

Operating Instructions

Gebruiksaanwijzing

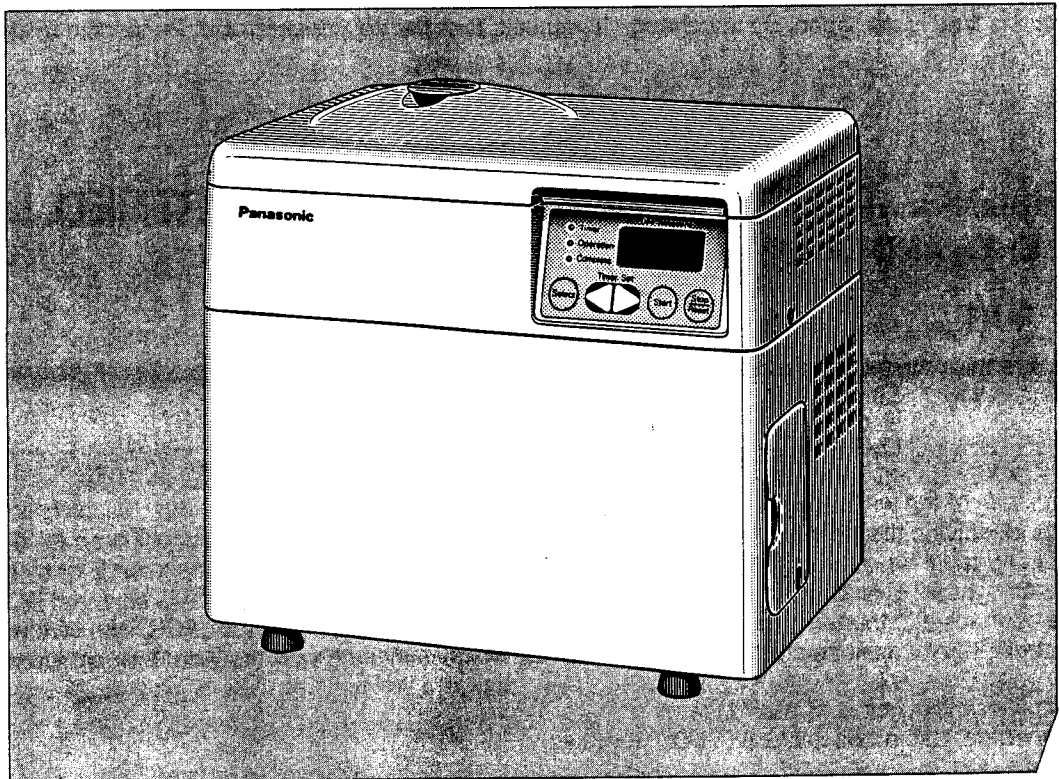
Mode d'emploi

Household Automatic Bread Maker

Automatische broodmachine

Four à pain automatique

SD-BT2P



Panasonic

Before operating this unit, please read these instructions completely.

Leest U deze gebruiksaanwijzing eerst geheel door, voordat U het toestel in gebruik neemt.

Raadpleeg ook het Panasonic kookboek!!

A lire attentivement avant utilisation.

ENGLIS'

NEDEF

FRA'

IMPORTANT TIPS

- Never remove the bread pan or unplug the appliance when it is in use. If you do, the programme sequence stops and cannot be continued even if restarted.
- Place the appliance on a firm, dry, flat worktop and avoid putting it on textiles (e.g. table-cloths, carpets etc.) or unstable bases.
- When in use do not place any covers or cloths on the appliance.
- In order to guarantee satisfactory baking, the appliance should not be used in the immediate vicinity of heat sources or in rooms where humidity is high.
- During the baking process, the casing heats up. A distance of at least 5 cm from walls and other objects should therefore be maintained.
- When removing the hot bread pan with the baked bread, use an ovencloth or oven gloves, as the container and the bread pan are very hot.
- Make sure that the interior of the appliance and the bread pan are always clean in order to guarantee a satisfactory programme sequence.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- These bread baking machines are only to be used for the making of bread and dough as explained in the enclosed baking instructions.
- If the mains lead is damaged, do not change it yourself; take the appliance to your Panasonic dealer to be repaired.

WARNING...THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. (FOR ENGLAND ONLY)

IMPORTANT

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code;

Green-and-yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The wire which is coloured GREEN-and-YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the safety earth symbol $\equiv$ or coloured GREEN or GREEN-and-YELLOW. The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

- This appliance requires a 13 AMP fuse.
- This apparatus was produced to BS 800.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN.

- Tijdens het bakken - dus als het toestel ingeschakeld staat - mag U de bakvorm niet verwijderen of de stekker uit het stopcontact halen. In deze gevallen wordt nl. het ingestelde programma onderbroken en blijft onderbroken, ook indien U het toestel opnieuw start.
- Plaats de oven op een vaste, droge en vlakke ondergrond en leg geen textiel (bv. een tafelkleed of een stukje vloerbedekking) tussen de oven en de ondergrond. Zorg er ook voor, dat de oven stabiel staat.
- Tijdens het bakken niets op het bovendeksel plaatsen.
- Teneinde een storingsvrije werking te waarborgen, mag het toestel niet in de directe nabijheid van warmtebronnen of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid worden gebruikt.
- Tijdens het bakken wordt de omkasting warm. Zorg er dan ook voor, dat de oven minimaal 5 cm van muren, wanden en andere voorwerpen staat verwijderd.
- Gebruik pannelappen of handschoenen bij het eruit halen van de hete bakvorm met het inmiddels gebakken brood omdat én de oven én de bakvorm erg heet zijn.
- Voordat U met bakken begint, moet U controleren of de binnenkant van de oven en de bakvorm zelf goed schoon zijn - alleen dan kan het programma goed door de oven worden afgewerkt.
- Let er op, dat kinderen niet bij het apparaat kunnen komen.
- Deze automatische broodbakoven mag uitsluitend worden gebruikt voor het bakken van brood en het maken van deeg, zoals nader uiteengezet in het bijgevoegde kookboek.
- Mocht het netsnoer beschadigd zijn, probeer dan niet zelf er een ander netsnoer op te monteren - lever het toestel in bij Uw Panasonic handelaar ter reparatie.
- Voldoet aan EEC richtlijn 82/499 E.E.C. (Alleen E. E. C. landen)

CONSEILS IMPORTANTS

- Quand le four est en marche, ne le débranchez jamais du secteur et ne retirez jamais le moule. Si vous agissiez de la sorte, le programme s'interromprait et ne pourrait plus reprendre, même si vous le relanciez.
- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
- Quand vous utilisez l'appareil, ne le couvrez jamais.
- Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
- Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.
- Quand vous retirez le moule chaud contenant le pain cuit, utilisez un linge isolant ou portez des gants isolants pour ne pas être brûlé par le récipient ou le moule.
- Veillez à ce que le moule et l'intérieur de l'appareil soient toujours propres afin que le programme puisse se dérouler normalement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Votre four à pain est exclusivement destiné à faire du pain ou de la pâte, de la manière expliquée plus loin.
- Si le cordon secteur est endommagé, n'essayez pas de le remplacer. Confiez cette tâche à votre revendeur Panasonic.
- Cet appareil est conforme à la directive C.E.E 82/499. (Pays membres de la C. E. E. uniquement)

PARTS IDENTIFICATION

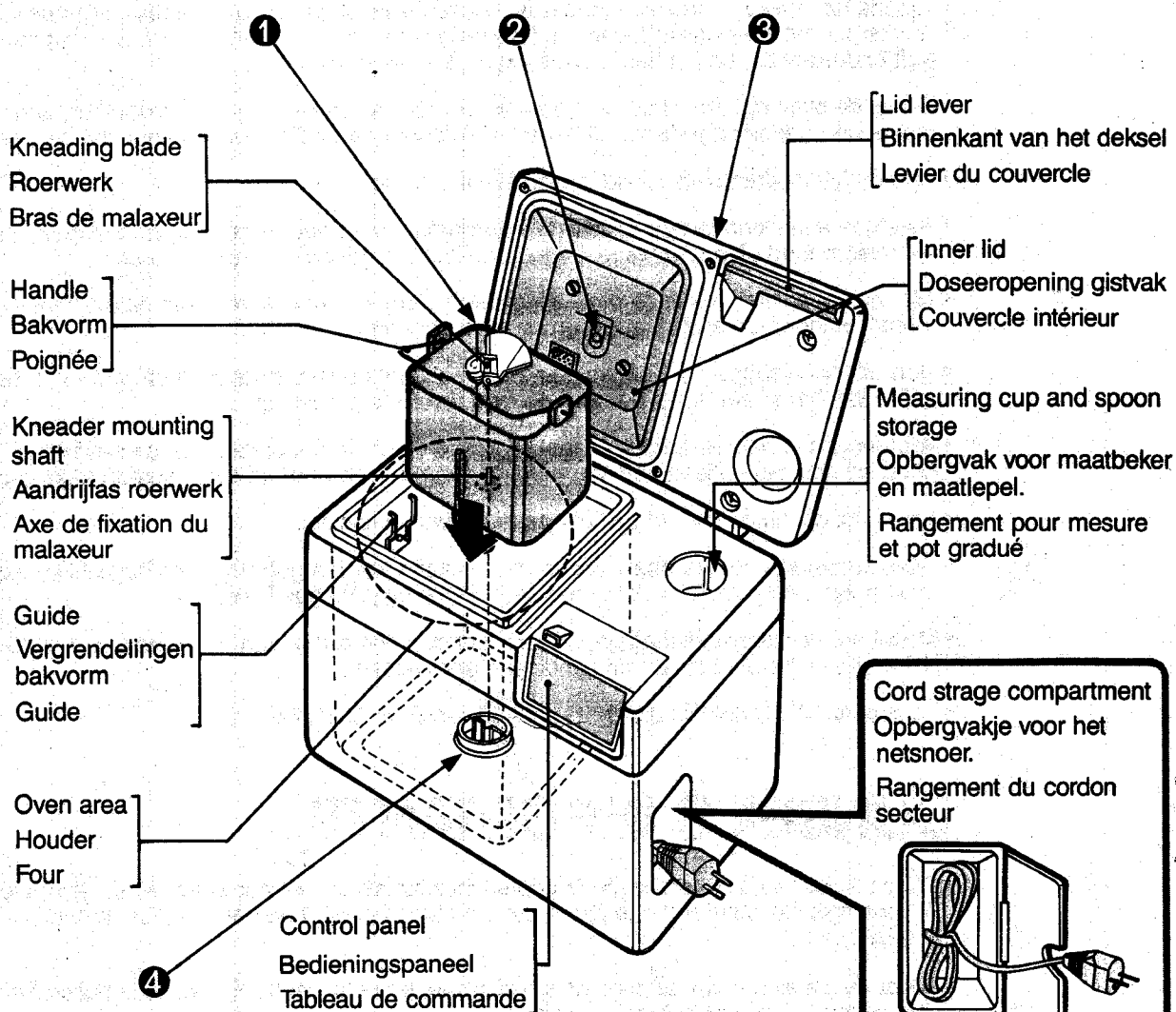
BESCHRIJVING VAN DE AFZONDERLIJK SAMENGESTELDE ONDERDELEN

NOMENCLATURE DES PIÈCES

ENGLISH

NEDERLANDS

Français



* The plug is different to the illustration in some areas.

* In bepaalde gebieden is de stekker afwijkend van die in de afbeelding getoond.

* Dans certaines régions, la fiche peut différer de celle de l'illustration.

1

Bread pan

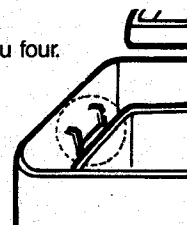
Insert the pan all the way in, aligning it with the guides on the left and right of the oven area.
Be sure the pan contacts the bottom of the body and clicks into place.

De bakvorm (bakblik)

Plaats het bakblik altijd tot aan de vergrendeling en in zijn geheel in de houder (Linkse en rechtse vergrendeling).
Klap nu de beugel in de richting van het deksel totdat deze hoorbaar klikt.
De vergrendelingen van blik en houder moeten op één hoogte staan. (zie afbeelding).

Moule à pain

Insérez le moule à fond dans l'appareil en l'alignant sur les guides situés à gauche et à droite du four.
Assurez-vous que le moule émet un déclic lorsqu'il touche le fond du four.



2

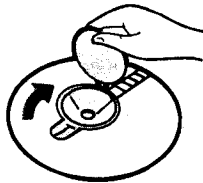
Yeast dispenser
located on the top of the lid.

Gist vakje

Het droge gist vakje bevindt zich aan de linkerbovenkant van het ovendeksel. Dit vakje kan worden geopend door het optillen van het plastic dekseltje.

Distributeur de levure

Le distributeur de levure est situé sur le dessus du couvercle.



3

Top lid

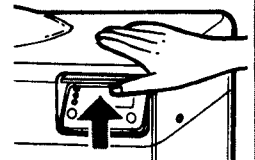
To open the top lid lever upward with your thumb on the right front edge of the lid.

Deksel van de broodmachine

Om de oven te openen moet de richel boven het bedieningspaneel naar boven worden geklapt, en vervolgens het deksel open klappen.

Couvercle supérieur

Ouvrez le couvercle supérieur avec le pouce en poussant vers le haut le levier situé sur le bord droit du couvercle.



4

Crumb tray (removable)

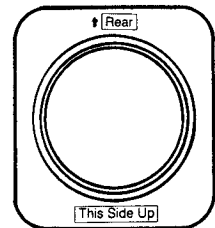
Mount the crumb tray onto the body with the ↑ **Rear** mark toward the front and the **This Side Up** mark facing up. If the crumb tray is not mounted properly, the bread case will not fit properly into the body.

Kruimellade (uitneembaar)

Plaats de kruimellade dusdanig in de behuizing dat de pijl ↑ **Rear** naar de achterzijde wijst en het **This Side Up** (deze zijde boven) teken naar boven toe is gericht. Indien u de kruimellade niet juist plaatst zal het bakblik niet in de behuizing passen.

Ramasse-miettes (amovible)

Fixez le ramasse-miettes à l'appareil en dirigeant le repère ↑ **Rear** vers l'avant et l'indication **This Side Up** vers le haut. Si le ramasse-miettes n'est pas correctement placé, le moule à pain ne s'insère pas convenablement.



Accessories

Toebehoren

Accessoires

Measuring spoon

Used to measure sugar, salt, etc.
For measuring, use the included measuring spoon.

Maatlepel

Voor het afmeten van kleine hoeveelheden ingrediënten, zoals suiker, zout, gist, enz, volgens de recepten in het Panasonic kookboek. Maak uitsluitend gebruik van de bijgeleverde maatlepel.

Mesure

Permet de mesurer le sucre, le sel, etc.
Utilisez exclusivement la mesure fournie.

Measuring cup

Used to measure water, etc. (1 cup/210 ml)

Maatbeker

Voor het afmeten van de benodigde hoeveelheden vloeistof. Volg de recepten in het Panasonic kookboek.

Pot gradué

Permet de mesurer l'eau, etc. (1 pot = 210 ml)



Tablespoon (approx. 15 ml)
grote maatlepel. — suiker, melkpoeder
(=1 eetlepel)
cuiller de service (environ 15 ml)

Teaspoon (approx. 5 ml)
kleine maatlepel. — zout, gedroogd gist
(=1 theelepel)
cuiller à café (environ 5 ml)

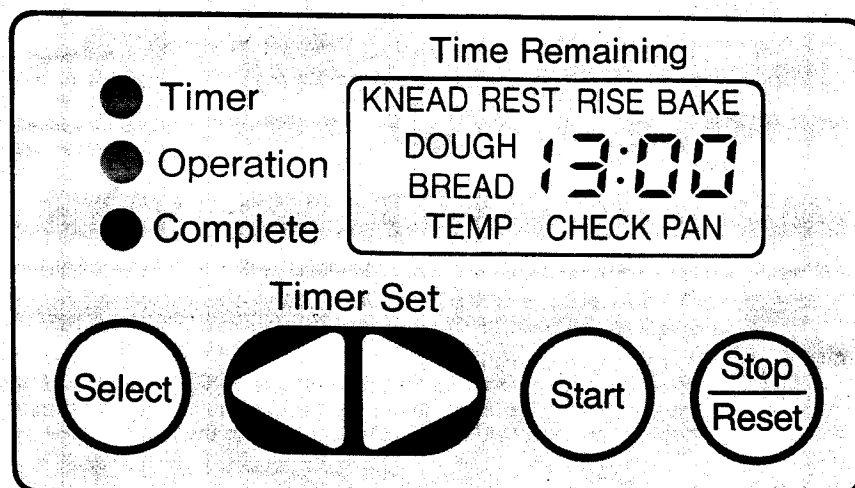


(210 ml)

DESCRIPTION OF THE OPERATING PANEL

ENGLISH

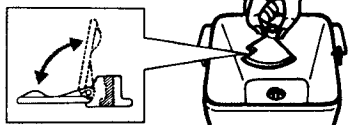
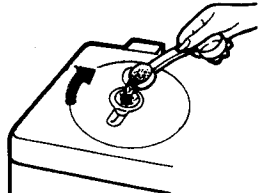
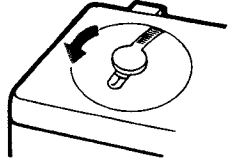
Before using the appliance, please make sure you are fully familiarized with the individual operating elements and displays.



Time Remaining	The indicator shows which programme you have selected (BREAD or DOUGH) and which procedure is taking place in the baking process.
	Using the operation selector button, you can set the appliance to automatic BREAD or DOUGH making.
Timer Set	Using the preset timing button, the appliance can be preprogrammed for from 4 hours to a maximum 13 hours (times). ▶ Pressing this symbol once increases the set time by 10 minutes. ◀ Pressing this symbol once decreases the set time by 10 minutes. By keeping pressure on the button, the desired time can be entered continuously in steps of 10 minutes.
	Press the start button to start the appliance and the preset timing.
	Pressing this button once stops the appliance or cancels the programme sequence.

OPERATION

Points to note during operation

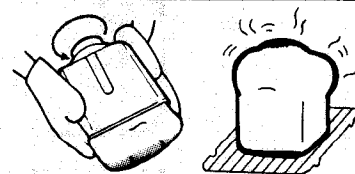
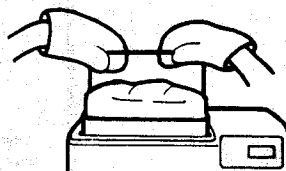
1	Make sure the bread pan, kneader mounting shaft and oven area are free of any remains of bread.
2	Put the kneading blade into the bread pan and onto the shaft. The kneading blade should lie flat in the bread pan. 
3	Add all the ingredients to the bread pan in accordance with the recipe in the baking instructions (except the yeast). • If the dried yeast dispenser is damp, the yeast cannot be completely distributed.
4	Put the bread pan filled with the ingredients completely into the container (oven area) until it fits firmly in place (left and right). Fold down the handle until it rests on top. 
5	Close the appliance lid and, in accordance with the recipe, fill the yeast dispenser on top of the appliance lid with dry yeast. 
6	Close the yeast dispenser and do not reopen during operation. 

TIP:

The appliance cannot be started without the bread pan. The indicator lights in the operating panel light up alternately and the message "CHECK PAN" appears in the indicator. In the case of very high ambient temperatures, as for example in the summer, we recommend you to use cooled ingredients (e.g. cold water). Otherwise room temperature is recommended.

Setting for "Automatic Bread Making"

1	Plug in.
2	In order to bake a loaf fully automatically straight away, just press the start button. When making bread, it is not necessary to press the operation selector button.
3	The required operating time appears in the indicator (4 hours = 4:00) and is counted down one minute at a time (3:59, 3:58...).
4	The indicator light for "Operation" lights up. Important: The appliance must not be opened during the baking operation. This could lead to poor results.
5	When the operating time is up, a bren sional indicator that the baking process is complete. The indicator light for "Complete" lights up.
6	When the baking process has finished, the bread in the bread pan should be removed from the appliance immediately. Caution! Risk of burning! Please use and overcloth or overgloves.
7	Do not plate the hot bread pan on the appliance or on other sensitive surfaces.
8	Remove the finished loaf from the bread pan and leave it to cool down on a wire cooling rack.



TIP:

If the kneading blade is in the base of the baked loaf, please use a utensil, made of plastic for example, to remove this carefully. It is possible to damage the kneading blade if metal is used.

Setting for "Automatic Bread Making with Preset Timing"

By means of the preset timing, the appliance can be set in steps of 10 minutes for at least 4 hours 10 minutes up to 13 hours. (9 hours preprogramming + 4 hours baking)

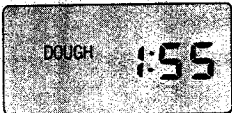
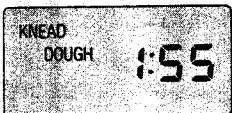
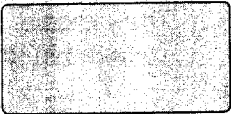
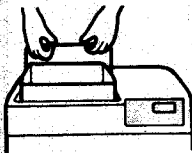
1	Using the preset-timing button enter the time at which the bread is to be ready, e.g. set the appliance at 21:00 hours in the evening for the bread to be ready at 8:30 the next morning! Keep your finger on one of the two preset-timing buttons  , until the indicator shows 11 hours and 30 minutes (11:30).
2	Pressing the preset-timing button in the left-hand zone  once 13 hours displays in the indicator (13:00).
3	Pressing the preset-timing button in the right-hand zone  once 4 hours 10 minutes displays in the indicator (4:10).
4	If the button is pressed continuously, the set time is continuously advanced or retarded in steps of 10 minutes.
5	After setting the desired time, just press the start button.
6	The indicator light for the preset timing lights up and the ingredients are immediately kneaded in the bread pan.
7	The time entered is counted down one minute at a time.

TIP:

Even with preset timing, the kneading process begins as soon as the start button is pressed. This does not signify any malfunction.

Setting for "Automatic Dough Making"

ENGLISH

1	Press the operation selector button twice.	
2	The required preparation time, 1 hour and 55 minutes, appears in the indicator (1:55).	
3	Press the start button.	
4	The indicator light for "Operation" light up.	 Operation
5	The required time remaining until the dough is ready is shown by the indicator and is counted down one minute at a time.	
6	When the operating time is up, a beep signal indicates that the dough making process is complete. The indicator light for "Complete" lights up.	 Complete 
7	Remove the finished dough with the bread pan from the container and work it according to the recipe in the baking instructions.	

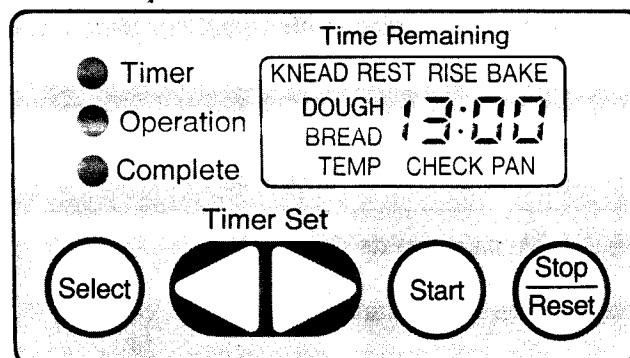
TIP:

In the case of automatic dough making, it is not possible to preselect a time. The preparation takes place immediately after the start button has been pressed.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Maakt U zich eerst geheel eigen met de bedieningstoetsen en aanduidingen, voordat U het apparaat in gebruik neemt.

Bedieningspaneel



Time Remaining	Nog resterende tijdsaanduiding (de klok loopt dus terug en gaat naar 00.00)
Timer	Voorkeuze van de tijd. (U kunt dus het toestel bv. 's-avonds inschakelen waarna het eigenlijke bakken pas veel later plaatsvindt.)
Operation	In werking
Complete	Gereed.
KNEAD/REST/RISE/BAKE	Kneden/Rusttijd/rijzen/bakken
DOUGH	Deeg

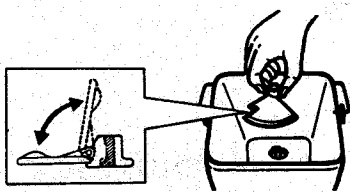
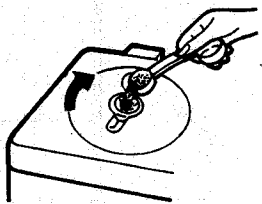
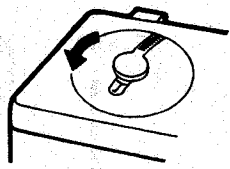
BREAD	Brood
TEMP	Temperatuur is hoger dan 40°C.
CHECK PAN	Bakblik controleren
Select	Keuze tussen automatisch bakken of kneden
Timer Set	Tijdskeuzetoets voor instelling van de tijd, vóórdat het programma begint.
Start	Starten - beginnen
Stop/Reset	Stoppen/wissen van het programma.

Time Remaining KNEAD BREAD 4:00	Aanduiding resterende tijd Op het uitleesvenster kan worden afgelezen, welk programma U hebt gekozen (deeg of brood) en welk proces aan de gang is.
Select	Keuze bakken/kneden Met deze keuzetoets kunt U het apparaat òf op automatisch bakken òf op automatisch kneden zetten.
Timer Set	Voorkeuze tijdsinstelling Met behulp van de tijdvoorkeuzetoets kan het apparaat vanaf 4:10 uur tot en met maximaal 13 uur worden voorgeprogrammeerd. ► Met één druk op dit symbool (pijlje rechts) gaat de tijd klok elke keer 10 minuten vooruit. ◄ Met één druk op dit symbool (pijlje links) gaat de tijd klok elke keer 10 minuten terug. Door de toets ingedrukt te houden kan de gewenste tijd met stappen van 10 minuten voorgeprogrammeerd worden.
Start	Starten Bij het indrukken van de starttoets wordt het apparaat (met de eventueel ingestelde voorkeuzetijd) in werking gesteld.
Stop/Reset	Stoppen/Wissen Door deze toets éénmaal in te drukken wordt het programma stopgezet maar tevens het vooraf ingestelde programma gewist.

HET GEBRUIK

Op welke punten moet U bij de bediening van het apparaat speciaal letten?

NEDERLANDS

1	Controleer, of de bakvorm, de aandrijfas en de houder geen broodresten bevatten.	
2	Plaats het roerwerk in de bakvorm op de aandrijfas. Het roerwerk moet precies horizontaal in het bakblik liggen.	
3	Doe, al naar gelang het recept, uit het kookboek alle ingrediënten in de bakvorm MET UITZONDERING VAN DE GIST. • Indien het gistvakje vochtig is, kan de gist niet volledig verdeeld worden.	
4	Plaats de met ingrediënten gevulde bakvorm altijd tot en met de vergrendeling in de houder (links én rechts). Klap dan de beugel om, totdat deze goed inklikt.	
5	Sluit nu het deksel van het apparaat en vul het gistvakje met droge gist (zie hiervoor recept). Dit gistvakje bevindt zich aan de bovenkant van het deksel.	
6	Sluit nu het gistvakje en open het niet meer tijdens het proces.	

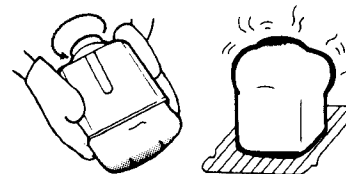
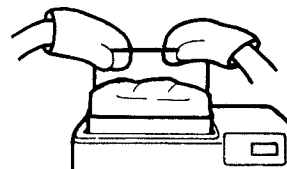
AANWIJZING:

De oven kan niet gestart worden zonder dat de bakvorm erin zit. De controlelampjes op het schakelpaneel knipperen en in het venster verschijnt de aanduiding "CHECK PAN", (Bakblik controleren).

Wanneer de omgevingstemperatuur erg hoog is, zoals bv. in de zomer, adviseren wij U, de ingrediënten te koelen (bv. koud water). Verder is kamertemperatuur aan te bevelen.

Het instellen van de broodmachine voor het automatisch broodbakken.

1	Steek de stekker van de broodmachine in het stopcontact.
2	Indien U het brood direct en volautomatisch wilt gaan bakken, hoeft U alleen maar de starttoets in te drukken. Bij het bakken van brood is het niet noodzakelijk, de keuze toets in te drukken.
3	In het uitlees venster verschijnt nu de benodigde baktijd (4 uur = 4:00) en de klok loopt nu per minuut af (3:59, 3:58.....etc.).
4	Het controlelampje "operation" licht op. BELANGRIJKE AANWIJZING: Tijdens de bakprocedure mag het apparaat beslist niet geopend worden - het gevolg zou zijn, dat de bakresultaten niet aan de verwachtingen beantwoorden.
5	Na de bereiclingstijd (dus 4 uur) hoort U een zoemer en dit betekent, dat de bakprocedure beëindigd is. Het controlelampje "Complete" licht op.
6	Na de bakprocedure moet het brood in de bakvorm direct uit de oven worden, gehaald. LET OP: Brandt uw handen niet! Maak gebruik van pannelappen of ovenhandschoenen.
7	Plaats de hete bakvorm niet op de oven of op andere voor warmte gevoelige plaatsen.
8	Haal het gebakken brood nu uit de bakvorm en laat het afkoelen op een rooster.



AANWIJZING:

Mocht het roerwerk zich nog in de onderkant van het brood bevinden, maak dan gebruik van bv. een plastic voorwerp, om het roerwerk voorzichtig los te maken. Het gebruik van metalen voorwerpen kan tot beschadiging van het roerwerk leiden.

HET INSTELLEN VAN HET APPARAAT VOOR HET AUTOMATISCH BROODBAKKEN MET TIJDSINSTELLING.

Door gebruik te maken van de tijdskeuze instelling kunt U de oven in stappen van 10 minuten vanaf minimaal 4 uur en 10 minuten tot en met 13 uur (maximum) voorprogrammeren. (9 uur voorgeprogrammeerd + 4 uur bereidingstijd).

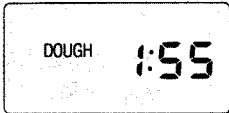
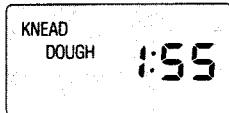
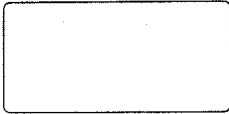
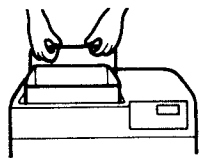
NEDERLANDS

1	Programmeer met behulp van de tijdskeuze instelling de tijd, waarop het brood klaar moet zijn. Voorbeeld: Om 9 uur 's-avonds wilt U de oven zo afstellen, dat het brood de volgende morgen om 8:30 (half negen) gebakken is. Druk nu met Uw vinger net zo lang op één van de twee voorkeuzetoetsen  totdat in het uitlees venster 11:30 verschijnt (elf uur en dertig minuten). Dus 11:30 is de totale ingestelde tijd nl van 9-12 uur = 3 uur/van 12-8:30 = 8½ uur dus 3 uur + 8½ uur = 11½ uur = 11:30.
2	Door de linkse  tijdskeuzetoets éénmaal in te drukken verschijnt in het venster de aanduiding 13 uur (13:00).
3	Door de rechtse  tijdskeuzetoets éénmaal in te drukken, verschijnt in het venster de aanduiding 4 uur en 10 minuten (4:10).
4	Wanneer U nu de toets ingedrukt blijft houden, dan loopt de in te stellen tijd steeds met 10 minuten op of af.
5	Na het instellen van de gewenste tijdsduur hoeft U alleen nog maar de starttoets in te drukken.
6	Het controlelampje voor de tijdskeuze instelling licht nu op en de ingredienten in het broodblik worden nu direct geknead.
7	De voorgeprogrammeerde tijd loopt nu per minuut af tot nul.

AANWIJZING:

Het kneden begint direct, óók indien U met de tijdskeuze werkt, nadat U de starttoets heeft ingedrukt.
Dit is dus geen fout van de oven.

HET INSTELLEN VAN DE HET APPARAAT VOOR HET AUTOMATISCH DEEG MAKEN;

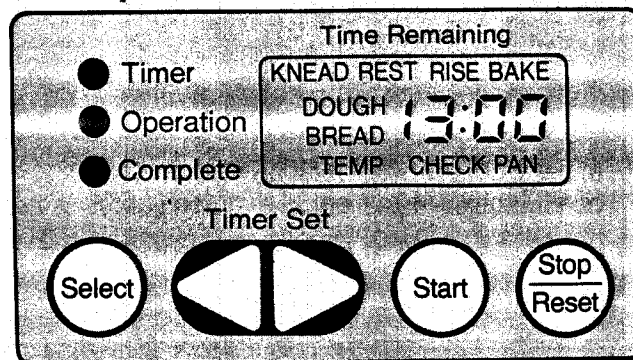
1	Druk de funktiekeuzetoets (Select) tweemaal in.	
2	In het uitleesvenster verschijnt nu de benodigde bereidingstijd, 1 uur en 55 minuten (1:55)	
3	Druk nu de starttoets in.	
4	Het controlelampje "operation" (in werking) licht nu op.	 Operation
5	De benodigde resterende tijd, voordat het deeg gereed is wordt in het uitlees venster aangeduid en loopt per minuut af.	
6	Na beëindiging van de bewerkingstijd gaat de zoemer af, het bereiden van het deeg is nu klaar. Het controlelampje "Complete" licht nu op.	 Complete 
7	Neem nu het klaargemaakte deeg met de bakvorm uit de houder en verwerk het deeg verder volgens een recept uit het Panasonic kookboek.	

AANWIJZING:

Bij het verwerken tot deeg kan geen voorkeuzetijd worden ingeprogrammeerd.
Het bewerken begint direct nadat de starttoets ingedrukt is.

DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

Avant de faire du pain, étudiez attentivement la fonction de chaque touche de commande.



FRANÇAIS

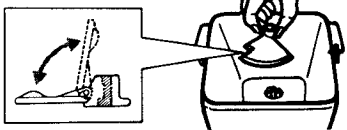
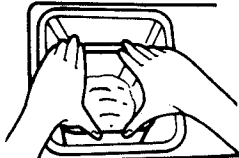
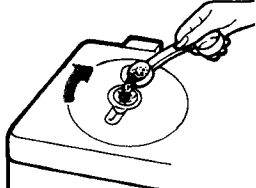
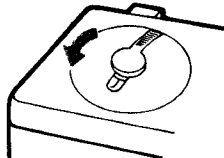
Time Remaining	Temps restant (la minuterie décompte jusqu' à 00.00)
Timer	Présélection du temps. (Vous pouvez donc régler l'appareil la soir, après quoi la cuisson proprement dite n'aura lieu que beaucoup plus tard. Voir aussi page 8).
Operation	En fonctionnement.
Complete	Prêt.
KNEAD/REST/RISE/BAKE	Pétrissage/Repos/Levage/Cuisson.
DOUGH	Pâte.

BREAD	Pain.
TEMP	La température est supérieure à 40°C.
CHECK PAN	Contrôler la température du bac de cuisson.
Select	Sélection entre cuisson automatique et pétrissage.
Timer Set	Touches de sélection pour régler le temps avant que le programme commencent.
Start	Démarrer-commencer.
Stop/Reset	Arrêter/effacement du programme.

Time Remaining	L'affichage montre quel programme vous avez choisi (PAIN ou PETRISSAGE) et quel stade va commencer pendant la procédure de cuisson.
	Appuyez sur cette touche pour sélectionner la position pain (BREAD) ou pâte (DOUGH).
Timer Set	Ces touches vous permettent de régler le programmeur. ► Chaque appui fait avancer le programmeur de 10 minutes. ◀ Chaque appui fait reculer le programmeur de 10 minutes. (Vous pouvez accélérer le réglage en maintenant ces touches enfoncées.)
	Appuyez sur cette touche pour lancer le programmeur ou pour passer en mode de marche.
	Appuyez sur cette touche pour arrêter l'appareil en cours d'utilisation ou pour annuler le réglage du programmeur. (Pour arrêter l'appareil, une fois la touche START enfoncée, appuyez sur la touche STOP/RESET et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde.)

UTILISATION

Points à surveiller en cours d'utilisation

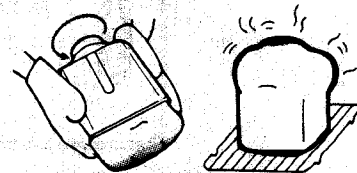
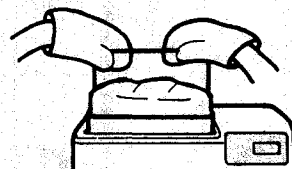
1	Vérifiez s'il ne reste pas de pain dans le moule, sur la broche d'entraînement ou dans le récipient.
2	Placez le malaxeur sur la broche d'entraînement à l'intérieur du moule en veillant à ce qu'il repose bien à plat. 
3	Versez les ingrédients dans le moule en respectant les proportions de la recette indiquée dans les instructions de cuisson (à l'exception de la levure). • Si le distributeur de levure est humide, la totalité de la levure ne sera pas ajoutée au mélange.
4	Une fois les ingrédients versés dans le moule, insérez-le à fond dans le récipient en veillant à ce qu'il tienne fermement en place (tant à gauche qu'à droite). Rabattez la poignée sur le dessus du moule. 
5	Fermez le couvercle de l'appareil et remplissez le distributeur de levure situé sur le dessus du couvercle de l'appareil, en vous conformant aux indications de la recette. 
6	Refermez le distributeur de levure et ne l'ouvrez plus pendant la marche. 

CONSEIL:

L'appareil ne peut pas être mis en marche sans moule. Les témoins du tableau de commande s'allument à tour de rôle et le message CHECK INSERTION ("Vérifiez l'insertion") apparaît. Si la température ambiante est très élevée, en été notamment, nous vous conseillons d'utiliser des ingrédients préalablement réfrigérés (eau froide par exemple). En d'autres temps, utilisez des ingrédients qui sont à température ambiante.

Réglages pour la préparation automatique du pain

1	Branchez l'appareil.
2	Pour cuire directement un pain de manière entièrement automatique, appuyez simplement sur la touche START. Quand vous faites du pain, il est inutile d'appuyer sur la touche SELECT.
3	Le temps requis apparaît sur l'affichage (4 heures—4:00) et les minutes qui passent sont automatiquement déduites (3:59, 3:58...).
4	Le témoin OPERATION s'allume. Conseil important: Pour que le pain soit bien cuit, l'appareil ne doit pas être ouvert pendant la cuisson.
5	Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et le témoin COMPLETE s'allume.
6	Une fois la cuisson terminée, vous devez retirer immédiatement le moule de l'appareil. Attention: Vous risquez de vous brûler! N'oubliez pas d'utiliser un linge isolant ou de porter des gants isolants.
7	Ne posez pas le moule brûlant sur l'appareil ou sur toute autre surface sensible à la chaleur.
8	Retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une claie métallique.



CONSEIL:

Si le malaxeur reste attaché à la base du pain, détachez-le délicatement à l'aide d'un ustensile en plastique par exemple. N'utilisez pas d'ustensile en métal, vous risqueriez d'endommager le malaxeur.

Réglages pour la préparation automatique du pain commandée par programmateur

Le programmateur vous permet de programmer la mise en marche de l'appareil par pas de 10 minutes, entre 4 heures 10 minutes et 13 heures à l'avance (9 heures de temps d'attente + 4 heures de cuisson).

1	A l'aide des touches TIMER SET, introduisez l'heure pour laquelle le pain doit être cuit (par exemple, réglez l'appareil aujourd'hui à 21h00 pour que le pain soit prêt demain à 8h30). Maintenez le doigt sur une des touches TIMER SET jusqu'à ce que l'affichage indique 11 heures 30 minutes (11:30).
2	L'appui de la touche TIMER SET gauche fait apparaître l'indication 13:00.
3	L'appui de la touche TIMER SET droite fait apparaître l'indication 4:10.
4	Si vous maintenez la touche enfoncée, l'heure affichée avance ou recule rapidement par pas de 10 minutes.
5	Une fois le réglage du programmateur terminé, appuyez sur la touche START.
6	Le témoin TIMER s'allume et les ingrédients sont immédiatement malaxés dans le moule.
7	Les minutes qui passent sont automatiquement déduites de la durée affichée.

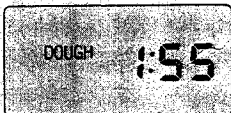
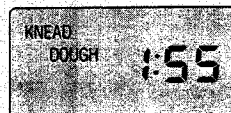
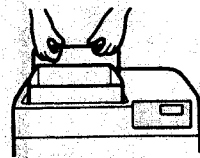
FRANÇAIS

CONSEIL:

Même lorsque vous utilisez le programmateur, le malaxage commence dès que la touche START est enfoncée. Il ne s'agit pas d'un défaut de fonctionnement.

Réglages pour la préparation automatique de la pâte

FRANÇAIS

1	Appuyez deux fois sur la touche SELECT.	
2	Le temps de préparation, à savoir 1 heure 55 minutes, apparaît sur l'affichage (1:55).	
3	Appuyez sur la touche START.	
4	Le témoin OPERATION s'allume.	
5	Le temps restant jusqu'à ce que la pâte soit prête apparaît sur l'affichage et les minutes qui passent sont automatiquement déduites.	
6	Quand le temps de préparation est écoulé, un signal sonore retentit et le témoin COMPLETE s'allume.	 
7	Retirez le moule contenant la pâte et travaillez-la de la manière indiquée dans la recette figurant dans les instructions de cuisson.	

CONSEIL:

La préparation automatique de la pâte ne peut pas être programmée et commence dès que la touche START a été enfoncée.

FRANCAIS

	There has been an interruption in the power supply (power failure, unplugging of the power cord, or malfunctioning a household fuse or breaker).	Remove the dough and start again using all new ingredients. If the interruption in the power supply is momentary, the operation will not be affected.
This display appears and operation stops. Deze cijfers verschijnen op het uitleesvenster en de machine stopt. L'indication ci-dessus apparaît sur l'affichage et l'appareil s'arrête.	Er is een onderbreking in de stroomtoevoer (stroomstoring, de stekker is uit het stopcontact getrokken of er is een stop doorgeslagen.) L'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue (panne de courant, débranchement du cordon secteur ou déclenchement d'un fusible).	Verwijder het deeg en begin opnieuw - vervang dus alle ingrediënten, meel etc. Indien de stroomstoring maar even duurt, zal de werking van de oven niet beïnvloed worden. Retirez la pâte et recommencez avec de nouveaux ingrédients. Si la panne de courant est temporaire, l'appareil continue à fonctionner normalement.

HOW TO CLEAN HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN.

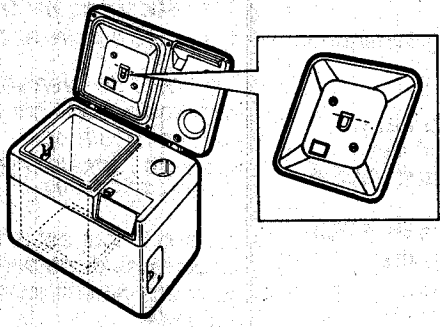
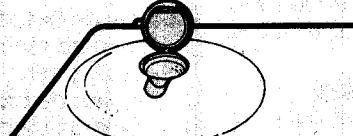
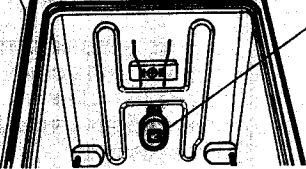
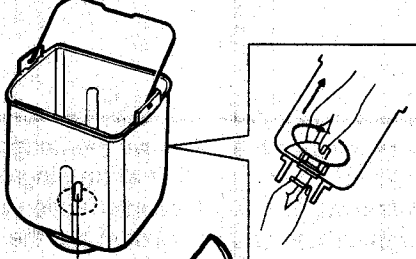
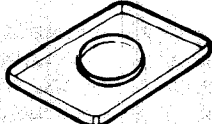
ENGLISH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

When cleaning the unit, unplug and allow the unit to cool.

Trek, voordat U gaat schoonmaken eerst de stekker uit het stopcontact en laat de oven eerst afkoelen.

	Body, Top lid, and Inner lid Body, top lid and inner lid should be wiped clean with a damp cloth. If the inner lid becomes excessively dirty, use a screwdriver to remove the screws, and wash the lid in water. Be careful not to bend the yeast dispenser. • Use only mild, liquid detergent. Do not use cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials. Also do not use benzene, thinner, alcohol, etc. Do not wash removable parts in a dishwasher.	Omkastings, bovendeksel en binnendeksel. De omkastings, het boven- en binnendeksel moeten worden gereinigd door ze af te vegen met een vochtig doek. Mocht het binnendeksel erg vuil zijn geworden, schroef dan de schroeven los met een schroevendraaier en was het deksel in water af. Let er goed op, de gistverdelers niet te buigen. • Gebruik uitsluitend een zacht, vloeibaar schoonmaakmiddel. Maak geen gebruik van schuurmiddelen, staalwolsponsjes of andere schurende middelen. Gebruik ook geen benzine, thinner (ververdunner), alcohol etc. Reinig uitneembare delen nooit in een vaatwasser. • Gebruik de oven niet zonder het binnendeksel.
	Yeast dispenser Wipe clean with a dry cloth.	Gis vakje (Yeast dispenser) Wrijf dit schoon met een droge doek.
 Temperature sensor Temperatuur sensor Capteur de température	Temperature sensor Wipe gently, avoiding bending the temperature sensor.	Temperatuursensor Wrijf deze voorzichtig schoon - (ver)buig de thermostaat niet.
 Kneader mounting shaft Aandrijfas roerwerk Bras de malaxeur	Bread pan and kneading blade Remove from the body and wash with a sponge after each use. Note: The inside of the pan and kneading blade are coated with a non-stick finish. Avoid using harsh cleansers or sharp objects when cleaning. • If the hole of the kneading blade is clogged, clean with a soft-bristle brush. • Do not keep soaked in water. This may cause the spoilage or the shaft may not rotate.	Bakvorm en Roerwerk Haal deze los uit de omkastings en was ze - na ieder gebruik - met een spons. LET OP: De binnenkant van de voor en het roerwerk hebben een antikleef afwerking (anti-baklaag). Gebruik daarom geen ruwe schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen tijdens het schoonmaken. • Indien de holte van het roerwerk zit met deegrestanten, maak deze dan schoon met een zachte borst. • Dompel ze niet onder water. Dit zou kunnen resulteren in defecten en/of het niet draaien van de as.
	Crumb Tray If crumbs have accumulated, remove the crumb tray from the body and wash.	Kruimellade. Indien zich hier veel kruimeltjes op bevinden, haal dan de lade uit de oven en was deze af.

NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.

Coffret, couvercle supérieur et couvercle intérieur

Le coffret, le couvercle supérieur et le couvercle intérieur doivent être nettoyés avec un linge humide. Si le couvercle intérieur est encrassé, dévissez-le et nettoyez-le à l'eau. Veillez cependant à ne pas plier le distributeur de levure.

- Utilisez exclusivement du détergent liquide doux. N'utilisez ni détergent, ni paille de fer, ni autres matières abrasives. N'utilisez pas non plus de benzène (détachant), de thinner (diluant), d'alcool, etc. Ne lavez pas les pièces amovibles au lave-vaisselle.

Distributeur de levure

Essuyez-le avec un linge sec.

Capteur de température

Essuyez-le délicatement en évitant le le plier.

Moule et bras de malaxeur

Retirez-les de l'appareil et lavez-les avec une éponge après chaque usage.

Remarque: L'intérieur du moule et le ras de malaxeur sont recouverts d'une matière anti-adhérente. Ne les nettoyez pas avec des détergents puissants et évitez tout contact avec des objets pointus.

Si l'orifice du bras de malaxeur est obstrué, nettoyez-le avec une brosse à poils souples. Évitez tout séjour prolongé dans l'eau car cela pourrait détériorer les pièces ou empêcher la rotation de l'axe.

Amasse-miettes

Retirez les ramasse-miettes et videz-le.

Non-stick coating bread pan and kneading blade

ANTI-AANBAKLAAG OP DE BROODPAN EN HET ROERWERK

Revêtement anti-adhérent du moule et du bras de malaxeur

- Do not use metal utensils. • Wash after each use. The non-stick coating may change colour after long use. This is caused by moisture and steam, and has no effect on the use or hygiene of the Bread Bakery.
- Maak geen gebruik van metalen gereedschappen of voorwerpen. • Was de pan en het roerwerk af na ieder gebruik. Na langdurig gebruik is het mogelijk, dat de anti-aanbaklaag verkleurt. Deze verkleuring wordt veroorzaakt door vocht en stoom doch heeft geen enkele invloed bij het gebruik of de hygiëne van de broodmachine.
- Évitez tout contact avec des ustensiles en métal. • Lavez-les après chaque usage. La couleur du revêtement anti-adhérent peut se modifier dans le temps, en raison de son exposition prolongée à l'humidité et à la vapeur. Cela n'affecte ni l'hygiène ni le bon fonctionnement de l'appareil.

Storing the Bread Bakery

Rangement du four à pain

OPBERGEN VAN DE BROODMACHINE

- Be sure the body has cooled completely before storing.
- Be sure to close the top lid.
- Do not place heavy objects on the top lid. This may damage the seal.
- Be sure that all moisture inside the unit has dried completely.
- Overtuig U ervan, dat de omkasting geheel afgekoeld is voordat U de oven opbergt.
- Let er op, het bovendeksel goed te sluiten.
- Plaats geen zware voorwerpen op het bovenste deksel, dit zou de afsluiting kunnen beschadigen.
- Let er ook op, dat alle vocht in de oven verdwenen is en de binnenzijde dus volkomen droog is.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement refroidi.
- N'oubliez pas de refermer le couvercle supérieur.
- Ne posez jamais d'objet lourd sur le couvercle supérieur car cela endommagerait son joint.
- Vérifiez s'il n'y a plus aucune trace d'humidité à l'intérieur de l'appareil.

SLICING AND STORING

HET SNIJDEN EN BEWAREN VAN HET BROOD.

DECOUPAGE EN TRANCHES ET CONSERVATION

Slicing homemade bread

Homemade bread can be cut with a bread knife. Place the loaf on its side and cut with a sawing motion.

Storing homemade bread

After cooling the bread completely, wrap it in a foil or plastic bag, and keep it at room temperature. For longer storage, wrap well and store homemade bread in the freezer.

Het snijden van het zelfgemaakte brood.

Het zelfgemaakte brood kan met een broodmes worden gesneden. Zet het brood op zijn platte kant en snij het vervolgens met een zagende beweging.

Het bewaren van het zelfgemaakte brood.

Nadat het brood geheel is afgekoeld, kunt U het in aluminium folie of in een plastic zak verpakken en het op kamertemperatuur bewaren. Indien U het brood voor langere tijd wilt bewaren, verpak het dan goed en bewaar het gebakken brood in de vriezer.

Découpage du pain en tranches

Le pain peut être coupé à l'aide d'un couteau à pain. Posez le pain à plat et coupez les tranches de la manière illustrée.

Conservation du pain

Quand le pain est complètement refroidi, entourez-le d'une feuille ou d'un sac en plastique et conservez-le à la température ambiante. Le pain peut aussi être conservé plus longtemps. Il suffit de l'emballer soigneusement et de le mettre au freezer ou au surgélateur.

SPECIFICATIONS TECHNISCHE GEGEVENS:

SPÉCIFICATIONS

ENGLISH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

Power supply		Local supply
Power consumed	Heater	410 W
	Motor	100/110 W (50/60 Hz)
Capacity		Min. 1 cup (150 g) — Max. 2 cups (300 g) of bread flour
Timer		Digital timer (4 hours and 10 minutes — 13 hours)
Dimensions (H x W x D)		32.5 x 35.0 x 24.0 cm
Weight		approx. 7.7 kg
Accessories		Measuring cup (1 cup / 210 ml) Measuring spoon (15 ml and 5 ml)

Stroombron		Plaatselijke netspanning
Stroomverbruik	Verwarmingselement	410 W
	Motor	100/110 W (50/60 Hz)
Capaciteit		minimum 1 beker (150 gram) — maximum volgens het Panasonic kookboek
Tijdklok		Cijfertijdklok (digitaal) (4 uur en 10 minuten — 13 uur)
Afmetingen (hoogte — breedte—diepte)		32.5 x 35.0 x 24.0 cm
Gewicht		Ongeveer 7.7 kg
Toebehoren		Maatbeker (210 ml) Maatlepel 1 (15 ml en 5 ml)

Alimentation électrique		Tension secteur locale
Consommation	Résistance chauffante	410 W
	Moteur	100/110 W (50/60 Hz)
Capacité		Min. 150 g— Max. suivant le livre de recettes Panasonic
Minuterie		Minuterie numérique (4 heures et 10 minutes—13 heures)
Dimensions (H x L x P)		32,5 x 35,0 x 24,0 cm
Poids		environ 7,7 kg
Accessoires		Gobelet doseur (210 ml) Cuillère de mesure (15 ml et 5 ml)

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Central P.O. Box 288, Central Osaka 530-91, Japan

SD770J103-X
SH8804-0

Printed in Japan