

Panasonic[®]

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

English

Deutsch

Français

Nederlands

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Suomalainen

Dansk

Svenska

Gracias por comprar el producto Panasonic.

- Lea las instrucciones atentamente para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las secciones **Precauciones de seguridad (página SP3–SP5) e Información importante (página SP5) de estas instrucciones.****
- Guarde las instrucciones para utilizarlas en otro momento.
- Panasonic no aceptará responsabilidad alguna si el aparato está sujeto a un uso indebido, o el incumplimiento de estas instrucciones.

Índice

Precauciones de seguridad.....	SP3
Información importante.....	SP5
Nombres de los componentes e instrucciones.....	SP6
● Unidad principal y Accesorios	SP6
● Panel de control y pantalla.....	SP7
Ingredientes para hacer pan.....	SP8
● Ingredientes del pan.....	SP8
● Ingredientes adicionales.....	SP9
● Información pan sin gluten	SP9
Gráficos de menús y opciones de cocción.....	SP10
Instrucciones de Manejo y Recetas.....	SP11
● Antes del uso.....	SP11
● Preparativos	SP11
● Cocción del pan.....	SP12
● Recetas de pan	SP13
● Cocer Brioche.....	SP14
● Cocer pasteles	SP14
● Cocción de pan sin gluten	SP15
● Cocción de pastel sin gluten	SP15
● Amasado de masa de pan	SP16
● Amasado de masa de pizza	SP16
● Hacer mermelada.....	SP16
Cuidados y Limpieza.....	SP17
Resolución de problemas	SP18
Especificaciones	SP21

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

Para reducir el riesgo de lesiones personales, descargas eléctricas o incendio, tenga en cuenta lo siguiente:

■ **Los siguientes signos indican el grado de daño cuando el aparato se utiliza de forma incorrecta.**

 **ADVERTENCIA:** Indica un peligro potencial que podría causar lesiones o la muerte.

 **PRECAUCIÓN:** Indica un peligro potencial que podría causar lesiones leves o daños materiales.

■ **Los símbolos se clasifican y explican a continuación.**

 Este símbolo indica prohibición.

 Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

-  ● **No permita que los bebés y los niños jueguen con el material de embalaje.** (Puede causar asfixia.)
- **No desmonte, repare ni modifique este aparato.**
→ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico.**
Las siguientes acciones están terminantemente prohibidas:
Modificar, tocar o colocar cerca del elemento de calentamiento o superficies calientes, doblar, retorcer, tirar, colgar o tirar de bordes afilados, colocar objetos pesados sobre la parte superior, atar el cable de alimentación o transportar el aparato por el cable de alimentación.
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico está dañado o el enchufe eléctrico está mal conectado a la toma de la red eléctrica.**
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o persona similar cualificada con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **No conecte o desconecte el enchufe eléctrico con las manos húmedas.**
- **No sumergir el aparato en agua ni salpicarlo con agua y/o ningún otro líquido.**
- **No toque, bloquee ni cubra los orificios de salida de vapor de agua durante el uso.**
 - Preste una atención especial a los niños.
-  ● **Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucción relativa al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlos niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.**

Precauciones de seguridad

Por favor, asegúrese de seguir estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

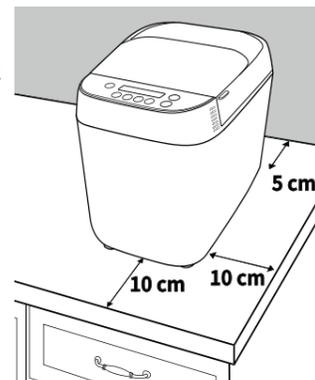
Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio debido a cortocircuito, humo, quemadura o lesión.

- **Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **Asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta del aparato sea el mismo que el de su suministro local.**
También evite conectar otros dispositivos en la misma toma de corriente eléctrica para evitar un sobrecalentamiento. Sin embargo, si conecta varios enchufes eléctricos, asegúrese de que la potencia total no exceda la potencia nominal de la toma de la red eléctrica.
- **Inserte el enchufe eléctrico con firmeza.**
- **Desempolva el enchufe eléctrico con regularidad.**
→ Desconecte el enchufe eléctrico, y limpie con un paño seco.
- **Interrumpa el uso del aparato de inmediato y desenchúfelo en el caso improbable de que deje de funcionar correctamente.**
Por ejemplo, en caso de funcionamiento inusual o avería:
 - El enchufe eléctrico y el cable de alimentación se ponen anormalmente calientes.
 - El cable de alimentación está dañado o la energía falla.
 - El cuerpo principal está deformado, presenta daños visibles o está anormalmente caliente.
 - Hay un sonido anormal al girar mientras está en uso.
 - Hay un olor desagradable.
 - Hay otra anomalía o error.→ Consulte en el lugar de compra o un centro de servicios Panasonic para su inspección o reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No utilice el aparato en los siguientes lugares.**
 - En superficies irregulares, electrodomésticos, (como una nevera) en materiales como manteles o alfombras, etc.
 - Lugares donde se puede salpicar con agua o cerca de una fuente de calor.→ Coloque el aparato sobre una encimera refractaria firme, seca, limpia y plana alejado al menos 10 cm del borde de la encimera y al menos 5 cm de paredes adyacentes y otros objetos.
- **No extraiga el recipiente del pan ni desenchufe la panificadora durante el uso.**



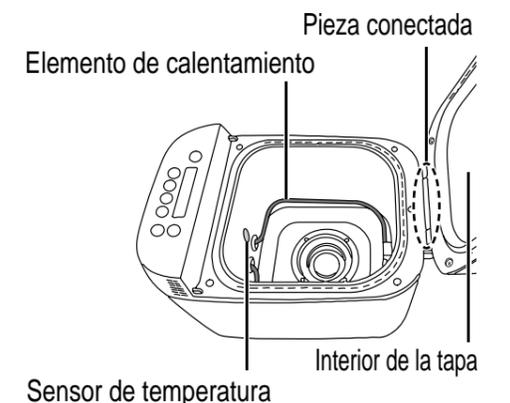
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, incendio, quemaduras, lesiones o daños materiales.

- **No toque las zonas calientes como el recipiente del pan, el interior de la unidad, los elementos de calentamiento ni la parte interior de la tapa mientras se esté utilizando el aparato o después de cocinar.**
Las superficies accesibles pueden alcanzar una gran temperatura durante el uso. Tenga cuidado con la fuente de calor residual especialmente después del uso.
→ Para evitar las quemaduras, utilice siempre guantes de horno para extraer el recipiente del pan o para tocar el pan acabado. (No utilice guantes de horno mojados.)
- **No utilice un temporizador externo, etc.**
 - Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **No inserte ningún objeto en las aberturas.**
- **No exceda las cantidades máximas de harina (500 g) y los ingredientes leudantes, como la levadura seca (7 g) o el levadura en polvo (13 g). (consulte la página SP21)**
- **Desconecte el enchufe eléctrico cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Asegúrese de sostener el enchufe eléctrico al desconectarlo. Nunca tire del cable de alimentación.**
- **Antes de manipular, mover o limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.**
- **Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.**
- **Asegúrese de limpiar el aparato, especialmente las superficies en contacto con los alimentos después de su uso. (consulte la página SP17)**

Información importante

- No utilice el aparato al aire libre ni en habitaciones con mucha humedad, y no use una fuerza excesiva en las piezas que se ilustran a la derecha para evitar un mal funcionamiento o deformación.
- No utilice un cuchillo ni ninguna otra herramienta afilada para quitar los residuos.
- No deje caer el aparato para evitar que se dañe el aparato.
- No guarde ningún ingrediente o pan en el recipiente del pan.

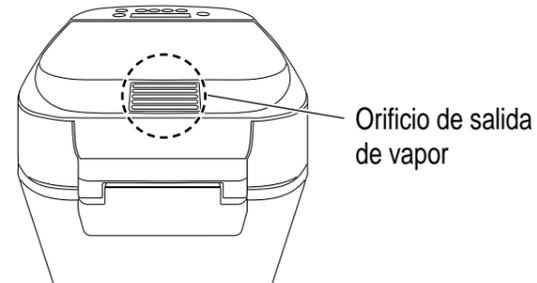
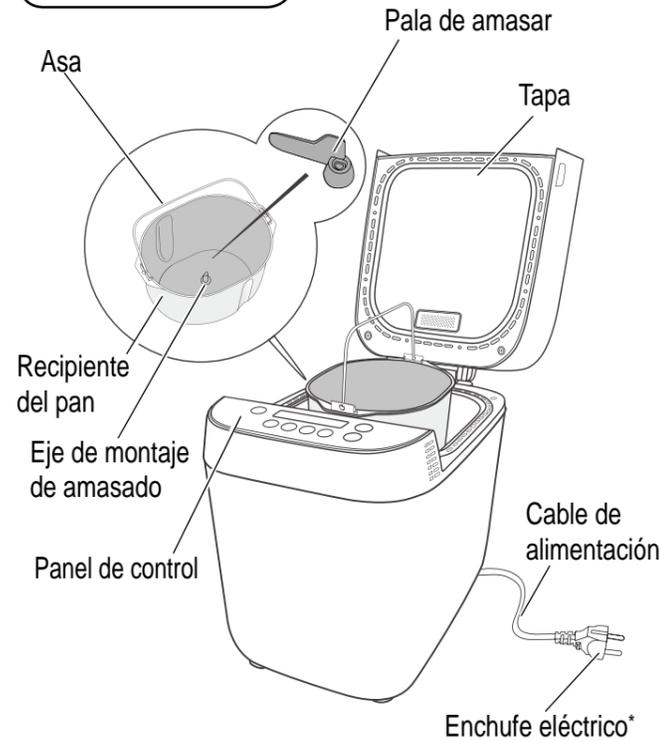


Este símbolo en el aparato indica "Superficie caliente que no debe tocarse sin precaución".

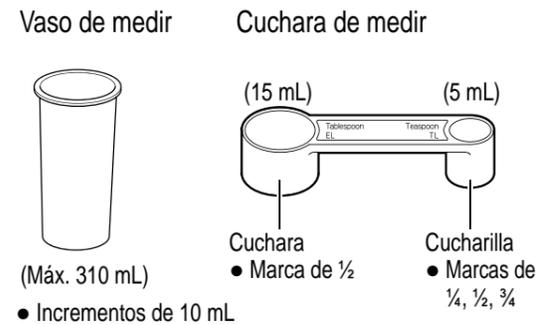
Nombres de los componentes e instrucciones

Unidad principal y Accesorios

Unidad principal



Accesorios

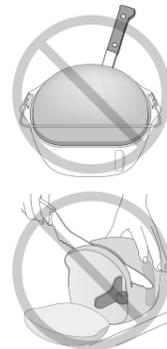


* La forma del enchufe eléctrico puede ser distinta de la ilustración.

El recipiente del pan y la pala de amasar están recubiertos con cerámica para evitar las manchas y para facilitar la extracción del pan.

■ Para evitar que se dañe el recubrimiento cerámico, siga las instrucciones que se indican a continuación:

- No utilice utensilios duros o afilados como un cuchillo o un tenedor cuando extraiga el pan del recipiente del pan y/o cuando extraiga la pala de amasar del pan o del recipiente del pan.
 - Si el pan se pega al recipiente del pan y es difícil sacarlo, deje que el recipiente del pan se enfríe durante 5 minutos–10 minutos. Voltee el recipiente del pan con los guantes de horno (consulte la página SP12). Golpear con ambas manos sobre una superficie de cocción despejada cubierta con un paño de cocina hasta que salga el pan.
- La pala de amasar podría permanecer en el pan. Si aún queda, espere a que el pan se enfríe y sáquela antes de cortarlo.
 - Si la pala de amasar no se puede quitar del recipiente del pan, vierta agua caliente en el recipiente del pan y espere 5 minutos–10 minutos. Si aún así es difícil de quitar, gire la pala de amasar lateralmente y sáquela.
- Utilice una esponja suave cuando limpie el recipiente del pan y la pala de amasar. No utilice nada abrasivo, como por ejemplo productos de limpieza o estropajos.
- Los ingredientes duros, gruesos o grandes como las harinas con grano integral o molido, el azúcar o la adición de nueces y semillas pueden dañar el recubrimiento cerámico. Si va a utilizar algún ingrediente de gran tamaño, pártalo o córtelo en trozos pequeños. Siga la información de **Ingredientes adicionales** (consulte la página SP9) y las cantidades de receta indicadas.
- Use solo la pala de amasar suministrada para este electrodoméstico.



El recipiente del pan, la pala de amasar y el pan podrían estar muy calientes después del horneado. Siempre manipularlos con cuidado.

Panel de control y pantalla

● La imagen muestra todas las palabras y los símbolos pero solamente se mostrarán los que sean relevantes durante la operación.

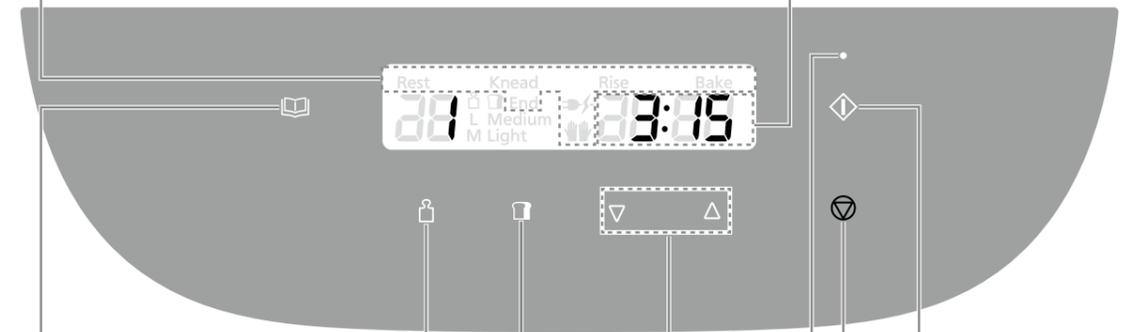
Estado de funcionamiento

Se muestra para el estado actual del programa, excepto y .

- : Proporcione una indicación de un error de alimentación.
- :
 - Proporcione una indicación de adición de ingredientes manualmente. (Menú 2, 3, 5, 7, 10, 11, y 12.)
 - Proporcione una indicación de hacer una operación manual. (Menú 12 y 15.)

Visualización del tiempo

- Tiempo restante hasta que el pan esté listo.
- Cuando se añadan ingredientes adicionales de forma manual, la pantalla mostrará el tiempo que falta para añadir los ingredientes.
- El menú requiere algunos pasos manuales, la pantalla mostrará el tiempo restante hasta empezar dicha operación después de pulse el botón **Iniciar**.



Tamaño

Pulse este botón para elegir el tamaño. Consulte la página SP10 para conocer el menú disponible.



Corteza

Pulse este botón para elegir el color de la corteza. Consulte la página SP10 para conocer el menú disponible.



Menú

- Pulse este botón una vez para permanecer en un modo de configuración.
- Pulse este botón nuevamente para cambiar el número del Menú. (Para avanzar más rápido, mantenga presionado el botón.) Consulte la página SP10 para el número de menú.

Temporizador

- Ajuste el temporizador de retardo (tiempo hasta que el pan está listo). Para el menú disponible, se puede configurar en 13 horas. (consulte la página SP10) por ejemplo, ahora son las 9:00 de la noche y usted desea que el pan esté listo a las 6:30 de la mañana al día siguiente.
 - Ajuste el temporizador en **9:30** (9 horas y 30 minutos a partir de ahora).



- ▲ Pulse este botón para aumentar el tiempo.
- ▼ Pulse este botón para reducir el tiempo. (Para avanzar más rápido, pulse este botón una vez y manténgalo presionado.)

- Establecer el tiempo para el menú 13 y 18:

- Menú 13
 - Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción, incluido el tiempo de cocción adicional en 1 minuto.
- Menú 18
 - Presione el botón una vez para avanzar el tiempo de cocción en 10 minutos, pero el tiempo de cocción adicional será de 1 minuto.

Iniciar

Pulse este botón para iniciar el programa.

Parar

Para cancelar la configuración o detener el programa. (Manténgalo presionado durante 1 segundo aproximadamente.)

Indicador de estado

- El flash indica que la máquina está en estado configurado o se requiere operación manual. Se puede pulsar el botón de **Iniciar**.
- La luz siempre indica que la máquina está en el estado de ejecución del programa. El botón de **Iniciar** no se puede pulsar. No se encenderá aunque esté enchufado.

Ingredientes para hacer pan

Es sumamente importante utilizar la medida correcta de ingredientes para conseguir los mejores resultados.

Ingredientes líquidos

Use la el vaso de medir o cuchara de medir provista.

Si las recetas indican una mezcla (el líquido más el huevo), debe medirse en la balanza. Se recomienda el uso de balanza digital.

Ingredientes secos

Se deben pesar en básculas o medirse con la **cuchara de medir** proporcionada para pequeñas cantidades. Se recomienda el uso de báscula digital.

Ingredientes del pan

Harina

Principal ingrediente del pan. La proteína de la harina forma gluten durante el amasado. El gluten proporciona una estructura y textura que ayuda a subir el pan.

Utilice harina de fuerza para pan. La harina de fuerza para pan se obtiene en la molienda de trigo duro y tiene un alto contenido de proteínas que es necesario para la producción de gluten.

El dióxido de carbono que se produce durante la fermentación queda atrapado dentro de la red elástica del gluten y de ese modo sube la masa.

Levadura seca

Permite que suba el pan.

Asegúrese de utilizar levadura seca que no requiera una fermentación previa (No utilice levadura seca que requiera fermentación antes de usar).

Se recomienda la levadura seca que lleve las frases **Levadura instantánea**, **Mezcla fácil**, **Acción rápida** o **Fácil horneado** escritas en el envase. Cuando utilice levadura seca, selle la bolsita inmediatamente después de utilizarla y guárdela en el frigorífico. (Utilícela antes de la fecha de caducidad recomendada por el fabricante.)

Productos lácteos

Aportan sabor y tienen un gran valor nutritivo.

- Si utiliza leche en lugar de agua, el valor nutricional del pan será mayor, pero no se debe utilizar en el ajuste con temporizador, ya que es posible que no se mantenga fresca toda la noche.

→Reduzca el contenido de agua en consecuencia.

Azúcar

(azúcar en grano, azúcar moreno, miel, melaza, etc.)

Es un alimento para la levadura seca, endulza y aporta sabor al pan, cambia el color de la corteza.

- Utilice menos azúcar si va a añadir uvas pasas u otras frutas que contengan fructosa.

Puede mejorar el sabor del pan añadiendo otros ingredientes.

■ Huevos

Mejoran el valor nutricional y el color del pan.

- Reduzca el contenido de líquido (agua) proporcionalmente.
- Bata los huevos antes de añadirlos. No utilice la configuración del temporizador para la receta con huevo. Los huevos se descomponen rápidamente y podrían no estar frescos.

■ Salvado

Aumenta el contenido en fibra del pan.

- Utilice un máx. de 30 g (2 cucharas grandes).

■ Germen de trigo

Le da al pan un sabor a nueces.

- Utilice un máx. de 30 g (2 cucharas grandes).

■ Especies, hierbas

Las especias mejoran el sabor del pan.

Utilice solo una pequeña cantidad (1 cuchara máx.) de especias.

Utilice 1 o 2 cucharadas pequeñas de hierbas secas.

Para las hierbas frescas, siga las instrucciones de la receta.

Agua

Utilice agua corriente normal.

- Cuando la temperatura de la habitación sea baja, utilice agua tibia para los menús 1, 2, 3, 9, 11, o 14.
- Cuando la temperatura de la habitación sea alta, utilice agua fría para los menú 12.
- Independientemente de la temperatura de la habitación, utilice agua fría para los menús 6 y 7.

Mida siempre los líquidos utilizando el **vaso de medir** incluido.

Grasa

Aporta sabor y suavidad al pan.

Utilice mantequilla (sin sal), margarina o aceite.

Sal

Mejora el sabor y refuerza el gluten ayudando a que suba el pan.

El pan puede perder sabor/tamaño si se mide de forma inexacta.

Ingredientes sin gluten

- Las harinas sin gluten, que incluyen harinas hechas de arroz, arroz integral, almendras, semillas, almidón de patata, etc. no tienen proteínas para obtener un gluten firme y, por sí solas, no tienen tal elasticidad para hacer pan.
- La goma xantana es un agente espesante que funciona en lugar de la proteína de gluten durante la fermentación en el horneado del pan sin gluten.

Si va a utilizar una mezcla de harinas para pan...

■ Mezclas de harina para pan que incluyen levadura seca

① Coloque la mezcla de harinas en el recipiente del pan y a continuación añada agua.

(Siga las instrucciones del envase respecto a la cantidad de agua)

② Seleccione el menú 9, escoja un tamaño según el volumen de la mezcla e inicie la cocción.

- 500 g–L
- 400 g–M

- En algunas mezclas no se especifica con claridad la cantidad de levadura seca que llevan, por lo que es necesario hacer pruebas hasta que se obtienen resultados óptimos.

■ Mezclas de harina para pan con levadura seca separada

① Coloque la levadura seca en el recipiente del pan primero, luego mezcle el pan y vierta el agua.

② Ajuste la máquina según el tipo de harina que incluya la mezcla e inicie la cocción.

Ingredientes adicionales (Frutas secas, nueces, panceta, queso, etc.)

Menús disponibles 2, 3, 5, 7, 10, 11, y 12

Agréguelo a sus panes sabor sin romper los ingredientes adicionales.

Procedimiento

Después de pulsar el botón **Inicio**, escuchará un sonido de pitido.

Coloque los ingredientes adicionales en la recipiente del pan manualmente mientras 👁 está parpadeando.

Tiempo hasta que el suene el pitido desde el inicio (aproximado)

- Menú 2/Pan blanco con pasas: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 3/Pan blanco con ingredientes variados: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 5/Pan integral con pasas: aprox. 1 hora y 25 minutos–1 hora y 55 minutos
- Menú 7/Pan dietético con pasas: aprox. 1 hora–2 horas y 35 minutos
- Menú 10/Pan básico con pasas: aprox. 50 minutos–1 hora y 15 minutos
- Menú 11/Pan básico con pasas rápido: aprox. 20 minutos–25 minutos
- Menú 12 / Brioche: aprox. 55 minutos

Atención de ingredientes

Siga las instrucciones de la receta o el menú para las cantidades de cada ingrediente.

De lo contrario,

- Los ingredientes podrían dispersarse del recipiente del pan y causar olores desagradables y humo.
- El pan podría no levantarse bien.

Ingredientes secos e insolubles

Aplicar a nombre de menú con pasas: Menú 2, 5, 7, 10, y 11.

■ Frutos secos

- Picar en cubos de aprox. 1 cm.

■ Nueces, semillas

- Picar en cubos de aprox. 1 cm.
- Las nueces reducen el efecto del gluten, por lo que se debe evitar utilizar demasiadas.
- El uso de semillas grandes y duras podría rayar el recubrimiento del recipiente del pan.

Ingredientes suaves y fáciles de romper

Aplicar a pan relleno: Menú 3.

■ Panceta, embutidos, aceitunas, tomate seco

- Corte la panceta y los embutidos en cubos de 1 cm.
- Corte las aceitunas en cuartos.

■ Queso, chocolate

- Corte el queso en cubos de 1 cm.
- Pique el chocolate en trozos pequeños.

Información pan sin gluten

La elaboración de pan sin gluten es muy distinta de la forma habitual de hacer pan.

Es muy importante que si va a hacer pan sin gluten por motivos de salud consulte a su médico y siga las pautas que se indican a continuación.

- Este programa se ha creado especialmente para ciertas mezclas de harina sin gluten, por lo que si usa su propia mezcla de harinas es posible que no obtenga tan buenos resultados.
- Cuando seleccione **sin gluten**, deberá seguir minuciosamente cada receta. (Si no lo hace así, es posible que el resultado no sea bueno.) Hay dos tipos de mezclas de harina sin gluten; las mezclas con bajo contenido de gluten y las mezclas que no lleva trigo y por lo tanto no contienen gluten. Si tiene que escoger una al usar este programa de cocción, consulte antes con su médico.
- Los resultados de la cocción y la apariencia del pan pueden ser distintos en función del tipo de mezcla. En algunas ocasiones la barra de pan puede tener restos de harina en los lados. Las mezclas sin trigo pueden producir resultados más variables.
- Espere a que la barra se enfríe para cortarla en rebanadas con mayor facilidad.
- El pan deberá guardarse en un lugar fresco y seco y consumirse antes de 2 días. Si no puede consumir toda la barra antes de ese tiempo, se puede congelar en bolsas con porciones del tamaño conveniente.

Advertencia para los usuarios de este programa por motivos de salud:

Cuando utilice el programa sin gluten, consúltelo con su médico o con la Asociación de Celíacos y utilice solo los ingredientes que sean adecuados para su estado de salud.

Panasonic no se hace responsable de las consecuencias que se puedan derivar del uso de ingredientes sin asesoramiento profesional.

Es muy importante evitar la contaminación con harinas que contengan gluten si se está haciendo pan por motivos dietéticos. Debe prestarse especial atención a la limpieza del recipiente del pan y la pala de amasar, así como de los demás utensilios que se usen.

Gráficos de menús y opciones de cocción

Disponibilidad de las funciones y tiempo necesario

- La máquina se detiene o se mueve durante el proceso en función del programa operativo.
- El tiempo necesario para cada proceso será distinto según la temperatura de la habitación.

Número de menú	Menú	Opciones			Procesos					Observación*1	Página de ref.	
		Tamaño	Corteza	Temporizador	Rest (Reposo)	Knead (Amasar)	Rise*2 (Subir*2)	Bake (Cocción)	Total			
Cocción corteza extra crujiente	1	Pan blanco	—	—	✓	—	5 min–10 min	2 h 15 min–2 h 20 min	50 min	3 h 15 min	—	Página SP11–SP13
	2	Pan blanco con pasas	—	—	—	—	25 min–35 min*4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	Página SP11–SP13
	3	Pan blanco con ingredientes variados	—	—	—	—	25 min–35 min*4	1 h 50 min–2 h	55 min	3 h 20 min	✓	Página SP11–SP13
	4	Pan integral	—	—	✓	1 h–1 h 30 min	10 min–20 min	2 h 15 min–2 h 55 min	55 min	5 h	—	Página SP11–SP13
	5	Pan integral con pasas	—	—	—	1 h–1 h 30 min	30 min–35 min*4	2 h–2 h 35 min	1 h	5 h 5 min	✓	Página SP11–SP13
	6	Pan dietético	—	—	✓	45 min–2 h 20 min*3	10 min–15 min	2 h 35 min–4 h 15 min	50 min	6 h	—	Página SP11–SP13
	7	Pan dietético con pasas	—	—	—	45 min–2 h 20 min*3	15 min–25 min*4	2 h 30 min–4 h 5 min	55 min	6 h 5 min	✓	Página SP11–SP13
Cocción	8	Pan básico	✓	✓	✓	30 min–1 h	25 min–30 min*4	1 h 45 min–2 h 10 min	50 min	4 h	—	Página SP11–SP13
	9	Pan básico rápido	✓	✓	—	—	15 min–25 min	55 min–1 h 5 min	40 min	2 h	—	Página SP11–SP13
	10	Pan básico con pasas	✓	✓	—	30 min–1 h	20 min–35 min*4	1 h 45 min–2 h 15 min	50 min	4 h	✓	Página SP11–SP13
	11	Pan básico con pasas rápido	✓	✓	—	—	25 min–35 min*4	45 min–55 min	40 min	2 h	✓	Página SP11–SP13
	12	Brioche	—	✓	—	30 min	35 min–45 min*4*6	1 h 35 min–1 h 45 min*7	50 min	3 h 40 min	✓	Página SP11, SP14
	13	Cocción solo	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min	—	Página SP14
Sin gluten	14	Pan sin gluten	—	—	—	—	15 min–20 min	40 min–45 min	50 min	1 h 50 min	—	Página SP11, SP15
	15	Pastel sin gluten	—	—	—	—	20 min*5	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✓	Página SP11, SP15
Opciones adicionales	16	Masa de pan	—	—	—	30 min–50 min	20 min–30 min*4	1 h 10 min–1 h 20 min	—	2 h 20 min	—	Página SP11, SP16
	17	Masa de pizza	—	—	✓	—	30 min–35 min*4	10 min–15 min	—	45 min	—	Página SP11, SP16
	18	Mermelada	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min	—	Página SP11, SP16

• Abreviaturas utilizadas en estas instrucciones, un nombre completo se escribe de la siguiente manera: min = minuto(s); h = hora(s).

- *1 Observación (👏): El menú está disponible para añadir ingredientes adicionales o realizar la operación manual cuando el pitido suene.
 *2 La máquina funcionará durante un breve período de tiempo durante el período de subida (para garantizar el desarrollo óptimo del gluten).
 *3 Hay un proceso de amasamiento de tres minutos al comienzo en función de la temperatura de la sala.
 *4 Hay un período de subida durante la fase de amasado.
 *5 Hay un período de raspado durante el período de amasamiento.
 *6 Hay un proceso manual durante el período de amasamiento.
 *7 Hay un proceso manual durante el período de elevación.

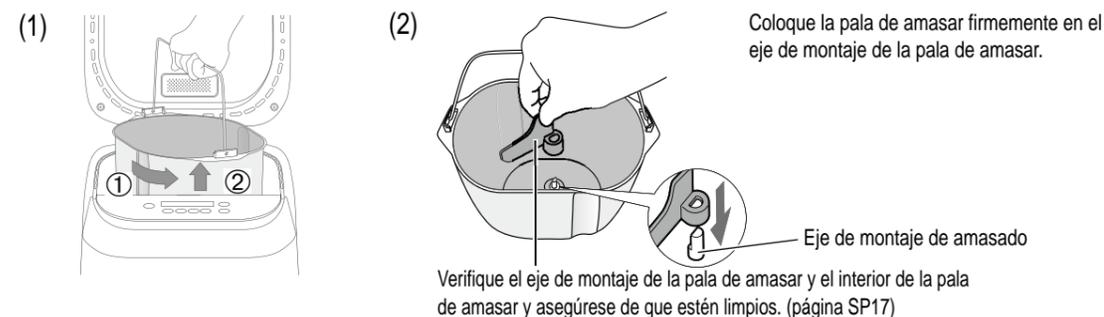
Instrucciones de Manejo y Recetas

Antes del uso

- Para el primer uso, retire el material de embalaje y limpie la máquina. (página SP17)
- Limpie la máquina cuando no la haya usado por un tiempo prolongado. (página SP17)

Preparativos

- 1 Abra la tapa, retire el recipiente del pan (1) y coloque la pala de amasar en el eje de montaje de la pala de amasar. (2)



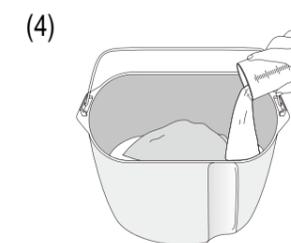
- 2 Prepare los ingredientes con las medidas exactas según la receta.

- 3 Coloque los ingredientes medidos en el recipiente del pan en el orden de arriba hacia abajo.(3)

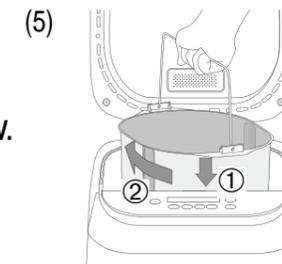
- Coloque la levadura seca lejos de la pala de amasar y añada el eje de montaje de la pala de masar. Si parte de la levadura entra en ella, el pan podría no levantarse bien.
- Coloque los ingredientes secos sobre la levadura seca. Debe mantenerse separado de cualquier líquido hasta que comience la mezcla.
- Después de lo anterior, vierta el líquido en el borde de la pared lateral del recipiente del pan para evitar salpicaduras. (4)

(3) Colocación de ingredientes
Ejemplo

Pan blanco	
Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	260 mL



- 4 Limpie la humedad y la harina alrededor del recipiente del pan y vuelva a colocarlo en la unidad principal. (5)
Cierre la tapa.



- 5 Enchufe la máquina panificadora en una toma de corriente de 230 V.

Asegúrese de completar los pasos de preparación antes de configurar el menú.

Instrucciones de Manejo y Recetas

Recetas de pan

Para recetas, visita: www.experience-fresh.eu

Las opciones disponibles de cada receta y operación necesaria se indicaron con los siguientes iconos:

Tamaño del pan Color de la corteza Temporizador de retardo

Coloque los ingredientes medidos en el recipiente del pan en el orden de arriba hacia abajo.

Agregue ingredientes adicionales o realice una operación manual.

Cocción del pan (Menú 1-11)

6 Presione el botón del Menú para seleccionar un menú.

- Elija las opciones para el menú seleccionado. Consulte la página SP10.

Tamaño del pan

Color de la corteza

Temporizador de retardo: ajústelo para retrasar el proceso de fabricación de pan hasta 13 horas.

* Las opciones de cada menú también indican el ícono anterior en la receta.

7 Pulse el botón Iniciar para arrancar la máquina.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa seleccionado.



* El tiempo restante cambia en función de la temperatura de la sala.

• Menú 2, 3, 5, 7, 10, y 11 (Menú adicional de ingredientes disponibles)

La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido de ingredientes adicionales.

Cuando escuche pitidos, agréguelo manualmente y luego presione el botón para reiniciar.

El amasado continuará si se presiona el botón o no. (Se escucharán los pitidos después de 3 minutos)

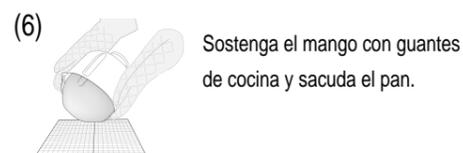
* Termine de añadir los ingredientes adicionales mientras esté parpadeando en la pantalla. Cuando deja de parpadear, la pantalla muestra el tiempo restante.

* No añada ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante.

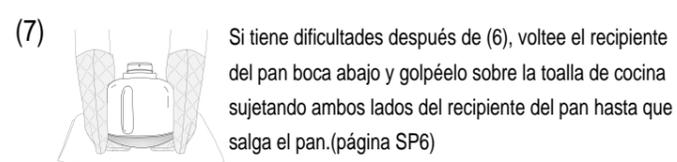
- Para obtener resultados óptimos, no abra la tapa a menos que el menú lo requiera, ya que afecta la calidad del pan.

8 Cuando el pan esté preparado (la máquina emitirá 8 pitidos y el icono End (Fin) parpadeará), pulse el botón Parar y desenchúfela.

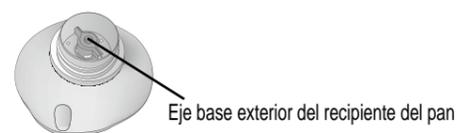
9 Retire el pan inmediatamente utilizando guantes para horno secos y déjelo enfriar en una rejilla. (6)/(7)



Sostenga el mango con guantes de cocina y sacuda el pan.

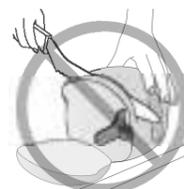


Si tiene dificultades después de (6), voltee el recipiente del pan boca abajo y golpéelo sobre la toalla de cocina sujetando ambos lados del recipiente del pan hasta que salga el pan. (página SP6)



Eje base exterior del recipiente del pan

- Mover el eje de la base exterior puede dañar la forma del pan.



- Siempre quite la pala de amasar antes de rebanar el pan.

Menú 1 Pan blanco

Tiempo del proceso: 3 h 15 min

rango preestablecido: 3 h 15 min-13 h

Pan blanco	
Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	260 mL

Menú 2 Pan blanco con pasas

Tiempo del proceso: 3 h 20 min

aproximadamente 20 min-25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan blanco con pasas	
Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	280 mL
Uvas pasas *1	150 g

Menú 3 Pan blanco con ingredientes variados

Tiempo del proceso: 3 h 20 min

aproximadamente 20 min-25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan blanco con ingredientes variados	
Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	280 mL
Panceta *2	150 g

Menú 4 Pan integral

Tiempo del proceso: 5 h

rango preestablecido: 5 h-13 h

Pan integral	
Levadura seca	1 cuch
Harina de trigo integral fuerte	400 g
Mantequilla	10 g
Azúcar	¾ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	280 mL

Menú 5 Pan integral con pasas

Tiempo del proceso: 5 h 5 min

aproximadamente 1 h 25 min-1 h 55 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan integral con pasas	
Levadura seca	1 cuch
Harina de trigo integral fuerte	400 g
Mantequilla	20 g
Azúcar	1¼ cuch
Sal	1¼ cuch
Agua	300 mL
Uvas pasas *1	100 g

Menú 6 Pan dietético

Tiempo del proceso: 6 h

rango preestablecido: 6 h-13 h

Pan dietético	
Levadura seca	¾ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	300 g
Sal	1 cuch
Agua (5 °C)	220 mL

Menú 7 Pan dietético con pasas

Tiempo del proceso: 6 h 5 min

aproximadamente 1 h-2 h 35 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan dietético con pasas	
Levadura seca	¾ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	300 g
Sal	1 cuch
Agua (5 °C)	220 mL
Uvas pasas *1	100 g

Menú 8 Pan básico

Tiempo del proceso: 4 h

Light (Claro), Medium (Medio), M, L rango preestablecido: 4 h-13 h

Pan básico		
	M	L
Levadura seca	¾ cuch	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1¼ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL

Menú 9 Pan básico rápido

Tiempo del proceso: 2 h

Light (Claro), Medium (Medio), M, L

Pan básico rápido		
	M	L
Levadura seca	1 cuch	1¼ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1¼ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL

Menú 10 Pan básico con pasas

Tiempo del proceso: 4 h

Light (Claro), Medium (Medio), M, L

aproximadamente 50 min-1 h 15 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan básico con pasas		
	M	L
Levadura seca	¾ cuch	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1¼ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL
Uvas pasas *1	120 g	150 g

Menú 11 Pan básico con pasas rápido

Tiempo del proceso: 2 h

Light (Claro), Medium (Medio), M, L

aproximadamente 20 min-25 min después del paso 7 (se escucharán pitidos)

Pan básico con pasas rápido		
	M	L
Levadura seca	1 cuch	1¼ cuch
Harina de fuerza para pan blanco	400 g	500 g
Mantequilla	15 g	25 g
Azúcar	1 cuch	1¼ cuch
Sal	1 cuch	1¼ cuch
Agua	280 mL	350 mL
Uvas pasas *1	120 g	150 g

*1 Picar en cubos de aprox. 1 cm.

*2 Córtelos en cubos de aproximadamente 1 cm.

• Abreviaturas utilizadas en estas instrucciones, un nombre completo se escribe de la siguiente manera: cuch = cucharadita(s); cda = cucharada(s); aprox. = aproximado.

Instrucciones de Manejo y Recetas

Cocer Brioche

Menú 12 Brioche

Tiempo del proceso: 3 h 40 min

Light (Claro), Medium (Medio)

Brioche básico

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	320 g
Mantequilla *1	50 g
Azúcar	3½ cda
Leche desnatada en polvo	1½ cda
Sal	1¼ cuch
2 yemas (medio)	Mezcla
1 huevo (medio)	
Agua	
Mantequilla *2	70 g

*1 Cortar en cubos de 2–3 cm y guardar en la nevera.

*2 Cortar en cubos de 1–2 cm y guardar en la nevera.

Consejos

- No agregue mantequilla o ingredientes adicionales después de mostrar el tiempo restante.
- Para ingredientes adicionales como pasas, agréguelos con mantequilla en el paso 8.

Para hacer brioche de una manera sencilla

- Corte la mantequilla en cubos de 1–2 cm y guárdela en la nevera.
- Colóquelos con otros ingredientes al principio y siga el paso 5.
- Omite el proceso del paso 8 de esta forma. Este brioche es ligeramente diferente al otro.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 12, elegir el color de la corteza

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido.

8 Después de aproximadamente 55 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Agregue la mantequilla adicional mientras está parpadeando** (durará unos 5 minutos). **Cierre la tapa y reinicie.**

9 **1** Después de aproximadamente 45 minutos–50 minutos después del reinicio. **Abra la tapa y saque el recipiente del pan** cuando escuche el pitido. **Saque la masa y la pala de amasar** del recipiente del pan.

2 Aplique una capa con mantequilla (sin receta) en el recipiente del pan y reemplace la masa moldeada.

3 **Regréselo a la unidad principal.**

4 **Cierre la tapa y reinicie.**

Termine los pasos **1**–**4** dentro de los 10 minutos mientras está parpadeando. La máquina se iniciará automáticamente después de 10 minutos desde el pitido.

10 Pulse el botón y quite el pan cuando la máquina emita 8 pitidos y **End (Fin)** parpadee.

Cocer pasteles

Menú 13 Coccion solo

Tiempo del proceso: 30 min–1 h 30 min

Tarta de frutas

Mantequilla	200 g
Azúcar	180 g
4 huevos (medio)	200 g
Leche	30 mL
Harina común	300 g
Levadura en polvo	13 g
Mezcla frutas secas	200 g

Consejos

- El temporizador solamente establece la duración del tiempo de horneado.

1 Retire la pala de amasar y aplique una capa con mantequilla (sin receta) en el recipiente del pan.

2 En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añada huevos, uno a uno, batiendo bien.

3 Agregue leche, tamizada A y mezcle frutas secas, batiendo bien después de cada adición.

4 Vierta en el recipiente del pan y vuelva a colocarla en la unidad principal. Cierre la tapa y enchúfelo.

5 Seleccione el menú 13

6 Ajuste del tiempo de cocción (Tarta de frutas: 1 hora y 20 minutos)

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y extraiga el pastel cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End (Fin)** parpadee.

Horneado adicional

- Si la cocción no está completa, repita los pasos 5–8. (El tiempo de horneado adicional se puede preparar hasta dos veces dentro de 50 minutos mientras la unidad esté todavía caliente. El temporizador comenzará de nuevo desde 1 minuto pulsando el botón de **Temporizador** según sea necesario.)

Cocción de pan sin gluten

Menú 14 Pan sin gluten

Tiempo del proceso: 1 h 50 min

Pan sin gluten

Agua	430 mL
Aceite	1 cda
Mezcla para pan sin gluten	500 g
Levadura seca	2 cuch

Pan sin gluten ni trigo

Leche	310 mL
2 huevos (medio), batido	100 g
Vinagre de sidra	1 cda
Aceite	2 cda
Miel	60 g
Sal	1¼ cuch
Harina de arroz moreno	150 g
Almidón de patata	300 g
Goma xantana	2 cuch
Levadura seca	2½ cuch

Sugerencias para pan sin gluten:

- El agua debe colocarse primero, agregue los otros ingredientes en el recipiente del pan de acuerdo con el orden de la receta.
- El resultado difiere en función de las recetas o el tipo de mezcla de pan usado.
- Siga la receta del paquete de la mezcla de pan sin gluten.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 14

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite el pan cuando la máquina emita 8 pitidos y **End (Fin)** parpadee.

Cocción de pastel sin gluten

Menú 15 Pastel sin gluten

Tiempo del proceso: 1 h 50 min

Pastel de chocolate sin gluten

Mantequilla *1	150 g
Azúcar	150 g
3 huevos (grande), batido	180 g
Chocolate negro, derretido	120 g
Harina de arroz blanco	120 g
Polvo de cacao	30 g
Levadura en polvo	10 g

*1 Cortado en cubos de 1 cm.

Consejos

- Utilice una espátula de goma para evitar dañar el recipiente del pan. No utilice la espátula metálica.
- Si agita fuertemente para retirar el pastel del recipiente del pan, se perderá la forma.

1 – 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 15

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que suene el pitido.

8 Después de aproximadamente 2 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Raspe la harina dentro de los 3 minutos mientras está parpadeando. Cierre la tapa y reinicie.**

- El amasado continuará después de 3 minutos sin pulsar el botón .

9 Después de aproximadamente 12 minutos. **Abra la tapa** cuando escuche el pitido. **Raspe la masa en la pared lateral del recipiente del pan mientras está parpadeando. Cierre la tapa y reinicie.**

- El amasado continuará después de 3 minutos sin pulsar el botón .

10 Pulse el botón y extraiga el pastel cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono **End (Fin)** parpadee.

Instrucciones de Manejo y Recetas

Amasado de masa de pan

Menú 16 Masa de pan

Tiempo del proceso: 2 h 20 min

Masa básica

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	500 g
Mantequilla	30 g
Azúcar	1½ cdta
Sal	1½ cuch
Agua	310 mL

1 — 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 16

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite la masa cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono End (Fin) parpadee.

9 Dar forma a la masa terminada y dejar que suba hasta el doble de su tamaño; luego hornéela en el horno.

Amasado de masa de pizza

Menú 17 Masa de pizza

Tiempo del proceso: 45 min

rango preestablecido: 45 min–13 h

Masa de pizza

Levadura seca	1 cuch
Harina de fuerza para pan blanco	450 g
Aceite	4 cdta
Sal	2 cuch
Agua	240 mL

1 — 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 17

7 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

8 Pulse el botón y quite la masa cuando la máquina emita 8 pitidos y el icono End (Fin) parpadee.

9 Divida la masa con una espátula y forme bolas.

10 Cúbralos con una toalla de cocina húmeda y déjelo durante 10 minutos.

11 Dele forma a la masa en un eje redondo plano y haga agujeros en ella con un tenedor.

12 Unte su salsa y su relleno favoritos y, a continuación, hornéela en el horno.

Hacer mermelada

Menú 18 Mermelada

Tiempo del proceso: 1 h 30 min–2 h 30 min

Mermelada de fresa

Fresas picadas en trozos pequeños *1	600 g
Azúcar *1	400 g
Pectina en polvo *2	13 g

*1 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
la mitad de las frutas → la mitad del azúcar → el resto de las frutas → el resto del azúcar.

*2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes en el recipiente del pan antes de colocar esta en la unidad principal.

Cómo hacer para que la mermelada quede firme

- Con las recetas de estas instrucciones se consiguen mermeladas suaves debido al uso de menos azúcar.
- Las frutas con un alto nivel de pectina cuajan fácilmente pero las frutas con menos pectina no cuajan bien.
- Es necesario tener una cantidad adecuada de azúcar, ácido y pectina.
- Utilice frutas maduras frescas. Las frutas demasiado maduras o verdes no cuajan con firmeza.
- Siga estrictamente la receta para la cantidad de cada uno de los ingredientes. De lo contrario, la mermelada no quedará firme, puede hervir o quemarse.
- Establezca el tiempo de cocción adecuado.

1 — 5 Consulte la página SP11 de Preparativos

6 Seleccione el menú 18

7 Establezca el tiempo de cocción.

(Mermelada de fresa: 1 hora y 40 minutos)

8 Pulse el botón para iniciar.

- La pantalla muestra el tiempo restante hasta que se completa el programa.

9 Pulse el botón y extraiga la mermelada cuidadosamente cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de End (Fin).

Cocción adicional

- Si el mermelada no es lo suficientemente firme, repita los pasos 6–9. (El tiempo de cocinado adicional se puede preparar hasta dos veces dentro de 10 minutos–40 minutos mientras la unidad esté todavía caliente. El temporizador comenzará de nuevo desde 1 minuto pulsando el botón de **Temporizador** según sea necesario.)

Consejos

- El temporizador solamente establece la duración del tiempo de cocción. (Valor predeterminado: 2 horas)
- La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. Tenga cuidado de no cocerla demasiado.
- La mermelada puede quemarse si se deja en la recipiente del pan.
- Introduzca la mermelada acabada en un recipiente lo antes posible. Tenga cuidado para no quemarse cuando extraiga la mermelada.
- Guarde la mermelada en un lugar fresco y oscuro. Debido a los menores niveles de azúcar, su duración es inferior a la de las variedades comerciales. Una vez abierta, consérvela en el frigorífico y consúmala antes de que pase mucho tiempo.

Cuidados y Limpieza

Antes de la limpieza, desenchufe la máquina panificadora y espere a que se enfríe.

- Después de cada uso, limpie la máquina y las piezas completamente.
- No lave ninguna pieza de la máquina panificadora en el lavavajillas.
- No utilice nada que sea abrasivo (productos de limpieza, estropajos, etc.).
- No utilice bencina, disolventes, alcohol ni lejía.
- Después de enjuagar las piezas lavables, séquelas con un paño. Mantenga siempre las piezas de la máquina panificadora limpias y secas.

Recipiente del pan & Pala de amasar

Retire la masa sobrante especialmente alrededor del eje de montaje amasador y un orificio de la pala de amasar.

Lave con una esponja suave o un cepillo de pastelería, luego séquelo bien.

- Cualquier masa residual en el eje de montaje amasador o en el orificio de la pala de amasar puede hacer que la pala se desprenda fácilmente o quede en el pan.
- No sumerja en agua el recipiente del pan.
 - Si resulta difícil retirar la pala de amasar, vierta agua caliente en el recipiente del pan y espere entre 5 minutos–10 minutos.
- No use herramientas afiladas o cepillos duros para evitar dañar su superficie.

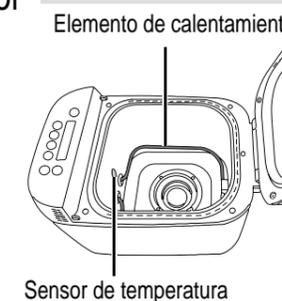


Interior

Retire los residuos de comida.

Use un paño húmedo para limpiar el interior de la máquina, excepto el elemento de calentamiento y el área del sensor de temperatura.

- El color del interior podría cambiar con el uso.

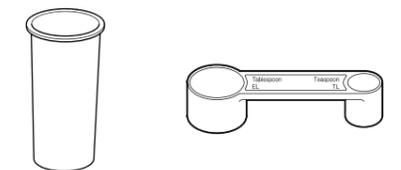


Exterior & Orificio de salida de vapor

Limpíela con un paño húmedo.

Vaso de medir & Cuchara de medir

Lave con agua caliente y jabón y seque bien.



- No aptos para el lavavajillas

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
El pan no sube bien. La parte superior del pan es irregular.	<ul style="list-style-type: none"> ● La calidad del gluten de harina es mala o no ha utilizado harina fuerte. (La calidad del gluten varía en función de la temperatura, la humedad, la forma de almacenar la harina y la estación de la cosecha.) → Pruebe con otro tipo, marca u otro lote de harina. ● La masa ha quedado demasiado firme porque no ha utilizado suficiente líquido. → La harina más fuerte con un mayor contenido de proteínas absorbe más agua que otras, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua. ● No está utilizando el tipo correcto de levadura seca. → Utilice una levadura seca de una bolsita que lleve escrito levadura instantánea. Este tipo no requiere fermentación previa. ● No está utilizando suficiente levadura seca o la levadura seca está caducada. → Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura seca. (Mantenga la levadura seca en la nevera.) ● La levadura seca ha tocado el líquido antes del amasado. → Compruebe que ha puesto los ingredientes en el orden correcto según la receta. (página SP11) ● Ha utilizado demasiada sal o no ha puesto azúcar suficiente. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen sal ni azúcar.
El pan no ha acabado de subir. El pan es blanco y pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> ● No utilizó levadura seca. → Coloque la cantidad correcta de levadura seca en el recipiente del pan. ● No está utilizando suficiente levadura seca o la levadura seca está caducada. → Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura seca. (Mantenga la levadura seca en la nevera.) ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. * La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. → Retire el pan del recipiente del pan y empiece otra vez con nuevos ingredientes.
El pan está pegajoso y se corta de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> ● Estaba demasiado caliente cuando lo cortó. → Deje que el pan se enfríe en una rejilla antes de cortarlo para que expulse el vapor de agua.
El pan ha subido demasiado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha utilizado demasiada levadura seca/agua. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir (levadura seca)/vaso de medir (agua) suministrados. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen más agua. ● Ha utilizado demasiada harina. → Pese con cuidado la harina utilizando una báscula.
El pan está lleno de burbujas de aire.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha utilizado demasiada levadura seca. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. <p>[Pan básico]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ha utilizado demasiado líquido. → Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
El pan parece haberse venido abajo después de subir.	<ul style="list-style-type: none"> ● La calidad de la harina no es muy buena. → Pruebe a utilizar una marca de harina diferente. <p>[Pan básico]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ha utilizado demasiado líquido. → Pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
La corteza se arruga y se ablanda al enfriarse.	<p>[Pan básico]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El vapor de agua que queda en el pan después de la cocción puede pasar a la corteza y ablandarla ligeramente. → Para reducir la cantidad de vapor, pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
Los lados del pan se han caído y la parte inferior está húmeda.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha dejado el pan en el recipiente del pan durante demasiado tiempo después de la cocción. → Retire el pan lo antes posible después de la cocción. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. * La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos.
¿Cómo puedo conseguir que la corteza sea crujiente?	<ul style="list-style-type: none"> ● Para que el pan quede más crujiente, puede hornearlo en el horno a 200 °C/392 °F o marcar con gas 6 durante 5 minutos–10 minutos más.
Hay un exceso de aceite en la parte inferior del brioche. La corteza está aceitosa. El pan tiene grandes agujeros.	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Añadió mantequilla antes de que pasaran 5 minutos desde el pitido? → No añada mantequilla cuando la pantalla muestra el tiempo restante hasta que esté listo el pan. (Paso 8 de la página SP14) El sabor a mantequilla puede ser débil, pero se puede cocer.

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
El brioche no quedó bien al utilizar la mezcla para pan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pruebe a hacer lo siguiente: → Se puede cocer mejor si se reduce un poco la cantidad de levadura seca cuando se utilizan los menú 12. (Si se añade la levadura seca por separado.) → Siga la receta de la mezcla de harinas para pan, pero la mezcla debe pesar entre 350–500 g. → Coloque la levadura seca primero, siga con los ingredientes secos, la mantequilla y luego el agua en el recipiente del pan. Para ingredientes adicionales, agrégelos más tarde. (página SP14) → La elaboración es diferente según la receta de la mezcla para pan.
¿Por qué no se ha mezclado correctamente la harina?	<ul style="list-style-type: none"> ● No ha puesto la pala de amasar en el recipiente del pan. → Asegúrese de que la pala de amasar está en el recipiente del pan antes de poner los ingredientes. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. En principio es posible volver a empezar con la misma barra, pero el resultado podría no ser bueno si ya había empezado el amasado.
Los ingredientes adicionales no se han mezclado correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Agregó ingredientes adicionales en el recipiente del pan mientras el parpadeaba? → Los ingredientes adicionales se deben poner en el recipiente del pan mientras el parpadea en la pantalla.
Los ingredientes adicionales no se mezclan correctamente en el brioche.	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Agregó ingredientes adicionales en un plazo de 5 minutos a partir del pitido? → Los ingredientes adicionales se deben agregar mientras el icono parpadea en la pantalla. ● Algunos tipos de masa con mezcla para pan son difíciles de mezclar con los ingredientes adicionales. → Reduzca los ingredientes adicionales a la mitad.
El pan no se ha cocido.	<ul style="list-style-type: none"> ● Se seleccionó el menú de masa. → El menú de masa no incluye un proceso de cocción. ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno si ya ha subido. ● No hay agua suficiente y se ha activado el dispositivo de protección del motor. Esto solo ocurre cuando la unidad está sobrecargada y se aplica demasiada fuerza al motor. → Acuda a la tienda donde compró la máquina y solicite asistencia. La próxima vez compruebe la receta y mida las cantidades correctas con el vaso de medir suministrada. ● Ha olvidado colocar la pala de amasar. → Asegúrese de que ha colocado la pala de amasar. (página SP11) ● El eje de montaje de amasado del recipiente del pan está rígido y no gira. → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.)
Hay demasiada harina en la parte inferior y en los lados del pan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha utilizado demasiada harina o no ha puesto suficiente líquido. → Compruebe la receta y mida la cantidad correcta utilizando una báscula para la harina o el vaso de medir suministrado para los líquidos.
El pan no se puede extraer.	<ul style="list-style-type: none"> ● Si el pan se pega al recipiente del pan y es difícil sacarlo, deje que el recipiente del pan se enfríe durante 5 minutos–10 minutos. Voltee el recipiente del pan con los guantes de horno (consulte la página SP12). Golpear con ambas manos sobre una superficie de cocción despejada cubierta con un paño de cocina hasta que salga el pan.
La pala de amasar se queda en el pan al extraerlo del recipiente del pan.	<ul style="list-style-type: none"> ● La masa está un poco rígida. → Espere a que el pan se enfríe por completo antes de extraer la pala de amasar con cuidado. Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua la próxima vez. ● Se ha acumulado corteza debajo de la pala de amasar. → Lave la pala de amasar y eje de montaje de amasado después de cada uso.
La mermelada se ha derramado al hervir.	<ul style="list-style-type: none"> ● Se ha utilizado demasiada fruta o azúcar. → Utilice solo las cantidades de fruta o azúcar especificadas en las recetas de la página SP16.
La mermelada está demasiado líquida y no ha cuajado con firmeza.	<ul style="list-style-type: none"> ● La fruta estaba verde o demasiado madura. ● Se redujo demasiado el azúcar. ● El tiempo de cocción fue insuficiente. ● Se utilizó fruta con un bajo contenido en pectina. → Espere hasta que la mermelada se enfríe por completo. La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. → Utilice la mermelada demasiado líquida como salsa para postres.

Resolución de problemas

Problema	Causa y Acción
Durante o después del cocinado	
Al hacer mermelada, ésta se ha chamuscado o la pala de amasar se ha quedado atascada.	<ul style="list-style-type: none"> Había poca cantidad de fruta o demasiado azúcar. → Coloque el recipiente del pan en el fregadero y llénelo hasta la mitad con agua caliente. Deje que el recipiente del pan se empape hasta que se desprenda la mezcla cocida o la pala de amasar. Una vez que se haya desprendido la parte chamuscada, limpie con una esponja.
¿Se pueden utilizar frutas congeladas?	<ul style="list-style-type: none"> Solamente se puede utilizar para mermelada.
¿Qué tipos de azúcar se pueden usar en la mermelada?	<ul style="list-style-type: none"> Se puede utilizar azúcar blanco en polvo o en grano. No utilice azúcar moreno, azúcar bajo en calorías ni edulcorante artificial.
¿Se pueden utilizar frutas maceradas en alcohol para hacer mermelada?	<ul style="list-style-type: none"> No las utilice. La calidad no es satisfactoria.
Dudas	
La pala de amasar traquetea.	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la pala de amasar encaja holgadamente en el eje de montaje de amasado. (No se trata de un fallo.)
Huele a quemado cuando se está cocinando el pan. Sale humo del orificio de salida de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Se podrían emitir olores desagradables durante el uso inicial, no se emitirán de nuevo en normal funcionamiento. Pueden haberse derramado los ingredientes sobre el elemento de calentamiento. → A veces una pequeña cantidad de harina, uvas pasas u otros ingredientes pueden caer del recipiente del pan durante la mezcla. Limpie el elemento de calentamiento con suavidad después de la cocción una vez que se haya enfriado la máquina panificadora. → Retire el recipiente del pan de la unidad principal para poner los ingredientes.
La masa sale por el fondo del recipiente del pan.	<ul style="list-style-type: none"> Una pequeña cantidad de masa saldrá por los orificios de ventilación (para que no impida que las piezas giratorias sigan girando). Esto no es un fallo, pero compruebe ocasionalmente que el eje de montaje de amasado gira correctamente. → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.) (Fondo del recipiente del pan) <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Ref. ADA29E1651</p>
Excepción de pantalla	
Aparece  en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> Ha habido un corte de corriente durante aproximadamente 10 minutos (el enchufe se ha desconectado accidentalmente o se ha activado el disyuntor) o hay otro problema con la alimentación eléctrica. → El funcionamiento no se verá afectado si el problema de alimentación eléctrica es solo momentáneo. La máquina panificadora funcionará de nuevo si se restablece la alimentación eléctrica antes de que pasen 10 minutos, pero el resultado puede verse afectado.
1 aparece en la pantalla y la operación se ha detenido.	<ul style="list-style-type: none"> Cuando la fuente de alimentación de la máquina se interrumpe durante un determinado período de tiempo, la pantalla muestra 1 después de recuperarse. (El modo de espera está activado y la máquina no pudo continuar el programa.) → Retire el pan, la masa dos ingredientes y comience de nuevo utilizando nuevos ingredientes.
Aparece H01, H02 en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> La pantalla indica que hay un problema en la máquina panificadora. → Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
Aparece U50 en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> La unidad está caliente (más de 40 °C/105 °F). Esto puede ocurrir con el uso repetido. → Espere a que la unidad se enfríe hasta una temperatura inferior a 40 °C/105 °F antes de volver a utilizarla (U50 desaparecerá).

Especificaciones

Alimentación	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía	700 W		
Capacidad	(Harina de fuerza para pan)	máx. 500 g	min. 300 g
	(Levadura seca)	máx. 7,0 g	min. 2,1 g
	(Levadura en polvo)	máx. 13,0 g	min. 10,0 g
Temporizador	Temporizador digital (hasta 13 h)		
Dimensiones (AL x An x Pr)	Aprox. 34,0 x 27,3 x 40,4 cm		
Peso	Aprox. 7,0 kg		
Accesorios	Vaso de medir, cuchara de medir		

Eliminación de Aparatos Viejos

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

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos. Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional. Si los elimina correctamente ayudará a preservar valiosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente. Para más información sobre la recogida o reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento. Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

