

**Panasonic**<sup>®</sup>

**Automatic Bread Maker**

OPERATING INSTRUCTIONS (Household Use)

**Brotbackautomat**

BEDIENUNGSANLEITUNG (Hausgebrauch)

**Machine à pain automatique**

NOTICE D'UTILISATION (Usage domestique)

**Automatische Broodbakoven**

GEBRUIKSAANWIJZING (Voor huishoudelijk gebruik)

**Macchina per pane automatica**

ISTRUZIONI D'USO (Utilizzo Domestico)

**Panificadora automática**

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Uso Doméstico)

**Automatyczny wypiekacz do chleba**

INSTRUKCJA OBSŁUGI (Do użytku domowego)

**Automatická domáci pekárna**

NÁVOD K OBSLUZE (Pro domácí použití)

**Automata kenyérsütő gép**

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (Háztartási használatra)

**Automaattinen leipäkone**

KÄYTTÖOHJE (Kotitalouskäyttöön)

**Automatisk bagemaskine**

BRUGSVEJLEDNING (Husholdningsbrug)

**Automatisk Bakmaskin**

BRUKSANVISNING (Hushåll)

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

**SD-ZP2000**

Representative in EU :  
Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Taiwan Co., Ltd.  
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018



WXE

DZ50B2111  
MX0818E10918  
Printed in China



**EXPERIENCE  
FRESH**

For recipes, visit: [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu)

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Suomalainen

Dansk

Svenska

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Leggere attentamente le istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a Precauzioni di sicurezza (P. IT3–IT5) e Informazioni importanti (P. IT5) di queste istruzioni.**
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

## Indice

Precauzioni di sicurezza.....	IT3
Informazioni importanti.....	IT5
Nomi delle parti e istruzioni.....	IT6
● Unità principale & Accessori.....	IT6
● Pannello di controllo e Display.....	IT7
Ingredienti per la preparazione del pane.....	IT8
● Ingredienti per il pane.....	IT8
● Ingredienti aggiuntivi.....	IT9
● Informazioni Senza Glutine.....	IT9
Tabella dei menu e opzioni di cottura.....	IT10
Istruzioni per l'uso e ricette.....	IT11
● Prima dell'utilizzo.....	IT11
● Preparazioni.....	IT11
● Cottura del pane.....	IT12
● Ricette per pane.....	IT13
● Cottura di brioche.....	IT14
● Cottura di torte.....	IT14
● Cottura del pane senza glutine.....	IT15
● Cottura della torta senza glutine.....	IT15
● Preparazione dell'impasto per pane.....	IT16
● Preparazione dell'impasto per pizza.....	IT16
● Per preparare marmellata.....	IT16
Pulizia & Conservazione.....	IT17
Risoluzione dei problemi.....	IT18
Specifiche tecniche.....	IT21

## Precauzioni di sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

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

■ I seguenti segnali indicano il grado di lesioni e danni in caso di uso non corretto del apparecchio.

 **AVVERTENZA:** Indica un potenziale rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte.

 **ATTENZIONE:** Indica un potenziale rischio che potrebbe causare lesioni lievi o danni materiali.

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.

 Questo simbolo indica divieto.

 Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.

### AVVERTENZA

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

-  ● **Non permettere a neonati e bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.** (Ciò può causare soffocamento.)
- **Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.**  
→ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
- **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**  
Le seguenti azioni sono severamente vietate:  
Modificare, toccare o collocare nelle vicinanze di serpentine o superfici calde, piegare, torcere, tirare, appendere/tirare su spigoli vivi, collocare oggetti pesanti sopra, legare il cavo di alimentazione o trasportare l'apparecchio dal cavo di alimentazione.
- **Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è mal collegata alla presa elettrica domestica.**  
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un agente autorizzato al servizio oppure da persona analogamente qualificata per evitare pericoli.
- **Non connettere o sconnettere la spina con le mani umide.**
- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non spruzzarlo con acqua e/o altri liquidi.**
- **Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.**
  - Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
-  ● **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, qualora siano stati istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi a esso legati.**  
I bambini non possono giocare con l'apparecchio.  
La pulizia e altre forme di manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.

## ⚠ AVVERTENZA

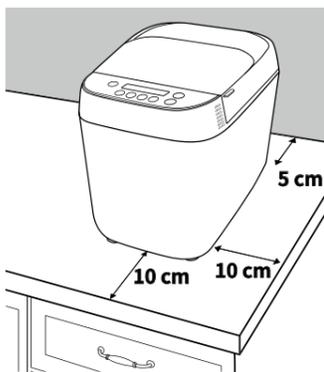
Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi dovuti a cortocircuito, fumo, ustioni o lesioni.

- **Mantenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini inferiori agli 8 anni.**
- **Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targa del apparecchio sia quello della rete locale.**  
Evitare anche di collegare altri dispositivi alla stessa presa di rete, per evitare surriscaldamento della stessa. Tuttavia, se sono collegate più spine, assicurare che il wattaggio totale non superi il wattaggio nominale della presa d'alimentazione domestica.
- **Inserire stabilmente la spina.**
- **Spolverare regolarmente la spina.**  
→ Staccare la spina, e pulirla con un panno asciutto.
- **Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.**  
Ad es. per anomalie o guasti:
  - La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano troppo.
  - Il cavo d'alimentazione è danneggiato o l'alimentazione del apparecchio è interrotta.
  - Il corpo principale è deformato, presenta danni visibili o si surriscalda eccessivamente.
  - Si ode un rumore anomalo durante il funzionamento.
  - Si avverte un odore sgradevole.
  - Vi è un'altra anomalia o un guasto.→ Consultare il rivenditore o il centro di assistenza Panasonic per l'ispezione o la riparazione.

## ⚠ ATTENZIONE

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

- **Non utilizzare l'apparecchio nei posti seguenti.**
  - Su superfici irregolari, collocando gli apparecchi elettrici, ad esempio sul frigorifero, su materiali quali tovaglie o tappeti, ecc.
  - Luoghi dove potrebbe essere spruzzata dell'acqua o nei pressi di una sorgente di calore.→ Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro resistente al calore e stabile, asciutto, pulito, piano ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro e ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e altri oggetti.
- **Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio mentre è in funzione.**



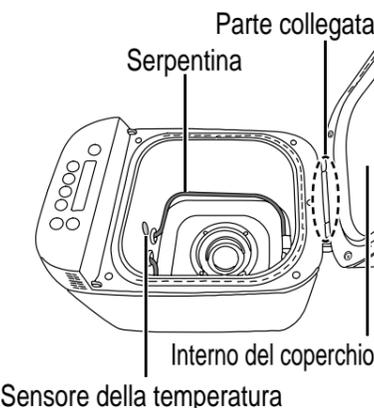
## ⚠ ATTENZIONE

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

- **Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l'interno dell'unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l'apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti.**  
Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. Fare attenzione alla fonte di calore residua soprattutto dopo l'uso.  
→ Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (Non utilizzare guanti da forno bagnati.)
- **Non utilizzare un timer esterno, ecc.**
  - Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.
- **Non inserire alcun oggetto nelle fessure.**
- **Non superare la quantità massima di farina (500 g) e ingredienti lievitanti come lievito secco granulare (7 g) o lievito bianco in polvere (13 g). (vedere a pag. IT21)**
- **Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.**
- **Assicurarsi di tenere saldamente la spina quando la si stacca.**  
**Non tirare mai il cavo d'alimentazione.**
- **Prima di maneggiare, spostare o pulire, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.**
- **Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.**
- **Accertarsi di pulire l'apparecchio, in particolare le superfici a contatto con gli alimenti dopo l'uso. (vedere a pag. IT17)**

## Informazioni importanti

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in ambienti ad elevata umidità e non applicare una forza eccessiva sulle parti, come mostrato a destra, per evitare anomalie o deformazioni.
- Non utilizzare un coltello o altri strumenti affilati per rimuovere i residui.
- Non lasciar cadere l'apparecchio per evitare danni allo stesso.
- Non conservare ingredienti nel cestello del pane.

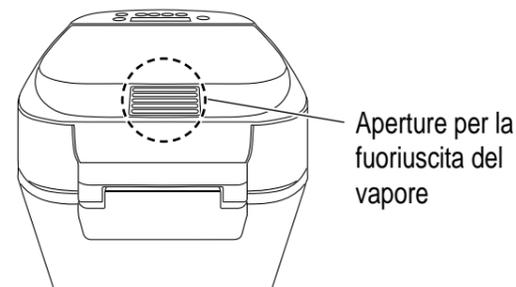
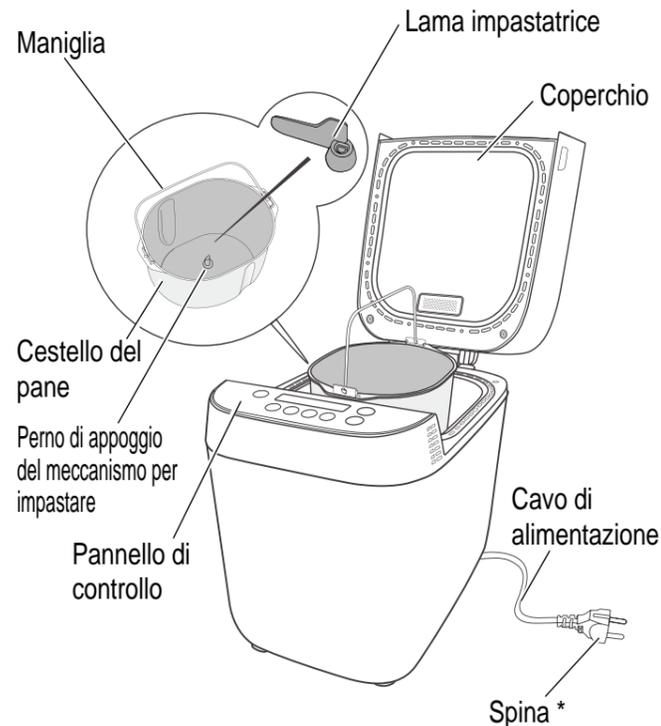


Questo simbolo sul apparecchio indica "Superfici roventi che non devono essere toccate senza adottare precauzioni".

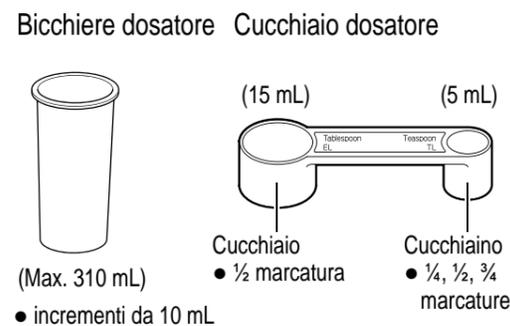
# Nomi delle parti e istruzioni

## Unità principale & Accessori

### Unità principale



### Accessori

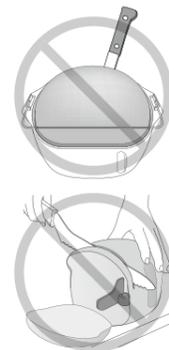


\* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.

**Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento in ceramica per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.**

■ Per evitare di danneggiare il loro strato in ceramica, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Non utilizzare utensili duri o affilati come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane e/o rimuovere la lama impastatrice dal pane o dal cestello del pane.
- 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. Rovesciare in giù il cestello con 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.
- La lama impastatrice può rimanere bloccata nel pane. Se vi rimane, attendere che il pane si raffreddi e toglierla prima di tagliarlo.
- Se la lama impastatrice non può essere rimossa dal cestello del pane, versare nel cestello del pane acqua calda e attendere 5–10 minuti. Se è ancora difficile rimuoverla, ruotare la lama impastatrice lateralmente ed estrarla.
- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice. Non utilizzare prodotti abrasivi come detersivi o pagliette di lana d'acciaio.
- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicchi di grano interi o macinati grossolanamente, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il loro strato in ceramica. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, romperli o tagliarli in pezzi piccoli. Si prega di seguire le informazioni relative agli **Ingredienti aggiuntivi** (vedere a pag. IT9) e le quantità indicate nella ricetta.
- Utilizzare solamente la lama impastatrice in dotazione per questo apparecchio.



Il cestello del pane, la lama impastatrice e il pane possono essere molto caldi dopo la cottura. Maneggiare sempre con cura.

## Pannello di controllo e Display

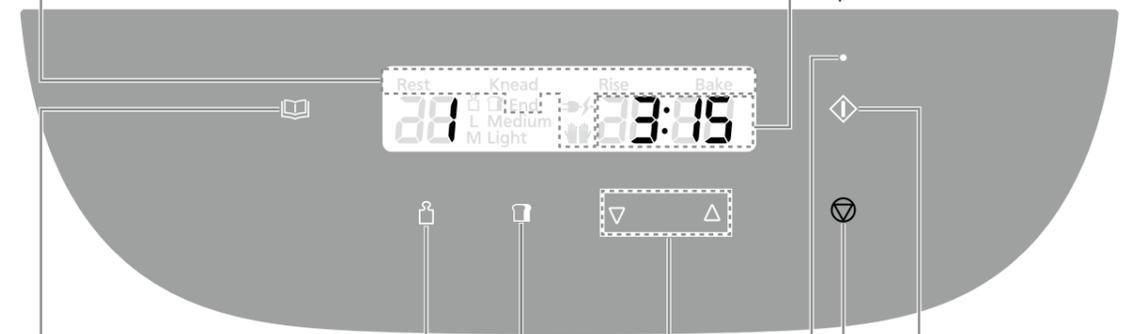
● L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.

### Stato di funzionamento

- Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di e .
- : Indica l'interruzione di corrente.
  - : Indica l'aggiunta manuale di ingredienti. (Menu 2, 3, 5, 7, 10, 11, e 12.)
  - : Indica l'esecuzione di operazioni manuali. (Menu 12 and 15.)

### Appare il tempo

- Tempo rimanente alla fine della cottura.
- Quando si aggiungono gli ingredienti manualmente, il display indicherà il tempo rimanente fino al momento del programma in cui sarà possibile introdurre gli ingredienti aggiuntivi.
- Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante **Avvio**.



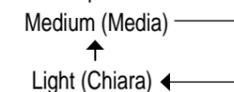
### Dimensioni

Premere questo pulsante per selezionare le dimensioni. Vedere a pag. IT10 per il menu disponibile.



### Crosta

Premere questo pulsante per selezionare il livello di doratura della crosta. Vedere a pag. IT10 per il menu disponibile.



### Menu

- Premere una volta questo pulsante per entrare in modalità impostazione.
- Premere di nuovo questo pulsante per cambiare il numero del Menu. (Per avanzare più rapidamente, tenere premuto il pulsante). Vedere a pag. IT10 per il numero del menu.

### Timer

- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore. (vedere a pag. IT10) ad es.: Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva. → Impostare il timer alle **9:30** (fra 9 ore e 30 minuti).



- ▲ Premere questo pulsante per aumentare il tempo.
- ▼ Premere questo pulsante per diminuire il tempo. (Per avanzare più rapidamente, premere una volta questo pulsante e tenerlo premuto)

- Impostare il tempo per i menu 13 e 18:

- Menu 13  
Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di lievitazione, ivi compreso il tempo di lievitazione aggiuntivo di 1 minuto.
- Menu 18  
Premere il pulsante una sola volta farà avanzare il tempo di cottura, ivi compreso il tempo di cottura aggiuntivo di 1 minuto.

# Ingredienti per la preparazione del pane

È estremamente importante utilizzare le misure corrette degli ingredienti per ottenere risultati ottimali.

## Ingredienti liquidi

Utilizzare il bicchiere dosatore o il cucchiaino dosatore forniti in dotazione.

Se le ricette prevedono una miscela (il liquido più uovo), gli ingredienti devono essere pesati su una bilancia. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

## Ingredienti secchi

Devono essere pesati sulle bilance o misurati con il cucchiaino dosatore in dotazione per le piccole quantità. Si raccomanda l'uso della bilancia digitale.

## Ingredienti per il pane

### Farina

È l'ingrediente principale del pane. La proteina nella farina genera glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e consente al pane di lievitare.

Utilizzare farina forte per pane. La farina forte per pane viene prodotta da grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.

### Lievito secco granulare

Fa lievitare il pane.

Accertarsi di utilizzare lievito secco granulare e non in polvere e che non necessiti di prefermentazione (Non usare lievito secco granulare che richieda la fermentazione prima dell'uso).

Si consiglia l'uso di lieviti secchi che hanno le diciture **Lievito Istantaneo**, **di Facile Miscelazione**, **Azione Rapida** o **Panificazione Facilitata** scritte sulla confezione. Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo e conservarla in frigorifero. (Utilizzare entro la data di scadenza consigliata dal produttore)

### Prodotti caseari

Maggior sapore e valore nutrizionale.

● Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione "timer" poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.

→ Ridurre di conseguenza il contenuto d'acqua.

### Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambianone il colore della crosta.

● Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenenti fruttosio.

## È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti.

### ■ Uova

Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane.

- Ridurre di conseguenza il contenuto d'acqua.
- Sbattere le uova quando si aggiungono. Non utilizzare l'impostazione del timer per la ricetta con uova. Le uova vanno a male rapidamente e potrebbero non mantenersi fresche.

### ■ Crusca

Aumenta il contenuto in fibre del pane.

- Utilizzare al max.30 g (2 cucchiaini).

### ■ Germe di grano

Dona al pane un sapore simile a quello della noce.

- Utilizzare al max. 30 g (2 cucchiaini).

### ■ Spezie, erbe aromatiche

Arricchiscono il gusto del pane.

Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaino) per le spezie.

Utilizzare un massimo di 1–2 cucchiaini di erbe aromatiche secche.

Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

### Acqua

Utilizzare la normale acqua di rubinetto.

- Quando la temperatura ambiente è bassa, utilizzare acqua tiepida per i menu 1, 2, 3, 9, 11, o 14.

- Quando la temperatura ambiente è alta, utilizzare acqua fredda per i menu 12.

- Indipendentemente dalla temperatura ambiente, utilizzare acqua refrigerata per i menu 6 e 7.

Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante il **bicchiere dosatore** in dotazione.

### Grassi

Arricchisce il sapore e conferisce morbidezza al pane.

Utilizzare burro (non salato), margarina o olio.

### Sale

Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane.

Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori/perdere gusto se la misurazione non è precisa.

### Ingredienti senza glutine

- Le farine senza glutine comprendono le farine di riso, riso integrale, mandorle, semi, fecola di patate, ecc., le quali non contengono proteine che intervengono per addensare il glutine e che non possiedono da sole questa proprietà elastica durante la panificazione.

- La gomma di xantano è un agente addensante che agisce in sostituzione della proteina del glutine durante la fermentazione nella panificazione del pane senza glutine.

## Utilizzo di miscele per pane...

### ■ Miscela per pane contenenti lievito secco granulare

① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua.

(Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)

② Selezionare il menu 9, scegliere una dimensione in base al volume della miscela e iniziare la cottura.

- 500 g – L
- 400 g – M

- La quantità di lievito secco granulare e sale contenuti in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

### ■ Miscela per pane con sacchetto di lievito secco granulare separato

① Mettere prima il lievito secco granulare nel cestello del pane, poi amalgamare il composto secco e versare l'acqua.

② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.

## Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

### Menu Disponibili 2, 3, 5, 7, 10, 11, e 12

Sarà possibile ottenere pane personalizzato mescolando uniformemente gli ingredienti aggiuntivi.

### Procedura

Dopo aver premuto il pulsante di **Avvio**, sentirai il segnale acustico.

Posiziona manualmente gli altri ingredienti nello cestello del pane mentre 🖐️ lampeggia.

## Tempo (approssimativo) dall'inizio al segnale acustico.

- Menu 2/Pane Bianco con Uvetta: ca. 20–25 minuti
- Menu 3/Pane Bianco farcito: ca. 20–25 minuti
- Menu 5/Pane Integrale con Uvetta: ca. 1 ora e 25 minuti–1 ora e 55 minuti
- Menu 7/ Pane Rustico con Uvetta: ca. 1 ora–2 ore e 35 minuti
- Menu 10/Pane in Cassetta con Uvetta: ca. 50 minuti–1 ora e 15 minuti
- Menu 11/Pane in Cassetta con Uvetta Rapido: ca. 20–25 minuti
- Menu 12 / Brioche: ca.55 minuti

## Attenzione agli ingredienti

Seguire la ricetta/le istruzioni del menu per le quantità di ogni ingrediente.

In caso contrario,

- Gli ingredienti possono fuoriuscire dal cestello del pane e provocare odori sgradevoli e fumo.
- Il pane potrebbe non lievitare bene.

## Ingredienti secchi/insolubili

Da aggiungere ai menù con Uvetta: Menu 2, 5, 7, 10, e 11.

### ■ Frutta secca

- Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.

### ■ Noci, Semi

- Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del cestello del pane.

## Ingredienti per uno spuntino saporito

Da aggiungere al menù Pane Farcito: Menu 3.

### ■ Pancetta, salame, olive, pomodori secchi

- Tagliare pancetta e salame a dadini.
- Tagliare le olive in ¼.

### ■ Formaggio, cioccolato

- Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.

## Informazioni Senza Glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale.

Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo di altre miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Quando si seleziona l'opzione **senza glutine**, è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (Altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene.) Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate con farina senza glutine. Se si sceglie una delle due, consultare prima il proprio medico.
- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata. Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta. Le miscele di farine senza glutine producono risultati maggiormente variabili.
- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congelarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:

Quando si segue il programma "Senza glutine", è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.

Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.

È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati.

# Tabella dei menu e opzioni di cottura

## Funzioni e tempi

- La macchina si arresta o si muove durante il processo in base al programma in funzione.
- Il tempo necessario per ogni fase varia in base alla temperatura dell'ambiente.

Numero dei menu	Menu	Opzioni			Fase					Note *1 (👤)	Rif. Pagina	
		Dimensioni 📏	Crosta 🍞	Timer 🕒	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise *2 (Lievitazione *2)	Bake (Cottura)	Totale			
Pagnotta croccante	1	Pane bianco	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 ore 15 min– 2 ore 20 min	50 min	3 ore 15 min	—	P. IT11– IT13
	2	Pane bianco con uvetta	—	—	—	—	25 min– 35 min *4	1 ora 50 min– 2 ore	55 min	3 ore 20 min	✓	P. IT11– IT13
	3	Pane bianco farcito	—	—	—	—	25 min– 35 min *4	1 ora 50 min– 2 ore	55 min	3 ore 20 min	✓	P. IT11– IT13
	4	Pane integrale	—	—	✓	1 ora– 1 ora 30 min	10 min– 20 min	2 ore 15 min– 2 ore 55 min	55 min	5 ore	—	P. IT11– IT13
	5	Pane integrale con uvetta	—	—	—	1 ora– 1 ora 30 min	30 min– 35 min *4	2 ore– 2 ore 35 min	1 ora	5 ore 5 min	✓	P. IT11– IT13
	6	Pane rustico	—	—	✓	45 min– 2 ore 20 min *3	10 min– 15 min	2 ore 35 min– 4 ore 15 min	50 min	6 ore	—	P. IT11– IT13
	7	Pane rustico con uvetta	—	—	—	45 min– 2 ore 20 min *3	15 min– 25 min *4	2 ore 30 min– 4 ore 5 min	55 min	6 ore 5 min	✓	P. IT11– IT13
Pane in cassetta e dolci	8	Pane in cassetta	✓	✓	✓	30 min– 1 ora	25 min– 30 min *4	1 ora 45 min– 2 ore 10 min	50 min	4 ore	—	P. IT11– IT13
	9	Pane in cassetta rapido	✓	✓	—	—	15 min– 25 min	55 ora– 1 ora 5 min	40 min	2 ore	—	P. IT11– IT13
	10	Pane in cassetta con uvetta	✓	✓	—	30 min– 1 ora	20 min– 35 min *4	1 ora 45 min– 2 ore 15 min	50 min	4 ore	✓	P. IT11– IT13
	11	Pane in cassetta con uvetta rapido	✓	✓	—	—	25 min– 35 min *4	45 min–55 min	40 min	2 ore	✓	P. IT11– IT13
	12	Brioche	—	✓	—	30 min	35 min– 45 min *4 *6	1 ora 35 min– 1 ora 45 min *7	50 min	3 ore 40 min	✓	P. IT11, IT14
13	Solo cottura	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 ora 30 min	30 min– 1 ora 30 min	—	P. IT14	
Preparazioni senza glutine	14	Pane senza glutine	—	—	—	—	15 min– 20 min	40 min– 45 min	50 min	1 ora 50 min	—	P. IT11, IT15
	15	Torte senza glutine	—	—	—	—	20 min *5	—	1 ora 30 min	1 ora 50 min	✓	P. IT11, IT15
Altro	16	Impasto per pane	—	—	—	30 min– 50 min	20 min– 30 min *4	1 ora 10 min– 1 ora 20 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT11, IT16
	17	Impasto per pizza	—	—	✓	—	30 min– 35 min *4	10 min– 15 min	—	45 min	—	P. IT11, IT16
	18	Marmellata	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min– 2 ore 30 min	—	P. IT11, IT16

• Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuti; ora = ora (rio).

\*1 Note (👤): Il menù prevede di aggiungere altri ingredienti o effettuare operazioni manuali quando viene emesso il segnale acustico.

\*2 La macchina funzionerà per una breve fase durante la lievitazione (per garantire lo sviluppo ottimale del glutine).

\*3 All'inizio viene eseguita una fase di impasto da 3 minuti in base alla temperatura dell'ambiente circostante.

\*4 La fase di impasto comprende un periodo di lievitazione.

\*5 C'è un intervallo di tempo dedicato alla raschiatura durante la fase di impasto.

\*6 Durante la fase di impasto è previsto un processo manuale.

\*7 Durante la fase di lievitazione è previsto un processo manuale.

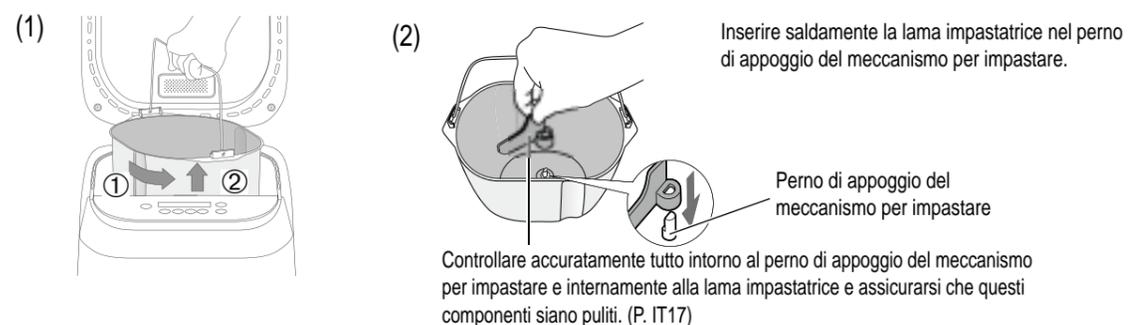
# Istruzioni per l'uso e ricette

## Prima dell'utilizzo

- Per il primo utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio e pulire la macchina. (P. IT17)
- Pulire la macchina quando non viene utilizzata da molto tempo. (P. IT17)

## Preparazioni

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare. (2)



- 2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.

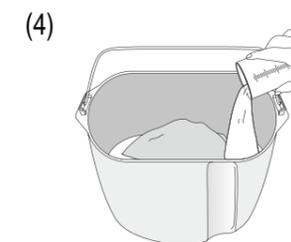
- 3 Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso. (3)

- Posizionare il lievito secco granulare lontano dalla lama impastatrice e dal perno di appoggio del meccanismo per impastare. Se un po' di lievito dovesse entrarvi, il pane potrebbe non lievitare bene.
- Mettere gli ingredienti secchi sopra il lievito secco granulare. Deve essere tenuto separato da qualsiasi liquido fino all'inizio della miscelazione.
- Dopodiché versare il liquido a filo del bordo laterale del cestello del pane per evitare spruzzi. (4)

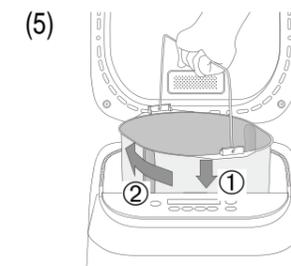
(3) Disposizione degli ingredienti

Esempio

Pane Bianco	
Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¾ tsp
Acqua	260 mL



- 4 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (5) Chiudere il coperchio.



- 5 Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.

**Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.**

# Istruzioni per l'uso e ricette

## Cottura del pane (Menu 1-11)

### 6 Premere il tasto menu ( ) per selezionare un menu.

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. Vedere a pag. IT10.

 Dimensioni pane

 Doratura della crosta

 **Timer:** impostarlo per ritardare il processo di panificazione fino a 13 ore.

\* Le opzioni di ogni menu sono indicate anche dall'icona riportata nella ricetta.

### 7 Premere il pulsante ( ) **Avvio** per avviare la macchina.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma selezionato.



- Il tempo restante cambia in base alla temperatura dell'ambiente circostante.

#### • Menu 2, 3, 5, 7, 10, e 11 (Menu che prevedono ingredienti aggiuntivi)

Il display mostra il tempo mancante all'inserimento di ingredienti aggiuntivi.

Quando senti il segnale acustico, inserisci manualmente gli ingredienti aggiuntivi, poi premi il tasto  per riavviare.

L'impasto continuerà anche se il tasto  non viene premuto. (Il segnale acustico si sentirà dopo 3 minuti).

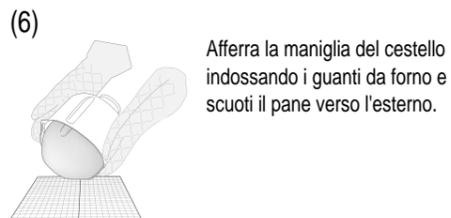
\* Completare l'introduzione degli ingredienti aggiuntivi mentre  lampeggia sul display. Se il segnale  smette di lampeggiare, il display mostra il tempo rimanente.

\* Non aggiungere ingredienti dopo che il display mostra il tempo rimanente.

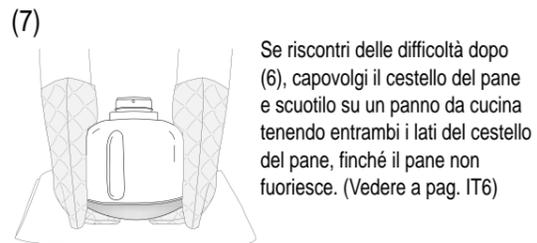
- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.

### 8 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia End (Fine)), premere il pulsante ( ) **Arresto e scollegare.**

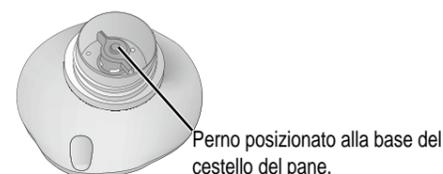
### 9 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica. (6)/(7)



Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuotilo il pane verso l'esterno.

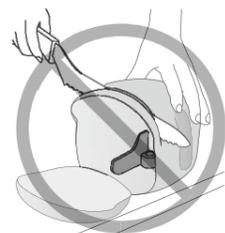


Se riscontri delle difficoltà dopo (6), capovolgi il cestello del pane e scuotilo su un panno da cucina tenendo entrambi i lati del cestello del pane, finché il pane non fuoriesce. (Vedere a pag. IT6)



Perno posizionato alla base del cestello del pane.

- Muovere il perno può danneggiare la forma del pane.



- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane.

## Ricette per pane

Per scoprire tante gustose ricette, visita: [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu)

Le opzioni disponibili di ciascuna ricetta e le operazioni necessarie sono indicate nelle successive icone:

 Dimensioni pane  Doratura della crosta  Timer

 **Disporre gli ingredienti pesati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.**  Inserire ingredienti aggiuntivi o eseguire un'operazione manuale.

#### Menu 1 Pane bianco

Lunghezza programma: 3 ore 15 min

 intervallo preimpostato: 3 ore 15 min-13 ore

##### Pane Bianco

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	260 mL

#### Menu 5 Pane integrale con uvetta

Lunghezza programma: 5 ore 5 min

 circa 1 ora 25 min-1 ora 55 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane Integrale con Uvetta

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane integrale	400 g
Burro	20 g
Zucchero	1½ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	300 mL
 Uva passa *1	100 g

#### Menu 9 Pane in cassetta rapido

Lunghezza programma: 2 ore

 Light (Chiara), Medium (Media)  M, L

##### Pane in Cassetta Rapido

	M	L
Lievito secco granulare	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL

#### Menu 2 Pane bianco con uvetta

Lunghezza programma: 3 ore 20 min

 circa 20-25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane Bianco con Uvetta

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	280 mL
 Uva passa *1	150 g

#### Menu 6 Pane rustico

Lunghezza programma: 6 ore

 intervallo preimpostato: 6 ore-13 ore

##### Pane Rustico

Lievito secco granulare	¾ tsp
Farina forte per pane bianco	300 g
Sale	1 tsp
Acqua (5 °C)	220 mL

#### Menu 10 Pane in cassetta con uvetta

Lunghezza programma: 4 ore

 Light (Chiara), Medium (Media)  M, L

 circa 50 min-1 ora 15 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane in Cassetta con Uvetta

	M	L
Lievito secco granulare	¾ tsp	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL
 Uva passa *1	120 g	150 g

#### Menu 3 Pane bianco farcito

Lunghezza programma: 3 ore 20 min

 circa 20-25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane Bianco Farcito

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	280 mL
 Pancetta *2	150 g

#### Menu 7 Pane rustico con uvetta

Lunghezza programma: 6 ore 5 min

 circa 1 ora-2 ore 35 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane Rustico con Uvetta

Lievito secco granulare	¾ tsp
Farina forte per pane bianco	300 g
Sale	1 tsp
Acqua (5 °C)	220 mL
 Uva passa *1	100 g

#### Menu 11 Pane in cassetta con uvetta rapido

Lunghezza programma: 2 ore

 Light (Chiara), Medium (Media)  M, L

 circa 20-25 min dopo il punto 7 (si udiranno segnali acustici)

##### Pane in Cassetta con Uvetta Rapido

	M	L
Lievito secco granulare	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL
 Uva passa *1	120 g	150 g

#### Menu 4 Pane integrale

Lunghezza programma: 5 ore

 intervallo preimpostato: 5 ore-13 ore

##### Pane Integrale

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane integrale	400 g
Burro	10 g
Zucchero	¾ tsp
Sale	1¼ tsp
Acqua	280 mL

#### Menu 8 Pane in cassetta

Lunghezza programma: 4 ore

 Light (Chiara),  M, L  intervallo preimpostato: 4 ore-13 ore

##### Pane in Cassetta

	M	L
Lievito secco granulare	¾ tsp	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g
Burro	15 g	25 g
Zucchero	1 tsp	1½ tsp
Sale	1 tsp	1¼ tsp
Acqua	280 mL	350 mL

\*1 Tritare a pezzetti da ca. 1 cm.

\*2 Tagliare grossolanamente a pezzetti di circa 1 cm.

• Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni:  
tsp = cucchiaino; tbsp = cucchiaio.

# Istruzioni per l'uso e ricette

## Cottura di brioche

### Menu 12 Brioche

Lunghezza programma: 3 ore 40 min

Light (Chiara), Medium (Media)

#### Base Brioche

Lievito secco granulare	1 tsp	
Farina forte per pane bianco	320 g	
Burro *1	50 g	
Zucchero	3½ tbsp	
Latte magro in polvere	1½ tbsp	
Sale	1¼ tsp	
2 tuorli d'uovo (Medie)	Miscela	200 g
1 uovo (Medie)		
Acqua		
Burro *2	70 g	

\*1 Tagliato a cubetti da 2–3 cm e conservato in frigorifero.

\*2 Tagliato a cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero.

#### Consigli

- Non aggiungere burro o ulteriori ingredienti quando sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Per ingredienti aggiuntivi come l'uva passa, aggiungerli con il burro al punto 8.

#### Sistema semplice per cuocere la brioche

- Tagliare il burro a cubetti di 1–2 cm e conservarli in frigorifero.
- Introdurli con altri ingredienti all'inizio e seguire il punto 5.
- Saltare così il punto 8 due. Il Brioche sarà leggermente diverso.

## Cottura di torte

### Menu 13 Solo cottura

Lunghezza programma: 30 min–1 ora 30 min

#### Torta con frutta secca

Burro	200 g
Zucchero	180 g
4 uova (Medie)	200 g
Latte	30 mL
Farina 00	300 g
Lievito bianco in polvere	13 g
Frutta secca mista	200 g

#### Consigli

- Il Timer imposta solo la durata della cottura.

- Togliere la lama dell'impastatrice e ungere con uno strato di burro (senza ricetta) l'interno del cestello del pane.
- In una ciotola grande, lavorare a crema il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto leggero e soffice. Aggiungere le uova, una alla volta, sbattendo bene con la frusta per amalgamare il composto correttamente.
- Aggiungere il latte, setacciata A e frutta secca mista, sbattendo bene il composto dopo ogni aggiunta.

1–5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 12, scegliere la doratura della crosta

7 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

8 Dopo circa 55 minuti. Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Aggiungere il burro supplementare mentre sta lampeggiando (durata circa 5 minuti). Chiudere il coperchio e riavviare.

9 ①Dopo circa 45–50 minuti dal riavvio. Aprire il coperchio ed estrarre il cestello del pane quando si avvertono i segnali acustici. Estrarre l'impasto e la lama impastatrice dal cestello del pane.

②Ungere con uno strato di burro l'interno del cestello del pane (senza ricetta) e riposizionare all'interno l'impasto lavorato.

③Riposizionarlo all'interno dell'unità principale.

④Chiudere il coperchio e riavviare.

Completare i punti ①–④ entro 10 minuti mentre sta lampeggiando. La macchina si avvia automaticamente dopo 10 minuti dal segnale acustico.

10 Premere il pulsante e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e End (Fine) lampeggia.

4 Versare il composto nel cestello del pane e riposizionarlo all'interno dell'unità principale. Chiudere il coperchio e collegare la macchina.

5 Selezionare il menu 13

6 Impostare il tempo di cottura (Torta con frutta secca: 1 ora e 20 minuti)

7 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e End (Fine) lampeggia.

#### Cottura Ulteriore

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 5–8. (Un ulteriore tempo di cottura può essere nuovamente impostato entro 50 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante **Timer** come richiesto.)

## Cottura del pane senza glutine

### Menu 14 Pane senza glutine

Lunghezza programma: 1 ora 50 min

#### Pane senza glutine

Acqua	430 mL
Olio	1 tbsp
Miscela pronta per pane senza glutine	500 g
Lievito secco granulare	2 tsp

#### Pane senza glutine e grano

Latte	310 mL
2 uova (Medie), sbattute	100 g
Aceto di mele	1 tbsp
Olio	2 tbsp
Miele	60 g
Sale	1¼ tsp
Farina di riso	150 g
Fecola di patate	300 g
Gomma di xantano	2 tsp
Lievito secco granulare	2½ tsp

#### Consigli per il pane senza glutine:

- Prima si deve mettere l'acqua, aggiungere successivamente gli altri ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine della ricetta.
- Il risultato varia in base alle ricette o al tipo di miscela per pane utilizzato.
- Seguire la ricetta sulla confezione della miscela pronta per pane senza glutine.

1–5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 14

7 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

8 Premere il pulsante e rimuovere il pane quando la macchina emette 8 segnali acustici e End (Fine) lampeggia.

## Cottura della torta senza glutine

### Menu 15 Torte senza glutine

Lunghezza programma: 1 ora 50 min

#### Torta al cioccolato senza glutine

Burro *1	150 g
Zucchero	150 g
3 uova (Grande), sbattute	180 g
Cioccolato fondente, fuso	120 g
Farina di riso bianco	120 g
Cacao in polvere	30 g
Lievito bianco in polvere	10 g

\*1 Tagliato a cubetti da 1 cm.

#### Consigli

- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

1–5 Vedere a pag. IT11 di Preparazione

6 Selezionare il menu 15

7 Premere il pulsante per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

8 Dopo circa 2 minuti. Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

9 Dopo circa 12 minuti. Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante .

10 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la macchina emette 8 segnali acustici e End (Fine) lampeggia.

# Istruzioni per l'uso e ricette

## Preparazione dell'impasto per pane

### Menu 16 Impasto per pane

Lunghezza programma: 2 ore 20 min

#### Impasto Base

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	310 mL

**1 — 5** Vedere a pag. IT11 di Preparazione

**6** Selezionare il menu 16

**7** Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

**8** Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

**9** Modellare l'impasto e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo.

## Preparazione dell'impasto per pizza

### Menu 17 Impasto per pizza

Lunghezza programma: 45 min

 intervallo preimpostato: 45 min – 13 h

#### Impasto per pizza

Lievito secco granulare	1 tsp
Farina forte per pane bianco	450 g
Olio	4 tbsp
Sale	2 tsp
Acqua	240 mL

**7** Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

**8** Premere il pulsante  e rimuovere l'impasto quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

**9** Dividere l'impasto e formare delle palline.

**10** Coprirle con un panno umido e lasciarle riposare per 10 minuti.

**11** Dare una forma piatta circolare e praticare dei fori con una forchetta.

**12** Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.

**1 — 5** Vedere a pag. IT11 di Preparazione

**6** Selezionare il menu 17

## Per preparare marmellata

### Menu 18 Marmellata

Lunghezza programma: 1 ora 30 min – 2 ore 30 min

#### Marmellata di fragole

Fragole, tagliate a pezzetti *1	600 g
Zucchero *1	400 g
Pectina in polvere *2	13 g

\*1 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine:

metà della frutta → metà dello zucchero → quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.

\*2 Distribuire la pectina sugli ingredienti nel cestello del pane prima di inserirlo nell'unità principale.

#### Come addensare la marmellata

- Le ricette in questo manuale permettono di produrre marmellate morbide grazie all'utilizzo di una minore quantità di zucchero.
- La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente ma con quantità minore di pectina non si addensa facilmente.
- È necessario avere una quantità adeguata di zucchero, acido e pectina.
- Utilizzare frutta fresca e matura al punto giusto. La frutta eccessivamente matura o acerba non si addensa.
- Seguire attentamente la ricetta per la quantità di ogni ingrediente. In caso contrario, la marmellata non si addensa, trabocca o si brucia.
- Impostare il tempo di cottura adeguato.

**1 — 5** Vedere a pag. IT11 di Preparazione

**6** Selezionare il menu 18

**7** Impostare il tempo di cottura.

(Marmellata di fragole: 1 ora e 40 minuti)

**8** Premere il pulsante  per avviare.

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

**9** Premere il pulsante  e rimuovere la marmellata con cautela quando la macchina emette 8 segnali acustici e **End** (Fine) lampeggia.

#### Ulteriore cottura

- Se non si è addensata sufficientemente ripetere i punti 6–9. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 10 minuti–40 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante **Timer** come richiesto.)

#### Consigli

- Il timer imposta solo il tempo di cottura. (Predefinito: 2 ore)
- Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata nel cestello del pane.
- Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si estrae la marmellata.
- Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

# Pulizia & Conservazione

Prima di pulire la macchina per il pane, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente la macchina e i suoi componenti.
- Non lavare nessun componente della macchina per il pane in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi (detergenti, pagliette in lana d'acciaio ecc.).
- Non utilizzare benzina, diluenti, alcol o candeggina.
- Dopo aver sciacquato le parti lavabili, asciugarle con un panno. Mantenere sempre le parti della macchina del pane pulite e asciutte.

## Cestello del pane & lama impastatrice

Rimuovere l'impasto rimanente, in particolare intorno al braccio di montaggio della lama impastatrice e al foro della lama impastatrice.

Lavare con una spugna morbida o con un pennello da pasticciere, quindi asciugare accuratamente.

- Qualsiasi impasto rimanente sul braccio di montaggio della lama impastatrice o sul foro della lama impastatrice può causare far sì che la lama si stacchi improvvisamente o che rimanga all'interno del pane.
- Non immergere il cestello del pane in acqua.
- Se la lama impastatrice è difficile da rimuovere, versare acqua calda nel cestello del pane e attendere 5 minuti–10 minuti.
- Non utilizzare un utensile appuntito o una spazzola a setole dure al fine di evitare di danneggiare la sua superficie.

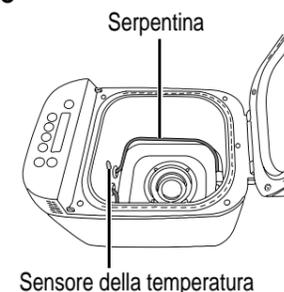


## Interno

Rimuovere i residui di prodotto alimentare.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno della macchina, ad eccezione della serpentina e dell'area del sensore della temperatura.

- Il colore dell'interno può cambiare con l'uso.

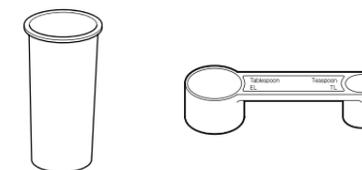


## Esterno & Aperture per la fuoriuscita del vapore

Pulire con un panno umido.

## Bicchieri dosatore & Cucchiaino dosatore

Lavare con acqua tiepida e sapone e asciugare bene.



- Non lavabili in lavastoviglie

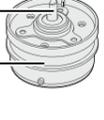
# Risoluzione dei problemi

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. → 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>
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. → A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata. → Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurre gli ingredienti.</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. → 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). (Base del cestello del pane)</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <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. → 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>
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) → Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.</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. → Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.</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. → Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40°C/105°F prima di riutilizzarla (apparirà U50).</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.