

# Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non lievita bene. La superficie del pane è irregolare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata una farina forte. (La qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto.) → Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina.</li> <li>● L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido. → La farina forte con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10–20 mL di acqua.</li> <li>● Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito secco granulare. → Utilizzare lievito secco granulare in bustina con la dicitura "lievito secco granulare istantaneo" sulla confezione. Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione.</li> <li>● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito secco granulare oppure il lievito secco granulare impiegato è vecchio. → Utilizzare il <b>cucchiaino dosatore</b> fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco granulare. (Conservare il lievito secco granulare in frigorifero)</li> <li>● Il lievito secco granulare è entrato a contatto con del liquido prima dell'impasto. → Controllare di aver messo gli ingredienti nell'ordine corretto secondo la ricetta. (P. IT11)</li> <li>● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il <b>cucchiaino dosatore</b> fornito in dotazione. → Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.</li> </ul>
Il pane non lievita. Il pane è biancastro e appiccicoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Non si è utilizzato lievito secco granulare. → Mettere la corretta quantità di lievito secco granulare nel cestello del pane.</li> <li>● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. → Utilizzare il <b>cucchiaino dosatore</b> fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco granulare. (Conservare il lievito secco granulare in frigorifero)</li> <li>● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. * La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. → Rimuovere il pane dal cestello del pane e ripartire con nuovi ingredienti.</li> </ul>
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.</li> </ul>
Il pane è lievitato troppo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato utilizzato/a troppo/a lievito secco granulare/acqua. → Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il <b>cucchiaino dosatore</b> (lievito)/il <b>bicchierino dosatore</b> (acqua) forniti in dotazione. → Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti.</li> <li>● Si è usata troppa farina. → Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.</li> </ul>
Il pane è pieno di bolle d'aria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato utilizzato troppo lievito secco granulare. → Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il cucchiaino dosatore fornito in dotazione.</li> </ul> <p><b>[Pane in Cassetta]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato utilizzato troppo liquido. → Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10–20 mL di acqua in meno.</li> </ul>
Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La qualità della farina non è molto buona. → Provare a utilizzare una marca diversa di farina.</li> </ul> <p><b>[Pane in Cassetta]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato utilizzato troppo liquido. → Provare a utilizzare 10–20 mL in meno di acqua.</li> </ul>
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	<p><b>[Pane in Cassetta]</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10–20 mL di acqua in meno.</li> </ul>
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello del pane dopo la cottura. → Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura.</li> <li>● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. * La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti.</li> </ul>
Come si può mantenere croccante la crosta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Per rendere la crosta più croccante, si può continuare la panificazione in forno a 200 °C/392 °F a gas 6 per altri 5–10 minuti.</li> </ul>
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (Punto 8 di pag. IT14) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.</li> </ul>

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione "Miscele per Pane".	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Provare i seguenti accorgimenti: → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito secco granulare quando si utilizzano i menu 12. (Se si aggiunge il lievito secco granulare separatamente).</li> <li>→ Seguire la ricetta riportata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g.</li> <li>→ Mettete prima il lievito secco granulare, seguito dagli altri ingredienti secchi, il burro e successivamente l'acqua nel cestello del pane. Per quanto riguarda gli ingredienti ulteriori, aggiungerli successivamente. (P. IT14)</li> <li>→ Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.</li> </ul>
Perché il pane non risulta omogeneo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti.</li> <li>● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Dovrebbe essere possibile ricominciare il processo di panificazione, anche se si potrebbero ottenere risultati poco soddisfacenti nel caso in cui la fase di impasto era già iniziata.</li> </ul>
Gli ingredienti ulteriori non sono miscelati correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hai aggiunto ingredienti ulteriori nel cestello del pane mentre  lampeggiava? → Gli ingredienti ulteriori devono essere messi nel cestello del pane mentre  lampeggia sul display.</li> </ul>
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si sono aggiunti ulteriori ingredienti entro 5 min dal segnale acustico? → Gli ulteriori ingredienti devono essere aggiunti quando lampeggia  nel display.</li> <li>● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. → Ridurre a metà gli ingredienti extra.</li> </ul>
Il pane non si è cotto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato selezionato il menu 'Impasto'. → Il menu 'Impasto' non comprende il processo di cottura.</li> <li>● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Se l'impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno.</li> <li>● Non c'è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato il dispositivo di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l'unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. → Recarsi presso il negozio del rivenditore per il servizio di assistenza. La prossima volta rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il <b>bicchierino dosatore</b> fornito in dotazione.</li> <li>● La lama impastatrice non è stata fissata. → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT11)</li> <li>● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirla tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)</li> </ul>
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando una bilancia per la farina o l'apposito <b>bicchierino dosatore</b> per i liquidi.</li> </ul>
Non si riesce a tirare fuori il pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Se il pane si attacca al cestello del pane e non può essere facilmente rimosso lasciare raffreddare il cestello del pane per 5–10 minuti. Capovolgere il cestello del pane utilizzando dei guanti da forno (vedere a pag. IT12). Picchiettare con entrambe le mani su un piano di cottura pulito e coperto da un canovaccio fino a quando il pane non esce.</li> </ul>
Quando si rimuove il pane dal cestello del pane la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'impasto è leggermente duro. → Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10–20 mL di acqua.</li> <li>● La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. → Lavare la lama impastatrice e perno di appoggio del meccanismo per impastare dopo ogni utilizzo.</li> </ul>
La marmellata è traboccata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT16.</li> </ul>
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La frutta era acerba o troppo matura.</li> <li>● La quantità di zucchero è stata diminuita troppo.</li> <li>● Il tempo di cottura non era sufficiente.</li> <li>● È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina. → Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. → Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.</li> </ul>

# Risoluzione dei problemi

Problemi	Causa e azione
<b>Durante o dopo la cottura</b>	
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarlo con una spugna morbida o panno simile.</li> </ul> </li> </ul>
È possibile utilizzare frutta congelata?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Può essere utilizzata solo per la marmellata.</li> </ul>
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Può essere utilizzato zucchero di canna e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.</li> </ul>
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non utilizzarla. La qualità non è soddisfacente.</li> </ul>
<b>Difficoltà</b>	
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno di appoggio del meccanismo per impastare. (Non si tratta di un difetto)</li> </ul>
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante il primo utilizzo possono generarsi odori sgradevoli che non vengono emessi durante il normale funzionamento.</li> <li>Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati.</li> <li>Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata.</li> <li>→ Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurre gli ingredienti.</li> </ul> </li> </ul>
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce alle parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno di appoggio del meccanismo per impastare ruoti correttamente.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Se il perno di appoggio del meccanismo per impastare non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic).</li> </ul> </li> </ul> <p>(Base del cestello del pane)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Bocchette di ventilazione (4 in totale)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Perno di appoggio del meccanismo per impastare</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Parte n ADA29E1651</p> </div> </div>
<b>Eccezione sul display</b>	
☞ appare sul display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si è verificata un'interruzione di corrente per circa 10 minuti (la spina è stata scollegata accidentalmente oppure si è attivato l'interruttore), o vi è un altro tipo di problema con l'alimentazione.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ L'operazione non sarà compromessa se il problema di alimentazione è temporaneo. La macchina per il pane riprenderà a funzionare se l'alimentazione viene ristabilita entro 10 minuti, ma il risultato finale potrebbe essere compromesso.</li> </ul> </li> </ul>
1 appare sul display e l'operazione viene arrestata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si interrompe l'alimentazione della macchina per un determinato periodo di tempo, sul display viene visualizzato "1" dopo il ripristino. (È in modalità standby e la macchina potrebbe non continuare il programma)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.</li> </ul> </li> </ul>
H01, H02 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.</li> </ul> </li> </ul>
U50 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'unità è molto calda (circa 40°C/105°F). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40°C/105°F prima di riutilizzarla (apparirà U50).</li> </ul> </li> </ul>

# Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo energetico	700 W		
Capienza	(Farina forte per pane)	max. 500 g	min. 300 g
	(Lievito secco granulare)	max. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Lievito bianco in polvere)	max. 13,0 g	min. 10,0 g
Timer	Partenza ritardata (fino a 13 ore)		
Dimensioni (Altezza x Larghezza x Profondità)	Circa 34,0 x 27,3 x 40,4 cm		
Peso	Circa 7,0 kg		
Accessori	Bicchieri dosatore, cucchiaino dosatore		

## Smaltimento di vecchie apparecchiature

**Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento.**

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica



che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

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

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

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

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