

Panasonic[®]

Автоматична хлебопекарна

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА (За домашна употреба)

Модел: **SD-ZX2522**



Panasonic Test and Development Kitchen
Panasonic Consumer Electronics U.K.
A Division of Panasonic U.K. Ltd
Willoughby Road, Bracknell, Berks, RG12 8FP
Уеб сайт: www.panasonic.co.uk

Представителство в ЕС:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Германия

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2017



• За повече рецепти, моля посетете The ideas kitchen



www.theideaskitchen.com

Благодарим ви, че избрахте този продукт на Panasonic.

- За да използвате този уред правилно и безопасно, моля прочетете внимателно инструкцията за употреба.
- Преди употреба, моля обърнете специално внимание на “Указания за безопасност” и “Важна информация” на стр. 3-5.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Моля запазете тази инструкция за бъдещи справки.
- Panasonic не носи каквато и да е отговорност при неправилно използване на този уред или неспазване на тази инструкция за употреба.

Съдържание

Преди употреба

• Указания за безопасност.....	3
• Важна информация.....	5
• Описание на компонентите и указания.....	6
• Продукти за приготвяне на хляб.....	9

Употреба

• Програми и възможности за печене	10
• Печене на хляб	12
• Приготвяне на тесто.....	13
• Добавяне на допълнителни продукти.....	13
• Бърз многозърнест и занаятчийски хляб	14
• Селски квасен хляб.....	14
• Печене на бриош / Приготвяне на тесто за бриош	15
• Селска кифла / Безглутенов кекс	15
• Печене на кекс	15
• Безглутенова паста.....	16
• Приготвяне на конфитюр / компот.....	16

Грижи и почистване

• Почистване	17
• Предпазване на незалепващото покритие.....	18

Решаване на проблеми

• Решаване на проблеми	19
------------------------------	----

Технически характеристики

• Технически характеристики.....	23
----------------------------------	----

Указания за безопасност

Моля спазвайте тези указания.

За да намалите риска от нараняване, токов удар или пожар, спазвайте следното:

■ **Вредите, причинени от неправилна употреба на уреда, са класифицирани в следните категории:**

⚠

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Показва потенциална опасност от сериозно нараняване или смърт.

⚠

ВНИМАНИЕ: Показва потенциална опасност от нараняване или материални щети.

■ **Указанията са онагледени със следните символи:**

⊘

Този символ показва забрана.

!

Този символ показва задължителни указания, които трябва да се спазват.

⚠

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⊘

 - **Не позволявайте на деца да играят с опаковъчните материали.** (Може да доведе до задушаване.)
 - **Не ремонтирайте, не разглобявайте и не преработвайте уреда.** → Обърнете се към специализиран сервиз на Panasonic.
 - **Не повреждайте захранващия кабел или щепсела.** Следните действия са строго забранени: Преработване, докосване или поставяне в близост до нагревател или гореща повърхност, огъване, усукване, опъване, премтане върху остри ръбове, поставяне на тежки предмети отгоре, връзване на захранващия кабел или вдигане на уреда чрез захранващия кабел.
 - **Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени, или ако щепселът не пасва на контакта или влиза хлабаво в контакта.** → Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, специализиран сервиз или от квалифициран специалист, за да се предотврати инцидент.
 - **Не включвайте и не изключвайте щепсела с мокри ръце.**
 - **Не потапяйте уреда във вода. Пазете го от вода и течности.**
 - **Не пипайте, не запущвайте и не покривайте отворите за пара.** • Бъдете особено внимателни, ако наблизо има деца.
- !

 - **Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, но само ако са наблюдавани стриктно или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и осъзнават възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.**



Преди употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

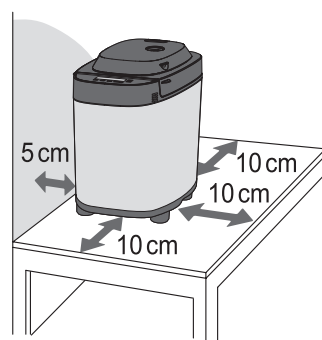
За да избегнете токов удар, пожар поради късо съединение, дим, изгаряне и нараняване:

- ❗ ● Пазете уреда и неговия захранващ кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Уверете се, че напрежението, посочено на етикета на уреда, отговаря на напрежението в електрическата инсталация. Също така, не включвайте други уреди към същия контакт, за да избегнете претоварване на електрозахранването. Ако все пак свързвате няколко уреда към един и същи контакт посредством разклонител, уверете се, че сумарната им мощност не надвишава номиналната мощност на електрическия контакт.
- Вкарайте добре щепсела в контакта.
- Почиствайте редовно щепсела.
 - Изключете щепсела от контакта и го избършете със сухо парче плат.
- Незабавно прекратете употребата и изключете щепсела от контакта, ако забележите необичайна работа или повреда. Примерни случаи на необичайна работа или повреда на уреда:
 - Щепселът и/или захранващият кабел са необичайно горещи.
 - Захранващият кабел е повреден или до уреда не достига захранване.
 - Корпусът на уреда видимо е деформиран или е необичайно горещ.
 - Необичаен звук при работата на уреда.
 - Има неприятна миризма.
 - Друга повреда или необичайна работа.
 → Обърнете се към специализиран сервиз на Panasonic за проверка и ремонт.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да избегнете токов удар, пожар, изгаряне, нараняване или материални щети:

- ❗ ● Не използвайте уреда на следните места:
 - Върху нестабилни повърхности, върху електроуреди, например хладилник, и върху материали, като покривки за маса и др.
 - На места, където може да бъде напръскан с вода, или близо до топлинни източници.
 → Поставете уреда върху здрав, сух, чист, равен, термоустойчив работен плот, на най-малко 10 cm от ръба на работния плот и на най-малко 5 cm от съседните стени и други предмети.

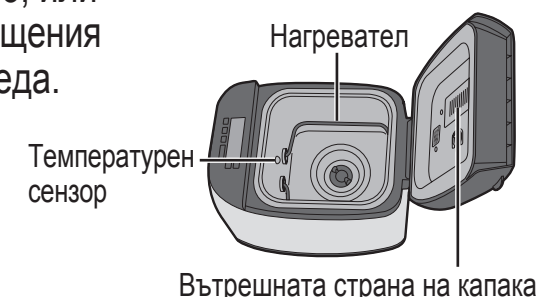


⚠ ВНИМАНИЕ

- ❗ ● Не изваждайте съда за хляб и не изключвайте щепсела от контакта по време на работа на уреда.
 - Не докосвайте горещите части, като съда за хляб, вътрешността на уреда, нагревателя и вътрешната страна на капака, по време на работа на уреда или след употреба. Някои от достъпните части на уреда се нагорещават по време на работата на уреда. Внимавайте с остатъчната топлина, особено след употреба.
 - За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате съда за хляб и самия хляб. (Не използвайте мокри ръкавици.)
 - Не използвайте външен таймер и др. подобни.
 - Този уред не е конструиран за работа с външен таймер или каквото и да е друго устройство за външно или дистанционно управление.
 - Не вкарвайте никакви предмети в пролуките.
- ❗ ● Изключвайте щепсела от контакта, когато не ползвате уреда.
- Хващайте щепсела, а не кабела, когато го изключвате от контакта. Никога не дърпайте кабела.
- Преди преместване или почистване на уреда, изключете щепсела от контакта и изчакайте уредът да изстине напълно.

Важна информация

- Не използвайте уреда извън дома ви, на открито, или в близост до топлинни източници, както и в помещения с висока влажност. Това може да причини повреда.
- Не използвайте нож или друг остър инструмент за почистване на нагревателя.
- Не изпускайте уреда, за да не го повредите.
- Почиствайте уреда след всяка употреба.
- Не съхранявайте в съда за хляб каквито и да е продукти или хляб.



Този символ върху уреда показва „Гореща повърхност, която не трябва да се докосва без предпазни средства и внимание“.

Описание на компонентите и указания



Контролен панел и дисплей

■ Работно състояние

Показва текущия етап от програмата, с изключение на “” и “”.

 : Индикация за проблем с електрическото захранване.

 : ● Индикация за ръчно добавяне на продукти (Програми 4, 5, 14, 24, 33).

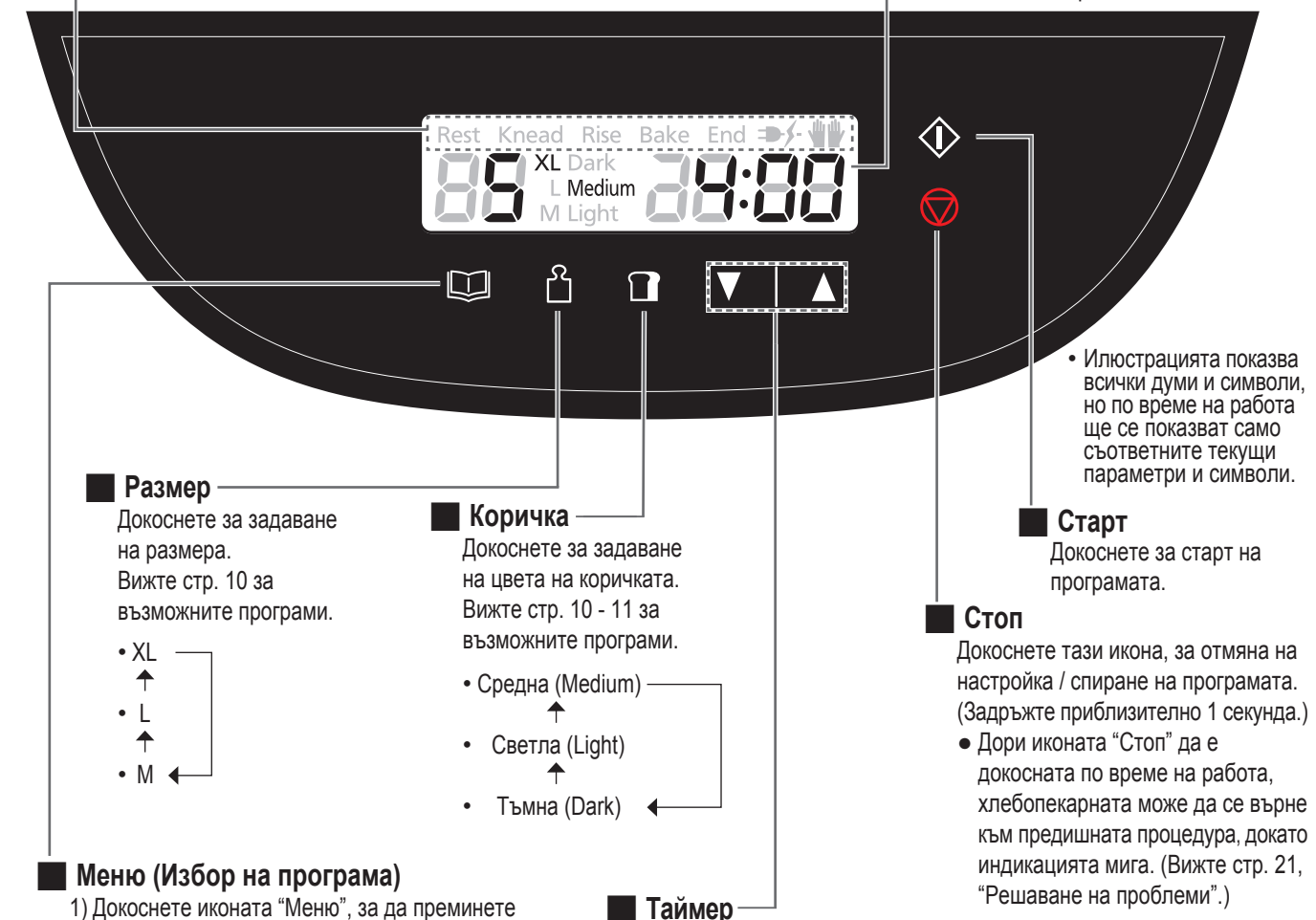
- Индикация за остъргване или оформяне на повърхността по време на работа (Програми 17, 20, 21).

■ Време

- Оставащо време до края на програмата.

- При ръчно добавяне на допълнителни продукти, също така показва и времето, оставашо до добавянето.

- Програмата изисква някои ръчни стъпки, дисплеят ще покаже времето до започване на процеса след докосване на иконата "Старт".



- Илюстрацията показва всички думи и символи, но по време на работа ще се показват само съответните текущи параметри и символи.

■ **Размер**

Докоснете за задаване на размера.
Вижте стр. 10 за възможните програми.

- XL —
- ↑
- L
- ↑
- M ←

■ **Коричка**

Докоснете за задаване на цвета на коричката. Вижте стр. 10 - 11 за възможните програми.

- Средна (Medium) —
- Светла (Light)
- Тъмна (Dark) ←

■ Меню (Избор на програма)

- 1) Докоснете иконата “Меню”, за да преминете в режим на настройване.

2) Докоснете иконата “Меню”, за да промените номера на програмата.

(За бърза смяна на програмите, задръжте иконата след стъпка 1.)

Вижте стр. 10 - 11 за номерата на програмите.

Важна процедура за работа с иконите

- Докоснете иконата еднократно. (Иконите “Меню” и “Таймер” имат функция за бързо превъртане.)
- Докосването на иконата “Меню” е необходимо, за да бъде валидно задаването.
- Код на грешка, например U16, се показва в някои случаи, ако задържите иконата повече от определено време. (Вижте стр. 22, “Решаване на проблеми”).

■ Таймер

- Настройване на таймер за отлагане (времето, след което хлябът да е готов). Ако програмата позволява, може да се зададе до 13 часа отлагане (при програма 11 може да се зададе само до 9 часа). Например: Сегга е 9:00 ч. вечерта и искате хлябът да бъде готов в 6:30 ч. на следващата сутрин.

→ Настройте таймера на '9:30' (след 9 часа и 30 минути).



- Настройване на времето за печене / готвене при програми 18, 36 и 37.
 ▲ Докоснете за увеличаване на времето.
 ▼ Докоснете за намаляване на времето.
- Докосването на иконата веднъж ще промени времето с 10 минути при програми 36 и 37, и с 1 минута при програма 18. (За по-бърза промяна, докоснете тази икона веднъж, след което я задръжте.)
- Настройване на допълнително време за готвене при програми 17, 18, 36 и 37.

Описание на компонентите и указания

Основен блок

Дозатор за стафиди и ядки

Продуктите, поставени в дозатора, ще бъдат автоматично добавени в съда за хляб след избиране на програми 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 и 35.

Капак на дозатора

Натиснете и задръжте капака, и хванете реброто от страни на капака на дозатора, за да го отворите.



Продукти за приготвяне на хляб

За най-добри резултати изключително важно е правилното измерване на продуктите.

Течни продукти

Трябва да се измерват с предоставената чаша за закваска или мерителна лъжица.

Суши продукти

Трябва да се претеглят с везна или да се измерват с предоставената мерителна лъжица при малки количества.

Брашно

Основна съставка на хляба. Протеинът в брашното образува глутен по време на месенето. Глутенът подобрява структурата и спомага за набухването на хляба.

Използвайте брашно за хляб. Брашното за хляб (твърдото брашно) е смляно от твърдо зърно. То е с високо съдържание на протеин, необходим за отделяне на глутен. Въглеродният двуокис, който се образува при ферментацията, попада в еластична мрежа от глутен, което е причина за набухването.

Бяло брашно

Произведено чрез смилане на пшенично зърно, с отделяне на триците и кълновете. Най-добрият вид брашно за печене на хляб е брашното, означено като "брашно за хляб". Не използвайте обикновено или самонабухващо брашно като заместител на брашното за хляб.

Пълнозърнесто брашно

Произведено от смляно цяло зърно на пшеница, включително триците и кълновете. Хлябът е богат на минерали, но не е много набухнал и е по-плътен от хляба с бяло брашно, защото няма толкова глутен, поради наличието на люспи и кълнове.

Ръжено брашно

Съдържа някои протеини, но те не произвеждат толкова глутен, както бялото пшенично брашно. Плътен, тежък хляб, с плоска или леко потънала горна коричка.

Шпелтово брашно

Шпелтата е вид пшеница, която обаче е изцяло различна генетично. Получава хляб с плоска или леко потънала коричка. Шпелтовият пълнозърнест хляб става по-лек и по-малко плътен от белия шпелтов хляб. Препоръчваме ви шпелтовото бяло брашно да е повече от половината от цялото брашно.

- Шпелтата (Triticum spelta) е подходяща за хляб, докато т.нар. малка шпелта (Triticum monosocum) не е подходяща за хляб. Моля използвайте шпелта, подходяща за хляб. (Използвайте програма 15, 16, 34 или 35.)

Черно брашно

10 - 15% от пшеничното зърно се отстранява при смилането.

Продукти за приготвяне на хляб

Мекозърнесто брашно

Твърдо бяло брашно с добавени пшенични и ръжени зърна. Дава повече фибри, структура и аромат на хляба.

- Не използвайте такова брашно с опция "Таймер" (зърната могат да абсорбират вода и да се раздуят).

Granary® или малцово брашно

Натрошени зърна от пшеница или ръж, добавени заедно с малцово пшеница на цели зърна.

Хлябът е по-груб и по-влажен, със специфичен аромат.

- Не използвайте повече от указаното количество (възможно е да повредите покритието на съда за хляб).

Мая

Набухва тестото.

Използвайте мая, която не изисква предварителна ферментация (не използвайте суха или прясна мая, която изисква предварителна ферментация). Препоръчва се мая с означение 'Easy Blend', 'Fast Action' или 'Easy Bake' на опаковката. Когато използвате мая от пакетчета, запечатайте пакетчето веднага след употреба, и го пазете в хладилник, според указанията на производителя.

Млечни продукти

Добавят аромат и хранителна стойност.

- Ако използвате мляко вместо вода, хранителните качества на хляба ще са по-добри, но не ползвайте с таймер, защото млякото може да се развали.

→ Намалете количеството на водата, пропорционално на количеството на млякото.

Захар (кристална захар, кафява захар, мед, меласа и др.)

Подхранва закваската, прави хляба по-сладък и ароматен, променя цвета на коричката.

- Използвайте по-малко захар, ако ползвате стафиди или други плодове, съдържащи фруктоза.

Вода

Използвайте обикновена питейна вода.

Използвайте хладка вода при програми 2, 4, 7, 9, 19, 21, 27 и 31, ако в стаята е студено.

Използвайте изстудена вода при програми 9, 10, 14, 15, 16, 27, 28, 33, 34 и 35, ако в стаята е горещо.

Винаги измервайте течностите с чашата за закваска.

Сол

Подобрява вкуса и увеличава глутена, за да подпомогне набухването на хляба. Хлябът може да не набухне или да не е вкусен, ако продуктите са измерени неправилно.

Мазнина

Добавя аромат и мекота на хляба.

Използвайте масло (безсолно), маргарин или олио.

Брашно, мляно с камъни

Зърната са натрошени между два големи мелнични камъка, а не със стоманени валци.

- Не използвайте повече от указаното количество (възможно е да повредите съда за хляб или да претоварите мотора).

Други брашна

Продукти с други смлени зърна (напр. царевично брашно, ориз, просо, соя, овес, елда, ечемик).

- Не използвайте повече от указаното количество (това пречи на набухването и влошава структурата на хляба).
- Не трябва да ги използвате като заместител на хлябното брашно.

Можете да подобрите вкуса на хляба с добавяне на други продукти.

■ Яйца

Подобряват хранителната стойност и цвета на хляба (количеството на водата трябва да бъде намалено пропорционално). Разбийте яйцата. Не използвайте таймер, защото яйцата могат да се развалят.

■ Трици

Увеличават фибрите в хляба.

- Използвайте максимум 50 g.

■ Житни кълнове

Придават специфичен аромат на хляба.

- Използвайте максимум 50 g.

■ Подправки, билки

Увеличават аромата на хляба.

- Ползвайте малко количество (максимум 1 с.л.).

Ако използвате смеси (миксове)...

■ Хлебни смеси с мая

① Поставете 500 g от сместа в съда за хляб, и добавете вода (вижте указанията на опаковката за количеството вода).

② Изберете програма 2, с размер "Large" (Голям).

- При някои смеси не е ясно колко е маята, така че резултатът може да варира.

■ Хлебна смес с отделно пакетче мая

① Поставете хлебната смес в съда за хляб, след това добавете вода. След това поставете измерената мая в дозатора за мая.

- Капацитет на хлебопекарната:
400 – 600 g смес (за хляб);
250 – 600 g смес (за тесто)

② Настройте хлебопекарната според брашното, включено в сместа и стартирайте програмата.

- Бяло или черно брашно - програма 1
- Многозърнесто брашно - програма 4
- Пълнозърнесто брашно - програма 6
- Ръжено брашно - програма 9

■ Печене на бриош със смес за бриош

Изберете програма 14 или 2, с размер "Medium" (Среден) и коричка "Light" (Светла).

Програми и възможности за печене

■ Функции и време, необходимо за изпълнението им

• Времето, необходимо за всеки от процесите, се различава, в зависимост от температурата в съята.

		Опции			Процеси						
Номер на програма	Програма	Размер	Коричка	Таймер	Почивка	Замесване	Набухване	Печене	Общо	Метод Стр.	
Печене на хляб	1	Обикновен	●	●	●	30 – 60 min	15 – 30 min*4	1 hr 50 min – 2 hr 20 min	50 – 55 min	4 hr – 4 hr 5 min	Стр. 12
	2	Обикновен бърз	●	●	—	—	15 – 20 min	прибл. 1 hr	35 – 40 min	1 hr 55 min – 2 hr	Стр. 12
	3	Обикновен със стафиди	●	●*1	●	30 – 60 min	15 – 30 min*4	1 hr 50 min – 2 hr 20 min	50 min	4 hr	Стр. 12
	4	Многозърнест бърз	—	—	—	—	15 – 30 min*4	40 – 60 min	55 min	2 hr 10 min	Стр. 14
	5	Занаятчийски	●	●	●	30 – 60 min	25 – 30 min*4	1 hr 45 min – 2 hr 10 min	50 – 55 min	4 hr – 4 hr 5 min	Стр. 14
	6	Пълнозърнест	●	—	●	1 hr – 1 hr 40 min	15 – 25 min*4	2 hr 10 min – 2 hr 50 min	50 min	5 hr	Стр. 12
	7	Пълнозърнест бърз	●	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min*4	1 hr 30 min – 1 hr 40 min	45 min	3 hr	Стр. 12
	8	Пълнозърнест със стафиди	●	—	●	1 hr – 1 hr 40 min	15 – 25 min*4	2 hr 10 min – 2 hr 50 min	50 min	5 hr	Стр. 12
	9	Ръжен	—	—	●	45 – 60 min	прибл. 10 min	1 hr 20 min – 1 hr 35 min	1 hr	3 hr 30 min	Стр. 12
	10	Френски	—	—	●	40 min – 2 hr 5 min	10 – 20 min	2 hr 45 min – 4 hr 10 min	55 min	6 hr	Стр. 12
	11	Селски квасен	—	—	●*3	0 – 55 min	45 – 55 min*5	2 hr 25 min – 3 hr 10 min	55 min	5 hr	Стр. 14
	12	Италиански	—	—	●	30 min – 1 hr	10 – 15 min	2 hr 25 min – 3 hr	50 min	4 hr 30 min	Стр. 12
	13	Сандвич	—	—	●	1 hr – 1 hr 40 min	15 – 25 min*4	2 hr 10 min – 2 hr 50 min	50 min	5 hr	Стр. 12
	14	Бриош	—	●*1	—	30 min	25 – 45 min*4	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min	Стр. 15
	15	Специален	●	—	●	30 min – 1 hr 15 min	15 – 30 min*4	1 hr 50 min – 2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	Стр. 12
	16	Специален със стафиди	●	—	●	30 min – 1 hr 15 min	15 – 30 min*4	1 hr 50 min – 2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min	Стр. 12
	17	Селска кифла	—	—	—	—	10 min*6	—	65 min	1 hr 15 min	Стр. 15
	18	Само печене	—	—	—	—	—	—	30 min – 1 hr 30 min	30 min – 1 hr 30 min	Стр. 15

*2 Възможни са само “Medium” (Средна) и “Dark” (Тъмна).

*3 Може да бъде настроено до 9 часа.

*4 При месенето има и период на набухване.

*5 При месенето има и период на почивка.

*6 При месенето има и период на остъргване или оформяне.

			Опции			Процеси						
	Номер на програма	Програма	Размер	Коричка	Таймер	Почивка	Замесване	Набухване	Печене	Общо	Метод Стр.	
Без глутен	19	Безглутенов хляб	—	●*2	—	—	15 – 20 min	40 – 45 min	50 – 55 min	1 hr 50 min – 1 hr 55 min	Стр. 12	
	20	Безглутенов кекс	—	—	—	—	20 min*6	—	1 hr 30 min	1 hr 50 min	Стр. 15	
	21	Безглутенова паста	—	—	—	—	15 min*5*6	—	—	15 min	Стр. 16	
Тесто	22	Обикновен	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min*4	1 hr 10 min – 1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	Стр. 13	
	23	Обикновен със стафиди	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min*4	1 hr 10 min – 1 hr 30 min	—	2 hr 20 min	Стр. 13	
	24	Занаятчийски	—	—	—	30 – 50 min	25 – 30 min*4	1 hr 5 min – 1 hr 20 min	—	2 hr 20 min	Стр. 14	
	25	Пълнозърнест	—	—	—	55 min – 1 hr 25 min	15 – 25 min*4	1 hr 30 min – 2 hr	—	3 hr 15 min	Стр. 13	
	26	Пълнозърнест със стафиди	—	—	—	55 min – 1 hr 25 min	15 – 25 min*4	1 hr 30 min – 2 hr	—	3 hr 15 min	Стр. 13	
	27	Ръжен	—	—	—	45 – 60 min	прибл. 10 min	—	—	2 hr	Стр. 13	
	28	Френски	—	—	—	40 min – 1 hr 45 min	10 – 20 min	1 hr 35 min – 2 hr 40 min	—	3 hr 35 min	Стр. 13	
	29	Селски квасен	—	—	—	0 – 40 min	45 – 55 min*5	1 hr 5 min – 1 hr 35 min	—	2 hr 30 min	Стр. 14	
	30	Закваска	—	—	—	—	—	24 hr	—	24 hr	Стр. 14	
	31	Паста	—	—	—	—	20 min	—	—	20 min	Стр. 13	
	32	Пица	—	—	●	(Замесване) 10 – 18 min	(Набухване) 7 – 15 min	(Замесване) прибл. 10 min	(Набухване) прибл. 10 min	45 min	Стр. 13	
	33	Бриош	—	—	—	30 min	25 – 45 min*4	35 min	—	1 hr 50 min	Стр. 15	
	34	Специален	—	—	—	30 min – 1 hr 5 min	15 – 30 min*4	1 hr 10 min – 1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	Стр. 13	
	35	Специален със стафиди	—	—	—	30 min – 1 hr 5 min	15 – 30 min*4	1 hr 10 min – 1 hr 55 min	—	2 hr 45 min	Стр. 13	
	36	Конфитюр	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min – 2 hr 30 min	Стр. 16	
	37	Компот	—	—	—	—	—	—	—	1 hr – 1 hr 40 min	Стр. 16	

• Съкращения, използвани в тази инструкция: min = минута (минути); hr = час (часове); прибл. = приблизително.

• Хлебопекарната ще работи малко време при набухването (за оптимално получаване на глутен).

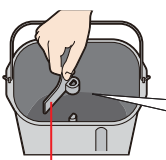
Указания за използване

Печене на хляб

1 Извадете съда за хляб и поставете бъркалката



1 Завъртете съда за хляб обратно на часовниковата стрелка, след което го извадете от хлебопекарната.



2 Поставете бъркалката върху монтажния вал.

Проверете около вала и отвора на бъркалката, и се уверете, че са чисти (стр. 17).

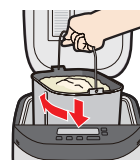
• Използвайте само при ръжените програми.

• Бъркалката влиза свободно, но трябва да докосва долната част на вала.

2 Поставете измерените продукти в съда за хляб, с изключение маята.

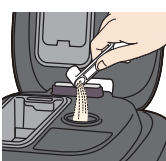


1 Поставете продуктите, с изключение на маята, съгласно рецептата.
• Брашното трябва да бъде претеглено с везна.
• Налейте водата и/или другите течности покрай периферията на съда.



2 Избършете съда отвън, за да отстраните остатъци от брашно и течности.
3 Поставете съда за хляб в хлебопекарната, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка.
4 Затворете капака.

3 Поставете маята в дозатора за мая



Ако дозаторът за мая е влажен, поийте с кърпа. (Не търкайте силно по повърхността, за да не я наелектризирирате. Ако я наелектризирирате, маята ще полепне и няма да падне в съда)

• Добавете допълнителните съставки в дозатора за стафили и ядки, ако изберете програма, която ги използва. (Вижте стр. 13)

4 Включете хлебопекарната в контакт с напрежение 230 V

5 Изберете програма за печене (Дисплеят показва избрана програма "1".)



■ Избор на размер



■ Избор на цвят на коричката



■ Настройване на таймера

(Вижте стр. 7)

• Вижте стр. 10 - 11 за програмите, размерите и коричката.

6 Докоснете иконата "Старт" за стартиране



Приблизително време до края на избраната програма

- Когато чуе звуков сигнал, добавете допълнителните продукти в съда за хляб, ако сте избрали определени програми. (Вижте стр. 13)
След добавянето докоснете отново иконата "Старт".
 - Добавете допълнителните продукти, докато " " мига.
 - Месенето ще продължи след определено време, независимо дали иконата "Старт" е докосната или не. След докосването на иконата "Старт", на дисплея ще се появи времето до края на програмата.
 - Оставашото време се променя, в зависимост от температурата в съда.
 - Не добавяйте продукти, след като дисплеят покаже оставашото време.
- След 10 секунди подсветката на дисплея ще изгасне и ще премине в енергоспестяващ режим, ако е докосната иконата "Старт" и не е извършено друго действие.
- Ако докоснете неволно иконата "Стоп", вижте стр. 21.

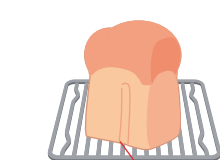
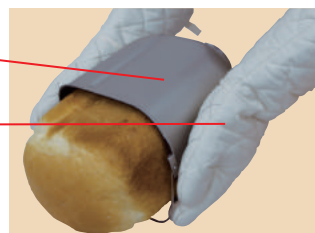
7 Когато хлябът е готов (уредът сигнализира с 8 звукови сигнала и "End" мига), докоснете иконата "Стоп" и изключете захранващия кабел от контакта



8 Веднага извадете хляба

Съд за хляб

Ръкавици за фурна



Уверете се, че бъркалката не е останала в хляба.

Използвайте сухи ръкавици за фурна, за да извадите хляба. Оставете хляба да изстине, например върху телена подложка.

- Не докосвайте долната част на съда за хляб. (Въртенето на бъркалката може да повреди формата на хляба.)
- След като извадите хляба, се уверете, че бъркалката е в съда за хляб (тя може да остане в долната част на хляба – в такъв случай бъркалката ще се повреди, ако нарежете хляба, преди да я извадите).

Приготвяне на тесто

1 Извадете съда за хляб и поставете бъркалката

2 Поставете измерените продукти в съда за хляб, с изключение маята, съгласно рецептата и поставете съда за хляб в хлебопекарната.

3 Поставете маята в дозатора за мая

- Пропуснете тази стъпка, ако рецептата е без мая.

4 Включете хлебопекарната в контакт с 230 V и изберете програма за тесто

5 Докоснете иконата "Старт" за стартиране

6 Когато уредът сигнализира с 8 звукови сигнала и "End" мига, докоснете иконата "Стоп" и извадете тестото.

Тесто за хляб

7 Оформете тестото и го оставете да втаса, докато размерът му се удвои. След това го изпечете във фурна.

Тесто за паста

7 Увийте тестото в стреч фолио и го оставете за 1 час в хладилник.

8 Поръсете леко тестото с нишесте или брашно, според рецептата, след това го оформете в желаните от вас форми.

9 Сварете ги и ги овкусете с любимия си сос.

Съвети: Таймер не може да се използва с програмите за тесто, освен програма 32 (Пица).

Добавяне на допълнителни продукти

За да направите вашия вкусен хляб, просто добавете допълнителните продукти в дозатора за стафили и ядки или в съда за хляб при програми 3, 4, 5, 8, 16, 23, 24, 26 и 35.

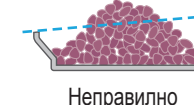
- Следвайте инструкциите в рецепта / програмата за количествата на всяка съставка.

Суши и неразтворими продукти - Използване на дозатора за стафили и ядки - (Добавят се автоматично)

- Сложете допълнителните съставки в дозатора за стафили и ядки и настройте уреда.
- Не препълвайте дозатора за стафили и ядки.



Правилно



Неправилно

Сушени плодове

- Нарезете ги на кубчета с размер около 5 mm.
- Захаросаните плодове могат да полепнат по повърхността на дозатора и да не паднат в съда.

Ядки, семена

- Нарезете на ситно.
- Ядките намаляват ефекта на глутена, затова не прекалявайте с тях.
- Големите и твърди семки могат да наранят повърхността на дозатора и съда за хляб.

Подправки

- Ползвайте до 1-2 супени лъжици сушени подправки. При пресните подправки спазвайте рецептата.

Колбаси, бекон, маслини сухи домати

- Мазните продукти могат да полепнат по повърхността на дозатора и да не паднат в съда за хляб.
- Нарезете колбасите и бекон на кубчета по около 1 cm.
- Нарезете маслините на ¼.
- Препоръчва се за програмата за занаятчийски хляб.

Влажни/лепливи продукти, разтворими продукти - добавете ръчно в съда за хляб - (Не се слагат в дозатора за стафили и ядки)*

→ Сложете тези продукти заедно с основните продукти в съда за хляб.

Пресни плодове, плодове, на киснати в алкохол, зеленчуци

- Ползвайте само количествата, посочени в рецептата, защото течностите в тези продукти повлияват качеството на хляба.

Сирене, шоколад

- Натрошете шоколада на дребно.
- Нарезете сиренето на кубчета с размер около 1 cm.
- Препоръчва се за програмата за занаятчийски хляб.

* Тези добавки не трябва да се слагат в дозатора за стафили и ядки, тъй като могат да го запушат и да не изпаднат в съда за хляб.

Указания за използване

Бърз многозърнест и занаятчийски хляб

Подготовка: Вижте стр. 12 (Стъпки 1 - 4)

1 Изберете програмата и стартирайте уреда.

Програма 4: Многозърнест бърз хляб
Програма 5: Занаятчийски хляб
Програма 24: Тесто за занаятчийски хляб

2 Добавете допълнителните продукти при звуковия сигнал и докоснете отново "Старт".

- Добавете всички допълнителни продукти, докато "👤" мига.
- Месенето ще продължи след 3 минути при бърз многозърнест хляб или 2 минути и 30 секунди при занаятчийски хляб, независимо дали сте докоснали или не иконата "Старт".

3 Докоснете "Стоп" и извадете хляба/тестото, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

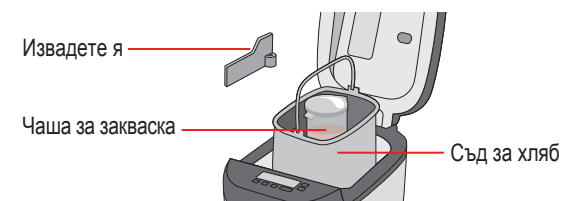
- Съвети:**
- За допълнителните продукти, използвайте максимум 100 g за размер M, 125 g за размер L и 150 g за размер XL.
 - Не добавяйте продукти, след като дисплеят покаже оставащото време.

Селски квасен хляб

ЕТАП 1 Приготвяне на закваска

Подготовка:

- 1 Смесете всички продукти добре в чашата за закваска. (Извадете бъркалката)
- 2 Поставете капака на чашата за закваска.
- 3 Поставете чашата за закваска в съда за хляб.
- 4 Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете захранващия кабел на хлебопекарната в контакта.



Две чаши за закваска могат да се поставят едновременно.

1 Изберете програма 30 и стартирайте уреда.

2 Докоснете иконата "Stop" и извадете веднага чашата за закваска, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Когато направите едновременно две чаши закваска или не използвате закваската веднага, **съхранявайте закваската в хладилник и я използвайте в рамките на 1 седмица.**

ЕТАП 2 Печене на селски квасен хляб

Подготовка:

- 1 Поставете бъркалката в съда за хляб.
- 2 Сипете чаша закваска в съда за хляб.
- 3 Поставете продуктите в съда за хляб, съгласно рецептата.
- 4 Поставете маята в дозатора за мая.
- 5 Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете захранващия кабел на хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програмата и стартирайте уреда.

Програма 11: Селски квасен хляб
Програма 29: Тесто за селски квасен хляб

2 Докоснете "Стоп" и извадете хляба/тестото, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Съвети:**
- При печене на селски квасен хляб може да се използва таймер (до 9 часа).
 - Оформете тестото и го оставете да втаса, докато размерът му се удвои. След това го изпечете във фурна. (Програма 29)

За да пригответе или съхраните безпроблемно закваската.

- Не избирайте грешна програма.
- Не изваждайте чашата за закваска, докато не приключи програмата.
- Не смесвайте новата закваска със стара закваска.
- Ако закваската е приготвена добре, тя мирише на кисело, както алкохол.
- Ако температурата в стаята е над 30°C, закваската се разваля и хлябът не става добър.

Печене на бриош / Приготвяне на тесто за бриош

Подготовка: Вижте стр. 12 (Стъпки 1 - 4)

1 Изберете програмата и стартирайте уреда.

Програма 14: Бриош
Програма 33: Тесто за бриош

2 Добавете масло при звуковия сигнал и докоснете отново иконата "Старт".

- Добавете нарязаното на кубчета масло, докато "👤" мига.
- Месенето ще продължи след 5 минути, независимо дали сте докоснали или не иконата "Старт".

3 Докоснете "Стоп" и извадете хляба/тестото, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Съвети:**
- При тези програми не може да се използва таймер.
 - Не добавяйте масло и допълнителни продукти, след като на дисплея се появи времето, оставащо до края на програмата.
 - Добавете допълнителните продукти (стафиди и др.) едновременно с маслото в стъпка 2 (максимум 150 g).
 - Оформете тестото и го оставете да втаса, докато размерът му се удвои. След това го изпечете във фурна. (Програма 33)

Лесен начин за приготвяне на бриош:

- Нарезете маслото на 1-2 cm кубчета и го запазете в хладилник.
- Сложете маслото с останалите продукти в началото и следвайте стъпка 1.
- Прескочете стъпка 2. Бриошът става малко по-различен.

Селска кифла / Безглутенов кекс

Подготовка: Вижте стр. 12 (Стъпки 1 - 4)

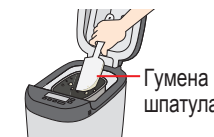
Съвети: Поставете продуктите в съда за хляб, съгласно рецептата.

1 Изберете програмата и стартирайте уреда.

Програма 17: Селска кифла
Програма 20: Безглутенов кекс

2 След 3 минути при селска кифла / 2 минути при безглутенов кекс, при звуковия сигнал отворете капака и изстържете брашното до 3 минути, и докоснете отново "Старт".

След 1 минута оформете повърхността при селска кифла, при безглутенов кекс след 12 минути.



- Месенето ще продължи след 3 минути без докосване на иконата "Старт".
- Ако докоснете неволно иконата "Стоп", вижте стр. 21.

3 Докоснете "Стоп" и извадете съда за хляб, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Съвети:**
- Селската кифла се различава от хляба, приготвен с мая.
 - При тази програма не може да се ползва таймер. Показва се продължителността на печенето при селска кифла.
 - Използвайте гумена шпатула, за да не повредите съда за хляб. Не използвайте метална шпатула.
 - Ако разклатите силно, за да извадите кифлата или кекса от съда за хляб, те ще се обезформят.

Допълнително печене при селска кифла

- Ако печенето не е завършило → Изпълнете долните стъпки ①-③.
 - ① Изберете програма ② Задайте продължителността на печене ③ Стартирайте уреда
- (Времето за печене може да бъде удължавано два пъти в рамките на 20 минути, докато хлебопекарната е гореща. Таймерът ще стартира отново от 1 минута при докосване на иконата "Таймер".)

Печене на кекс

Подготовка:

- 1 Пригответе и разбъркайте в купа продуктите, указани в рецептата.
- 2 Извадете бъркалката, застелете съда за хляб с хартия за печене и излейте вътре разбърканите продукти.
- 3 Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете захранващия кабел на хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма 18

2 Задайте продължителността на печене и стартирайте уреда.

3 Докоснете "Стоп" и извадете кекса, когато чуete 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Съвети:** При тази програма не може да се ползва таймер. Задава се само продължителността на печенето.

Допълнително печене

- Ако печенето не е завършило, повторете стъпки 1 - 3. (Времето за печене може да бъде удължавано два пъти в рамките на 50 минути, докато хлебопекарната е гореща. Таймерът ще стартира отново от 1 минута при докосване на иконата "Таймер".)

Указания за използване

Безглутенова паста

ЕТАП 1 Приготвяне на тесто за безглутенова паста

Подготовка: Вижте стр. 12 (Стъпки 1 - 4)

1 Изберете програма 21 и стартирайте уреда

2 При звуковия сигнал след 2 минути, отворете капака и изстържете брашното. След това докоснете отново иконата "Старт".

- Месенето ще продължи след 3 минути без докосване на "Старт".
- Ако докоснете неволно иконата "Стоп", вижте стр. 21.

3 Докоснете иконата "Стоп" и извадете тестото, когато чуете 8 звукови сигнала и "End" мига.

- Съвети:**
- При тази програма не може да се ползва таймер.
 - Използвайте гумена шпатула, за да не повредите съда за хляб. Не използвайте метална шпатула.

ЕТАП 2 Приготвяне на безглутенова паста

1 Увийте тестото в стреч фолио и го оставете за 1 час в хладилник.

2 Поръсете леко тестото с нишесте или брашно, според рецептата, след това го оформете в желаните от вас форми.

3 Сварете ги и ги овкусете с любимия си сос.

Приготвяне на конфитюр / компот

Подготовка за **приготвяне на конфитюр**

- 1 Пригответе продуктите, указани в рецептата.
- 2 Поставете бъркалката в съда за хляб.
- 3 Поставете продуктите в съда за хляб в следния ред: половината от плодовете → половината от захарта → останалите плодове → останалата захар.
- 4 Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете захранващия кабел на хлебопекарната в контакта.

Подготовка за **приготвяне на компот**

- 1 Пригответе продуктите, указани в рецептата. (Извадете бъркалката.)
- 2 Поставете продуктите в съда за хляб в реда, указан в рецептата, и ги залейте с вода.
- 3 Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете захранващия кабел на хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програмата

Програма 36: Конфитюр
Програма 37: Компот

2 Задайте продължителността на готвене и стартирайте уреда.

3 Докоснете "Стоп" и извадете конфитюра/компо̀та, когато чуете 8 звукови сигнала и "End" мига.

Допълнително готвене

- Ако готвенето не е завършило → повторете стъпки 1 - 3. (Времето за готвене може да бъде удължавано до два пъти в рамките на 10-40 минути, докато хлебопекарната е гореща. Таймерът ще стартира отново от 1 минута при докосване на иконата "Таймер".)

Съвети:

- При тези програми не може да се използва таймер. Можете да зададете само продължителността на готвенето.
- Спазвайте указанията в рецептата количества за всеки продукт. В противен случай конфитюрът може да се превари, да заgorи или да не стане достатъчно гъст. Компотът също.

Съвети за приготвяне на конфитюр

- За приготвянето на хубав, добре желиран конфитюр, захарта и пектинът трябва да са достатъчно.
- Плодовете с високо съдържание на пектин се желират лесно. Плодовете с ниско съдържание на пектин възпрепятстват желирането.
- Използвайте пресни и добре узрели плодове. Презрелите и неузрелите плодове не се желират добре.
- При съкращаване на времето, може да останат парченца плодове и конфитюрът да е воднист.
- При изстиването конфитюрът продължава да се сгъстява. Внимавайте да не го варите дълго.
- Налейте готовия конфитюр възможно най-бързо в бурканите. Внимавайте да не се изгорите при изваждането на конфитюра.
- Останалият в съда конфитюр може да заgorи.
- Съхранявайте конфитюра на тъмно и хладно място. Поради по-малкото захар, трайността на конфитюра не е толкова голяма, колкото на конфитюрите, закупени от магазина. След като се отвори, съхранявайте в хладилник и консумирайте бързо след отварянето.

Грижи и почистване

Почистване

Преди почистване, изключете хлебопекарната от контакта и я оставете да изстине.

■ За да не повредите хлебопекарната:

- Не използвайте абразивни почистващи материали (гъби, почистващи препарати или кърпи и др.).
- Не мийте която и да е част от част от хлебопекарната в съдомиялна машина!
- Не използвайте бензин, спирт, разре́дител, белина.
- След изплакване на миешките се части, ги избършете с кърпа. Поддържайте хлебопекарната суха и чиста.

Съд за хляб и бъркалка

Отстранете останалото тесто и почистете с мека гъба.



- Ако бъркалката не може да се извади, сипете малко топла вода в съда за хляб и изчакайте 5-10 минути. Не потапяйте съда за хляб във вода.

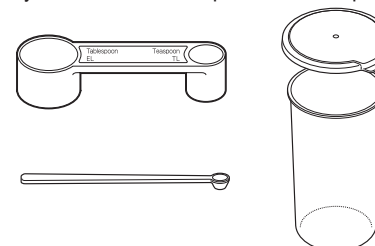


Мерителна лъжица и лъжичка за закваска

Измийте с вода.

Чаши за закваска

Измийте добре с разре́ден кухненски препарат и подсушете, за да не се развият бактерии.



- Не са подходящи за съдомиялна машина

Капак

Избършете с влажна кърпа



Отвори за пара

Избършете с влажна кърпа



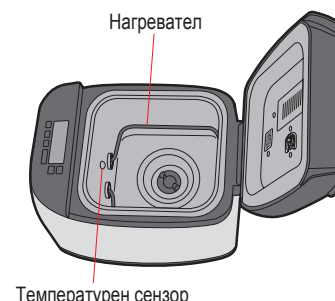
Капак



Корпус

Избършете с влажна кърпа.

- Избършете внимателно, за да не повредите температурния сензор и нагревателя.



- Цветът на вътрешността на хлебопекарната може да се промени с течение на времето.

Грижи и почистване

Почистване

Капак на дозатора

Свалете и измийте с вода. Подсушете добре, особено капака на дозатора за мая.

- Вдигнете капака на дозатора под ъгъл около 75 градуса. Изравнете свързващите елементи и издърпайте капака напред, за да го извадите, или го вкарайте внимателно назад под същия ъгъл, за да го поставите. Преди това изчакайте хлебопекарната да изстине напълно, защото капакът е много горещ непосредствено след употреба. Внимавайте да не повредите уплътненията (повредата може да доведе до изпускане на пара или до деформация).



Дозатор за мая

Избършете с влажна кърпа и оставете да изсъхне естествено.

- Ако избършете със суха кърпа, маята няма да падне в съда за хляб, поради статично електричество.



Капак на дозатора за мая

Избършете със суха кърпа, когато е мокър.

Дозатор за стафиди и ядки

Извадете дозатора и го измийте с вода.



- Измивайте след всяко използване, за да отстраните всички остатъци.

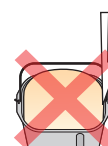


Предпазване на незалепващото покритие

Съдът за хляб и бъркалката са облицовани с незалепващо покритие, за да не полепват продукти и хлябът да се изважда лесно.

За да не повредите незалепващото покритие, спазвайте следните указания:

- Не използвайте твърди прибори, като ножове или вилници, при изваждането на хляба от съда за хляб. Ако хлябът не може да се извади лесно от съда за хляб, оставете съда за хляб 5-10 минути, за да изстине. През това време не оставяйте съда за хляб без наблюдение, тъй като някой може да се изгори от него. След това разклатете няколко пъти съда за хляб, като използвате ръкавици за фурна. (Придържайте дръжката отдолу, за да не се озове на пътя на хляба.)



- Преди да нарежете хляба, проверете дали бъркалката не е останала в хляба. Ако бъркалката е останала в хляба, изчакайте хлябът да изстине и я извадете. (При изваждането ѝ, не използвайте остри и твърди прибори, като ножове, вилници и др.) Внимавайте да не се изгорите, тъй като бъркалката може да е гореща.



- За почистването на съда за хляб и бъркалката, използвайте мека гъба. Не използвайте твърди предмети и материали, и абразивни препарати.



- Твърди, груби или едри продукти, като брашно с цели зърна, захар, твърди ядки, семена и др. могат да повредят незалепващото покритие на съда за хляб. Ако използвате едри продукти, нарежете ги предварително на малки парчета. Спазвайте количествата, указани в рецептите.

Решаване на проблеми

Проблемите са сортирани и обозначени с различният цвят на фона: Проблеми с печенето - синьо, Тесто - лилаво, Дисплей - кафяво.

Преди да се обърнете към сервиз, моля проверете в този раздел.

Проблем

Причина и действие

По време на готвене или след готвене

Хлябът не набухва.

Горната част на хляба е неравна.

- [Всички видове хляб]
- Качеството на глутена в брашното е лошо, или не сте използвали брашно за хляб (то може да варира в зависимост от температура, влажност, начин на съхранение, сезон, жътва и др.).
→ Опитайте друг вид, тип, клас или смес от брашна.
 - Тестото е станало твърде стегнато, тъй като няма достатъчно течност.
→ Брашното с по-високо съдържание на протеин абсорбира повече вода; опитайте да добавите още 10-20 ml вода.
 - Не сте използвали правилния вид мая.
→ Използвайте мая от пакетче с означение 'instant yeast'.
Този вид мая не се нуждае от предварителна ферментация.
 - Не сте използвали достатъчно мая, или маята е стара.
→ Ползвайте предоставената мерителна лъжичка. Вижте срока на годност. (Съхранявайте в хладилник)
 - Маята е имала контакт с вода или е била овлажнена преди месенето.
→ Проверете дали сте поставили продуктите по правилния начин, съгласно инструкциите (стр. 12).
 - Използвали сте твърде много сол, или недостатъчно захар.
→ Проверете рецептата и измерете правилните количества чрез мерителната лъжичка.
→ Проверете дали солта и захарта не са включени в другите продукти.
- [Специални видове хляб]
- За специален хляб е използван едрозърнест лимец или е използвано много брашно, което не е шпелтово.
→ Шпелтовото брашно трябва да е до 60% от цялото брашно, когато използвате повече от два вида брашно, което не е шпелтово. Ръженото и оризовото брашно трябва да са до 40% от цялото брашно, а елдовото брашно трябва да е до 20% от цялото брашно.

Хлябът въобще не е набухнал.

Хлябът е блед и лепкав.

- Не сте използвали достатъчно мая. → Поставете правилното количество мая в дозатора за мая.
- Не сте използвали достатъчно мая, или маята е стара.
→ Ползвайте предоставената мерителна лъжичка. Вижте срока на годност. (Съхранявайте в хладилник)
- Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирана при замесването.
→ Хлебопекарната се изключва, ако е спирала за повече от 10 минути. Отстранете тестото от съда за хляб и започнете отначало с нови продукти.

Хлябът е лепкав и с неравномерна структура.

- Хлябът е бил много горещ, когато сте го нарязали.
→ Изчакайте хлябът да изстине, преди да го нарежете.

Коричката се смачква и омеква при изстиване.

- След изпичането, в хляба е останала пара, която излиза през коричката и я омекотява.
→ За да намалите парата, опитайте да сложите 10-20 ml по-малко вода.

Хлябът е набухнал твърде много.

- Използвали сте твърде много мая/вода.
→ Проверете рецептата и измерете правилното количество чрез предоставената мерителна лъжичка (мая) / чаша за закуска (вода).
→ Проверете дали това допълнително количество вода не е включено в други продукти.
- Използвали сте твърде много брашно.
→ Внимателно претеглете брашното с везна.

В хляба има много въздушни мехурчета.

- Използвали сте твърде много мая.
→ Проверете рецептата и измерете правилните количества с предоставената мерителна лъжичка.
- Използвали сте твърде много вода.
→ Някои типове брашно поемат повече вода. Опитайте да ползвате 10-20 ml по-малко вода.

Хлябът изглежда смачкан след набухване.

- Качеството на използваното брашно не е много добро.
→ Опитайте да използвате друга марка брашно.
- Използвали сте твърде много вода.
→ Опитайте да използвате 10-20 ml по-малко вода.

Страните на хляба са смачкани, а отдолу хлябът е влажен.

- Оставили сте хляба в съда за хляб дълго време след изпичането.
→ Извадете хляба от съда веднага след изпичането.
- Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирана.
→ Хлебопекарната се изключва, ако е спирана за повече от 10 минути.

Как да запазите коричката хрупкава?

- За много хрупкава коричка, използвайте опцията 'Dark' (тъмна) за цвета на коричката, или печете във фурна при 200°C още 5-10 минути допълнително.

Долната част на бриоша е много мазна. Коричката е мазна. В хляба има големи кухини.

- Добавили ли сте маслото в рамките на 5 минути след звуковия сигнал?
→ Не добавяйте маслото, когато дисплеят показва оставащото време до готовност (стр. 15). Вкусът на маслото може да е слаб, но то ще може да се изпече.

Решаване на проблеми

Проблемите са сортирани и обозначени с различният цвят на фона:
Проблеми с печенето - синьо, Тесто - лилаво, Дисплей - кафяво.

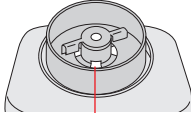
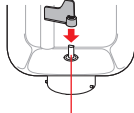
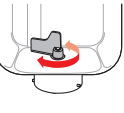
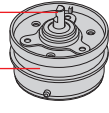
Преди да се обърнете към сервис, моля проверете в този раздел.

Проблем	Причина и действие
По време на готвене или след готвене	
Моят бриош не се получава добре, когато използвам смес за хляб.	- Опитайте следните неща: → Може да се изпече по-добре, ако намалите малко маята, когато използвате програма 14 или 33 (ако добавяте маята отделно). → Следвайте рецептата на сместа за хляб, но сместа за хляб трябва да е 350 – 500 g. → Поставете маята (ако я добавяте отделно) в дозатора за мая, а сухите съставки и маслото в съда за хляб. След това сипете вода. Добавете допълнителните продукти по-късно (стр. 15). → Останалото е различно. Следвайте указанията от рецептата на сместа за хляб.
Защо тестото на хляба не е замесено добре?	- Не сте поставили бъркалката в съда за хляб. → Уверете се, че бъркалката е поставена, преди да поставите продуктите. - Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирала по време на замесването. → Хлебопекарната се изключва, ако е спирала за повече от 10 минути. Можете да продължите с приготвянето на хляба, но качеството на крайният продукт ще е влошено.
При Многозърнест бърз или Занаятчийски хляб, допълнителните съставки не са смесени добре.	- Поставили ли сте допълнителните продукти в дозатора за стафиди и ядки преди звуковия сигнал, или в съда за хляб, докато “” мига? → Допълнителните продукти трябва да се добавят в дозатора за стафиди и ядки преди звуковия сигнал, или в съда за хляб, докато “” мига на дисплея.
Допълнителните продукти не са добре разбъркани при бриош.	- Добавили ли сте допълнителните продукти в рамките на 5 минути от звуковия сигнал? → Допълнителните продукти трябва да се добавят, докато “” мига на дисплея. - При някои смеси и теста допълнителните продукти се смесват трудно или излизат извън тестото. → Намалете допълнителните продукти наполовина.
Моята безглутенова паста не се навива добре.	- Тестото ви е било прекалено меко. → Намалете количеството на водата или увеличете количеството на ксантановата гума. - Тестото ви е било прекалено твърдо. → Намалете количеството ксантановата гума или увеличете количеството на водата.
Конфитюрът претича.	- Използвали сте прекалено много плодове или захар. → Спазвайте количествата на плодовете и захарта, описани в рецептите.
Конфитюрът е много рядък или не е готов.	- Плодовете са незрели или не са узрели. - Захарта е малко. - Времето за приготвяне е недостатъчно. - Използвани са плодове с ниско съдържание на пектин. → Оставете конфитюра да изстине напълно. При изстиването, той може да се сгъсти. → Използвайте течния конфитюр като сос за десерти.
Плодовете са смачкани, при приготвяне на компот.	Времето за приготвяне е много дълго. Плодовете са били незрели.
Хлябът не е изпечен.	- Избрана е програма за тесто. → Програмата за тесто не включва печене. - Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирала. → Хлебопекарната се изключва, ако е спирала за повече от 10 минути. Ако тестото е набухнало и е в добро състояние, може да го изпечете във фурна. - Водата не е достатъчно, поради което моторът се е претоварил и защитата му е сработила. Това се случва, само когато машината е претоварена и на мотора е приложено прекомерно усилие. → Обърнете се към дилъра си или към специализиран сервис на Panasonic за изключване на защитата. След това спазвайте стриктно дозировките, указани в рецептите. - Не сте поставили бъркалката в съда за хляб. → Уверете се, че бъркалката е поставена, преди да поставите продуктите (стр. 12). - Монтажният вал в съда за хляб е блокирал и не се върти. → Ако монтажният вал не се върти, когато бъркалката е поставена, той трябва да се замени. За целта се обърнете към специализиран сервис на Panasonic. Не се опитвайте да го смените собственооръчно.

Проблем	Причина и действие
Маята не пада в съда за хляб.	- Времето за задействане на дозатора за мая е различно, в зависимост от програмата и температурата. - Дозаторът за мая е влажен или има статично електричество. → Избършете дозатора за мая с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. - Маята се е навлажнила. → Използвайте нова мая.
Допълнителните продукти не падат от дозатора за стафиди и ядки в съда за хляб.	- Допълнителните продукти излизат ли над ръба на дозатора за стафиди и ядки? → Поставете допълнителните продукти, така че да не излизат над ръба на дозатора за стафиди и ядки (стр. 13). Капацитетът на дозатора за стафиди и ядки е 150 g, но той може да се препълни, в зависимост от състоянието на поставените продукти.
Има излишък от брашно отдолу и отстрани на хляба.	- Използвали сте твърде много брашно или не сте използвали достатъчно вода. → Проверете рецептата и измерете правилното количество брашно с везна или вода с предоставената чаша за закваска.
Хлябът не излиза.	Ако хлябът не може да се извади лесно от съда за хляб, оставете съда за хляб 5-10 минути, за да изстине. Не оставяйте съда за хляб без наблюдение през това време, тъй като някой може да се изгори от него. След това разклатете няколко пъти съда за хляб, като използвате ръкавици за фурна. (Дръжте дръжката отдолу, за да не се озове на пътя на хляба)
Бъркалката остава в хляба при изваждането на хляба от съда за хляб.	- Тестото е било гъсто. → Изчакайте хлябът да изстине напълно и внимателно извадете бъркалката. Някои брашна поемат повече вода, затова опитайте да сложите 10-20 ml повече вода следващия път. - Под бъркалката се е образувала коричка. → Измивайте внимателно бъркалката и оста ѝ след всяко използване.
Когато пригответе конфитюр, той е загорял или бъркалката е блокирала.	- Количеството на плодовете е било малко или захарта е била много. → Поставете съда за хляб в мивката и го напълнете до половината с топла вода. Оставете го да се накисне, докато загарът се отпусне или бъркалката се раздвижи. След това го измийте с мека гъба.
Могат ли да се използват замразени плодове?	Могат да се използват само за конфитюр и компот.
Какви видове захар могат да се използват за конфитюр?	Може да се използва бяла пудра захар и бяла захар на кристали. Не използвайте кафява захар, диетична захар, нискокалорична захар или подсладители.
Плодове, потопени в алкохол, използват ли се за конфитюр?	Не ги използвайте. Качеството им не е добро.
Хлебопекарната е спряна случайно. Индикацията мига.	- Хлебопекарната преминава в режим на пауза (индикацията мига), ако докоснете иконата “Стоп” при работа. → Хлебопекарната може да се върне към предишната процедура от програмата, ако докоснете иконата “Старт” в рамките на приблизително 10 минути след спиране на работата. Но след това хлебопекарната не може да се върне към предишната процедура.
Тесто	
Бъркалката трака.	Това се случва, защото бъркалката влиза свободно върху монтажния вал. Това не е повреда.
Усеща се мирис на изгоряло при печене на хляба. От отворите за пара излиза дим.	- Част от продуктите може да са се изпели върху нагревателя. → Понякога брашно, стафиди и др. може да излязат от съда за хляб при замесването. След като хлебопекарната приключи и изстине, просто избършете внимателно нагревателя. → Извадете съда за хляб от хлебопекарната, за да поставите продуктите.

Решаване на проблеми

Проблемите са сортирани и обозначени с различният цвят на фона:
Проблеми с печенето - синьо, Тесто - лилаво, Дисплей - кафяво.

Проблем	Причина и действие
Тесто	
Тесто се процежда през дъното на съда за хляб.	Известно количество тесто излиза от вентилационните отвори (но това не може да спре въртенето на въртящите се части). Това не е проблем, но все пак проверете дали монтажният вал за бъркалката се върти добре. → Ако монтажният вал не се върти, когато бъркалката е поставена, той трябва да се замени. За целта, се обърнете към специализиран сервиз на Panasonic. Не се опитвайте да смените монтажния вал собственооръчно. (Отдолу на съда за хляб) Вентилационни отвори (общо 4) Монтажен вал на бъркалката  Монтажен вал Блок на монтажния вал Кат. номер ADA29E1651
Дисплей	
"E" се появява на дисплея.	Електрозахранването е прекъсвало за около 10 минути (поради спиране на тока, изключване на щепсела, изгаряне на предпазител и др.) или е възникнал друг проблем с електрозахранването. → Ако захранването е прекъсвало за момент, работата на хлебопекарната не се нарушава. Ако прекъсването е било за по-малко от 10 мин., работата ще продължи, но качеството на крайният продукт може да е влошено.
"1" се появява на дисплея и операцията е спряна.	Когато електрозахранването на уреда е прекъснато за известно време, дисплеят показва "1" след възстановяването му. (Това е режим на готовност и хлебопекарната не може да продължи програмата.) → Отстранете хляба, тестото или продуктите от съда и започнете отначало с нови продукти.
"H01", "H02" се появява на дисплея.	Тази индикация на дисплея показва, че е възникнал проблем в хлебопекарната. → Обърнете се към търговски представител или специализиран сервиз на Panasonic.
"U50" се появява на дисплея.	Хлебопекарната е много гореща (над 40°C). Това може да се случи при повторна употреба. → Изчакайте хлебопекарната да изстине (под 40°C), преди да я ползвате пак (U50 ще изчезне).
"U16" се появява на дисплея.	Иконата е била в режим на "продължително натискане", например поради попадане на водни капки или продукти върху повърхността на сензорния панел, задържане на иконата дълго време и др. → Почистете сензорния панел със суха мека кърпа или докосвайте кратко иконата всеки път. След няколко секунди дисплеят ще се върне към последната операция.

Технически характеристики

Електрическо захранване	230 - 240 V ~ 50 Hz		
Консумирана мощност	505 - 550 W		
Капацитет	(Хлебно брашно за хляб)	максимум 600 g	минимум 400 g
	(Хлебно брашно за тесто)	максимум 600 g	минимум 250 g
	(Мая)	максимум 8.4 g	минимум 1.4 g
Капацитет на дозатора за стафиди и ядки	Максимум 150 g сушени плодове / ядки		
Таймер	Дигитален таймер (до 13 часа)		
Размери (В × Ш × Д)	Приблизително 38.2 × 26.0 × 38.9 cm		
Тегло	Приблизително 7.6 kg		
Принадлежности	2 чаши за закваска, мерителна лъжица, лъжичка за закваска		

Изхвърляне на старото оборудване

Само за Европейския съюз и страните със системи за рециклиране



Този символ, поставен върху уреда и/или съпътстващите го документи, означава, че електрическото и електронното оборудване не трябва да се изхвърля при общите битови отпадъци.

За надлежната обработка, възстановяване или рециклиране, моля занесете уреда в обозначените събирателни пунктове, съобразно местното законодателство.

Правилното изхвърляне на този уред ще спомогне за спестяването на ценни ресурси и ще предотврати евентуални вреди върху околната среда и човешкото здраве.

Моля, свържете се с местните власти за информация относно събирането и рециклирането на отпадъци.

При неправилно изхвърляне на уреда, могат да ви бъдат наложени санкции, съгласно местното законодателство.

За бизнес потребители в Европейския съюз

Ако искате да изхвърлите този уред, моля, обърнете се към дилъра си за информация относно правилното му изхвърляне.

Информация за потребители в страни извън Европейския съюз

Този символ е валиден само в рамките на Европейския съюз.

Ако искате да изхвърлите този уред, моля обърнете се към дилъра си за информация относно правилното му изхвърляне.