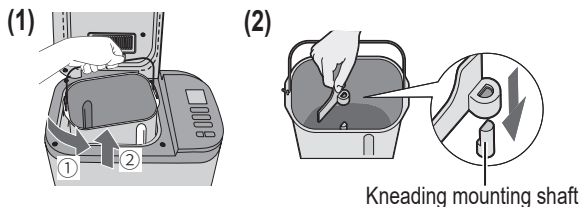
Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (See P. EN26)
- Clean the machine when you have not used for a long time. (See P. EN26)

Preparations

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

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (See P. EN26)



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

3 1 Place the measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.

- For bread and dough menus, dry yeast should be placed first.

① Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the dry yeast get into it, bread may not rise well.

- ② Place dry ingredients over the dry yeast.

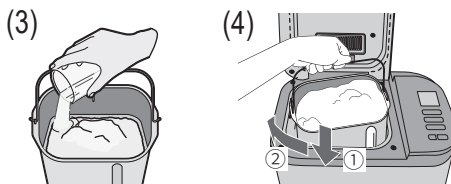
It must be kept separate from any liquid until mixing commences.

- Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (3)

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

- Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. EN14)

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



4 Plug the machine into 120 V outlet.

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

Baking Bread



Turn to P. EN20 - EN21 for recipes.

- 5** Press $\wedge$ or $\vee$ button in the Menu (📖) bar to select a bread menu.

- Choose the options for selected menu. (See P. EN8, EN10 - EN11)

📖 Loaf size

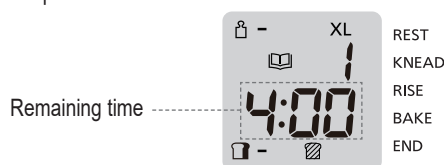
📖 Crust shape

🕒 Delay timer

- 6** Press Start (▶) button to start the machine.

(The display shows when menu "1" is selected.)

- Display shows the remaining time until the selected program is complete.
- * The remaining time is changed depending on the room temperature.



- Do manual operation when the beep sounds if you select the certain menus.
(See P. EN10 - EN11, menus with 🖐 icon.)

After that, then press ▶ button again.

- Complete the works while 🖐 is flashing on the display.
When 🖐 stop flashing, display shows the remaining time.
- Do not add ingredients after display shows remaining time.
- Kneading will continue after a certain time without press ▶ button.

- 7** When bread is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes), press Stop (⏏) button and unplug.

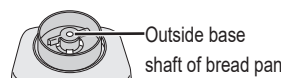
- 8** Remove the bread immediately by using dry oven mitts and place it on a wire rack. (5)

- Hold the handle with oven mitts and shake the bread out.



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (6)

- (6) (Bottom of bread pan)



- Always remove the kneading blade before slicing bread. (7)



Making Dough



Turn to P. EN23 for recipes.

- 5** Press $\wedge$ or $\vee$ button in the Menu (📖) bar to select a dough menu.

- 6** Press ▶ button to start.

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

- 7** When dough is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes), press ⏏ button and unplug.

Tips: Timer is not available on doughs menus except Pizza.

Bread Dough

- 8** Shape the finished dough to your favourite shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

Pizza Dough

- 8** Divide the dough with scraper and shape them into balls.

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

- 10** Shape into a flat round and make holes with a fork.

- 11** Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Handling Instructions

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

Available Menu

Bread	Dough
Basic Raisin	Basic Raisin
Menu 3	Menu 12

To make your flavoured bread, simply place additional ingredients in the raisin nut dispenser or bread pan.

Attention of ingredients

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

Otherwise, • The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.

- The bread may not rise well.

Dry/insoluble ingredients (Using raisin nut dispenser - add automatically)

→ Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine.

→ Do not overfill the raisin nut dispenser.



■ Dried fruits

- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

■ Nuts, seeds

- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

■ Herbs

- Use up to 1 – 2 tbsp of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.

Moist / viscous / soluble

ingredients* (Adding into the bread pan by hands - cannot be placed in the raisin nut dispenser)

→ Place these ingredients together with the others into the bread pan.

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

- Only use quantities as in the recipe, as the water content in the ingredients will affect bread.

■ Cheese, chocolate

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

* These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to it and not fall into the bread pan.

Baking Brioche



Turn to P. EN21 for recipes

1 — 4 See P. EN12 of Preparations

5 Select menu 5, choose crust shape.

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while “” is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press button.

8 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

Tips

- Timer is not available on this menu.
- Do not add butter or extra ingredients after display shows remaining time.
- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter in step 7. (Use max. 150 g for ingredients)

To bake brioche in simple way.

- Cut butter into 1 - 2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place butter with other ingredients in the beginning and follow step 5.
- Skip step 7 process in this way. This Brioche is a little different from the others.

Sourdough

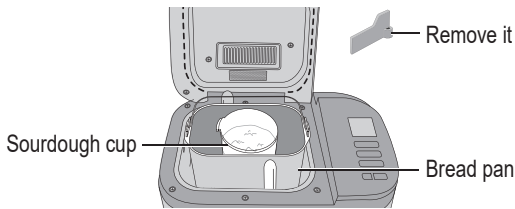


Turn to P. EN21,
EN23 for recipes.

STAGE 1 Making Sourdough Starter

Preparations

- ① Mix all the ingredients well in the sourdough cup.
(Remove the kneading blade)
- ② Put the lid on the sourdough cup.
- ③ Place the sourdough cup in the bread pan.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.



1 Select menu 14

2 Press button to start.

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



3 Press button and remove the sourdough cup immediately when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

- When you do not use it immediately, **store it in the refrigerator, but use up within 1 week.**

STAGE 2 Baking Sourdough

Preparations

- ① Set the kneading blade into the bread pan.
- ② Pour a cup of sourdough starter into the bread pan.
- ③ Place the ingredients in the bread pan in the following order:
strong white bread flour → salt → dry yeast (keep away from the salt) → water (keep away from the dry yeast, pour water around the strong white bread flour).
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu 6

2 Press button to start.

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

3 Press button and remove bread, when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Tips: Timer is available for baking sourdough bread (up to 9 hours).

To make or storage sourdough starter without failure.

- Do not select a wrong menu.
- Do not take out the sourdough cup until the program is complete.
- Do not mix the new sourdough starter with old one.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
- When the room temperature is over 30 °C, the sourdough starter goes bad, and the bread does not turn out well.

Handling Instructions

Gluten Free Information

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

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

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.
- When "gluten free" is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)

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

- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the bread within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

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

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

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

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

Baking Gluten Free Bread



Turn to P. EN22 for recipes

1 — 4 See P. EN12 of Preparations

5 Select menu 7

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 6 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

8 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Tips: Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.



Turn to P. EN22 for recipes

Baking Gluten Free Cake

1 — 4 See P. EN12 of Preparations

5 Select menu 8

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

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

- Baking will start after 3 minutes without press button.

9 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Tips

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

Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta



Turn to P. EN22 for recipes

1 — 4 See P. EN12 of Preparations

5 Select the menu

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 9	Menu 10

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 5 minutes for gluten free pizza, 2 minutes for gluten free pasta, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

8 Press button and remove dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Gluten Free Pizza

9 Divide the dough into 2 parts with scraper, and roll them into a circle of about 20 cm diameter.

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

Gluten Free Pasta

9 Wrap the dough in a cling film and rest for 1 hour in the refrigerator.

10 Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.

11 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.

Tips: Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

Baking Cake

1 — 4 See P. EN12 of Preparations

5 Select menu 15

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 5 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without pressing button.

8 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.



Turn to P. EN24 for recipes

Additional Baking

- If baking is not complete, follow the following method. (Additional baking time can be made up to twice within 20 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the button as required.)

① Select the menu (Skip it if you have not pressed button in step 8)

② Set the baking time

- It can be set to 1 - 20 minutes.

③ Press button to start.

- To discontinue baking, hold button.

Tips

- Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.
- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

Handling Instructions

Bake Only



Turn to P. EN24 for recipes

Preparations

- ① Prepare the mixed ingredients in the bowl according to the recipe.
- ② Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu 16

2 Set the baking time

3 Press button to start.

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

4 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 1–4. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the  button as required.)

Tips: Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.

Making Jam



Turn to P. EN24 for recipes

Preparations

- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
- ② Put the kneading blade into the bread pan.
- ③ Place the ingredients into the pan in following order.
half of fruits → half of sugar → remainder of fruits → remainder of sugar.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu 17

2 Set the cooking time, then start the machine.

3 Press button and remove Jam when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Additional Cooking

- If the cooking is not complete → repeat step 1 - 3.
(Additional cooking time can be made up to twice within 10 - 40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing  button as required.)

Tips

- Timer is not available on these menus. It only sets the duration of the cooking time.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched.
- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- When cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Put the finished jam into the container as soon as possible. Take care not to burn when you take out jam.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

Cake Kneading



Turn to P. EN25 for recipes

Preparations

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 18

2 Set the kneading time (setting range: 1 - 20 minutes)

3 Press button to start.

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

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near End flashes.

5 Put it into cake mold, then bake in a preheated oven.

Tips: Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.

Bread Kneading



Turn to P. EN25 for recipes

Preparations

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 19

2 Set the kneading time (setting range: 1 - 20 minutes) • Please set the time according to the bread dough which is used for primary fermentation.

3 Press button to start.

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

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Tips

- Rest for over 20 minutes before the next kneading starts.
- For the case of hard dough or much amount of dough, "U50" may appear on the display. Leave a little time to restart the next kneading. The amount of flour that can be used is up to 400 - 600 g.

Rise



Turn to P. EN25 for recipes

Preparations

- ① Remove the kneading blade and place the dough into the bread pan.
- ② Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 20

2 Set the time (setting range: 10 - 120 minutes) (Use the primary fermentation of kneaded dough. Set the time according to the bread dough.)

3 Press button to start.

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

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

5 Shape the finished dough and allow it to rise in the oven, then bake.

Recipes

Measure the ingredients accurately.

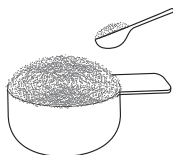
Accurate measurement is essential in achieving good baking results. Weighing the ingredients would be more accurate than measuring them in cups. This is why in this book's recipes, many ingredients are given in weight as well as in cup/spoon measurements.

The only ingredients that may be appropriate in measuring by volume, that is, by cups and spoons, are liquids and very small quantities of dry ingredients, such as the yeast and spices. These are difficult to weigh by a kitchen scale. Even in such instances, measure the amount accurately by scooping the ingredients in the measuring cup or the spoon of the desired size until the measure is more than full.

Level the top with the straight edge of a metal spatula to remove the excess. Do not tap the bottom of the cup or spoon on the table to hold another scoop.

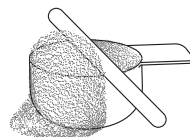
Correct way to use a measuring cup.
(Use store-bought measuring cup for flour.)

1



Scoop the ingredient until the cup is more than full.

2



Level the top with the straight edge of a metal spatula to remove the excess.

Example

Recipe Name

Menu No. + Total process time + Option icon

		M	L	XL
	Instant dry yeast	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)	500 g / (4 C + 3 tbsp)	600 g / (5 C)
	Eggs (L), beaten	1	1	2
	Sunflower seeds	50 g	65 g	75 g
	Cheese	50 g	65 g	75 g

Abbreviation:

C = cup(s), tsp = teaspoon(s), tbsp = tablespoon(s)

Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

<Note for measuring flour>

The amount of shown in () are not as precise as weight measurements.

For better results, please use weight measurements.

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

Option icon

Light crust Medium crust Dark crust Delay timer

Necessary operation icon



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



Add additional ingredients into raisin nut dispenser.



Do manual operation (such as adding extra ingredients, scraping the flour from sidewall of bread pan) when the beep sounds.

Bread Recipes



Turn to P. EN12 - EN15 for handling instructions.

Basic

Basic White Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

		M	L	XL
	Instant dry yeast	¾ tsp	¾ tsp	¾ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)	500 g / (4 C + 3 tbsp)	600 g / (5 C)
	Butter	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Sugar	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Dry milk	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Salt	1½ tsp	1¾ tsp	2 tsp
	Water	270 mL / 1½ C	330 mL / 1½ C	400 mL / 1½ C + 2 tsp

Sandwich Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

		M
	Instant dry yeast	¾ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)
	Butter	1 tbsp
	Sugar	1 tbsp
	Dry milk	1 tbsp
	Salt	1 tsp
	Water	270 mL / 1½ C

Basic Rapid

Basic White Rapid Bread

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

		M	L	XL
	Instant dry yeast	1½ tsp	1½ tsp	1½ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)	500 g / (4 C + 3 tbsp)	600 g / (5 C)
	Butter	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Sugar	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Dry milk	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Salt	1½ tsp	1¼ tsp	2 tsp
	Water	270 mL / 1½ C	330 mL / 1¾ C	400 mL / 1½ C + 2 tsp

30% Whole Wheat Rapid Bread

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

		M	L	XL
	Instant dry yeast	1¼ tsp	1¼ tsp	2 tsp
	Bread flour	295 g / (2½ C + 2 tbsp)	365 g / (3 C + 2 tsp)	430 g / (3½ C + 1 tbsp)
	Whole wheat flour	125 g / (1 C + 2 tsp)	155 g / (1¼ C + 2 tsp)	180 g / (1½ C)
	Butter	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
	Molasses	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
	Dry milk	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Salt	1½ tsp	1¼ tsp	2 tsp
	Water	280 mL / 1½ C + 2 tsp	330 mL / 1¾ C	380 mL / 1⅝ C + 1 tsp

Basic Raisin

Basic Raisin Bread

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
	Instant dry yeast	¾ tsp	¾ tsp	¾ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)	500 g / (4 C + 3 tbsp)	600 g / (5 C)
	Butter	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Sugar	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Dry milk	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Salt	1½ tsp	1¼ tsp	2 tsp
	Water	280 mL / 1½ C + 2 tsp	330 mL / 1¾ C	400 mL / 1½ C + 2 tsp
	Raisins *1	85 g / (½ C + 1 tbsp)	100 g / (¾ C)	120 g / (¾ C + 2 tbsp)

30% Whole Wheat Honey Walnut Bread

Menu 3 (4 h)

		M	L	XL
	Instant dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Bread flour	295 g / (2½ C + 2 tbsp)	365 g / (3 C + 2 tsp)	430 g / (3½ C + 1 tbsp)
	Whole wheat flour	125 g / (1 C + 2 tsp)	155 g / (1¼ C + 2 tsp)	180 g / (1½ C)
	Butter	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
	Honey	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp
	Dry milk	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
	Salt	1½ tsp	1¼ tsp	2 tsp
	Water	280 mL / 1½ C + 2 tsp	330 mL / 1¾ C	380 mL / 1⅝ C + 1 tsp
	Walnuts *1	25 g / (¼ C)	40 g / (½ C + 1 tsp)	50 g / (½ C + 2 tbsp)

French

French

Menu 4 (5 h 40 min)

	Instant dry yeast	¾ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)
	Butter	1 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Water	270 mL / 1½ C

Pain de Campagne

Menu 4 (5 h 40 min)

	Instant dry yeast	¾ tsp
	Bread flour	320 g / (2½ C)
	Whole wheat flour	80 g / (¾ C)
	Butter	1 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Cold water (5 °C)	280 mL / 1½ C + 2 tsp

Brioche

Basic Brioche

Menu 5 (3 h 30 min)

	Instant dry yeast	1¼ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)
	Butter *2	60 g / (¼ C)
	Sugar	50 g / (¼ C)
	Dry milk	2 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	270 g
	Butter *3	80 g / (½ C)

Panettone

Menu 5 (3 h 30 min)

	Instant dry yeast	1½ tsp
	Bread flour	400 g / (3½ C)
	Butter *2	60 g / (¼ C)
	Sugar	50 g / (¼ C)
	Salt	1½ tsp
	Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	290 g
	Butter *3	60 g / (¼ C)
	Candied orange peel *1	50 g / (½ C)
	Sultanas *1	50 g / (½ C)
	Currants *1	50 g / (½ C)

Sourdough

Sourdough

Stage 1: Sourdough Starter: Menu 14 (24 h)

Turn to P. EN23 for the recipe.

Stage 2: Menu 6 (5 h)

	Sourdough starter	1 cup (use the sourdough cup provided)
	Bread flour	400 g / (3½ C)
	Salt	1 tsp
	Water	150 mL / ⅔ C
	Instant dry yeast	¾ tsp

*1 Cut into 5 mm cubes.

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

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

Recipes

Gluten Free Recipes

Turn to P. EN12,
EN16 - EN17 for
handling instructions.

- The outcome differs depending on the recipes or using type of mix.

Gluten Free Bread

Bob's Red Mill Gluten Free Homemade Wonderful Bread Mix

Menu 7 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

Warm water (40 °C / 110 °F)	360 mL / 1½ C
Egg	1 (50 g)
Egg white	3 (90 g)
Melted unsalted butter	55 g / ¼ C
Homemade Wonderful Bread Mix	1 package (454 g)
Yeast (included)	Entire packet (7 g / (2½ tsp))

Gluten and Wheat Free Bread

Menu 7 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

Milk	310 mL / 1¼ C + 2 tsp
Eggs (M), beaten	2 (100 g)
Cider vinegar	1 tbsp
Oil	2 tbsp
Honey	60 g / (3 tbsp)
Salt	1¼ tsp
Brown rice flour	150 g / (1¼ C)
Potato starch	300 g / (2½ C)
Xanthan gum	2 tsp
Instant dry yeast	2½ tsp

Flavoured Gluten Free Bread

Use one quantity of chosen mix and add the following ingredients to your bread pan to produce the bread of your choice.

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min) 

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

Date & Raisin Bread

(1 h 50 min) 

Juice of orange *	2
Mixed spices	2 tsp
Dates, chopped	150 g
Raisins	100 g
Rind of orange	2

* made up to the quantity of water required, placed in the bread pan before gluten free mix.

Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min) 

Maple syrup	2 tbsp
Pecans	50 g

Five Seeds Bread

(1 h 55 min) 

Linseeds	1 tbsp
Sesame seeds	2 tbsp
Pumpkin seeds	1 tbsp
Poppy seeds	1 tbsp
Sunflower seeds	1 tbsp

- Follow the recipes on the package of your gluten free mix.

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min) 

Parmesan cheese grated	50 g
Sundried tomatoes in oil, drained and chopped	50 g

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 8 (1 h 50 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	150 g / (¾ C)
Sugar	150 g / (¾ C)
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
Dark chocolate, melted	120 g / (¾ C + 2 tsp)
White rice flour	120 g / (1 C)
Cacao powder	30 g / (⅓ C + 1 tsp)
Baking powder	2½ tsp

Gluten Free Tea Cake

Menu 8 (1 h 50 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	80 g / (⅓ C)
Sugar	160 g / (¾ C + 1 tbsp)
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g / (1½ C)
Ground almonds	80 g / (¾ C + 1 tbsp)
Tea leaves, chopped	2 tsp
Baking powder	2½ tsp

Gluten Free Banana Cake

Menu 8 (1 h 50 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	80 g / (⅓ C)
Sugar	120 g / (½ C + 2 tbsp)
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
White rice flour	160 g / (1½ C)
Ground almonds	50 g / (½ C)
Banana (cut into 1 - 2 cm)	80 g
Baking powder	2½ tsp

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 9 (30 min)

Water	380 mL / 1⅝ C + 1 tsp
White rice flour	475 g / (3¾ C + 3 tbsp)
Vegetable oil	1¼ tbsp
Salt	1 tsp
Instant dry yeast	1 tsp

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 10 (15 min)

Mixture / beat 2 eggs (M) + water	260 g
White rice flour	220 g / (1¼ C + 1 tbsp)
Potato starch	80 g / (⅓ C)
Corn starch	100 g / (¾ C + 1 tbsp)
Xanthan gum	1½ tbsp
Oil	2 tbsp
Salt	1 tsp

- Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.
- Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

Dough Recipes

Turn to P. EN12 - EN15 for handling instructions.

Basic

Basic Dough

Menu 11 (2 h 20 min)

Instant dry yeast	1 tsp
Bread flour	500 g / (4 C + 3 tbsp)
Butter	2½ tbsp
Sugar	1½ tbsp
Dry milk	2½ tbsp
Salt	1¼ tsp
Water	310 mL / 1¼ C + 2 tsp

Dinner Roll

Menu 11 (2 h 20 min)

Instant dry yeast	1½ tsp
Bread flour	455 g / (3¾ C + 2 tbsp)
Butter	3 tbsp
Sugar	50 g / (¼ C)
Dry milk	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	230 mL / ⅞ C + 1 tsp

For finishing

Egg (M), beaten (brushing on top)	1 (50 g)
Poppy seeds	approximate amount
Sesame seeds	approximate amount

- 1 Make the dough according to instructions on P. EN12 - EN13.
- 2 Divide the dough into 18 equal portions. Roll each portion into a ball. Cover with a plastic wrap and rest for 20 minutes.
- 3 Roll one end of the ball on a lightly floured surface to make a cone.
- 4 Roll each cone into a wedge shape, approximately 6 mm (¼ inch) thick, using a rolling pin.
- 5 Starting with the wider end, roll up the wedge loosely towards the narrower end.
- 6 Place seam side down on a greased baking pan.
- 7 Spray water on top. Proof at 32 °C / 90 °F for 30 – 50 minutes or until nearly doubled.
- 8 Brush rolls with beaten egg, sprinkle with poppy seeds or sesame seeds if desired.
- 9 Bake in a 175 °C / 350 °F oven for 10 – 15 minutes or until golden brown.

Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 12 (2 h 20 min)

Instant dry yeast	1 tsp
Bread flour	500 g / (4 C + 3 tbsp)
Butter	2½ tbsp
Sugar	1½ tbsp
Dry milk	2½ tbsp
Salt	1¼ tsp
Water	310 mL / 1¼ C + 2 tsp
Raisins *1	100 g / (⅔ C)

Hot Cross Buns

Menu 12 (2 h 20 min)

Instant dry yeast	½ tsp
Bread flour	250 g / (2 C + 1 tbsp)
Butter	25 g / 2 tbsp
Sugar	1 tsp
Dry milk	1 tbsp
Salt	½ tsp
Cinnamon	1 tsp
Mixed spice	½ tsp
Egg (M), beaten	1 (50 g)
Water	100 mL / ⅓ C + 2 tsp
Mixed dried fruits *1	100 g / (⅔ C)

- 1 Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes). Make a paste with approx. 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of short crust pastry.
- 2 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 – 20 minutes or until golden brown.
- 3 While still HOT, brush with a sugar glaze-40 g sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached-(approx. 5 minutes).

Pizza

Pizza Dough

Menu 13 (45 min) ⌚

Instant dry yeast	1 tsp
Bread flour	475 g / (3¾ C + 3 tbsp)
Butter	1 tbsp
Sugar	1¼ tbsp
Dry milk	1 tbsp
Salt	1 tsp
Water	340 mL / 1¼ C + 2 tsp

Doughnut (using failed unfermented bread dough)

- 1 Divide the dough into small pieces that are 35 g each and shape them into balls. Cover them with a small towel and place them still for 10 - 20 minutes.
- 2 Roll them into thin round shape and press the dough with the doughnut mold.
- 3 Allow the dough to ferment for 20 - 30 minutes (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 - 35 °C.
- 4 Deep-fry them at an oil temperature of 170 °C and sprinkle them with cinnamon and refined white sugar.

Focaccia

Menu 13 (45 min) ⌚

Instant dry yeast	2 tsp
Bread flour	475 g / (3¾ C + 3 tbsp)
Olive oil	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Dry milk	2 tbsp
Salt	2 tsp
Water	330 mL / 1¼ C

- 1 Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm rectangle on a greased baking tray.
 - 2 Make indentations over the whole dough using your fingertips.
 - 3 Add your favourite toppings such as olives and tomatoes.
 - 4 Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 30 minutes).
 - 5 Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190 °C for 20 – 30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the center.
- Serve warm with pasta dishes.

Sourdough Starter

Sourdough Starter

Menu 14 (24 h)

The amount for a sourdough cup

Rye flour	80 g / (⅔ C)
Salt	½ tsp
Plain yogurt	60 g / (¼ C)
Water (20 °C)	80 mL / ⅓ C + 1 tsp
Instant dry yeast *	1 (0.1 g)

*Use the sourdough starter spoon provided.

*1 Cut into 5 mm cubes.

Recipes

Sweet Recipes



Turn to P. EN12,
EN17 - EN18 for
handling instructions.

Cake

Butter Cake

Menu 15 (1 h 55 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g / (¾ C + 2 tbsp)
Sugar	180 g / (¾ C + 2 tbsp)
Milk	2 tbsp
Eggs (M), beaten	4 (200 g)
□ Plain flour (mixed and sifted)	300 g / (2½ C)
⌵ Baking powder	¾ tsp

Tea Cake

Menu 15 (1 h 55 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g / (¾ C + 2 tbsp)
Sugar	180 g / (¾ C + 2 tbsp)
Milk	2 tbsp
Eggs (M), beaten	4 (200 g)
□ Plain flour (mixed and sifted)	300 g / (2½ C)
⌵ Baking powder	¾ tsp
Earl gray tea (Tea leaf)	1 tbsp
✋ Dried fruits * (cut into 5 mm cubes)	100 g / (¾ C)

* Add it when scraping off the flour in step 7.

Bake Only

Fruit Cake

Menu 16

Timer: 1 h 20 min

Butter	150 g / (¾ C)
Sugar	130 g / (¾ C)
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	1 tbsp
□ Plain flour (mixed and sifted)	250 g / (2 C + 1 tbsp)
⌵ Baking powder	2½ tsp
Mixed dried fruits	70 g / (⅓ C + 2 tbsp)

- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Select the menu and set the baking time: 1 hour and 20 minutes.
- Press button to start.
- Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

Banana Cake

Menu 16

Timer: 1 h

Self raising flour	230 g / (2⅔ C + ¼ C)
Baking soda	¼ tsp
Salt	½ tsp
Butter	85 g / (⅓ C + 2 tbsp)
Caster sugar	55 g / (¼ C + 1 tsp)
Bananas (with skin), peel & mash	500 g
Eggs (M), beaten	1 (50 g)
Optional glaze	
Apricot jam	approximate amount
Walnuts or Banana chips	approximate amount

- Sieve flour, salt, bicarbonate of soda together into a bowl.
- Rub the butter into the flour until it resembles fine bread crumbs.
- Stir in the sugar, bananas and the beaten egg, mix well.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Select the menu and enter 45 minutes on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select the menu again and enter a further 3 – 5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.
- Take the bread pan out of the machine using oven mitts. Leave to stand for 5 – 10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.
- Glaze if desired. Soften the jam, spread over the top of the warm tea bread, and sprinkle with walnut or banana chips.

Jam

Strawberry Jam

Menu 17

Timer: 1 h 40 min

Strawberries, finely chopped	600 g
Sugar	400 g / (2 C)
Powdered pectin *	13 g / (4 tsp)

Apricot Jam

Menu 17

Timer: 1 h 30 min

Apricots, finely chopped	500 g
Sugar	250 g / (1¼ C)
Powdered pectin *	6 g / (2 tsp)

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

Cake Kneading

Cake Dough

Menu 18

Timer: 20 min

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g / (¾ C + 2 tbsp)
Sugar	180 g / (¾ C + 2 tbsp)
Milk	2 tbsp
Eggs (M), beaten	4 (200 g)
Plain flour (mixed and sifted)	300 g / (2½ C)
Baking powder	¾ tsp

Poppy Seed Gluten Free Cake

Menu 18

Timer: 10 min

Vegetable oil	150 g / (¾ C)
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	110 mL / ⅞ C + 1 tsp
Sugar	180 g / (¾ C + 2 tbsp)
White rice flour	210 g / (1¼ C)
Ground almond	75 g / (¾ C)
Baking powder	1½ tbsp
Lemon juice	1½ tbsp
Poppy seeds	2½ tbsp

- Icing as you like. Mix 15 g of lemon juice with 75 g of icing sugar and sprinkle on the baked gluten-free cake.

Bread Kneading & Rise

Bread Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 19

Stage 2 Rise: Menu 20

(Kneading temperature condition : 28 °C)

Instant dry yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	500 g / (4 C + 3 tbsp)
Sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Eggs, beaten	½ (25 g)
Water	320 mL / 1⅝ C + 1 tsp
Put in after the pre-kneading is finished:	
Butter	15 g / (1 tbsp)

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN19)
(Kneading time setting: 20 minutes)
- 2 After kneading is complete, put the butter into the bread pan and close the lid.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN19)
(Kneading time setting: 12 minutes)

Stage 2

Option 1:

- 1 Shape the finish dough to your favourite shape and allow it to rise in the oven.

Option 2 :

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. EN19)

French dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 19

Stage 2 Rise: Menu 20

(Kneading temperature condition : 28 °C)

Instant dry yeast	1¼ tsp
Bread flour	420 g / (3½ C)
Butter	1 tbsp
Sugar	1 tbsp
Dry milk	1tbsp
Salt	1½ tsp
Water	260 mL / 1⅙ C + 1tsp

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN19)
(Kneading time setting: 5 minutes)
- 2 Rest for 15 minutes.
- 3 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. EN19)
(Kneading time setting: 15 minutes)

Stage 2

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. EN19)
(Rise time setting: 60 minutes)

Cleaning & Care

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

■ To avoid damaging the machine.

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

Bread pan & Kneading blade

Remove any leftover dough. Wash with a soft sponge and dry it thoroughly.

- Do not submerge the bread pan in water.
- If difficult to remove the kneading blade, pour warm water into the bread pan and wait 5-10 minutes. (Do not leave it for too long time.)
Do not put warm water with soap in the bread pan.

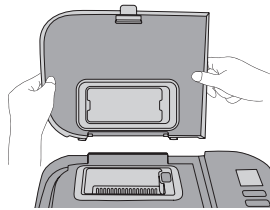
Exterior & Steam vent

- Wipe with a damp cloth.

Dispenser lid

Remove and wash with water.
Dry it completely.

- Raise the dispenser lid to an angle of approximately 75 degrees.
Align the connections and pull it in an upward direction to remove or push carefully back at the same angle to attach. Wait until the machine has cooled down first, because it will be very hot immediately after use.
- Take care not to damage or pull the seal.
(Damage could lead to leakage of steam, condensation or deformation.)

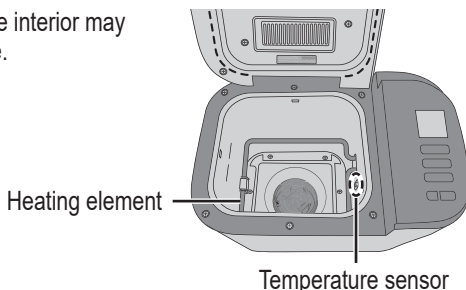


Interior

Remove the food residues.

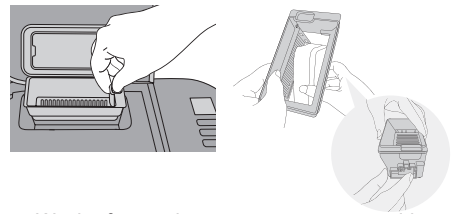
Use a damp cloth to wipe inside of machine except heating element and temperature sensor area.

- The colour of the interior may change with use.

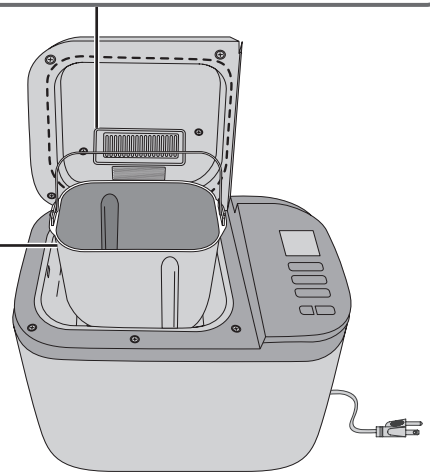


Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.



- Wash after each use to remove any residue.

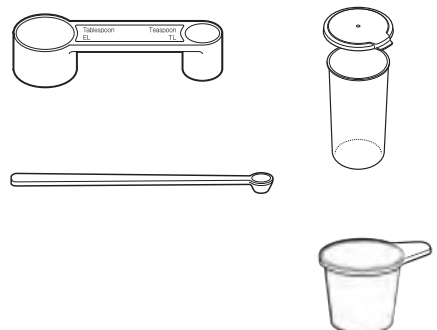


Measuring spoon & Sourdough starter spoon

Wash with water.

Sourdough cup & Measuring cup

Wash with warm soapy water and dry well.



- Not dishwasher safe

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

English

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread does not rise well. The top of my bread is uneven.	[All bread] ● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has "instant yeast" or "rapid rise yeast" written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. EN12) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked...etc.	● It can be used to make doughnut, pizza and others. Please confirm at which status baking stopped and resumed the subsequent operations. • When dry yeast had been mixed with other ingredients. → Take out the dough and make doughnut or pizza (P. EN13, EN23). • When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking.
My bread has not risen at all. My bread is pale and sticky.	● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep yeast in refrigerator.) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
My bread has risen too much.	● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast) / measuring cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
My bread is full of air holes.	● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 - 20 mL less water.

Troubleshooting

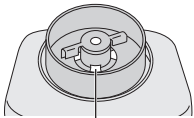
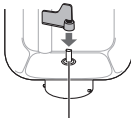
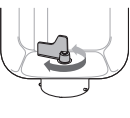
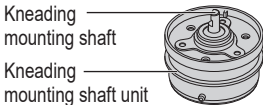
Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
The crust creases and goes soft on cooling.	● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 - 20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread more crispy, you could use the 'Dark' crust shape option, or even bake it in the oven at 200 °C for an extra 5 - 10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. EN14) Butter flavour might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 5. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 - 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. EN14) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients.
Extra ingredients are not mixed properly.	● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep or add it into the bread pan while "👏👏" is flashing? → Extra ingredients must be added to the raisin nut dispenser before the beep or put it into the bread pan during "👏👏" is flashing on the display.
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while "👏👏" is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half.
Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. EN14) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. EN12) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service center.)
The bread does not come out.	● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven mitts. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10 – 20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. → Wash the kneading blade and its spindle after each use.
My gluten free pasta did not turn well.	● Your dough was too soft. → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum. ● Your dough was too hard. → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume.
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. EN24.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.
What kinds of sugar can we use on jam?	● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
Can frozen fruits be used?	● It can be used for only jam.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	Do not use them. The quality is not satisfactory.
Puzzle	
The kneading blade rattles.	This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	- Ingredients may have been spilt on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	- A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service center.) (Bottom of bread pan)     Ventilation holes (4 in total) Kneading mounting shaft Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E226
Display exception	
"1" appears on the display and operation has been stopped.	- When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows "1" after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
"H01", "H02" appears on the display.	- The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or a Panasonic service center.
"U50" appears on the display.	- The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear).

Contact Information

For product information and operation assistance:

In USA contact:

Directly Online: shop.panasonic.com/support

In CANADA contact:

Directly Online: www.panasonic.ca

Additional bread pans and kneading blades can be bought via the following:

In USA contact:

Directly Online: shop.panasonic.com/support

In CANADA contact:

Directly Online: www.panasonic.ca

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer or our Customer Care Center.

Specifications

Power supply	120 V ~ 60 Hz		
Power consumption	550 W		
Capacity	(Strong flour for a loaf)	max. 610 g	min. 400 g
	(Strong flour for a dough)	max. 500 g	min. 250 g
	(Dry yeast)	max. 7 g	min. 1.4 g
	(Baking powder)	max. 13 g	min. 6 g
Capacity of raisin nut dispenser	Max. 150 g dried fruits / nuts		
Timer	Digital timer (up to 13 hours)		
Dimensions (W × H × D)	Approx. 40.8 × 36.2 × 25.2 cm		
Weight	Approx. 7.5 kg		
Accessories	1 sourdough cup, 1 measuring cup, 1 measuring spoon, 1 sourdough starter spoon		

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Veuillez lire attentivement les instructions pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit, **veuillez prêter attention aux Consignes de sécurité (P. FR4 – FR5) et aux Informations importantes (P. FR6) du présent mode d'emploi.**
- Veuillez conserver les instructions pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours des mesures de sécurité, en particulier ce qui suit:

1. LISEZ TOUTES LES NOTICES AVANT UTILISATION.
2. Respectez tous les avertissements et instructions marqués sur le produit.
3. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine quand vous manipulez des matériaux chauds, et laissez les parties en métal refroidir avant de les nettoyer ou de les démonter.
4. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais la machine, son cordon ou sa fiche électrique dans de l'eau ou autre liquide. Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du moule à pain ou le bras pétrisseur. Le coffret de la machine peut être nettoyé avec un chiffon humecté d'eau légèrement savonneuse.
5. Une surveillance attentive est nécessaire quand un appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
6. Débranchez cette machine de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou déposer des pièces, et avant de la nettoyer.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont la fiche ou le cordon électrique est endommagé, ou après un fonctionnement defectueux, une chute ou un dégât de l'appareil, quel qu'il soit. L'appareil doit être retourné à un centre de service après-vente Panasonic autorisé pour une inspection, une réparation, ou un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'un accessoire ni recommandé ni vendu par le fabricant peut être la cause d'un incendie, d'un choc électrique, de dégâts ou de blessures.
9. L'appareil ne doit pas être utilisé en extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou toucher une surface brûlante.
11. Ne posez pas la machine sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Faites extrêmement attention quand vous déplacez un appareil qui contient des solides ou des liquides brûlants.
13. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher la machine, mettez-la hors marche d'abord, puis tirez sur la fiche électrique pour la débrancher de la prise murale.
14. Ne touchez pas les pièces en mouvement.
15. N'utilisez pas un appareil électrique pour une utilisation autre que celle prévue.
16. La machine peut vibrer ou bouger pendant le pétrissage. Ne PAS placer la machine près du bord d'un comptoir. Posez la machine sur une surface plane et stable, d'où elle ne risque pas de tomber à cause de ses mouvements. (Voir P. FR5)
17. Aucun objet ne doit être posé sur le cordon électrique. Ne faites pas passer le cordon électrique dans un endroit où des gens pourraient marcher dessus ou se prendre les pieds dedans.
18. Cette machine n'est pas prévue pour une utilisation commerciale, mais destinée aux particuliers.

CONSERVEZ CETTE NOTICE

AVERTISSEMENT

- A. Le cordon électrique fourni est court pour éviter que des personnes se prennent les pieds dedans ou trébuchent.
- B. N'utilisez pas de cordon d'alimentation amovible plus long ni de rallonge.
- C. Cette machine présente une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne se branche sur une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas d'aller à l'encontre de ce mécanisme de sécurité.

Contenu

Consignes de sécurité.....	FR4	• Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten	FR17
Informations importantes	FR6	• Cuisson de gâteau.....	FR17
Nomenclature et mode d'emploi	FR6	• Cuisson seule.....	FR18
• Unité principale	FR6	• Faire de la confiture	FR18
• Accessoires	FR7	• Pétrissage du gâteau.....	FR19
• Panneau de commande et affichage	FR8	• Pétrissage du pain	FR19
Ingédients pour la fabrication du pain ...	FR9	• Lever	FR19
Graphiques de menus et options de cuisson..	FR10	Recettes *	FR20
Instructions d'utilisation.....	FR12	• Recettes de pain	FR20
• Avant l'utilisation.....	FR12	• Recettes sans gluten	FR22
• Préparations	FR12	• Recettes de pâtes.....	FR23
• Cuisson du pain	FR13	• Recettes sucrées.....	FR24
• Préparation de pâte.....	FR13	• Recettes manuelles.....	FR25
• Ingrédients supplémentaires	FR14	Nettoyage & Entretien	FR26
• Cuisson de Brioche	FR14	Problèmes et solutions	FR27
• Pain au levain	FR15	Coordonnées	FR31
• Informations sur le sans gluten	FR16	Caractéristiques techniques	FR31
• Cuisson de pain sans gluten	FR16	GARANTIE LIMITÉE.....	FR34
• Cuisson d'un gâteau sans gluten	FR16		

* REMARQUE :

Les recettes de ce NOTICE D'UTILISATION sont différentes du Guide de démarrage rapide et recettes.

Le Guide de démarrage rapide et recettes répertorie les quantités qui peuvent être facilement mesurées.



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

■ **Les signaux suivants indiquent le degré de danger et de blessure potentiels si l'appareil est mal utilisé.**



AVERTISSEMENT :

Indique un danger potentiel qui pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION:

Indique un danger potentiel susceptible de causer des blessures ou dommages matériels mineurs.

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



Ce symbole indique une interdiction.



Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.



AVERTISSEMENT

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



- **Ne pas laisser les nourrissons et les enfants jouer avec l'emballage.**

(Cela peut causer un étouffement.)

- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**

→ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.

- **Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la prise.**

Les actions suivantes sont strictement prohibées:

Modifier, toucher ou placer à côté d'éléments chauffants ou de surfaces chaudes, courber, torsader, tirer, suspendre / tirer sur des bords tranchants, mettre des objets lourds sur le dessus, mettre en paquet le cordon d'alimentation ou porter l'appareil avec le cordon d'alimentation.

- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé (e) ou si la prise n'est pas correctement branchée à la prise murale.**

→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- **Ne pas brancher ou débrancher la prise avec les mains mouillées.**

- **Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'éclabousser avec de l'eau et / ou un autre liquide.**

- **Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas la grille d'aération pendant l'utilisation.**

• Faites tout particulièrement attention aux enfants.



- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et capable de les guider dans l'utilisation de cet appareil.**

Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer près de l'appareil.

- **Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.**

- **Ce produit est conçu pour fonctionner sur un réseau électrique de 120 V, 60 Hz.**

- **S'assurer que la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil correspond à votre alimentation locale.**
Éviter également de brancher d'autres appareils à la même prise murale pour empêcher une surchauffe électrique. Cependant, si vous connectez un certain nombre de prises, assurez-vous que la puissance totale ne dépasse pas la puissance nominale de la prise murale.

- **Insérez la prise fermement.**

- **Époussetez la prise régulièrement.**

→ Débrancher la prise, et la nettoyer avec un chiffon sec.



AVERTISSEMENT

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



- **Arrêtez l'appareil immédiatement et débranchez-le si ce dernier cesse de fonctionner correctement.**
p. ex. pour quelque chose d'anormal ou une panne:
 - La prise et le cordon d'alimentation chauffent de manière anormale.
 - Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est plus alimenté.
 - Le corps principal est déformé, présente des détériorations visibles ou est anormalement chaud.
 - Un bruit se fait entendre pendant l'utilisation.
 - Il y a une odeur désagréable.
 - Il y a une autre anomalie ou panne.
 → Consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation de l'appareil.
- **N'utilisez pas l'appareil si des pièces de l'appareil sont déformés ou endommagés, comme ayant des fissures visibles ou puces.**
→ Consultez le revendeur ou un centre de revente agréé par Panasonic pour inspection ou réparation de l'appareil.

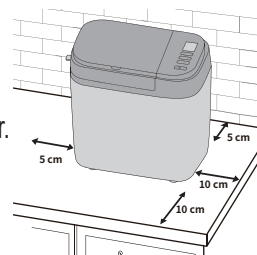


ATTENTION

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



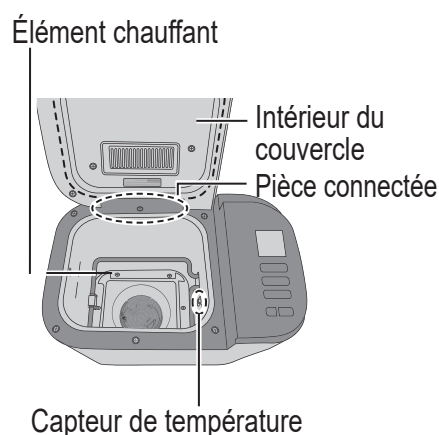
- **N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants:**
 - Sur les surfaces irrégulières, sur les appareils électriques tels qu'un réfrigérateur, sur des matériaux tels que des nappes ou sur les tapis, etc.
 - Les endroits où il peut être éclaboussé par de l'eau ou près d'une source de chaleur.
 → Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable, sec, propre, plat et résistant à la chaleur à au moins 10 cm du bord du plan de travail et à au moins 5 cm des murs adjacents et d'autres objets.
- **N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain en cours d'utilisation.**
- **Ne pas utiliser avec un programmeur externe, etc.**
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmeur ou une télécommande séparée.
- **Ne touchez pas de zones sensibles telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle pendant que l'appareil est en service ou après la cuisson.**
Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Faites attention à la chaleur résiduelle, en particulier après utilisation.
→ Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit. (N'utilisez pas de gants de cuisine humides)
- **Ne pas insérer d'objet dans les fentes.**
- **Ne dépassez pas les quantités maximales de farine (610 g) et des ingrédients de levage de pâte tels que la levure sèche (7 g) ou la poudre à lever (13 g). (Voir P. FR31)**



- **Débranchez la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.**
- **Assurez-vous de bien débrancher l'appareil en le tenant par la prise.**
Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Avant de le manipuler, le déplacer ou le nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-lui le temps de refroidir.**
- **Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.**
- **Assurez-vous de nettoyer l'appareil, en particulier les surfaces en contact avec les aliments après utilisation. (Voir P. FR26)**

Informations importantes

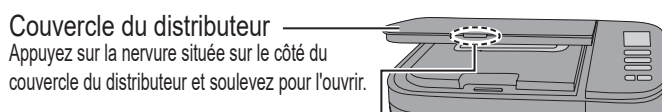
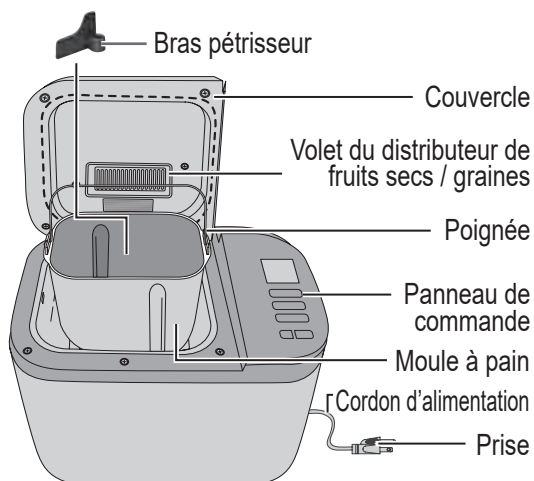
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces très humides et n'exercez pas une force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite pour éviter tout dysfonctionnement ou déformation.
- N'utilisez pas un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer les résidus de pâte.
- Ne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



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

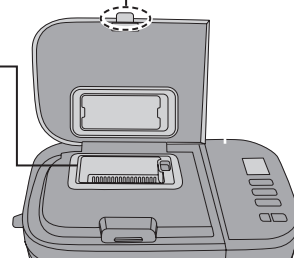
Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale

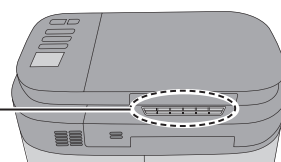


Nervure
Fermez le couvercle du distributeur jusqu'à ce se referme correctement.

Distributeur de fruits secs et de graines
Les ingrédients placés dans le distributeur de noix de raisin tombent automatiquement dans le moule à pain lorsque le menu «noix de raisin» est sélectionné.



Grille d'aération



Accessories

Gobelet à levain

Pour mesurer les liquides, faire du levain.



Couvercle

(maxi. 550 mL)

- Graduations de 10 mL

Tasse à mesurer

Elle permet de doser les liquides.



(maxi 250 mL)

- Graduations de 10 mL

Cuillère à levain

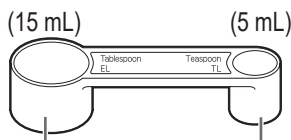
Permet de mesurer le levain.



env. 0,1 g

Cuillère à mesurer

Permet de mesurer le sucre, le sel, la levure etc.



Cuillère à soupe

- Marque $\frac{1}{2}$

Cuillère à café

- Marques $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$

Étiquette du menu



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

■ Pour éviter de l'abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après:

- Ne pas utiliser d'ustensiles comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain.

Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouer alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Voir P. FR13)

(Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)

- S'assurer que le bras pétrisseur n'est pas pris dans la miche de pain, avant de couper celle-ci.

S'il est pris dans la miche de pain, attendre que celle-ci refroidisse et l'enlever.

(Ne pas utiliser des ustensiles coupants ou pointus comme un couteau ou une fourchette.)

Faites attention de ne pas vous brûler car le bras pétrisseur risque d'être encore chaud.

- Nettoyez le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une éponge souple.

Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.

- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, prenez soin de le casser en petits morceaux. Veuillez suivre les informations relatives aux **Ingrédients supplémentaires** (Voir P. FR14) et les quantités de recettes indiquées.

- Utilisez uniquement le bras pétrisseur fourni pour cet appareil.

Le moule à pain, le bras pétrisseur et le pain peuvent être très chauds après la cuisson.

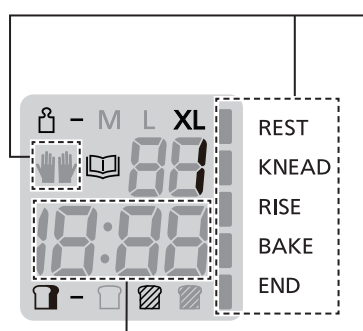
Manipulez-les toujours avec soin.



Nomenclature et mode d'emploi

Panneau de commande et affichage

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



Message d'état de la machine

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

: Donne des indications pour des interventions manuelles.

(Voir P. FR10 - FR11 pour le menu disponible.)

Affichage de la durée

- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton Marche .

Menu

- Appuyez une fois sur ou pour passer en mode réglage.
- Appuyez à nouveau sur ou pour modifier le numéro du menu.
(Pour avancer plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.) (Voir P. FR10 - FR11 pour le numéro de menu)

Taille

Appuyez sur ce bouton pour choisir la taille. (Voir P. FR10 - FR11 pour le menu disponible.)

XL (TG) → M (M) → L (G)

Croûte

Appuyez sur ce bouton pour choisir le brunissage de la croûte. (Voir P. FR10 - FR11 pour le menu disponible.)

Moyen Foncé Clair

Départ différé

- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h (sauf le menu «Pain au levain» qui ne peut être réglé que sur 9 h). (Voir P. FR10 - FR11) par ex.: Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.

→ Réglez le départ différé sur 9:30 (départ différé de 9 h 30 min).



Arrêt

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

Marche

Appuyez sur ce bouton pour démarrer le programme.

Indicateur d'état

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

- Réglage du temps de cuisson pour les menus sucrés:

«» Appuyez sur ce bouton pour augmenter la durée.

«» Appuyez sur ce bouton pour réduire la durée.

(Pour avancer plus rapidement, appuyez une fois sur ce bouton puis maintenez - le enfoncé.)

- Menu «Gâteau»

En appuyant une fois sur le bouton, le temps de cuisson supplémentaire est avancé d'une minute.

- Menu «Cuisson seule»

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

- Menu «Confiture»

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

Ingrédients pour la fabrication du pain

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

Ingrédients liquides

Utilisez le tasse à mesurer ou la cuillère à mesurer fournie.

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

Ingrédients secs

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

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.

Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.

Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain" (type 55 à 110). N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 130 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Farine de seigle

Obtenue par mouture de grains de seigle. Contient plus de fer, de magnésium et de potassium, qui contribuent à une bonne santé. Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation. N'utilisez pas de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation.

La levure dont l'emballage porte la mention 'levure instantanée' ou 'levée rapide' est recommandée. Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation.

Pour le stockage, suivez les instructions du fabricant et jetez-les après 48 heures d'ouverture. Il est recommandé de conserver la plupart des sachets de levure dans un endroit frais et sec.

Laitages

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

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

→ Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.

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

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

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau normale du robinet.

Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 2, 7 ou 10.

Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour le menu 4 ou 5.

Mesurez toujours les liquides à l'aide du tasse à mesurer fourni.

Sel

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

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

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.

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

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

■ Œufs

Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion.)

Quand vous ajoutez des œufs, battez-les préalablement.

N'utilisez pas le minuteur pour les recettes à base d'œufs.

(Les œufs pourrissent rapidement si la température ambiante est élevée.)

■ Son

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

- N'utilisez pas plus de 50 g (5 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.

- N'utilisez pas plus de 50 g (4 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.

- En petite quantité (maxi. 1 c. à s.).

Utilisation de préparation pour le pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour du pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)

② Sélectionnez le menu 2, choisissez une taille selon le volume du mélange, puis lancez la cuisson.

- 600 g – XL (TG) • 400 g – M (M)

- Pour certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour du pain avec sachet de levure séparé

① Placez d'abord la levure sèche dans le moule à pain, puis le mélange de pain et versez l'eau.

② Choisissez le menu 1 et démarrez la machine.

■ Cuisson de la Brioche à partir d'une préparation pour Brioche

Sélectionnez le menu 5 ou 2-"M" (Moyen) taille "Clair" couleur de croûte.

Conseils: Le résultat diffère selon le type de farine mélangée.

Graphiques de menus et options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

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

	Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page
			Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total		
Pain	1	Basique	✓	✓	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. FR12 - FR13
	2	Basique-rapide	✓	✓	—	—	15 – 20 min	env. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. FR12 - FR13
	3	Basique raisins secs	✓	✓*1	✓	30 – 60 min	20 – 30 min *4	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	—	P. FR12 - FR14
	4	Pain français	—	—	✓	5 min – 1 h	35 – 40 min *4	3 h 10 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. FR12 - FR13
	5	Brioche	—	✓*1	—	20 min	30 – 60 min *4	1 h 20 min – 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✓	P. FR12, FR14
	6	Pain au levain	—	—	✓*3	0 – 55 min	45 – 55 min *5	2 h 25 min – 3 h 10 min	55 min	5 h	—	P. FR15
Sans gluten	7	Pain sans gluten	—	✓*2	—	—	20 – 25 min *7	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✓	P. FR12, FR16
	8	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *6	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	P. FR12, FR16
	9	Pâte à pizza sans gluten	—	—	—	—	20 – 25 min *7	5 – 10 min	—	30 min	✓	P. FR12, FR17
	10	Pâte à pâtes sans gluten	—	—	—	—	15 min *7	—	—	15 min	✓	P. FR12, FR17
Pâte	11	Basique	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR12 - FR13
	12	Basique raisins secs	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *4	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR12 - FR14
	13	Pizza	—	—	✓	(Pétrissage) 10 – 18 min	(Lever) 7 – 15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Lever) env. 10 min	45 min	—	P. FR12 - FR13
	14	Levain	—	—	—	—	—	24 h	—	24 h	—	P. FR15

	Numéro de menu	Menu	Options				Processus					Remarque	Référer. Page
			Taille	Croûte	Départ différé		Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total		
Recettes sucrées	15	Gâteau	—	—	—	—	20 min *6	—	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✓	P. FR12, FR17
	16	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 h 30 min	30 min – 1 h 30 min	—	P. FR18
	17	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min – 2 h 30 min	—	P. FR18
Manuel	18	Pétrissage du gâteau	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	—	1 – 20 min	—	P. FR19
	19	Pétrissage du pain	—	—	—	—	20 min (Par défaut)	—	—	—	1 – 20 min	—	P. FR19
	20	Lever	—	—	—	—	—	30 min (Par défaut)	—	—	10 min – 2 h	—	P. FR19

- *1 Seules les options “Clair” ou “Moyen” sont disponibles.
- *2 Seules les options “Moyen” ou “Sombre” sont disponibles.
- *3 Peut être réglé jusqu’à 9 heures.
- *4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
- *5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.
- *6 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.
- *7 Il y a une période de grattage de la farine.

- Abréviations utilisées dans le présent mode d’emploi : min = minute (s); h = heure (s); env. = environ.
- Remarque (): Le menu permet d’effectuer des opérations manuelles, comme ajouter des ingrédients supplémentaires et gratter la farine sur la paroi latérale du moule à pain, lorsque le bip sonore retentit.

Instructions d'utilisation

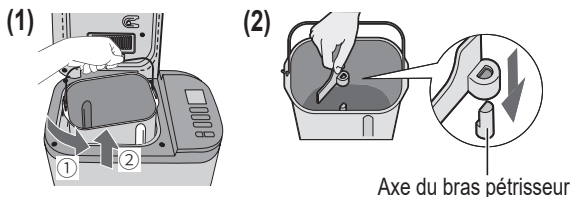
Avant l'utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine. (Voir P. FR26)
- Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps. (Voir P. FR26)

Préparations

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

- Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR26)



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

3 1 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

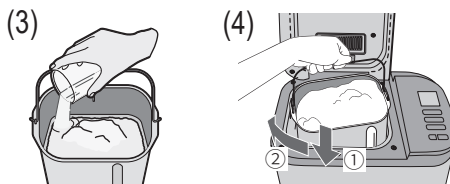
- Pour le menu pain et pâte, la levure sèche doit être placée en premier.

- ① Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe. Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.
- ② Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu'à ce que le mélange commence.

- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures. (3)

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

- Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de noix de raisin sec pour les menus disponibles. (Voir P. FR14)
- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.



4 Branchez la machine dans une prise 120 V.

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

Cuisson du pain

Consultez les
P. FR20 - FR21 pour
des recettes.

5 Appuyez sur la touche $\wedge$ ou $\vee$ dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pain.

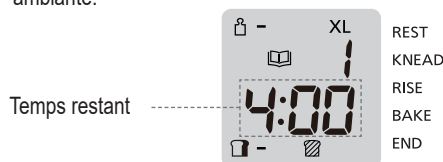
- Choisissez les options pour le menu sélectionné. (Voir P. FR8, FR10 - FR11)

-  Taille du pain
-  Brunissage de la croûte
-  Départ différé

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

(L'affichage montre quand le menu "1" est choisi.)

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.
- * Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.



- Faites une opération manuelle lorsque le bip sonore retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR10 - FR11, menus avec l'icône .)

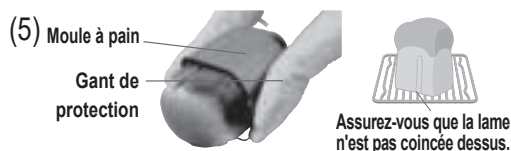
Ensuite, appuyez à  nouveau sur le bouton.

- * Terminez les travaux pendant que  clignote à l'écran. Lorsque  arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.
- * N'ajoutez pas plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.
- * Le pétrissage continuera après un certain temps sans appuyer sur le bouton .

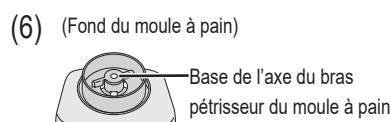
7 Lorsque le pain est prêt (la machine émet 8 bips et le cube () près de **END** (Fin) clignote), appuyez sur le bouton  et débranchez-le.

8 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille. (5)

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



- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain. (6)



- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain. (7)



Consultez les P. FR23
pour des recettes.

Préparation de pâte

5 Appuyez sur la touche $\wedge$ ou $\vee$ dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pâte.

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

7 Lorsque la pâte est prête (la machine émet 8 bips et le cube () près de **END** (Fin) clignote), appuyez sur le bouton  et débranchez-le.

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible sur les menus de pâte à pain, sauf pour la pizza.

Pâte à pain

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

Pâte à pizza

8 Divisez la pâte avec le racleur et façonnez-la en boules.

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

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

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

Instructions d'utilisation

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

Menu disponible

Pain	Pâte
Basique raisins secs	Basique raisins secs
Menu 3	Menu 12

Pour faire votre pain parfumé, placez simplement des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix ou le moule à pain.

Ingrédients supplémentaires à rajouter

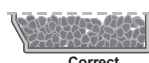
Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.

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

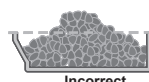
Ingrédients secs / insolubles (Utiliser le distributeur de raisins secs et de noix-Ajout automatique)

→ Placez les ingrédients rajoutés dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.

→ Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.



Correct



Incorrect

■ Fruits secs

- Découpez en cubes d'environ 5 mm.
- Les ingrédients enrobés de sucre risquent d'adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.

■ Noisettes, graines

- Broyez finement.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- Sachez que l'utilisation de graines longues et dures (tournesol, courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.

■ Fines herbes

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

■ Lardons, salami, olive, tomate séchée

- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.
- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm.
- Coupez l'olive en 4.

Ingrédients humides / visqueux / solubles * (Ajouter dans le moule à pain manuellement-Ne peuvent pas être placés dans le distributeur de raisins secs et de noix)

→ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

■ Fruits frais, fruits confits ou à l'eau de vie, légumes

- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

■ Fromage, chocolat

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

* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs / graines car ils risqueraient en fondant d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

Cuisson de Brioche

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 5, choisissez la couleur de la croûte.

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

7 Après environ 55 minutes - 1 heure 5 minutes. Ouvrez le couvercle lorsque vous entendez le bip sonore. Ajoutez le beurre en supplément pendant que " clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.

- Le pétrissage continue après 5 minutes sans appuyer sur le bouton .

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

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus.
- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran a indiqué la durée restante.
- Lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs, faites-le avec le beurre à l'étape 7. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

Pour faire cuire simplement une Brioche.

- Coupez le beurre en cubes de 1 - 2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez le beurre avec les autres ingrédients au début et suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 7 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

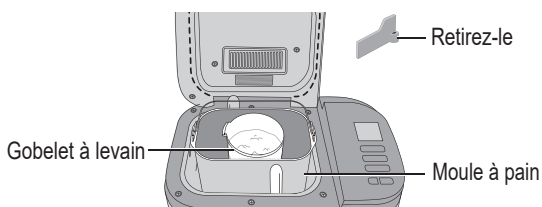


Consultez les
P. FR21 pour des
recettes.

ÉTAPE 1 Préparation du levain

Préparations

- ① Mélangez bien tous les ingrédients dans le gobelet à levain.
(Enlevez le bras pétrisseur)
- ② Mettez le couvercle sur le gobelet à levain.
- ③ Placez le gobelet à levain dans le moule à pain.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.



1 Sélectionnez le menu 14

2 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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



3 Appuyez sur le bouton et retirez immédiatement le gobelet de levain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

- Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, stockez dans le réfrigérateur, mais utilisez-le sous 1 semaine.

ÉTAPE 2 Faire cuire du pain au levain

Préparations

- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ② Versez une tasse de levain dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant:
farine → sel → levure sèche (tenir éloigné du sel) → eau (tenir éloigné de la levure, versez l'eau autour de la farine).
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 6

2 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

3 Appuyez sur le bouton et retirez le pain / la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

Conseils: La minuterie est disponible pour la cuisson du pain au levain (jusqu'à 9 heures).

Pour faire ou stocker du levain sans problème.

- Ne choisissez pas le mauvais menu.
- Ne sortez pas le gobelet à levain avant la fin du programme.
- Ne mélangez pas le nouveau levain avec l'ancien.
- Si le levain est bien préparé, il a une odeur aigre comme de l'alcool.
- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, le levain fonctionne mal, et le pain n'est pas réussi.

Instructions d'utilisation

Informations sur le sans gluten

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

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

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever autant qu'un pain traditionnel. Il sera d'une consistance plus dense et d'une couleur plus claire que le pain normal.
- Lorsqu'on choisit l'option "gluten free" (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.) Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain. Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

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

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

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

Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin. Vous devez également vous assurer que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

Cuisson de pain sans gluten



Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 7

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

7 Après environ 6 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que  clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

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

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

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Cuisson d'un gâteau sans gluten



Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 8

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

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

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

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

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

- La cuisson commencera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

9 Appuyez sur le bouton  et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube () près de **END (Fin)** clignote.

Conseils

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

Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten



Consultez les P. FR22 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Sélectionnez le menu

Pâte à pizza sans gluten	Pâte à pâtes sans gluten
Menu 9	Menu 10

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

7 Après 5 minutes pour pizza sans gluten, 2 minutes pour pâte sans gluten, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

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

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

Pâte à pizza sans gluten

9 Divisez la pâte en deux parties à l'aide d'un scarabée, et étalez-la en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.

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

Pâte à pâtes sans gluten

9 Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

10 Farinez légèrement la surface de la pâte, et faites des morceaux avec les formes de votre choix.

11 Faites-les bouillir et profitez-en avec votre sauce préférée.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Cuisson de gâteau



Consultez les P. FR24 pour des recettes.

1 — 4 Voir P. FR12 de Préparations

5 Sélectionnez le menu 15

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

7 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 5 minutes pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 5 minutes sans appuyer sur le bouton .

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

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, Suivez les étapes (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 20 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton au besoin.)

① Sélectionnez le menu (Sauter le si vous n'avez pas appuyé sur le bouton à l'étape 8).

② Affichez le temps de cuisson

- Il peut être réglé sur 1 à 20 minutes.

③ Appuyez sur le bouton pour commencer.

- Pour interrompre la cuisson, maintenez le bouton enfoncé.

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

Instructions d'utilisation

Cuisson seule



Consultez les P. FR24 pour des recettes.

Préparations

- ① Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.
- ② Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- ③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 16

2 Affichez le temps de cuisson

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 - 4. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton  au besoin.)

Conseils: La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.

Faire de la confiture



Consultez les P. FR24 pour des recettes.

Préparations

- ① Préparez les ingrédients selon la recette.
- ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 17

2 Réglez le temps de cuisson, puis démarrez la machine.

3 Appuyez sur le bouton et retirez la confiture lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 – 40 minutes pendant que la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d'1 minute en appuyant sur le bouton  au besoin.)

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Dans le cas contraire, la confiture n'a pas une consistance ferme, à cuire ou à dessécher.
- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

Pétrissage du gâteau



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations

- ① Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- ② Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 18

2 Réglez le temps de pétrissage

(plage de réglage : 1 - 20 minutes)

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

5 Placez-le dans un moule à pain, puis faites-le cuire dans un four prechauffé.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Pétrissage du pain



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations:

- ① Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- ② Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- ③ Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 19

2 Réglez le temps de pétrissage

(plage de réglage : 1 - 20 minutes)

- Veuillez régler le temps en fonction de la pâte à pain qui est utilisée pour la fermentation primaire.

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils

- Reposez-vous pendant plus de 20 minutes avant de commencer le prochain pétrissage.
- Dans le cas d'une pâte dure ou d'une grande quantité de pâte, la mention « U50 » peut apparaître sur l'écran. Laissez un peu de temps pour recommencer le prochain pétrissage. La quantité de farine qui peut être utilisée est de 400 à 600 g.

Lever



Consultez les P. FR25 pour des recettes.

Préparations

- ① Retirez le bras pétrisseur et placez la pâte dans le moule à pain.
- ② Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 20

2 Fixez le temps (plage de réglage : 10 - 120 minutes) (utilisez la fermentation primaire de la pâte pétrie. Régler le temps en fonction de la pâte à pain).

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

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

4 Appuyez sur le bouton et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

5 Façonnez la pâte finie et laissez-la lever au four, puis faites-la cuire.

Recettes

Mesurez les ingrédients avec exactitude.

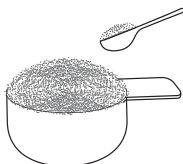
Une mesure exacte est indispensable pour obtenir de bons résultats de cuisson. Il est plus précis de peser les ingrédients que de les mesurer à l'aide d'une tasse. C'est pourquoi les recettes de ce livre indiquent le poids des ingrédients en plus des mesures en tasses et en cuillères.

Les seuls ingrédients que l'on peut mesurer sans problème en volume, soit en tasses et en cuillères, sont les liquides et les ingrédients en très petites quantités, comme la levure et les épices. Ces ingrédients sont difficiles à peser sur une balance de ménage. Même dans ces cas-là, mesurez les quantités exactement. Prenez l'ingrédient dans la tasse à mesurer ou la cuillère de la taille indiquée jusqu'à ce que la surface soit bombée.

Égalisez la surface avec le bord droit d'une spatule en métal afin d'ôter l'excédent. Ne tapez pas le bas de la tasse ou de la cuillère sur la table pour tasser l'ingrédient.

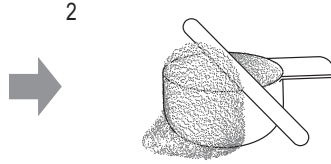
Utilisation correcte d'une tasse à mesurer.
(Utilisez une tasse à mesurer du commerce pour la farine.)

1



Remplissez la tasse jusqu'à ce que le contenu soit bombé.

2



Égalisez la surface avec le bord droit d'une spatule en métal afin d'ôter l'excédent.

Exemple

Nom de la recette

Numéro du menu + durée totale du processus + Icône d'option

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.	2½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)	600 g / (5 T)
Oeufs (G), battus	1	1	2
Graines de tournesol	50 g	65 g	75 g
Fromage	50 g	65 g	75 g

Abréviation :

T = tasse(s); c. à c. = cuillère(s) à café; c. à s. = cuillère(s) à soupe

Œuf (G) = Œuf de grande taille ; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

<Remarque pour mesurer la farine>

La quantité indiquée entre () n'est pas aussi précise que les mesures de poids.

Pour de meilleurs résultats, veuillez utiliser des mesures de poids.

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

Icône d'option

Croûte légère Croûte moyenne Croûte noire

Temporisateur de retard

Icône d'opération nécessaire



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



Ajoutez les autres ingrédients dans le distributeur de noix de raisin sec.



Faites des opérations manuelles (comme ajouter des ingrédients supplémentaires, racler la farine sur la paroi latérale du moule à pain) lorsque le bip sonore retentit.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	¾ c. à c.	¾ c. à c.	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)	600 g / (5 T)
Beurre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sucre	1½ c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	270 mL / 1½ T	330 mL / 1½ T	400 mL / 1½ T + 2 c. à c.

Pain de Sandwich

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

	M (M)
Levure sèche	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)
Beurre	1 c. à s.
Sucre	1 c. à s.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	270 mL / 1½ T

Consultez les
P. FR12 - FR15 pour
des instructions de
manipulation.

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)	600 g / (5 T)
Beurre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sucre	1½ c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1¼ c. à c.	2 c. à c.
Eau	270 mL / 1½ T	330 mL / 1½ T	400 mL / 1½ T + 2 c. à c.

Pain complet-rapide à 30 %

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Farine blanche (type T55)	295 g / (2½ T + 2 c. à s.)	365 g / (3 T + 2 c. à c.)	430 g / (3½ T + 1 c. à s.)
Farine complète	125 g / (1 T + 2 c. à c.)	155 g / (1¼ T + 2 c. à c.)	180 g / (1½ T)
Beurre	1½ c. à s.	2 c. à s.	2½ c. à s.
Mélasse	1½ c. à s.	2 c. à s.	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1¼ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL / 1½ T + 2 c. à c.	330 mL / 1½ T	380 mL / 1½ T + 1 c. à c.

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h)

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	¾ c. à c.	¾ c. à c.	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)	600 g / (5 T)
Beurre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sucre	1½ c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1¼ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL / 1½ T + 2 c. à c.	330 mL / 1½ T	400 mL / 1½ T + 2 c. à c.
Raisins secs *1	85 g / (½ T + 1 c. à s.)	100 g / (¾ T)	120 g / (¾ T + 2 c. à s.)

Pain au miel et aux noix complet à 30 %

Menu 3 (4 h)

	M (M)	L (G)	XL (TG)
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	295 g / (2½ T + 2 c. à s.)	365 g / (3 T + 2 c. à c.)	430 g / (3½ T + 1 c. à s.)
Farine complète	125 g / (1 T + 2 c. à c.)	155 g / (1¼ T + 2 c. à c.)	180 g / (1½ T)
Beurre	1½ c. à s.	2 c. à s.	2½ c. à s.
Miel	1½ c. à s.	2 c. à s.	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	2½ c. à s.	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1¼ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL / 1½ T + 2 c. à c.	330 mL / 1½ T	380 mL / 1½ T + 1 c. à c.
Noix *1	25 g / (¼ T)	40 g / (½ T + 1 c. à c.)	50 g / (¾ T + 2 c. à s.)

Pain français

Pain français

Menu 4 (5 h 40 min)

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (2½ T)
Beurre	1 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	270 mL / 1½ T

Pain de Campagne

Menu 4 (5 h 40 min)

Levure sèche	¾ c. à c.
Farine blanche (type T55)	320 g / (2½ T)
Farine complète	80 g / (¾ T)
Beurre	1 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau froide (5 °C)	280 mL / 1½ T + 2 c. à c.

Brioche

Brioche basique

Menu 5 (3 h 30 min)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)
Beurre *2	60 g / (¼ T)
Sucre	50 g / (¼ T)
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + 2 jaune d'œuf + eau	270 g
Beurre *3	80 g / (½ T)

Panettone

Menu 5 (3 h 30 min)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)
Beurre *2	60 g / (¼ T)
Sucre	50 g / (¼ T)
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) + 2 jaune d'œuf + eau	290 g
Beurre *3	60 g / (¼ T)
Ecorces d'oranges confites *1	50 g / (½ T)
Sultanine *1	50 g / (½ T)
Cassis *1	50 g / (½ T)

Pain au levain

Pain au levain

Étape 1: Levain: Menu 14 (24 h)

Consultez les P. FR23 pour des recettes.

Étape 2: Menu 6 (5 h)

Levain	1 tasse (utilisez le gobelet à levain fournie)
Farine blanche (type T55)	400 g / (3½ T)
Sel	1 c. à c.
Eau	150 mL / ¾ T
Levure sèche	¾ c. à c.

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

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

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

Recettes sans gluten

Consultez les
P. FR12, FR16 - FR17
pour des instructions de
manipulation.

- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour le pain sans gluten.

Pain sans gluten

Bob's Red Mill SANS GLUTEN Mélange pour Délicieux Pain

Maison

Menu 7 (1 h 50 min - 1 h 55 min)

L'eau tiède (40 °C / 110 °F)	360 mL / 1½ T
Œufs	1 (50 g)
Blanc d'oeuf	3 (90 g)
Beurre non salé fondu	55 g / ¼ T
Mélange pour Délicieux Pain Maison	1 paquet (454 g)
Levure (incluse)	Entire packet (7 g / (2½ c. à c.))

Pain sans gluten et sans blé

Menu 7 (1 h 50 min - 1 h 55 min)

Lait	310 mL / 1¼ T + 2 c. à c.
Œufs (M), battus	2 (100 g)
Vinaigre de cidre	1 c. à s.
Huile	2 c. à s.
Miel	60 g / (3 c. à s.)
Sel	1¼ c. à c.
Farine de riz brun	150 g / (1¼ T)
Fécule de pomme de terre	300 g / (2½ T)
Gomme de xanthane	2 c. à c.
Levure sèche	2½ c. à c.

Pain sans gluten aromatisé

Servez-vous d'une quantité du mélange choisi et ajoutez les ingrédients suivants dans votre moule à pain pour produire le pain de votre choix.

Pain aux fruits épicés

(1 h 50 min)

Fruits mélangés	100 g
Cannelle	2 c. à c.

Pain aux dattes et aux raisins

(1 h 50 min)

Jus d'orange *	2
Mélange d'épices	2 c. à c.
Dattes, hachées	150 g
Raisins secs	100 g
Zeste d'orange	2

* complété à la quantité d'eau nécessaire, placé dans le moule à pain avant le mélange sans gluten.

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 55 min)

Sirop d'érable	2 c. à s.
Noix de pécan	50 g

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min)

Graines de lin	1 c. à s.
Graines de sésame	2 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.
Graine de pavot	1 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.

Pain aux tomates séchées au soleil et au parmesan

(1 h 55 min)

Fromage parmesan râpé	50 g
Tomates séchées à l'huile, haché	50 g

Gâteau sans gluten

Sans gluten chocolat gâteau

Menu 8 (1 h 50 min)

Beurre (coupé en cubes de 1 cm)	150 g / (⅔ T)
Sucre	150 g / (⅔ T)
Œufs (G), battus	3 (180 g)
Chocolat noir, fondu	120 g / (⅔ T + 2 c. à c.)
Farine de riz blanc	120 g / (1 T)
Poudre de cacao	30 g / (⅓ T + 1 c. à c.)
Poudre à lever	2½ c. à c.

Gâteau au thé sans gluten

Menu 8 (1 h 50 min)

Beurre (coupé en cubes de 1 cm)	80 g / (⅓ T)
Sucre	160 g / (⅔ T + 1 c. à s.)
Œufs (G), battus	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g / (1½ T)
Poudre d'amandes	80 g / (⅔ T + 1 c. à s.)
Feuilles de thé, haché	2 c. à c.
Poudre à lever	2½ c. à c.

Sans gluten gâteau à la banane

Menu 8 (1 h 50 min)

Beurre (coupé en cubes de 1 cm)	80 g / (⅓ T)
Sucre	120 g / (½ T + 2 c. à s.)
Œufs (G), battus	3 (180 g)
Farine de riz blanc	160 g / (1½ T)
Poudre d'amandes	50 g / (½ T)
Bananes (coupé en de 1-2 cm.)	80 g
Poudre à lever	2½ c. à c.

Pâte à pizza sans gluten

Pâte à pizza sans gluten

Menu 9 (30 min)

Eau	380 mL / 1⅞ T + 1 c. à c.
Farine de riz blanc	475 g / (3¼ T + 3 c. à s.)
Huile végétale	1¼ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche	1 c. à c.

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 10 (15 min)

Mélanger / battre 2 oeuf (M) + Eau	260 g
Farine de riz blanc	220 g / (1¼ T + 1 c. à s.)
Fécule de pomme de terre	(mélangée et tamisée)
Fécule de maïs	
Gomme de xanthane	100 g / (⅔ T + 1 c. à s.)
Huile	1½ c. à s.
Sel	2 c. à s.
	1 c. à c.

- Assurez-vous de fouetter les oeufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un mélange très lisse.
- Placez la farine, la fécule et la gomme dans un autre bol et mélangez bien.

Recettes de pâtes

Consultez les P.
FR12 - FR15 pour
des instructions de
manipulation.

Basique

Basique pâtes

Menu 11 (2 h 20 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)
Beurre	2½ c. à s.
Sucre	1½ c. à s.
Lait écrémé en poudre	2½ c. à s.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	310 mL / 1¼ T + 2 c. à c.

Petits pains

Menu 11 (2 h 20 min)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	455 g / (3¾ T + 2 c. à s.)
Beurre	3 c. à s.
Sucre	50 g / (¼ T)
Lait écrémé en poudre	3 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	230 mL / ⅞ T + 1 c. à c.

Pour la finition

OEuf (M), battu pour la dorure	1 (50 g)
Graine de pavot	Montant approprié
Graines de sésame	Montant approprié

- 1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. FR12 - FR13.
- 2 Divisez la pâte en 18 portions égales.
Roulez chaque portion en boule. Couvrez d'un film étirable et laissez reposer pendant 20 minutes.
- 3 Roulez la boule sur une surface légèrement farinée de manière à former un cône.
- 4 Abaissez chaque cône de pâte avec un rouleau à pâte, pour former une pointe épaisse d'environ 6 mm (¼ pouce).
- 5 Starting with the wider end, roll up the wedge loosely towards the narrower end.
- 6 Disposez chaque morceau la pointe en dessous sur une plaque à biscuits graissée.
- 7 Vaporisez de l'eau sur la surface. Laissez lever à 32 °C / 90 °F pendant 30 – 50 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtons doublent presque de volume.
- 8 Badigeonnez les pâtons avec de l'oeuf battu, saupoudrez de graines de pavot ou de sésame au goût.
- 9 Faites cuire dans un four à 175 °C / 350 °F pendant 10 – 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Basique raisins secs

Basique raisins secs pâtes

Menu 12 (2 h 20 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)
Beurre	2½ c. à s.
Sucre	1½ c. à s.
Lait écrémé en poudre	2½ c. à s.
Sel	1¼ c. à c.
Eau	310 mL / 1¼ T + 2 c. à c.
Raisins secs *1	100 g / (⅔ T)

Petits pains de la croix-rouge

Menu 12 (2 h 20 min)

Levure sèche	½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	250 g / (2 T + 1 c. à s.)
Beurre	25 g / 2 c. à s.
Sucre	1 c. à c.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Cannelle	1 c. à c.
Épices mélangées	½ c. à c.
Œufs (M), battus	1 (50 g)
Eau	100 mL / ⅓ T + 2 c. à c.
Fruits secs mélangés *1	100 g / (⅔ T)

- 1 Diviser le mélange en 8 boules. Poser sur une plaque de cuisson légèrement graissée et laisser faire sur 40 °C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes). Faites une pâte avec environ 2 cuillères à soupe de farine mélangée à 2 cuillères à soupe d'eau et posez une croix sur les petits pains, ou recouvrez de fines tranches de pâte brisée.
- 2 Cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.
- 3 Pendant qu'il est encore CHAUD, badigeonnez avec un glaçage de sucre - 40 g de sucre dans 4 cuillères à soupe d'eau, bouilli jusqu'à obtention d'un sirop (environ 5 minutes).

Pizza

Pâte à pizza

Menu 13 (45 min) ☺

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	475 g / (3¾ T + 3 c. à s.)
Beurre	1 c. à s.
Sucre	1¼ c. à s.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Eau	340 mL / 1⅓ T + 2 c. à c.

Beignet (en utilisant une pâte à pain non fermentée qui a échoué)

- 1 Divisez la pâte en petits morceaux de 35 g chacun et façonnez-les en boules. Couvrez-les d'une petite serviette et laissez-les reposer pendant 10 à 20 minutes.
- 2 Roulez-les en forme de rond fin et pressez la pâte avec le moule à beignet.
- 3 Laissez la pâte fermenter pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'elle double sa taille initiale) à une température de 30 à 35 °C.
- 4 Il faut les faire frire à une température d'huile de 170 °C et les saupoudrer de cannelle et de sucre blanc raffiné.

Focaccia

Menu 13 (45 min) ☺

Levure sèche	2 c. à c.
Farine blanche (type T55)	475 g / (3¾ T + 3 c. à s.)
Huile d'olive	2 c. à s.
Sucre	2 c. à s.
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	330 mL / 1⅓ T

- 1 Roulez et tapotez la pâte dans un rectangle de 30 cm x 25 cm sur une plaque de cuisson graissée.
 - 2 Faites des entailles sur toute la pâte en utilisant le bout de vos doigts.
 - 3 Ajoutez vos garnitures préférées telles que des olives et des tomates.
 - 4 Permettre de prouver à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 30 minutes).
 - 5 Arrosez d'huile d'olive et faire cuire dans un four préchauffé au 190 °C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le centre soit bien cuit.
- À servir chaud avec des plats de pâtes.

Levain

Levain

Menu 14 (24 h)

Quantité pour un gobelet à levain.

Farine de seigle	80 g / (⅔ T)
Sel	½ c. à c.
Yaourt nature	60 g / (¼ T)
Eau (20 °C)	80 mL / ⅓ T + 1 c. à c.
Levure sèche *	1 (0.1 g)

* Utilisez la cuillère à levain.

*1 Coupe en cubes d'environ 5 mm.

Recettes sucrées

Consultez les
P. FR12, FR17 - FR18
pour des instructions de
manipulation.

Gâteau

Beurre gâteau

Menu 15 (1 h 55 min)

Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Sucre	180 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Lait	2 c. à s.
Œufs (M), battus	4 (200 g)
Farine à pain intégrale A à base de blé dur L Poudre à lever	(mélangée et tamisée) 300 g / ($\frac{1}{2}$ T) 3 $\frac{1}{4}$ c. à c.

Tea Gâteau

Menu 15 (1 h 55 min)

Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Sucre	180 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Lait	2 c. à s.
Œufs (M), battus	4 (200 g)
Farine à pain intégrale A à base de blé dur L Poudre à lever	(mélangée et tamisée) 300 g / ($\frac{1}{2}$ T) 3 $\frac{1}{4}$ c. à c.
Thé Earl Grey (Feuille de thé)	1 c. à s.
Fruits secs * (découpé en cubes de 5 mm)	100 g / ($\frac{2}{3}$ T)

* Ajoutez-le lors du raclage de la farine à l'étape 7.

Cuisson seule

Gâteau aux fruits

Menu 16

Départ différé: 1 h 20 min

Beurre	150 g / ($\frac{2}{3}$ T)
Sucre	130 g / ($\frac{2}{3}$ T)
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Lait	1 c. à s.
Farine à pain intégrale A à base de blé dur L Poudre à lever	(mélangée et tamisée) 250 g / (2 T + 1 c. à s.) 2 $\frac{1}{2}$ c. à c.
Fruits secs mélangés	70 g / ($\frac{1}{5}$ T + 2 c. à s.)

- Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramolissement, puis battez les oeufs, un à la fois.
- Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.
- Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.
- Sélectionnez le menu, affichez le temps de cuisson: 1 heure et 20 minutes.
- Appuyez sur le bouton pour commencer.
- Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

Gâteau à la banane

Menu 16

Départ différé: 1 h

Farine auto-levante	230 g / ($\frac{2}{3}$ T + $\frac{1}{4}$ T)
Bicarbonate de soude	$\frac{1}{4}$ c. à c.
Sel	$\frac{1}{2}$ c. à c.
Beurre	85 g / ($\frac{1}{4}$ T + 2 c. à s.)
Sucre en poudre	55 g / ($\frac{1}{4}$ T + 1 c. à c.)
Bananes (avec la peau), pelées et écrasées	500 g
Œufs (M), battus	1 (50 g)
Glacage optionnel	
Confiture d'abricots	Montant approprié
Noix/chips de banane	Montant approprié

- Tamisez la farine, le sel et le bicarbonate de soude ensemble dans un bol.
- Frottez le beurre dans la farine jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à des miettes de pain.
- Ajoutez le sucre, les bananes et l'oeuf battu, mélangez bien.
- Sortez le bras pétrisseur du moule à pain et tapissez le bas et les côtés du moule avec du papier parchemin.
- Versez le mélange dans le moule à pain, en vous assurant qu'il ne dépasse pas du papier parchemin.
- Sélectionnez le menu et réglez le temps de cuisson sur 45 minutes.
- Après la cuisson, enfoncez une brochette pour vérifier si le gâteau est cuit. Si le gâteau nécessite un temps de cuisson supplémentaire, sélectionnez le menu 8 à nouveau, et réglez le temps de cuisson sur 3-5 minutes. Même s'il est encore légèrement collant, il continuera de cuire un peu pendant la période de repos.
- Sortez le moule à pain de la machine à pain à l'aide de gants de cuisine et laissez le pain reposer ainsi pendant 5-10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir.
- Glacez si vous le souhaitez. Ramollissez la confiture, étalez-en sur le dessus du gâteau à thé encore chaud, et parsemez de noix ou de chips de banane.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 17

Départ différé: 1 h 40 min

Pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	600 g
Sucre	400 g / (2 T)
Pectine en poudre *	13 g / (4 c. à c.)

Confiture aux abricots

Menu 17

Départ différé: 1 h 30 min

Abricots, finement hachés	500 g
Sucre	250 g / ($\frac{1}{4}$ T)
Pectine en poudre *	6 g / (2 c. à c.)

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

Pétrissage du gâteau

Gâteau pâtes

Menu 18

Départ différé: 20 min

Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Sucre	180 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Lait	2 c. à s.
Œufs (M), battus	4 (200 g)
Farine à pain intégrale A à base de blé dur Poudre à lever	(mélangée et tamisée) 300 g / ($2\frac{1}{2}$ T) 3/4 c. à c.

Gâteau sans gluten à la graine de pavot

Menu 18

Départ différé: 20 min

Huile végétale	150 g / ($\frac{3}{4}$ T)
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Lait	110 mL / $\frac{7}{16}$ T + 1 c. à c.
Sucre	180 g / ($\frac{3}{4}$ T + 2 c. à s.)
Farine de riz blanc	210 g / ($1\frac{1}{4}$ T)
Amande moulue	75 g / ($\frac{3}{4}$ T)
Poudre à lever	1 1/2 c. à s.
Jus de citron	1 1/2 c. à s.
Graine de pavot	2 1/2 c. à s.

- Glaçage à volonté. Mélangez 15 g de jus de citron avec 75 g de sucre glace et saupoudrez sur le gâteau sans gluten cuit au four.

Pétrissage et levage du pain

Pâte à gâteau

Étape 1 Pétrissage du pain: Menu 19

Étape 2 Lever: Menu 20

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

Levure sèche	1 1/2 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g / (4 T + 3 c. à s.)
Sucre	1 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Œufs, battus	1/2 (25 g)
Eau	320 mL / $1\frac{1}{16}$ T + 1 c. à c.
Mettre en place une fois le pré-pétrissage terminé :	
Beurre	15 g / (1 c. à s.)

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 20 minutes)
- 2 Lorsque le pétrissage est terminé, mettez le beurre dans le moule à pain et fermez le couvercle.
- 3 Faire reposer pendant 5 minutes.
- 4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 12 minutes)

Étape 2

Option 1:

- 1 Façonnez la pâte finale selon votre forme préférée et laissez-la lever au four.

Option 2 :

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR19)

Pâte français

Étape 1 Pétrissage du pain: Menu 19

Étape 2 Lever: Menu 20

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

Levure sèche	1 1/4 c. à c.
Farine blanche (type T55)	420 g / ($3\frac{1}{2}$ T)
Beurre	1 c. à s.
Sucre	1 c. à s.
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Eau	260 mL / $1\frac{1}{16}$ T + 1 c. à c.

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 5 minutes)
- 2 Faire reposer pendant 15 minutes.
- 3 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR19)
(Durée du pétrissage: 15 minutes)

Étape 2

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR19)
(Réglage du temps de montée: 60 minutes)

Nettoyage & Entretien

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

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain.

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

Moule à pain & Bras pétrisseur

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

- Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.
- Si le retrait du bras pétrisseur est difficile, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et attendez 5 à 10 minutes. (Ne le laissez pas trop longtemps.) Ne mettez pas d'eau chaude avec du savon dans le moule à pain.

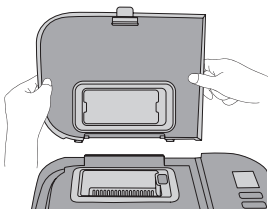
Extérieur & Grille d'aération

- Essuyez avec un chiffon humide.

Couvercle du distributeur

Enlevez et lavez à l'eau. Séchez-le complètement, en particulier le couvercle du distributeur de levure.

- Soulevez le couvercle selon un angle d'environ 75 degrés. Alignez les connexions et tirez-le vers le haut pour le retirer ou poussez-le délicatement selon le même angle pour le fixer. (Attendez d'abord que l'appareil ait refroidi, car il sera très chaud immédiatement après utilisation.)
- Faites attention à ne pas endommager ou à ne pas tirer le joint. (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation)

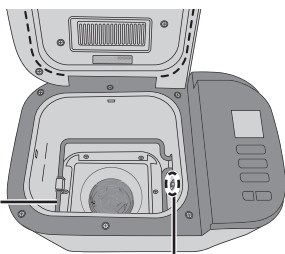


Intérieur

Retirez les aliments résiduels.

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

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

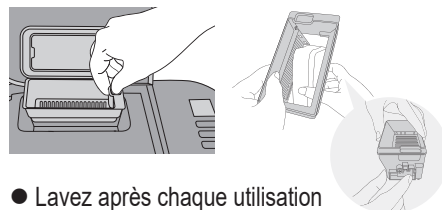


Élément chauffant

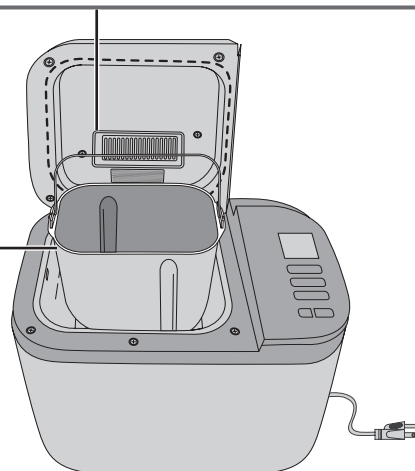
Capteur de température

Distributeur de fruits secs et de graines

Enlevez et lavez à l'eau.



- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.

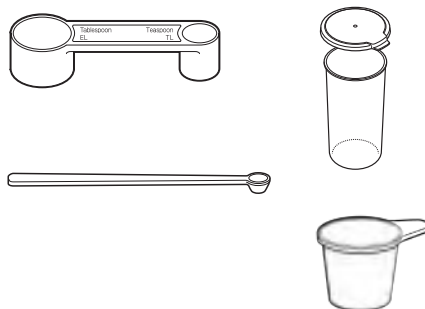


Cuillère à mesurer et cuillère à levain

Lavez à l'eau.

Gobelets à levain & Tasse à mesurer

Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.



- Ne pas laver au lave-vaisselle

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
	Pendant ou après la cuisson
Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.	[Tous les pains] ● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure sèche provenant d'un sachet sur lequel sont inscrits « levure instantanée » ou « levée rapide ». Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère à mesurer fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR12) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
Peut-on réutiliser la pâte ratée ? Par exemple la pâte n'a pas été cuite...etc.	● Vous pouvez l'utiliser pour faire des beignets, des pizzas et autres. Nous vous prions de confirmer à quel stade la cuisson s'est arrêtée et a repris les opérations suivantes. ● Lorsque la levure sèche a été mélangée à d'autres ingrédients. → La prendre et faire des beignets ou des pizzas (P. FR13, FR23). ● Après la fermentation ou la cuisson de la pâte à pain à mi-parcours. → Sortez la pâte et commencez à la faire cuire pendant 40 minutes à 170 °C dans le four. En observant la situation pendant la cuisson.
Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.	● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité correcte de levure sèche dans le distributeur de levure. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère à mesurer fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Le pain est collant et ne se coupe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer (levure) / du tasse à mesurer (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer fournie. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.

Problèmes et solutions

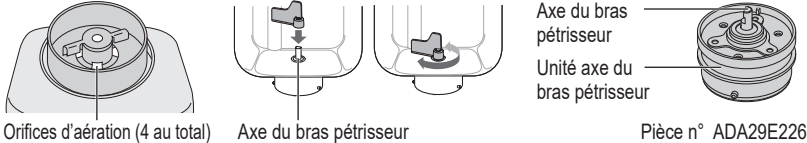
Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10 à 20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez employer l'option de couleur de croûte "Sombre", ou bien faites-le cuire au four à 200 °C pour 5 à 10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidu huileux au bas de la Brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR14) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.
Ma Brioche n'est pas très réussie quand j'utilise un mélange à pain.	● Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant le menu 5. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placer les ingrédients dans l'ordre décrit dans la recette. Si vous utilisez des ingrédients rajoutés, ajoutez-les plus tard. (P. FR14) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
Pourquoi mon pain n'est-il pas correctement mélangé?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas mélangés correctement.	● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou dans le moule à pain pendant que "👏" clignote? → Les ingrédients rajoutés doivent être ajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou mis dans le moule à pain pendant que le "👏" clignote à l'écran.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas correctement mélangés quand je fais de la brioche.	● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés à 5 minutes du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que "👏" clignote sur l'écran. ● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients rajoutés ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients rajoutés de moitié.
Les ingrédients rajoutés ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines.	● La surface des ingrédients rajoutés dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? → Disposez les ingrédients rajoutés de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR14) La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du tasse à mesurer fourni pour les liquides.

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du tasse à mesurer fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR12) ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Le pain ne sort pas.	● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouez alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10 à 20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies.	● Votre pâte était trop molle. → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane. ● Votre pâte était trop dure. → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau.
En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR24.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Le fruit était trop mûr ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	● Il ne peut être utilisé que pour les confitures.

Problèmes et solutions

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

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
En faisant de la confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont marinés dans l'alcool?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Puzzles	
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain.	● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essayez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
De la fumée sort des trous d'aération.	
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) (Fond du moule à pain)  Orifices d'aération (4 au total) Axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29E226
Exception d'affichage	
"1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
"H01", "H02" apparaît sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
"U50" apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

Coordonnées

Pour plus d'informations de produits et de l'assistance de l'opération:

In Canada, contact/Au Canada, communiquez avec:

Directement en ligne: www.panasonic.ca

Moules à pain et autres lames de pétrissage peuvent être achetés via le suivant:

In Canada, contact /Au Canada, communiquez avec:

Directement en ligne: www.panasonic.ca

Pour l'échange du produit défectueux pendant la période de garantie, s'il vous plaît contacter le revendeur d'origine ou notre centre de service à la clientèle.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V ~ 60 Hz		
Puissance absorbée	550 W		
Contenance	(Farine pour un pain)	maxi 610 g	min. 400 g
	(Farine pour une pâte)	maxi 500 g	min. 250 g
	(Levure sèche)	maxi 7 g	min. 1.4 g
	(Poudre à lever)	maxi 13 g	min. 6 g
Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes	Maxi 150 g raisins secs / noisettes		
Départ différé	Programmateur digital (jusqu'à 13 heures)		
Dimensions (L × H × P)	Env. 40,8 × 36,2 × 25,2 cm		
Poids	Env. 7,5 kg		
Accessoires	1 gobelet à levain, 1 tasse à mesurer, 1 cuillère à mesurer, 1 cuillère à levain		

Limited Warranty (Only for U.S.A.)

Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Corporation (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Small Appliances	1 yr.	1 yr.
Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series)	6 Months	6 Months

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts.

This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Mail-In Service – Online Repair Request

Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.

When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Service, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department 10th Fl.
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Product registration is not mandatory. Failure to complete the form does not affect the consumer's warranty rights.

Shop Accessories!

for all your Panasonic gear

Go to
<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of
your Panasonic products
Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V
products, TV, Computers & Networking, Personal
Care, Home Appliances, Headphones, Batteries,
Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance,
Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info
go to <http://shop.panasonic.com/support>

For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of March 2022

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Rice Cooker	One (1) year
Electric Thermo Pot	One (1) year
Automatic Bread Maker	One (1) year
Multi Cooker	One (1) year
Toaster Oven	One (1) year
Breakfast series (Coffee maker, Toaster, Kettle)	One (1) year
Hand Blender	One (1) year

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please visit our Support page:
www.panasonic.ca/english/support

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer.

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Cuiseurs de riz électriques	Un (1) an
Bouilloires thermales électriques	Un (1) an
Machines à pain automatiques	Un (1) an
Cuiseurs à usage multiple	Un (1) an
Fours grille-pain	Un (1) an
Série petit déjeuner (cafetière, grille-pain, bouilloire)	Un (1) an
Mélangeur à main	Un (1) an

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :
www.panasonic.ca/french/support

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine.

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive,
Mississauga, Ontario, L4W 2T3
www.panasonic.com

Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490
www.panasonic.com



© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2022

Printed in China
Imprimé en Chine

DZ50A235
MX0522L0

VA