Panasonic

Български

Автоматична хлебопекарна

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА И РЕЦЕПТИ (За домашна употреба)

Модел: SD-ZB2512

Съдържание

Преди употреба

- Указания за безопасност BG3
- Принадлежности/Описание на компонентите BG6
- Продукти за приготвяне на хляб BG8

Употреба

- Видове хляб и възможности за печене BG10
- Печене на хляб BG12
- Добавяне на допълнителни продукти BG14
- Печене на бриош BG15
- Печене на занаятчийски хляб BG16
- Селски квасен хляб/тесто
  ЕТАП 1 Приготвяне на закваска BG18
  ЕТАП 2 Печене на селски квасен хляб BG19
  ЕТАП 2 Приготвяне на тесто за селски квасен хляб BG20
- Приготвяне на тесто BG21
- Приготвяне на тесто за бриош BG22
- Приготвяне на тесто за занаятчийски хляб BG23
- Печене на селски кифли BG24
- Печене на кейк BG26
- Приготвяне на конфитюр BG27
- Приготвяне на компот BG28

Рецепти

- Рецепти за хляб BG29
- Рецепти за тесто BG32
- Рецепти за закваска BG33
- Рецепти за кейк BG33
- Рецепти без глутен BG34
- Рецепти AVEVE BG35
- Рецепти за конфитюр BG37
- Рецепти за компот BG38

Почистване

- Грижи и почистване BG39

Предпазване на незалепващото покритие

- Предпазване на незалепващото покритие BG40

Решаване на проблеми

- Решаване на проблеми BG41
- Спецификации BG45
- Сервизна мрежа BG46

Благодарим ви, че избрахте този продукт на Panasonic.

- Преди да ползвате този уред, моля прочетете внимателно инструкцията за употреба и я запазете за бъдещи справки.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Указания за безопасност

Моля спазвайте тези указания.

За да предотвратите нараняване на себе си или на други, както и материални щети, моля прочетете внимателно и спазвайте указанията, дадени по-долу.

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

⚠ **Предупреждение:**	Показва опасност от нараняван или смърт.
⚠ **Внимание:**	Показва 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 използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени, или ако щепселът не пасва на контакта или влиза хлабаво в контакта.**
(Това може да причини токов удар или пожар, поради късо съединение.)
➜ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, специализиран сервиз или от квалифициран специалист, за да се предотврати инцидент.

Не повреждайте захранващия кабел или щепсела.
(Това може да причини токов удар или пожар, поради късо съединение.)
Не повреждайте, не дърпайте, не прегъвайте и не усуквайте захранващия кабел. Не поставяйте тежки предмети върху него и не го притискайте.

Не включвайте и не изключвайте щепсела с мокри ръце.
(Това може да причини токов удар.)

Не включвайте уреда в контакт, който не отговаря на означеното на уреда захранващо напрежение.
(Това може да причини токов удар или пожар.)
- Уверете се, че означеното на уреда захранващо напрежение съответства на това в ел. инсталацията.
- Включването на други уреди към същия контакт може да причини претоварване.

! **Вкарайте добре щепсела в контакта.**
(Неспазването на това може да причини токов удар или пожар, поради загряване на щепсела.)

Указания за безопасност

Моля спазвайте тези указания.

⚠ Предупреждение

Почиствайте редовно щепсела.
(Замърсяванията могат да влошат изолацията на щепсела, поради натрупване на мъх, влага и др. и да причинят пожар.)
➜ 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.
(Неспазването на това може да причини токов удар, пожар или нараняване.)
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 електрозахранване.
- Корпусът на уреда е деформиран или необичайно горещ.
- Необичаен звук при работата на уреда.

➜ Незабавно изключете щепсела от контакта и се обърнете към специализиран сервиз на Panasonic за проверка и ремонт на уреда.

Не пипайте, не запушвайте и не покривайте отворите за пара.
(Това може да причини изгаряне.)
- Бъдете особено внимателни, ако наблизо има деца.

Не ремонтирайте, не разглобявайте и не преработвайте уреда.
(Това може да причини токов удар, пожар или нараняване.)
➜ При нужда от ремонт, се обърнете към специализиран сервиз на Panasonic.

Не потапяйте уреда във вода. Пазете го от вода и течности.
(Неспазването може да причини токов удар или пожар, поради късо съединение.)

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с психически, сетивни или ментални увреждания, и липса на опит и знания, но само ако са наблюдавани или инструктирани относно безопасната употреба на уреда и осъзнават възможните рискове. Децата не трябва да играят с този уред. Уредът не трябва да се почиства и обслужва от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и са стриктно наблюдавани. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат далече от уреда и от захранващия кабел.
(Неспазването на това може да причини токов удар, изгаряне или нараняване.)

⚠ Внимание

Хващайте щепсела, а не кабела, когато го изключвате от контакта.
(Неспазването може да причини токов удар или пожар, поради късо съединение.)

Внимание

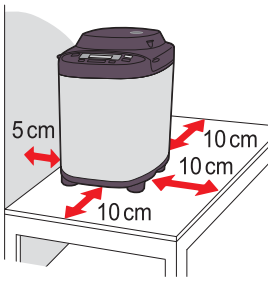
Изключвайте щепсела от контакта, когато не ползвате уреда.
(Неспазването може да причини токов удар или пожар, поради късо съединение.)

Преди почистване на уреда, изключете щепсела от контакта и изчакайте уредът да изстине напълно.
(Неспазването на това може да причини токов удар или изгаряне.)

Не позволявайте захранващия кабел да се опъне върху ръба на масата или да докосва гореща повърхност.
(Това може да причини токов удар или изгаряне.)

Не изваждайте съда за хляб и не изключвайте щепсела от контакта по време на работа на уреда.
(Това може да причини нараняване или изгаряне.)

Не ползвайте уреда на местата, описани по-долу.



- Поставете уреда на стабилна, равна, топлоустойчива и суха повърхност, на минимум 10 cm от краищата й.
  (Неспазването може да доведе до падане на уреда и пожар.)
- Не поставяйте уреда върху нестабилни повърхности, върху електроуреди, например хладилник, и върху материали, като покривки за маса и др.
  (Неспазването на това може да доведе до падане и пожар.)
- По време на печенето корпусът се нагрява. Хлебопекарната трябва да бъде поставена на поне 5 cm от стена или други предмети.
  (Неспазването на това може да доведе до деформиране и обезцветяване.)

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 нагорещяват по време на работата на уреда.
(Неспазването на това може да доведе до изгаряне.)
➜ За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате съда за хляб и самия хляб.
(Не използвайте мокри ръкавици за фурна.)
Също така, трябва да внимавате, когато отстранявате бъркалката.

Важна информация

- Не използвайте уреда извън дома ви, на открито, или в непосредствена близост до топлинни източници, както и в помещения с висока влажност.
  (Това може да причини деформиране и повреда на уреда.)
- Не прилагайте голямо усилие върху елементите, показани вдясно.
  (Това може да причини деформиране и повреда на уреда.)
- Този уред не е конструиран за работа с външен таймер или каквото и да е друго устройство за външно или дистанционно управление.

Принадлежности/Описание на компонентите

Основен блок

Дозатор за стафиди и ядки

Продуктите, поставени в дозатора, ще бъдат автоматично добавени в съда за хляб след избиране на програма със стафиди (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 и 31).
Направете справка на стр. BG14 за продуктите, които могат да се поставят в дозатора.

Капак на дозатора

Дозатор за мая

Капак

Преграда на дозатора за стафиди и ядки

Бъркалка (ръжен хляб)

Бъркалка (пшеничен хляб)

Дръжка

Съд за хляб

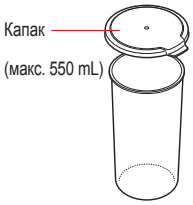
Контролен панел

Щепсел

Принадлежности

Чаша за закваска × 2

За измерване на течности, приготвяне на закваска

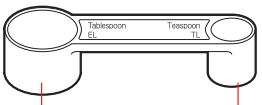


• 10 mL деления

Мерителна лъжица

За измерване на захар, сол, мая и др.

(15 mL) (5 mL)



Супена лъжица
• ½ деления

Чаена лъжичка
• ¼, ½, ¾ деления

Лъжичка за закваска

За измерване на мая за закваска

приблизително. 0.1 g

Контролен панел

■ **Работно състояние**

▬ : показва текущия етап на изпълнение на програмата. Продуктите се контролират по време на етапа ‘Rest’ (почивка) преди замесването.

: изобразява се, когато има проблем с електрическото захранване.

: изобразява се, когато се добавят ръчно продукти при програми 4, 13, 21 и 29.

■ **Оставащо време до края на програмата**

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

Size (Размер)
Натиснете за задаване на размера.
Вижте стр. BG10 за възможните програми.

- XL
- L
- M

Crust (Коричка)
Натиснете за задаване на цвета на коричката.
Вижте стр. BG10 за възможните програми.

- Тъмна
- Средна
- Светла

Start (Старт)
Натиснете за стартиране на програмата.

Menu (Избор на програма)
Натиснете за избор на програма. Изобразява се номерът на текущо избраната програма.
При всяко натискане се избира следващата програма.
(Задръжте натиснат за бърза смяна на програмите.)
Вижте стр. BG10 и BG11 за номерата на програмите.

Timer (Таймер)
Таймер за закъснение (времето, след което хлябът да е готов) или времето при програми 18, 32 и 33.
‘▲’ Натискайте за увеличаване на времето.
‘▼’ Натискайте за намаляване на времето.

Stop (Стоп)
Натиснете за спиране/отмяна на програмата.
(За отмяна/спиране, натиснете и задръжте за повече от 1 сек.)

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

Продукти за приготвяне на хляб

Брашно

Основна съставка на хляба. Образува глутен (подобрява структурата и спомага за набухването на хляба).

- Използвайте само брашно за хляб.
- Брашното трябва да се претегли с везна.

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

Бяло брашно

Произведено от ситно смляно зърно, с отделяне на триците и зародишите. Ползва се за ‘обикновен’, хляб, ‘френски’ хляб и др.

- Не използвайте обикновено или самонабухващо брашно като заместител на твърдото брашно.

Пълнозърнесто брашно

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

Ръжено брашно

Направено от смляно зърно от ръж. В сравнение с бялото брашно, съдържа повече желязо, магнезий, калий и други полезни съставки. Съдържа някои протеини, но те не произвеждат толкова глутен, както бялото пшенично брашно. Плътен, тежък хляб.
Не превишавайте посочените количества (ще претоварите мотора).

Млечни продукти

Добавят аромат и хранителна стойност.

- Ако използвате мляко вместо вода, хранителната стойност на хляба ще е по-добра, но не ползвайте с таймер, защото млякото може да се развали.
  ➜ Намалете количеството на водата, пропорционално на количеството на млякото.

Шпелтово брашно

Шпелтата е вид пшеница, която обаче е изцяло различна генетично. Въпреки че тази пшеница съдържа глутен, някои хора с непоносимост към глутена могат да се хранят с нея (Консултирайте се с лекар).
Получава хляб с плоска 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 monococcum) не е подходяща за хляб. Моля използвайте шпелта, подходяща за хляб. (Използвайте програма 15, 16, 30 или 31.)

Вода

- Използвайте обикновена питейна вода.
- Използвайте хладка вода при програми 2, 6, 8, 14 и 24 в студена стая.
- Използвайте студена вода при програми 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 и 31 в гореща стая.
- 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) или маргарин.

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.

Ако ползвате смеси (миксове)...

■ Хлебни смеси с мая

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

② Изберете програма 2, изберете размера на хляба според обема на сместа и стартирайте програмата.
• 600 g – XL • 500 g – L

- При някои смеси не е ясно колко е маята, така че резултатът може да варира и може да се наложи да направите няколко опита за добър резултат.

■ 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.

② Настройте хлебопекарната според брашното, включено в сместа и стартирайте програмата.
• Бяло или черно брашно ➜ програма 1
• Пълнозърнесто брашно ➜ програма 5
• Ръжено брашно ➜ програма 8

■ Печене на бриош със смес за бриош

- Изберете програма 13 или 2, ‘MEDIUM’ (Среден) размер и ‘LIGHT’ (Светла) коричка. (стр. BG43)

■ Можете да подобрите вкуса на хляба с добавяне на следните продукти:

Яйца	Подобряват хранителната стойност и цвета на хляба (количеството на водата трябва да бъде намалено пропорционално). Разбийте яйцата.
Трици	Увеличават фибрите в хляба. • Използвайте максимум 75 mL (5 с.л.).
Житни кълнове	Придават специфичен аромат на хляба. • Използвайте максимум 60 mL (4 с.л.).
Подправки	Увеличават аромата на хляба. • Ползвайте малко количество (1–2 с.л.).

Суха мая

Набухва тестото.

- Използвайте суха мая, която не изисква предварителна ферментация (не използвайте суха или прясна мая, която изисква предварителна ферментация).
- Препоръчва се мая с означение ‘instant yeast’ на опаковката.
- Когато използвате мая от пакетчета, запечатайте пакетчето веднага след употреба, и го пазете в хладилник, според указанията на производителя.

Видове хляб и възможности за печене

■ Функции и време, необходимо за изпълнението им

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

			Опции			Процеси				
	Номер програма	Програма	Size (Размер)	Crust (Коричка)	Timer (Таймер)	Rest (Почивка)	Knead (Замесване)	Rise (Набухване)	Bake (Печене)	Общо
Печене на хляб	1	**Обикновен**	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
	2	**Обикновен бърз**	●	●	—	—	15–20 min	прибл. 1 hour	35–40 min	1 hr 55 min–2 hr
	3	**Обикновен със стафиди**	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hours
	4	**Занаятчийски**	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 hr 45 min–2 hr 10 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
	5	**Пълнозърнест**	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	6	**Пълнозърнест бърз**	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 hours
	7	**Пълнозърнест със стафиди**	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	8	**Ръжен**	—	—	●	45 min–60 min	approx. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 hour	3 hr 30 min
	9	**Френски**	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hours
	10	**Селски квасен**	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 hr 25 min–3 hr 10 min	55 min	5 hours
	11	**Италиански**	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min
	12	**Сандвич**	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	13	**Бриош**	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min
	14	**Без глутен**	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min
	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
	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
	17	**Селска кифла**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 hr 15 min
	18	**Само печене**	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min

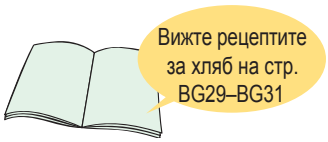
• В горната таблица ‘hr’, ‘hour’ и ‘hours’ означават час/часове, а ‘min’ означава минути.

*1 Достъпни са само ‘Light’ и ‘Medium’.
*2 Достъпни са само ‘Medium’ и ‘Dark’.
*3 Може да бъде настроено до 9 часа, всички останали - до 13 часа.
*4 При месенето има и период на набухване.
*5 При месенето има и период на почивка.
• Хлебопекарната ще работи малко време при набухването (за оптимално получаване на глутен).

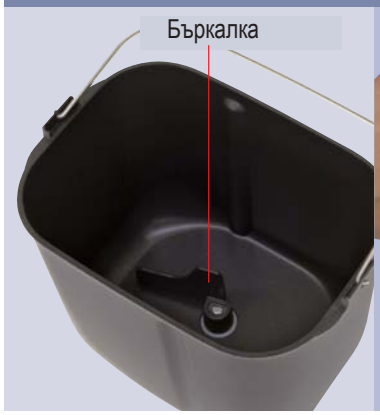
			Опции			Процеси				
	Номер програма	Програма	Size (Размер)	Crust (Коричка)	Timer (Таймер)	Rest (Почивка)	Knead (Замесване)	Rise (Набухване)	Bake (Печене)	Общо
Тесто	19	Обикновен	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	20	Обикновен със стафиди	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	21	Занаятчийски	—	—	—	30 min–50 min	25–30 min*4	1 hr 5 min–1 hr 20 min	—	2 hr 20 min
	22	Пълнозърнест	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
	23	Пълнозърнест със стафиди	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
	24	Ръжен	—	—	—	45 min–60 min	approx. 10 min	—	—	2 hours
	25	Френски	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min
	26	Селски квасен	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 hr 5 min–1 hr 35 min	—	2 hr 30 min
	27	Закваска	—	—	—	—	—	24 hours	—	24 hours
	28	Пица	—	—	●	(Knead) 10–18 min	(Rise) 7–15 min	(Knead) прибл. 10 min	(Rise) прибл. 10 min	45 min
	29	Бриош	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 hr 50 min
	30	Специален	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
	31	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
	32	Конфитюр	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min–2 hr 30 min
	33	Компот	—	—	—	—	—	—	—	1 hr–1 hr 40 min

• В горната таблица ‘hr’, ‘hour’ и ‘hours’ означават час/часове, а ‘min’ означава минути.

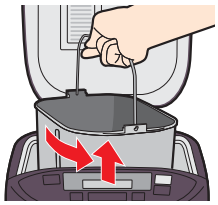
Печене на хляб



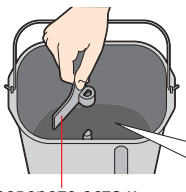
Поставете продуктите в съда за хляб



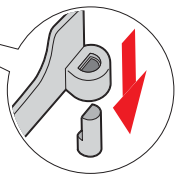
1 Извадете съда за хляб и поставете бъркалката



① Завъртете съда за хляб.
② Извадете съда за хляб.



③ Поставете бъркалката върху монтажната ос.

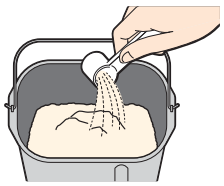


Проверете оста и отвора на бъркалката, и се уверете, че са чисти.
(вижте стр. BG39)

- При печене на ръжен хляб, ползвайте съответната бъркалка.

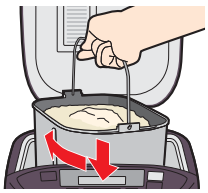
- Бъркалката влиза свободно, но трябва да докосва дъното на съда за хляб.

2 Поставете премерените продукти в съда за хляб



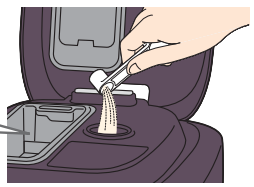
① Поставете сухите продукти (брашно, захар, сол и др.), с изключение на сухата мая.
- Брашното трябва да бъде измерено с везна.

② Налейте водата и всички останали течни продукти.



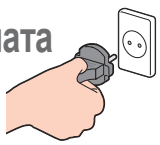
③ Избършете съда отвън, за да отстраните остатъци от брашно и течности.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и завъртете леко отдясно наляво. Свалете надолу дръжката.
⑤ Затворете капака.
- За оптимални резултати, не отваряйте капака докато хлябът не се изпече.

3 Поставете сухата мая в дозатора за мая



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

4 Включете хлебопекарната в 230 V контакт

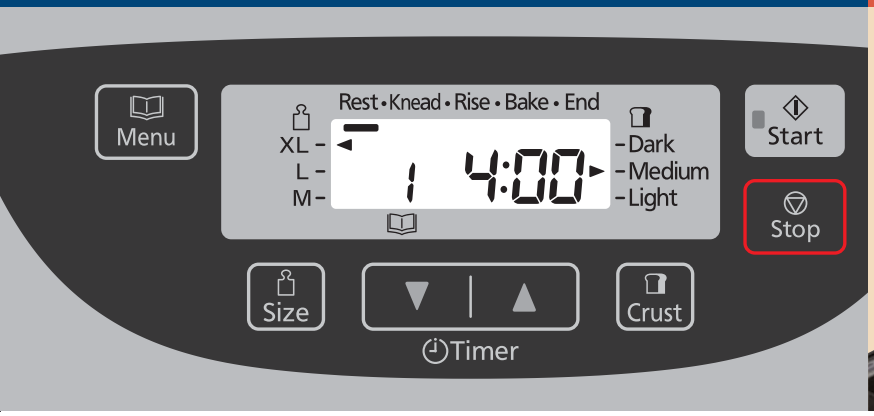


Печене на хляб с допълнителни продукти
(стр. BG14)

Предварително почистете и подсушете

① Отворете капака на дозатора.
② Поставете продуктите.
③ Затворете капака.

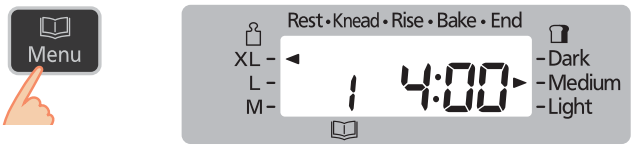
Задайте програмата и стартирайте



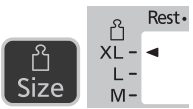
Извадете хляба

5 Изберете програма за печене

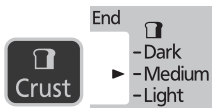
(Дисплеят показва избрана програма '1'.)



■ Избор на размер



■ Цвят на коричката



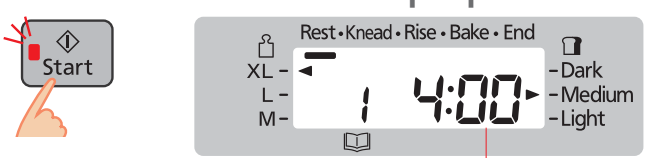
● Вижте стр. BG10 за програмите, размерите и коричката.

■ Настройване на таймера ➜

например: ако искате в 9:00 вечерта да зададете, че хлябът трябва да е готов в 6.30 на следващата сутрин.
➜ настройте таймера на '9:30' (след 9 часа и 30 минути).

• Еднократно натискане премества таймера с 10 минути напред (задържането на бутона натиснат ускорява преместването напред).
• Можете да зададете до 9 часа, когато използвате програма 10.

6 Натиснете 'Start' за стартиране



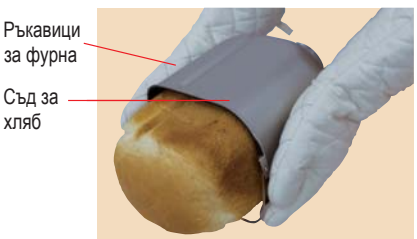
Приблизително време до края на избраната програма

● Ако натиснете най-напред 'Start', ще се стартира програма 1.

7 Изключете уреда,

когато хлябът е готов
(уредът сигнализира с 8 звукови сигнала и чертата под 'End' мига)

8 Веднага извадете хляба,



оставете го да изстине, например върху телена подложка.

9 Изключете от контакта (хващайте щепсела)

● Хлебопекарната има функция за запазване на топлината, за да не кондензира влага в хляба. Тя се активира, ако бутонът Stop не е натиснат след края на програмата.
● Но така коричката на хляба продължава да се зачервява, затова е препоръчително след приключване на печенето да изключите уреда, да извадите веднага хляба и да го оставите да изстива.
● Ако оставите хляба да изстива в съда за печене, се получава конденз. Затова сложете хляба да изстива на телена подложка, за да постигнете оптимално качество на печивото.

Добавяне на допълнителни продукти

Добавяне на допълнителни продукти към хляба или тестото

При избор на програма със стафиди (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 или 31), можете да смесите предпочитаните от вас продукти с тестото, и да изпечете различни видове хляб.

Сухи и неразтворими продукти

➜ Сложете допълнителните съставки в дозатора за стафиди и ядки и настройте уреда.

➜ Не препълвайте дозатора за стафиди и ядки.

Сушени плодове

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

Ядки

- Нарежете на ситно.
- Ядките намаляват ефекта на глутена, затова не прекалявайте с тях.

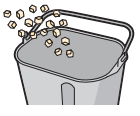
Семена
- Големите и твърди семки могат да наранят повърхността на дозатора и съда за хляб.

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.
- Нарежете колбасите и бекона на кубчета по около 1 cm.
- Нарежете маслините на ¼.
- Препоръчва се за програмата за занаятчийски хляб.

Влажни/лепливи продукти, разтворими продукти*

➜ Добавяйте тези продукти заедно с основните продукти в съда за хляб.



Пресни плодове и плодове, накиснати в алкохол

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

Сирене, шоколад

* Тези добавки не трябва да се слагат в дозатора за стафиди и ядки, тъй като могат да го запушат и да не изпаднат в съда за хляб.
- Натрошете шоколада на дребно.
- Нарежете сиренето на кубчета с размер около 1 cm.
- Препоръчва се за програмата за занаятчийски хляб.

• Спазвайте указанията за количествата в различните рецепти.

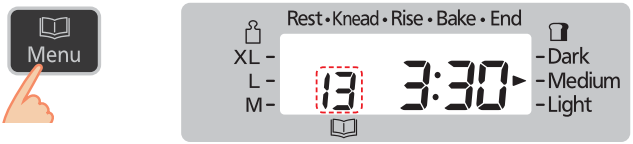
Печене на бриош

бяло брашно, тип 550	400 g
сол (ч.л.)	1½
захар (с.л)	4
сухо мляко (с.л.)	2
масло (нарязано на 2 cm кубчета, съхранявано в хладилник)	50 g
яйца	2
вода	280 g (смес на яйцата и вода)
суха мая (ч.л.)	1¼
масло за добавяне (нарязано на 1-2 cm кубчета, съхранявано в хладилник)	70 g

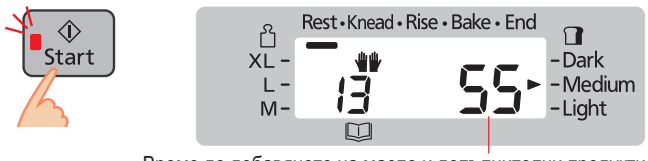
Подготовка
(стр. BG12)

① Нарежете маслото за добавяне на 1-2 cm кубчета и го оставете в хладилник.
② Поставете бъркалката в съда за хляб.
③ Сложете продуктите в съда за хляб в реда, указан от рецептата.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма '13'



2 Стартирайте уреда

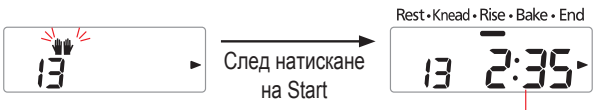


Време до добавянето на масло и допълнителни продукти

● Индикаторът 'Start' ще светне.

3 Когато чуете звуков сигнал, добавете масло и отново натиснете 'Start'

Добавяйте нарязаното на кубчета масло, докато '✋' мига.



На дисплея се появява времето, оставащо до края на програмата

4 Натиснете 'Stop' и извадете хляба

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под 'End' мига

● Мигащият индикатор 'Start' ще изгасне.

[Лесен вариант за бриош] Сложете маслото в началото, заедно с останалите продукти.

● Нарежете маслото на малки кубчета (около 2 cm) и го сложете в съда за хляб заедно с останалите продукти.

● Следвайте стъпките, показани вляво. Не предприемайте нищо при звуковия сигнал за добавяне на масло (стъпка 3).

● Програмата продължава 3 часа и 30 минути.

*Ако маслото се добави в началото на програмата, вкусът, консистенцията и бухването на хляба се различават малко от резултатите на процеса, при който маслото се добавя на по-късен етап.

● Добавете допълнителните продукти (стафиди и др.) едновременно с маслото (добавките не трябва да надвишават 150 g).

● Ако бутонът Start не бъде натиснат, месенето продължава след 5 мин. Когато след добавяне на масло или други продукти бутонът Start се натисне, месенето също не стартира веднага.

● Не добавяйте масло, след като се появи времето, оставащо до края на програмата (стр. BG43).

Печене на занаятчийски хляб

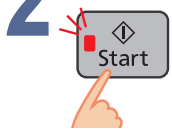
■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

Подготовка
(стр. BG12)

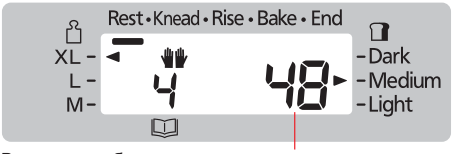
① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Сложете продуктите в съда за хляб в реда, указан от рецептата.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘4’

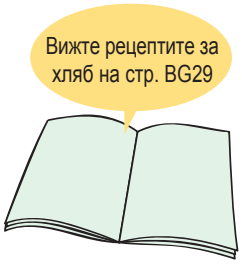
2 Стартирайте уреда



- Индикаторът ‘Start’ ще светне.
- На дисплея се появява времето, оставащо до добавянето на допълнителни продукти, след задаване на времето за добавяне.

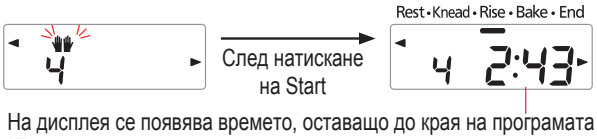


Време до добавянето на допълнителни продукти
*Горното е в случай на висока температура.
‘28’ се изобразява в случай на ниска температура.



3 Добавете допълнителните продукти при звуковия сигнал и натиснете отново ‘Start’

Добавяйте допълнителните продукти, докато ‘ ’ мига.
Дори да не добавите допълнителни продукти и да не натиснете Start, ‘Knead’ (Замесване) и ‘Bake’ (Печене) стартират автоматично след 5 мин.



На дисплея се появява времето, оставащо до края на програмата
*Горното е в случай на висока температура.
Оставащото време се променя, в зависимост от температурата в стаята.
Ниска температура: 3:00–3:03
Висока температура: 2:40–2:43

4 Натиснете ‘Stop’ и извадете хляба

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига

- Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

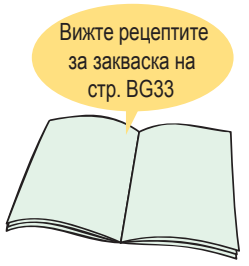
- За продуктите, използвайте максимум 100 g за размер M, 125 g за L или 150 g за XL.
- Ако бутонът Start не бъде натиснат, месенето продължава след 5 мин. Когато след добавяне на допълнителните продукти бутонът Start се натисне, месенето също не стартира веднага.
- Не добавяйте продукти, след като дисплеят покаже оставащото време. (стр. BG43)
- Продукти, които се добавят автоматично и ръчно

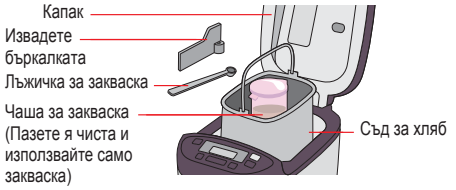
Автоматично:	Бекон, маслини, зелен боб
Ръчно:	Сирене, шоколад (замразен), лук (ситно нарязан)

Селски квасен хляб/тесто

ЕТАП 1 Приготвяне на закваска

■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)





Две чаши за закваска могат да се поставят едновременно.

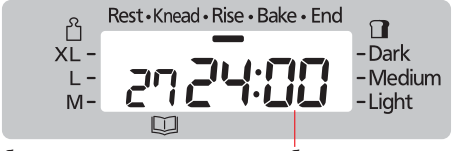
Подготовка

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 хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘27’

● Таймер не може да се ползва при програма 27.
● Ако изберете грешна програма, чашата за закваска ще се разтопи.

2 Стартирайте уреда



Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

● Не изваждайте чашата за закваска, докато не приключи програмата.

3 Натиснете ‘Stop’ и извадете веднага чашата за закваска

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига
● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

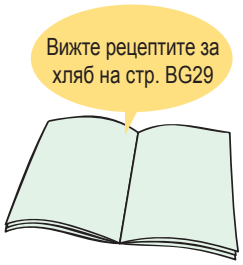
Съхранявайте закваската в хладилник

● Ако оставите закваската в хлебопекарната, силата на ферментацията намалява и хлябът няма да набухне.
● Съхранявайте закваската в хладилник и я използвайте в рамките на 1 седмица (ако съхранявате закваската във фризер или на стайна температура, силата на ферментацията силно ще се намали.)

● 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.)

ЕТАП 2 Печене на селски квасен хляб

■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

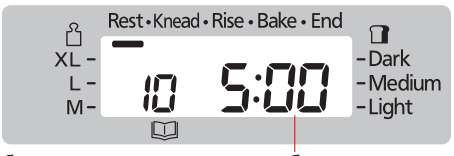


Подготовка (стр. BG12)

① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Сипете закваската в съда за хляб.
③ Поставете продуктите в съда за хляб, в следния ред: бяло брашно за хляб → сол → вода.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.
⑤ Поставете сухата мая в дозатора за мая.

1 Изберете програма ‘10’

2 Стартирайте уреда



Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

3 Натиснете ‘Stop’ и извадете хляба

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига

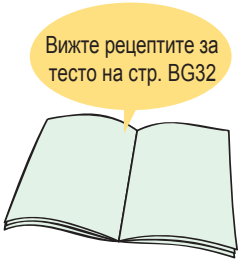
● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

● Ако температурата в стаята е над 30°C, хлябът няма да втаса добре.

Селски квасен хляб/тесто

ЕТАП 2 Приготвяне на тесто за селски квасен хляб

■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)



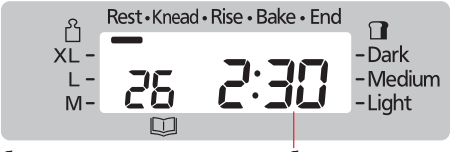
Подготовка
(стр. BG12)

① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Сипете закваската в съда за хляб.
③ Поставете продуктите в съда за хляб, в следния ред:
бяло брашно за хляб → сол → вода.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.
⑤ Поставете сухата мая в дозатора за мая.

1 Изберете програма ‘26’

● Таймер не може да се ползва при програмите за тесто (освен при програма 28).

2 Стартирайте уреда



Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

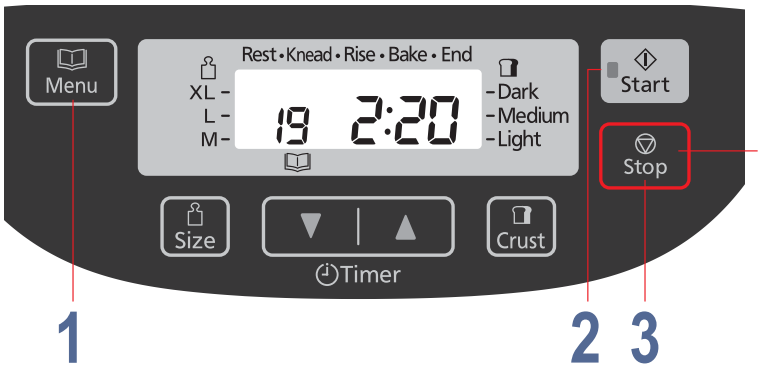
3 Натиснете ‘Stop’ и извадете тестото

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига

● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

● Оформете тестото и го оставете да втаса повторно според указанията в рецептата. После го изпечете във фурна.

Приготвяне на тесто



■ За да откажете/ спрете след старта
(задържте за повече от 1 секунда)

Български

Подготовка
(стр. BG12)

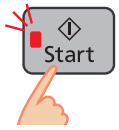
① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Сложете продуктите в съда за хляб в реда, указан от рецептата.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете желаната програма за тесто

(Илюстрацията на дисплея е при избрана програма '19'.)

- Таймер не може да се ползва при програмите за тесто (освен при програма 28).
- За добавяне на допълнителни продукти към тестото, вижте стр. BG14.

2 Стартирайте уреда



Приблизително време до края на избраната програма

- Индикаторът 'Start' ще светне.

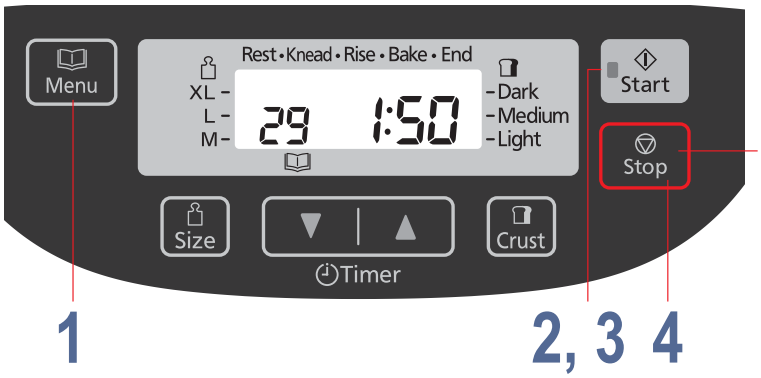
3 Натиснете 'Stop' и извадете тестото

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под 'End' мига

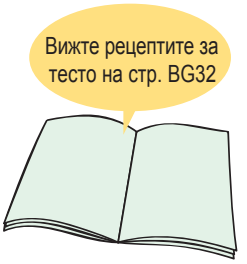
- Мигащият индикатор 'Start' ще изгасне.

- Оформете тестото и го оставете да втаса повторно според указанията в рецептата. После го изпечете във фурна.

Приготвяне на тесто за бриош



■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

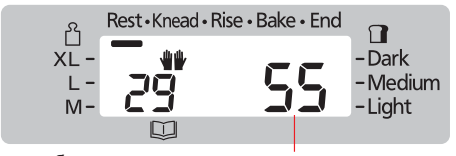


Подготовка (стр. BG12)

① Нарежете маслото за добавяне на 1-2 cm кубчета и го оставете в хладилник.
② Поставете бъркалката в съда за хляб.
③ Сложете продуктите в съда за хляб в реда, указан от рецептата.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма '29'

2 Стартирайте уреда

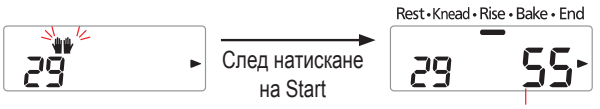


Време до добавянето на масло и допълнителни продукти

● Индикаторът 'Start' ще светне.

3 Когато чуете звуков сигнал, добавете масло и отново натиснете 'Start'

Добавяйте нарязаното на кубчета масло, докато '✋✋' мига.



На дисплея се появява времето, оставащо до края на програмата

4 Натиснете 'Stop' и извадете тестото

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под 'End' мига

● Мигащият индикатор 'Start' ще изгасне.

● Таймер не може да се ползва при програмите за тесто (освен при програма 28).

[Лесен вариант за бриош] Сложете маслото в началото, заедно с останалите продукти.

● Нарежете маслото на малки кубчета (около 2 cm) и го сложете в съда за хляб заедно с останалите продукти.

● Следвайте стъпките, показани вляво. Не предприемайте нищо при звуковия сигнал за добавяне на масло (стъпка 3).

● Програмата продължава 1 час и 50 минути.

*Ако маслото се добави в началото на програмата, вкусът, консистенцията и бухването на хляба се различават малко от резултатите на процеса, при който маслото се добавя на по-късен етап.

● Добавете допълнителните продукти (стафиди и др.) едновременно с маслото (добавките не трябва да надвишават 150 g).

● Ако бутонът Start не бъде натиснат, месенето продължава след 5 мин. Когато след добавяне на масло или други продукти бутонът Start се натисне, месенето също не стартира веднага.

● Не добавяйте масло, след като се появи времето, оставащо до края на програмата (стр. BG43).

● Оформете тестото и го оставете да втаса повторно според указанията в рецептата. После го изпечете във фурна.

Приготвяне на тесто за занаятчийски хляб

■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

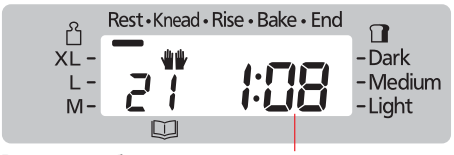
Подготовка (стр. BG12)

① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Сложете продуктите в съда за хляб в реда, указан от рецептата.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘21’

● Таймер не може да се ползва при програмите за тесто (освен при програма 28).

2 Стартирайте уреда

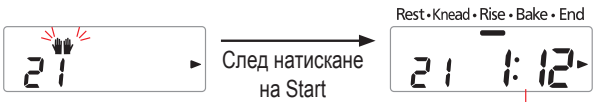


Време до добавянето на допълнителни продукти
*Горното е в случай на висока температура.
‘58’ се изобразява в случай на ниска температура.

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

3 Добавете допълнителните продукти при звуковия сигнал и натиснете отново ‘Start’

Добавяйте допълнителните продукти, докато ‘✋’ мига.
Дори да не добавите допълнителни продукти и да не натиснете Start, ‘Knead’ (Замесване) стартира автоматично след 5 мин.



На дисплея се появява времето, оставащо до края на програмата
*Горното е в случай на висока температура.
Оставащото време се променя, в зависимост от температурата в стаята.
Ниска температура: 1:20–1:22
Висока температура: 1:10–1:12

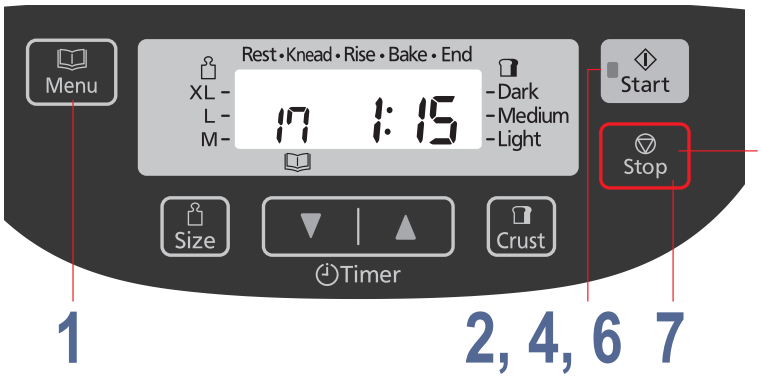
● За продуктите, използвайте максимум 100 g за размер M, 125 g за L или 150 g за XL.
● Ако бутонът Start не бъде натиснат, месенето продължава след 5 мин. Когато след добавяне на допълнителните продукти бутонът Start се натисне, месенето също не стартира веднага.
● Не добавяйте продукти, след като дисплеят покаже оставащото време. (стр. BG43)
● Вижте стр. BG17 за продуктите, които се добавят автоматично и ръчно.

4 Натиснете ‘Stop’ и извадете тестото

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига
● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

● Оформете тестото и го оставете да втаса повторно според указанията в рецептата. После го изпечете във фурна.

Печене на селски кифли

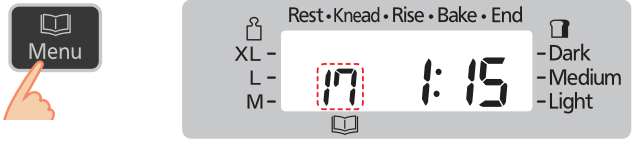


■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

Подготовка (стр. BG12)

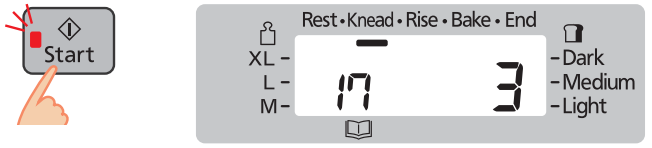
① Поставете бъркалката в съда за хляб.
② Поставете продуктите в съда за хляб, в следния ред: смес от яйца и мляко → кисело мляко → други продукти.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘17’



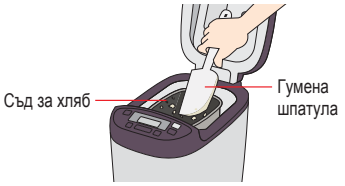
- Селските кифли се различават от хляба, приготвен със суха мая.
- Таймер не може да се ползва при програма 17. (С бутона Timer можете единствено да зададете продължителността на печенето).
- Можете да смесите любимите си продукти (ядки, стафиди, парчета шоколад и др.) и да ги поставите в съда за хляб заедно с другите продукти.
(Използвайте максимум 150 g продукти.)

2 Стартирайте уреда



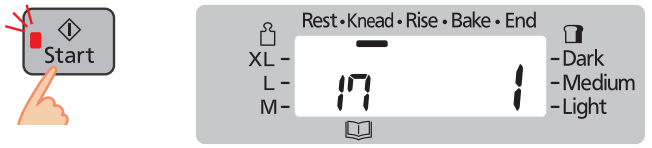
- След 3 минути

3 При звуковия сигнал, отворете капака и изстържете брашното, до 3 минути



- Използвайте гумена шпатула, за да не повредите незалепващото покритие на съда за хляб. Не използвайте метална шпатула.
- След като изминат 3 минути в стъпка 3, прозвучава звуков сигнал и ‘Knead’ (Замесване) стартира автоматично.

4 Натиснете отново ‘Start’

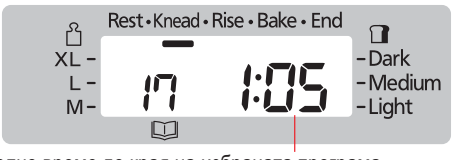


- Не натискайте ‘Stop’.
- След 1 минута

5 При звуковия сигнал, отворете капака, изстържете тестото и оформете повърхността на тестото, до 3 минути

● След като изминат 3 минути в стъпка 5, прозвучава звуков сигнал и ‘Bake’ (Печене) стартира автоматично (Ако не сте оформили повърхността на тестото, повърхността на селската кифла ще стане неравна.)

6 Натиснете отново ‘Start’



Приблизително време до края на избраната програма
На дисплея се появява времето, оставащо до края на програмата
Оставащо време: 1:11–1:05

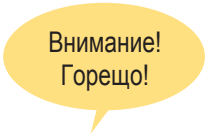
● Не натискайте ‘Stop’.
● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

7 Натиснете ‘Stop’ когато чуете звуков сигнал и чертата под ‘End’ мига, проверете дали печенето е завършило и извадете съда за хляб

● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

■ Ако печенето не е завършило ➔ Изпълнете долните стъпки ①–③
(Времето за печене може да бъде удължавано два пъти. Всяко удължаване не трябва да надвишава 20 минути. Таймерът ще стартира отново от 1 минута, когато хлебопекарната е гореща. Увеличете времето, като натискате Timer.)

● Ако разклатите силно и извадите кифлата от съда за хляб, кифлата ще се обезформи.



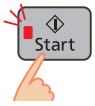
● За да проверите готовността на печивото, забодете шишче в центъра му – то е готово, ако не полепне по шишчето.

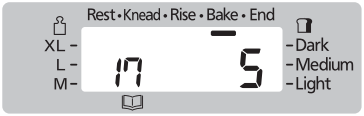
① Изберете програма ‘17’

② Задайте продължителността на печене

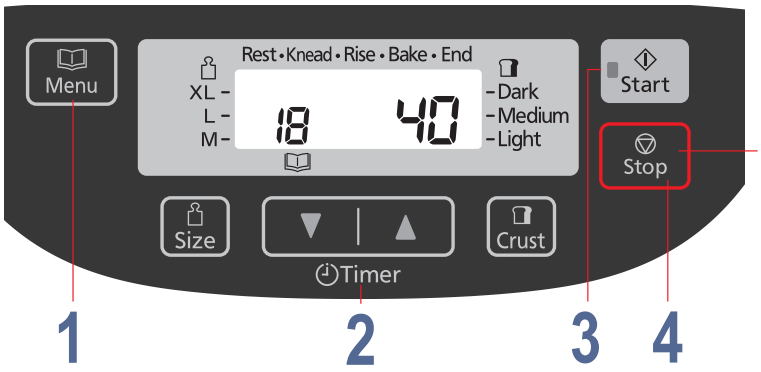
● Можете да зададете 1–20 минути.

③ Стартирайте уреда

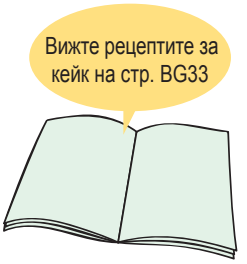




Печене на кейк



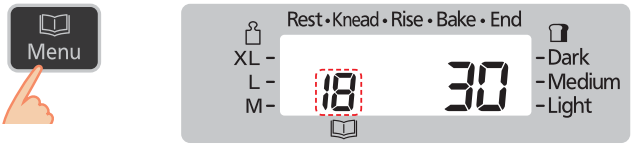
■ За да откажете/ спрете след старта
(задържте за повече от 1 секунда)



Подготовка

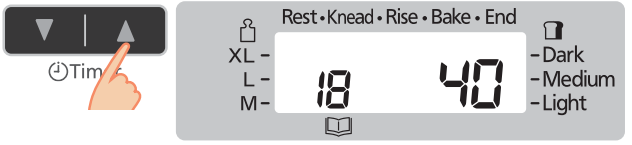
① Пригответе продуктите, указани в рецептата.
② Покрийте вътрешността на съда за хляб с хартия за печене и излейте вътре разбърканите продукти.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘18’

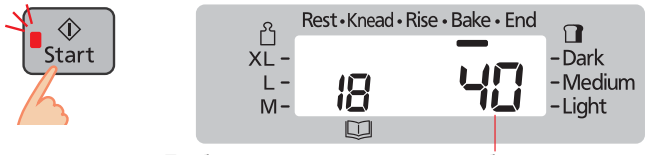


● Таймер не може да се ползва при програма 18. (С бутона Timer можете единствено да зададете продължителността на печенето).

2 Задайте продължителността на печене



3 Стартирайте уреда



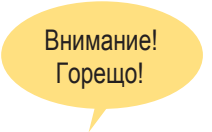
Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

4 Натиснете ‘Stop’ когато чуете звуков сигнал и чертата под ‘End’ мига, проверете дали печенето е завършило и извадете съда за хляб

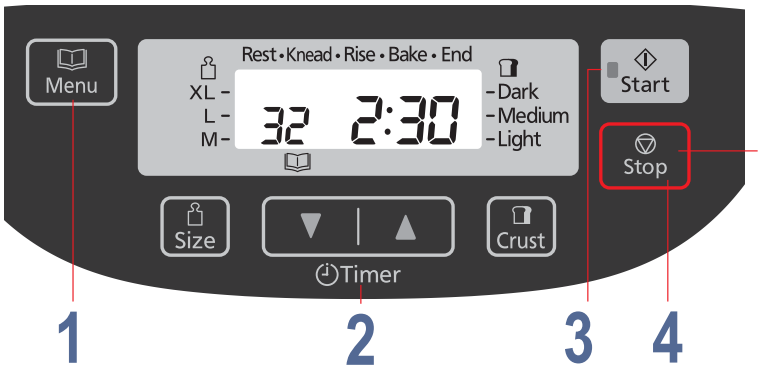
● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

■ Ако печенето не е завършило ➔ Повторете стъпки 1–3
(Времето за печене може да бъде удължавано два пъти.
Всяко допълнително удължаване не трябва да надвишава 50 минути.
Таймерът ще стартира отново от 1 минута, когато хлебопекарната е гореща. Увеличете времето, като натискате Timer.)



● За да проверите готовността на печивото, забодете шишче в центъра му – то е готово, ако не полепне по шишчето.

Приготвяне на конфитюр



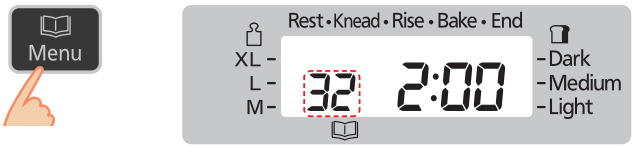
■ За да откажете/ спрете след старта
(задържте за повече от 1 секунда)

Български

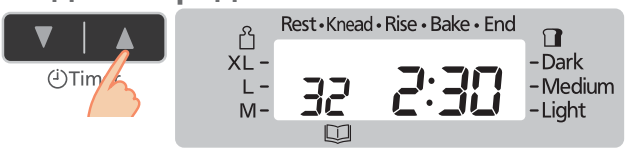
Подготовка

① Пригответе продуктите, указани в рецептата.
② Поставете бъркалката в съда за хляб.
③ Поставете продуктите в съда за хляб в следната последователност:
половината от плодовете → половината от захарта → останалите плодове → останалата захар.
④ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

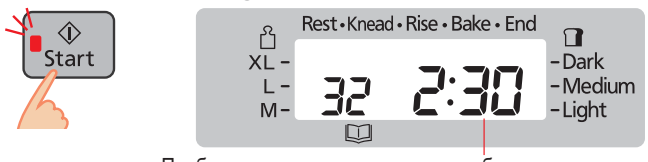
1 Изберете програма ‘32’



2 Задайте продължителността на готвене



3 Стартирайте уреда



Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

4 Натиснете ‘Stop’ и извадете конфитюра

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига

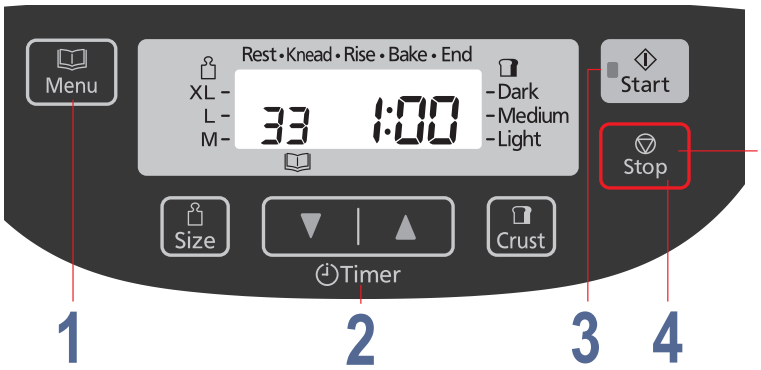
● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

■ Ако конфитюрът не е готов ➔ Повторете стъпки 1–3
(Времето за готвене може да бъде удължавано два пъти. Всяко удължаване може да бъде от 10 до 40 минути. Таймерът ще стартира отново от 1 минута, когато хлебопекарната е гореща. Увеличете времето, като натискате Timer.)

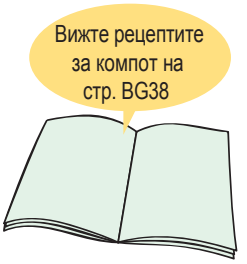
● Таймер не може да се ползва при програма 32. (С бутона Timer може единствено да зададете продължителността на готвенето).
● За приготвянето на хубав, добре желиран конфитюр, захарта и пектинът трябва да са достатъчно.
● Плодовете с високо съдържание на пектин се желират лесно. Плодовете с ниско съдържание на пектин възпрепятстват желирането.
● Използвайте пресни и узрели плодове. Презрелите и неузрелите плодове не се желират добре.
● Рецептите в тази книжка са за слабо желирани конфитюри, заради по-малкото захар.
● Спазвайте указаните в рецептата количества за всеки продукт.
  • Не увеличавайте и не намалявайте указаните количества на плодовете. Конфитюрът може да претече или загори.
  • Не увеличавайте количеството на захарта с повече от половината на грамажа на плодовете. В противен случай конфитюрът може да се превари или да загори. Ако намалите захарта, конфитюрът няма да се желира.
    *При плодове с по-висока киселинност може да намалите лимоновия сок, но не много, тъй като конфитюрът няма да се желира.
● При съкращаване на времето, може да останат парченца плодове и конфитюрът да е воднист.
  • При изстиването конфитюрът продължава да се желира. 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 загори.
● Съхранявайте конфитюра на тъмно и хладно място. Поради по-малкото захар, трайността на конфитюра не е толкова голяма, колкото на конфитюрите, закупени от магазина.

Приготвяне на компот



■ За да откажете/ спрете след старта
(задръжте за повече от 1 секунда)

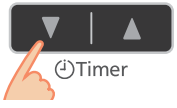


Подготовка

① Пригответе продуктите, указани в рецептата. (Извадете бъркалката.)
② Поставете продуктите в съда за хляб в следната последователност: плодове → захар → течност.
③ Поставете съда за хляб в хлебопекарната и включете хлебопекарната в контакта.

1 Изберете програма ‘33’

2 Задайте продължителността на готвене



3 Стартирайте уреда

Приблизително време до края на избраната програма

● Индикаторът ‘Start’ ще светне.

4 Натиснете ‘Stop’ и извадете компота

когато чуете 8 звукови сигнала и чертата под ‘End’ мига

● Мигащият индикатор ‘Start’ ще изгасне.

■ Ако компотът не е готов ➔ Повторете стъпки 1–3
(Времето за готвене може да бъде удължавано два пъти. Всяко удължаване може да бъде от 10 до 40 минути. Таймерът ще стартира отново от 1 минута, когато хлебопекарната е гореща. Увеличете времето, като натискате Timer.)

● Таймер не може да се ползва при програма 33. (С бутона Timer може единствено да зададете продължителността на готвенето).

● Спазвайте указаните в рецептата количества за всеки продукт.
- Не увеличавайте и не намалявайте указаните количества на плодовете. Компотът може да претече или загори.

Рецепти за хляб

БЯЛ ХЛЯБ

Изберете програма ‘1’ или ‘2’

	M	L	XL
бяло брашно, тип 550	400 g	500 g	600 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	420 mL
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

БЯЛ ХЛЯБ СЪС СТАФИДИ

Изберете програма ‘3’

	M	L	XL
бяло брашно, тип 550	400 g	500 g	600 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	420 mL
суха мая (ч.л.)	1	1	1½
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): стафиди	80 g	100 g	120 g

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ (с бекон и сирене)

Изберете програма ‘4’

	M	L	XL
бяло брашно, тип 550	400 g	500 g	580 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	400 mL
суха мая (ч.л.)	1	1	1¼
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): варен бекон	50 g	65 g	75 g
допълнително сирене (на 1 cm кубчета)	50 g	60 g	75 g

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ (с маслини)

Изберете програма ‘4’

	M	L	XL
бяло брашно, тип 550	400 g	500 g	580 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	400 mL
суха мая (ч.л.)	1	1	1¼
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): микс от маслини	100 g	125 g	150 g

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ (сушени домати, сирене и доматен сок)

Изберете програма ‘4’

	M	L	XL
бяло брашно, тип 550	400 g	500 g	580 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	140 mL	175 mL	200 mL
доматен сок	140 mL	175 mL	200 mL
суха мая (ч.л.)	1	1	1¼
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): сушени домати	30 g	40 g	50 g
допълнително сирене (на 1 cm кубчета)	70 g	85 g	100 g

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Изберете програма ‘5’ или ‘6’

	M	L	XL
пълнозърнесто брашно	400 g	500 g	600 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	420 mL
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ СЪС СТАФИДИ

Изберете програма ‘7’

	M	L	XL
пълнозърнесто брашно	400 g	500 g	600 g
сол (ч.л.)	1½	1½	2
захар (с.л.)	1	1½	2
масло	20 g	30 g	40 g
вода	280 mL	350 mL	420 mL
суха мая (ч.л.)	1	1	1¼
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): стафиди	80 g	100 g	120 g

ФРЕНСКИ ХЛЯБ

Изберете програма ‘9’

бяло брашно, тип 550	300 g
сол (ч.л.)	1
масло	20 g
вода	220 mL
суха мая (ч.л.)	¾

СЕЛСКИ КВАСЕН ХЛЯБ

Етап 1 Приготвяне на закваска

Програма ‘27’: Вижте стр. BG18 и стр. BG33 за рецептите за закваска.

Етап 2 : Програма ‘10’

бяло брашно, тип 550	400 g
сол (ч.л.)	1
вода	150 mL
суха мая (ч.л.)	¾

ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБ

Изберете програма ‘11’

бяло брашно, тип 550	400 g
сол (ч.л.)	1½
зехтин (с.л.)	1½
вода	260 mL
суха мая (ч.л.)	1

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ

Изберете програма ‘12’

бяло брашно, тип 550	380 g
захар (с.л.)	2
масло	30 g
вода	250 mL
суха мая (ч.л.)	1

Рецепти за хляб

ПАНЕТОНЕ

Изберете програма ‘13’

бяло брашно, тип 550	400 g
захар (с.л.)	4½
сол (ч.л.)	1
масло (нарязано на кубчета по 2 cm, съхранявано в хладилник)	50 g
яйца (разбити); средно големи	2 (100 g)
мляко	200 mL
суха мая (ч.л.)	1½
допълнително масло (нарязано на кубчета по 1–2 cm, съхранявано в хладилник)	70 g
портокалова кора, ситно нарязана*	50 g
кафяви стафиди*	50 g
сушен касис*	50 g

* : добавят се заедно с допълнителното масло

БРИОШ (Базисна рецепта)

Изберете програма ‘13’

бяло брашно, тип 550	400 g
захар (с.л.)	4
сухо мляко (с.л.)	2
сол (ч.л.)	1
масло (нарязано на кубчета по 2 cm, съхранявано в хладилник)	50 g
яйца (разбити); средно големи	2 (100 g)
вода	180 mL
суха мая (ч.л.)	1¼
допълнително масло (нарязано на кубчета по 1–2 cm, съхранявано в хладилник)	70 g

БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

Изберете програма ‘14’

вода	430 mL
олио (с.л.)	1
микс от безглутеново брашно	500 g
суха мая (ч.л.)	2

БЯЛ ШПЕЛТОВ ХЛЯБ

Изберете програма ‘15’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	400 g	500 g	600 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л.)	1¼	1½	1¾
масло	5 g	10 g	10 g
вода	260 mL	340 mL	400 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ШПЕЛТОВ ХЛЯБ

Изберете програма ‘15’

	M	L	XL
пълнозърнесто шпелтово брашно	200 g	250 g	300 g
бяло шпелтово брашно	200 g	250 g	300 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л.)	1¼	1½	1¾
олио (с.л.)	2	3	3
вода	250 mL	320 mL	380 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½

РЪЖЕНО-ШПЕЛТОВ ХЛЯБ (без отложен старт)

Изберете програма ‘15’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	275 g	350 g	425 g
ръжено брашно	125 g	150 g	175 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л.)	1¼	1½	1¾
масло	5 g	10 g	10 g
кисело мляко	120 g	150 g	180 g
вода	180 mL	230 mL	270 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½

ХЛЯБ С БРАШНО ОТ ЕЛДА И ШПЕЛТОВО БРАШНО

Изберете програма ‘15’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	320 g	400 g	480 g
брашно от елда	80 g	100 g	120 g
мед (ч.л.)	1	1	1½
сол (ч.л.)	1¼	1½	1¾
семена сусам (с.л.)	1½	2	2½
ленено семе (с.л.)	1½	2	2
маково семе (с.л.)	1½	2	2½
олио (с.л.)	2	3	3
вода	250 mL	320 mL	380 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½

ШПЕЛТОВ ХЛЯБ С ЛИМОН И МАКОВО СЕМЕ

Изберете програма ‘15’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	400 g	500 g	600 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л.)	1¼	1½	1¾
масло	5 g	10 g	10 g
кора от лимон (настъргана)	1	1	1
лимонов сок	20 mL	20 mL	30 mL
маково семе (с.л.)	2	3	3
вода	250 mL	330 mL	380 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½

ХЛЯБ ОТ ОРИЗОВО И ШПЕЛТОВО БРАШНО С КЕДРОВИ ЯДКИ И ЗАПЪРЖЕН ЛУК

Изберете програма ‘16’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	320 g	400 g	480 g
кафяво оризово брашно	80 g	100 g	120 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л)	1¼	1½	1¾
масло	5 g	10 g	10 g
вода	260 mL	340 mL	400 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): кедрови ядки	40 g	50 g	60 g
запържен лук (с.л.)	3	4	5

ПЛОДОВ ШПЕЛТОВ ХЛЯБ

Изберете програма ‘16’

	M	L	XL
бяло шпелтово брашно	400 g	500 g	600 g
захар (ч.л.)	1½	2	2
сол (ч.л)	1¼	1½	1¾
масло	5 g	10 g	10 g
микс от подправки (ч.л.)	2	2½	3
вода	270 mL	350 mL	400 mL
суха мая (ч.л.)	1	1¼	1½
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): микс от сушени плодове	100 g	125 g	150 g

СЕЛСКИ КИФЛИ

Изберете програма ‘17’

бяло брашно, тип 550	360 g
масло (на кубчета по около 1 cm)	60 g
яйца	2
мляко	160 g (смес от яйцата и млякото)
кисело мляко	60 g
сол (ч.л)	½
захар	40 g
бакпулвер	10 g

Рецепти за тесто

ОБИКНОВЕНО ТЕСТО

Изберете програма ‘19’

бяло брашно, тип 550	500 g
сол (ч.л.)	1½
захар (с.л.)	1½
масло	30 g
вода	310 mL
суха мая (ч.л.)	1

ОБИКНОВЕНО ТЕСТО СЪС СТАФИДИ

Изберете програма ‘20’

бяло брашно, тип 550	500 g
сол (ч.л.)	1½
захар (с.л.)	1½
масло	30 g
вода	310 mL
суха мая (ч.л.)	1
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): стафиди	100 g

ТЕСТО ЗА ЗАНАЯТЧИЙСКИ ХЛЯБ

Изберете програма ‘21’

бяло брашно, тип 550	500 g
сол (ч.л.)	1½
захар (с.л.)	1½
масло	30 g
вода	350 mL
суха мая (ч.л.)	1
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): варен бекон	65 g
допълнително сирене (на 1 cm кубчета)	60 g

ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ТЕСТО

Изберете програма ‘22’

пълнозърнесто брашно	500 g
сол (ч.л.)	2
захар (с.л.)	1½
масло	30 g
вода	340 mL
суха мая (ч.л.)	1½

ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ТЕСТО СЪС СТАФИДИ

Изберете програма ‘23’

пълнозърнесто брашно	500 g
сол (ч.л.)	2
захар (с.л.)	1½
масло	30 g
вода	340 mL
суха мая (ч.л.)	1½
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): стафиди	100 g

ФРЕНСКО ТЕСТО

Изберете програма ‘25’

бяло брашно, тип 550	300 g
сол (ч.л.)	1
масло	20 g
вода	180 mL
суха мая (ч.л.)	¾

ТЕСТО ЗА СЕЛСКИ КВАСЕН ХЛЯБ (ОБИКНОВЕН)

Етап 1 Приготвяне на закваска

Програма ‘27’: Вижте стр. BG18 и стр. BG33 за рецептите за закваска.

Етап 2 : Програма ‘26’

бяло брашно, тип 550	400 g
сол (ч.л.)	1
вода	150 mL
суха мая (ч.л.)	¾

ТЕСТО ЗА СЕЛСКИ КВАСЕН ХЛЯБ (РЪЖЕН)

Етап 1 Приготвяне на закваска

Програма ‘27’: Вижте стр. BG18 и стр. BG33 за рецептите за закваска.

Етап 2 : Програма ‘26’

бяло брашно, тип 550	360 g
ръжено брашно	40 g
сол (ч.л.)	1
вода	150 mL
суха мая (ч.л.)	¾

ТЕСТО ЗА ПИЦА

Изберете програма ‘28’

бяло брашно, тип 550	450 g
сол (ч.л.)	2
олио (с.л.)	4
вода	240 mL
суха мая (ч.л.)	1

ТЕСТО ЗА БРИОШ (козуначени рулца с шоколад)

за 12 рулца

Изберете програма ‘29’

бяло брашно, тип 550	400 g
захар (с.л.)	4
сол (ч.л.)	1
масло (нарязано на кубчета по 2 cm, съхранявано в хладилник)	70 g
яйца (разбити); средно големи	3 (150 g)
мляко	90 mL
ром, тъмен (с.л.)	1
суха мая (ч.л.)	1½
допълнително масло (нарязано на кубчета по 1–2 cm, съхранявано в хладилник)	50 g
шоколад (натрошен)*	120 g

*След изваждане на тестото, го разстелете и наръсете равномерно шоколадовите парченца. Сгънете долната третина от тестото нагоре, горната третина - надолу. След това сгънете тестото на две.

ШПЕЛТОВИ РУЛЦА

за 8 рулца

Изберете програма ‘30’

бяло шпелтово брашно	500 g
захар (ч.л.)	1½
сол (ч.л.)	1½
масло	10 g
вода	310 mL
суха мая (ч.л.)	1¼

Рецепти за закваска

ЗАКВАСКА

Изберете програма ‘27’

Количества за една чаша закваска

ръжено брашно, тип 1150	80 g
сол (ч.л.)	½
кисело мляко	60 g
вода (20°C)	80 mL
суха мая **(използвайте лъжичката за закваска)**	1 (0.1 g)

Рецепти за кейк

КЕЙК С ЧЕРЕШИ И МАРЦИПАН

Изберете програма ‘18’

кафява пудра захар	50 g
масло	175 g
яйца	3
брашно (самонабухващо)	225 g
глазирани череши (наситнени)	100 g
марципан (настърган)	75 g
мляко	60 mL
бадеми (печени, обелени)	15 g

Рецепти без глутен

Безглутеновият хляб се приготвя по различен начин от другите хлябове. Ако приготвяте хляб без глутен като част от диета или лечение, консултирайте се с вашия лекар и спазвайте следните указания:

• Тази програма е разработена за определени безглутенови миксове. При собствени рецепти може да не постигнете добри резултати.

• Когато изберете програмата за безглутенов хляб, следвайте стриктно детайлите от всяка рецепта (в противен случай качеството на хляба може да се развали). Има два типа безглутенови миксове за печене: базирани на пшенично брашно с ниско съдържание на глутен и такива, в които няма пшеница и са без глутен. Консултирайте се с вашия лекар, за да направите правилния избор.

• Крайният резултат може да е различен, в зависимост от миксовете, които използвате.
Заради специфичната консистенция, върху страните на хляба може да остане брашно - това е нормално.
При смесите без зърно може да постигнете различни резултати.

• За по-добър резултат, изчакайте хлябът да да изстине, преди да го нарежете.

• Съхранявайте хляба на хладно и сухо място, и го консумирайте до два дни. Ако не можете да консумирате целия хляб за два дни, нарежете го на филии и го поставете в торбичка във фризер.

Предупреждение за хората, които използват тази програма по здравословни причини:
Ако използвате безглутенова програма, първо направете медицинска консултация и използвайте само продуктите, които са съвместими със здравословното ви състояние.
Panasonic не отговаря за последствията, възникнали от консумацията на продукти, които не са консултирани със специалист.
Ако приготвяте хляб без глутен по здравословни причини, важно е да знаете, че не трябва да допускате замърсяване с брашно, което съдържа глутен. Моля, обърнете специално внимание на измиването на съда за хляб, бъркалката и др.

За потребители в Белгия
Рецептите без глутен, посочени по-долу, са разработени на базата на безглутенови миксове от AVEVE.
Те могат да бъдат закупени от аптеките, магазините за здравословни храни и от някои супермаркети.
За повече информация, моля обърнете се към AVEVE на телефон в Белгия 0800/0229210.

БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

Изберете програма ‘14’

вода	320 mL
олио (с.л.)	1
безглутеново брашно	500 g
мая (ч.л.)	2

ЗАБЕЛЕЖКА
Не можете да избирате размер при тази програма.

БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ С ЯЙЦА

Изберете програма ‘14’

вода	100 mL
мляко	180 mL
яйца	2
олио (с.л.)	1
безглутеново брашно	500 g
мая (ч.л.)	2

Рецепти AVEVE

*Тези рецепти са предназначени основно за потребители в Белгия. За повече информация, моля обърнете се към AVEVE на телефон в Белгия 0800/0229210.

[1 Обикновен]
[2 Обикновен бърз]

БЯЛ ХЛЯБ

Изберете програма ‘1’ или ‘2’

	M	L	XL
захар (ч.л.)	1	2	2
брашно AVEVE ‘Surfina’	400 g	500 g	600 g
вода	250 mL	320 mL	380 mL
масло (с.л.)	1	1	1½
сол (ч.л.)	1	1½	2
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

ЗАБЕЛЕЖКА
В тзои случай хлябът не набухва много и няма да бъде много мек.

[4 Занаятчийски]

БЕКОН И СИРЕНЕ

Изберете програма ‘4’

	M	L	XL
захар (ч.л.)	1	2	2
брашно AVEVE ‘Surfina’	400 g	500 g	600 g
вода	250 mL	320 mL	380 mL
масло (с.л.)	1	1	1½
сол (ч.л.)	1	1½	2
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): варен бекон	50 g	65 g	75 g
допълнително сирене (на 1 cm кубчета)	50 g	60 g	75 g

[5 Пълнозърнест]
[6 Пълнозърнест бърз]

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Изберете програма ‘5’ или ‘6’

	M	L	XL
фино пълнозърнесто брашно AVEVE	300 g	400 g	450 g
брашно AVEVE ‘Frans krokant’	100 g	100 g	150 g
захар (ч.л.)	1	2	2
масло (с.л.)	1	1	2
сол (ч.л.)	1	1	2
вода	250 mL	320 mL	380 mL
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

ЗАБЕЛЕЖКА
В този случай хлябът не набухва много и няма да бъде много мек. Тази програма е по-подходяща за полу-пълнозърнест хляб.
Малко бяло брашно винаги се добавя към горната рецепта. Ако не желаете това, заместете бялото брашно с пълнозърнесто, но хлябът ще стане по-малък и по-плътен. Ако добавите повече бяло брашно, използвайте малко по-малко вода (тъй като пълнозърнестото брашно поема повече вода от бялото).

[9 Френски]

ФРЕНСКИ РУЛЦА

Изберете програма ‘9’

брашно AVEVE ‘Frans krokant’	400 g
вода	260 mL
сол (ч.л.)	1
масло (с.л.)	1
суха мая (ч.л.)	1

ЗАБЕЛЕЖКА
При тази програма не можете да избирате размер и коричка.
Тази рецепта е за много лек хляб, който набухва добре и не се запазва дълго.

[10 Селски квасен]

Етап 1 Приготвяне на закваска
Програма ‘27’: Вижте стр. BG18 и стр. BG36 за рецептите за закваска.
Етап 2 : Програма ‘10’

брашно AVEVE ‘Surfina’	400 g
сол (ч.л.)	1
вода	150 mL
суха мая (ч.л.)	¾

[11 Италиански]

ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБ

Изберете програма ‘11’

брашно AVEVE ‘Frans krokant’	400 g
вода	240 mL
сол (ч.л.)	1½
зехтин (с.л.)	1½
суха мая (ч.л.)	¾

ЗАБЕЛЕЖКА
При тази програма не можете да избирате размер и коричка.
Тази рецепта е за много лек хляб, който набухва добре и не се запазва дълго.

[12 Сандвич]

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ

Изберете програма ‘12’

захар (ч.л.)	1
брашно AVEVE ‘Surfina’	400 g
вода	250 mL
масло (с.л.)	1
сол (ч.л.)	1
суха мая (ч.л.)	¾

ЗАБЕЛЕЖКА
При тази програма не можете да избирате размер и коричка.
Тази рецепта е за мек хляб с кафява коричка, подходящ за препичане.

[17 Селска кифла]

Изберете програма ‘17’

брашно AVEVE ‘Surfina’	360 g
масло (нарязано на 1 cm кубчета)	60 g
яйца	2
мляко	160 g (смес от яйца и мляко)
кисело мляко	60 g
сол (ч.л.)	½
захар	40 g
бакпулвер	10 g

Рецепти AVEVE

*Тези рецепти са предназначени основно за потребители в Белгия. За повече информация, моля обърнете се към AVEVE на телефон в Белгия 0800/0229210.

[18 Само печене]

Изберете програма 18. Изобразява се време на печене 30 минути. Задръжте натиснат ‘Timer’, за да увеличите времето на печене (през 1 минута), до 1 час и 30 минути.

РЕЦЕПТА ЗА КЕЙК

Изберете програма ‘18’

яйца	3
мляко (с.л.)	3
меко масло	200 g
пакет ‘ANCO CAKE MIX’	1

Последователност
Изберете програма 18 и задайте 1 час и 10 минути на таймера. След звуковия сигнал, извадете съда за хляб от хлебопекарната и го оставете да изстине. Когато съдът за хляб изстине, извадете кейка и го оставете да изстине върху скара.

[19 Обикновен]

ТЕСТО ЗА ТАРТ (тесто за 2 тарта)

Изберете програма ‘19’

захар	60 g
брашно за сладкиши	500 g
мляко	100 mL
яйца	3
масло	100 g
сол (ч.л.)	1½
суха мая (ч.л.)	2

[21 Занаятчийски]

БЕКОН И СИРЕНЕ

Изберете програма ‘21’

захар (ч.л.)	2
брашно AVEVE ‘Surfina’	500 g
вода	320 mL
масло (с.л.)	1
сол (ч.л.)	1½
суха мая (ч.л.) (ч.л. за функция BAKE RAPID)	1 (1¾)
добавки (в дозатора за стафиди и ядки): варен бекон	65 g
допълнително сирене (на 1 cm кубчета)	60 g

[22 Пълнозърнест]

ПЪЛНОЗЪРНЕСТО ТЕСТО

Изберете програма ‘22’

захар (с.л.)	1
брашно AVEVE ‘Frans krokant’	250 g
брашно AVEVE ‘Boerebruin’	250 g
вода	280 mL
сол (ч.л.)	1½
суха мая (ч.л.)	2

Последователност
Разделете тестото на топки по около 50 g. Оставете го да втаса върху ленена кърпа. Печете 15–20 минути при 220°C в предварително загрята фурна.

[26 Селски квасен]

Етап 1 Приготвяне на закваска
Програма ‘27’: Вижте стр. BG18 и стр. BG36 за рецептите за закваска.
Етап 2 : Програма ‘26’

брашно AVEVE ‘Surfina’	400 g
сол (ч.л.)	1
вода	150 mL
суха мая (ч.л.)	¾

[27 Закваска]

Изберете програма ‘27’

ръжено брашно AVEVE	80 g
сол (ч.л.)	½
кисело мляко	60 g
вода (20°C)	80 mL
суха мая **(използвайте лъжичката за закваска)**	1 (0.1 g)

[28 Пица]

ТЕСТО ЗА ПИЦА

Изберете програма ‘28’

брашно AVEVE ‘Frans krokant’	500 g
вода	290 mL
сол (ч.л.)	1
масло (с.л.)	1½
суха мая (ч.л.)	2

Последователност
Разточете тестото и го поставете във форма за пица. Набодете тестото с вилица. Разстелете доматен сос и добавете желаното гарниране. Печете 20–25 минути при 220°C в предварително загрята фурна.

Рецепти за конфитюр

[32 Конфитюр]

КОНФИТЮР ОТ ЯГОДИ

Изберете програма ‘32’

ягоди (ситно нарязани)	600 g
захар	400 g
пектин на прах	13 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ БОРОВИНКИ

Изберете програма ‘32’

боровинки	700 g
захар	400 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 50 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ ЯБЪЛКИ И КЪПИНИ

Изберете програма ‘32’

ябълки (настъргани или ситно нарязани)	300 g
къпини	400 g
захар	300 g
пектин на прах	6 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

ПРАСКОВЕНА МЕЛБА

Изберете програма ‘32’

праскови (ситно нарязани)	500 g
малини	200 g
захар	300 g
пектин на прах	8 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ СИНИ СЛИВИ

Изберете програма ‘32’

сини сливи (ситно нарязани)	700 g
захар	350 g
пектин на прах	6 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ ЗАМРАЗЕНИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

Изберете програма ‘32’

микс от горски плодове (замразени)	700 g
захар	400 g
пектин на прах	10 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ ФРЕНСКО ГРОЗДЕ И ПИПЕРКИ

Изберете програма ‘32’

френско грозде (намачкано)	300 g
червени люти пиперки (ситно нарязани)	1–2
джинджифил (корен, настърган)	4 cm
портокали, сок и настъргана кора	2
захар	150 g
пектин на прах	3 g

1 Поставете всички продукти, освен захарта и пектина, в съда за хляб.

2 Добавете захарта и поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

КОНФИТЮР ОТ КАЙСИИ

Изберете програма ‘32’

кайсии (ситно нарязани)	500 g
захар	250 g
пектин на прах	6 g

1 Поставете половината плодове в съда за хляб и добавете половината захар. Повторете с останалите плодове, захар.

2 Поръсете пектина върху продуктите в съда за хляб.

3 Изберете програма 32 и задайте 1 ч. и 30 мин. на таймера.

Рецепти за компот

[33 Компот]

КОМПОТ ОТ ЯБЪЛКИ С ПОДПРАВКИ

Изберете програма ‘33’

ябълки (обелени и нарязани на кубчета)	1000 g
канела (пръчица)	1
карамфил	2
лимонена кора	1
лимонов сок	2 с.л.
захар	100 g
вода	75 mL

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете продуктите в съда за хляб в описания по-горе ред. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. и 20 мин. на таймера.

4 Разбъркайте след завършването на програмата.

КОМПОТ ОТ ЧЕРВЕНИ ПЛОДОВЕ

Изберете програма ‘33’

сини сливи (без костилки, разполовени)	300 g
череши (без костилки)	250 g
ягоди	250 g
фина кафява захар	75 g
вода	75 mL
малини (добавят се след сваряването)	200 g

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете продуктите в съда за хляб в описания по-горе ред. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. на таймера.

4 Разбъркайте след завършването на програмата.

5 Добавете малините.

КОМПОТ ОТ РЕВЕН И ДЖИНДЖИФИЛ

Изберете програма ‘33’

ревен (нарязан на пръчици, около 2 см.)	700 g
портокалов сок	2 с.л.
захаросан джинджифил (ситно нарязан)	20 g
захар	100 g
вода	100 mL

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете продуктите в съда за хляб в описания по-горе ред. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. и 40 мин. на таймера.

4 Разбъркайте след завършването на програмата.

КОМПОТ ОТ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

Изберете програма ‘33’

микс от горски плодове (например ягоди, малини, боровинки)	800 g
захар	75 g
вода	2 с.л.

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете продуктите в съда за хляб в описания по-горе ред. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. на таймера.

4 Разбъркайте след завършването на програмата.

ЯБЪЛКОВ СОС

Изберете програма ‘33’

ябълки (кисели, обелени и настъргани)	1000 g
вода	2 с.л.

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете ябълките в съда за хляб. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. и 20 мин. на таймера.

4 Разбъркайте след завършването на програмата.

ПРАСКОВИ ВЪВ ВАНИЛОВ СИРОП

Изберете програма ‘33’

праскови, без костилки, нарязани на ⅛	1000 g
захар	100 g
ванилена шушулка	½
вода	125 mL

1 Извадете бъркалката от съда за хляб.

2 Поставете продуктите в съда за хляб в описания по-горе ред. Залейте ги с вода.

3 Изберете програма 33 и задайте 1 ч. на таймера.

4 След края на програмата, извадете прасковите с решетъчна лъжица. Внимателно залейте плодовете със сиропа. Оставете да изстине.

Грижи и почистване

Преди почистване, изключете хлебопекарната и я оставете да изстине.

■ За да предотвратите повреда:

- Не използвайте абразивни почистващи материали (гъби, почистващи кърпи и др.).
- Не мийте която и да е част от част от хлебопекарната в съдомиялна машина!
- Не ползвайте ацетон, спирт и други разтворители!
- След изплакване на миещите се части, ги избършете с кърпа. Поддържайте хлебопекарната суха и чиста.

Капак

Избършете с влажна кърпа

Отвори за пара

Избършете с влажна кърпа

Съд за хляб и бъркалка

Отстранете останалото тесто и измийте с вода.

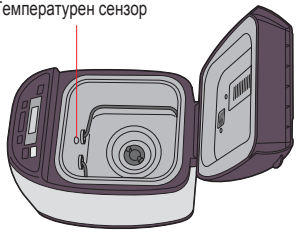
- Ако бъркалката не може да се извади, сипете малко топла вода в съда и изплакнете за 5-10 минути. Не потапяйте съда във вода.

Корпус

Избършете с влажна кърпа.

- Избършете внимателно, за да не повредите температурния сензор.

Температурен сензор



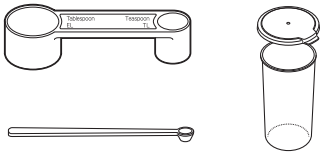
• Цветът на вътрешността на хлебопекарната може да се промени с течение на времето.

Мерителна лъжица и лъжичка за закваска

Измийте с вода.

Чаши за закваска

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



- Не са подходящи за съдомиялна машина

Грижи и почистване

Капак на дозатора

Свалете и измийте с вода.

- 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 деформация).

Дозатор за мая

Избършете с влажна кърпа и оставете да изсъхне.

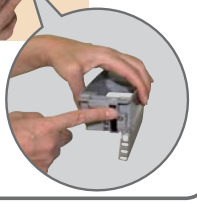
- Ако избършете със суха кърпа, сухата мая няма да падне в съда за хляб заради статично електричество.

Уплътнение

Избършете със суха кърпа, ако е мокро.

Дозатор за стафиди и ядки

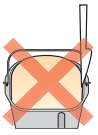
Извадете дозатора и го измийте с вода.



- 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 вилици, при изваждането на хляба от съда за хляб. Ако хлябът не може да се извади лесно, вижте страница BG43.

- 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 й, не използвайте остри и твърди прибори, като ножове, вилици 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 материи 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.

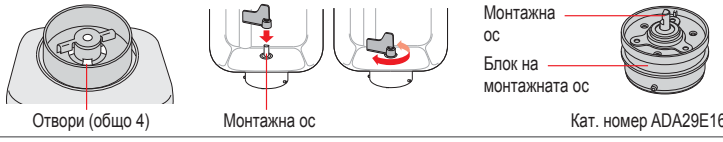
Решаване на проблеми

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

Проблем	Причина ➜ Действие
Хлябът не набухва. Горната част на хляба е неравна.	[Всички видове хляб] ● Качеството на глутена в брашното е лошо, или не сте използвали твърдо брашно (то може да варира в зависимост от температура, влажност, начин на съхранение, сезон, жътва и др.). ➜ Опитайте друг вид, клас или смес от брашна. ● Тестото е станало твърде стегнато, тъй като няма достатъчно течност. ➜ По-твърдото брашно с по-високо съдържание на протеин абсорбира повече вода от други, така че опитайте да добавите още 10–20 ml вода. ● Не сте използвали правилния вид закваска (мая). ➜ Използвайте суха мая от пликче с означение ‘instant yeast’. Този вид мая не се нуждае от предварителна ферментация. ● Не сте използвали достатъчно мая, или маята е стара. ➜ Използвайте предоставената мерителна лъжичка. Проверете срока на годност на маята. ● Маята е имала контакт с вода или е била овлажнена преди месенето. ➜ Проверете дали сте поставили продуктите по правилния начин, съгласно инструкциите (стр. BG12). ● 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] ● При приготвянето на 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.
В хляба има много въздушни мехурчета.	● Използвали сте твърде много мая. ➜ Проверете рецептата и измерете правилните количества чрез 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 друг вид брашно. ● Използвали сте твърде много вода. ➜ Опитайте да използвате 10-20 ml по-малко вода.
Хлябът е набухнал много.	● Използвали сте твърде много мая/вода. ➜ Проверете рецептата и измерете правилното количество чрез предоставената мерителна лъжичка (мая)/ чаша за закваска (вода). ➜ Проверете дали това допълнително количество вода не е включено в други продукти. ● Не сте използвали достатъчно брашно. ➜ Внимателно претеглете брашното с везна.
Защо хлябът е твърде блед и лепкав?	● Не сте използвали достатъчно мая, или маята е стара. ➜ Използвайте предоставената мерителна лъжичка. Проверете срока на годност на маята. ● 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 и започнете отначало с нови 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.
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 спирана при замесването. ➜ Хлебопекарната се изключва, ако е спирала за повече от 10 минути. Можете да продължите приготвянето на хляба, но качеството на крайният продукт ще е влошено.

Решаване на проблеми

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

Проблем	Причина ➜ Действие
Хлябът не е изпечен.	● Избрана е функция за тесто. ➜ Функцията за тесто не включва печене. ● Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирана. ➜ 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, в резултат на което моторът се е претоварил и защитата му е сработила. ➜ Обърнете се към дилъра си или към специализиран сервиз 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. BG12). ● Монтажната ос в съда за хляб е блокирала и не се върти. ➜ Ако монтажната ос не се върти, когато бъркалката е поставена, тя трябва да се замени. За целта, се обърнете към специализиран сервиз на Panasonic. Не се опитвайте да смените монтажната ос собственоръчно.
Тесто се процежда през дъното на съда за хляб.	● Известно количество тесто излиза от четирите отвора (но това не може да спре въртенето на въртящите се части). Това не е проблем, но все пак проверете дали монтажната ос за бъркалката се върти добре. ➜ Ако монтажната ос не се върти, когато бъркалката е поставена, тя трябва да се замени. За целта, се обърнете към специализиран сервиз на Panasonic. Не се опитвайте да смените монтажната ос собственоръчно. (Отдолу на съда за хляб) 
Страните на хляба са смачкани, а отдолу хлябът е влажен.	● Оставили сте хляба в съда дълго време след изпичането. ➜ Извадете хляба от съда веднага след изпичането. ● Прекъсвало е електрическото захранване или хлебопекарната е спирана. ➜ 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.
Бъркалката трака.	● Това се случва, защото бъркалката влиза свободно върху оста. 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 излели 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.
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 й след всяко използване.
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 или по-малко захар.
Как да запазите коричката хрупкава?	● За много хрупкава коричка, използвайте програма 9 или опцията ‘Dark’ (тъмна) за цвета на коричката, или печете във фурна при 200°C още 5-10 минути допълнително.
Хлябът е лепкав и с неравномерна структура.	● Хлябът е бил много горещ, когато сте го нарязали. ➜ Изчакайте хлябът да изстине, преди да го нарежете.
Допълнителните продукти не са добре разбъркани при бриош.	● При някои смеси и теста допълнителните продукти се смесват трудно. ➜ Намалете допълнителните продукти наполовина.

Проблем	Причина ➜ Действие
Долната част на хляба 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. BG15). Вкусът на маслото може да е слаб, но то ще може да се изпече.
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 13 или 29 (ако добавяте маята отделно). ➜ Следвайте рецептата на сместа за хляб, но сместа за хляб трябва да е 350–500 g. ➜ Поставете сухата мая (ако я добавяте отделно) в дозатора за мая, и сухите съставки и маслото в съда за хляб. След това сипете вода. Добавете допълнителните продукти по-късно (стр. BG15 или BG22). ➜ Останалото е различно. Следвайте указанията от рецептата на сместа за хляб.
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)
Когато приготвяте 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 дополовината с топла вода. Оставете го да се накисне, докато загарът се отпусне или бъркалката се раздвижи. След това го измийте с мека гъба. Внимавайте за гореща вода.
Конфитюрът претича.	● Използвали сте прекалено много плодове или захар. ➜ Спазвайте количествата на плодовете и захарта, описани в рецептите на стр. BG37.
Конфитюрът е много рядък или не е готов.	● Плодовете са презрели или не са узрели. ● Захарта е малко. ● Времето за приготвяне е недостатъчно. ● Използвани са плодове с ниско съдържание на пектин. ➜ Използвайте течния конфитюр като сос за десерти. ➜ Оставете конфитюра да изстине напълно. При изстиването, той може да се сгъсти.
Ползват ли се замразени плодове?	● Може да ползвате замразени плодове.
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.
Плодовете са смачкани, при приготвяне на сладко.	● Времето за приготвяне е много дълго. Плодовете са били презрели.
Сухата мая не пада в съда за хляб.	● Времето за активиране на дозатора за мая е различно, в зависимост от използваната програма и температурата в стаята. ● Дозаторът за мая е влажен или има статично електричество. ➜ Избършете дозатора за мая с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. ● Сухата мая се е навлажнила. ➜ Използвайте нова мая.
При Занаятчийски хляб, допълнителните продукти не са смесени добре.	● Поставили ли сте допълнителните продукти в дозатора за стафиди и ядки преди звуковия сигнал? ➜ Допълнителните продукти трябва да се добавят, преди ‘ ’ да мига на дисплея.

Решаване на проблеми

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

Проблем	Причина ➜ Действие
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. BG14) Капацитетът на дозатора за стафиди и ядки е 150 g, но той може да се препълни, в зависимост от състоянието на поставените продукти.
- се появява на дисплея.	● Електрозахранването е прекъсвало за около 10 минути (то може да прекъсне по различни причини - спиране на тока, изключване на щепсела, изгаряне на предпазител и др.) ➜ Ако електрозахранването е прекъснало за момент, работата на хлебопекарната не се нарушава. Ако прекъсването е било за по-малко от 10 минути, работата ще продължи, но качеството на крайният продукт може да е влошено.
1 се появява на дисплея.	● Електрозахранването е прекъсвало за известно време (то може да прекъсне по различни причини - спиране на тока, изключване на щепсела, изгаряне на предпазител и др.) ➜ Отстранете 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).

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 битовите 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.

Спецификации

Електрическо захранване	230 V ~ 50 Hz		
Консумирана мощност	550 W		
Капацитет	(Бяло брашно)	максимум 600 g	минимум 300 g
	(Суха мая)	максимум 7.5 g	минимум 2.1 g
Капацитет на дозатора за стафиди и ядки	максимум 150 g стафиди		
Таймер	Цифров таймер (до 13 часа)		
Размери (В×Ш×Д)	приблизително 38.2×25.6×38.9 cm		
Тегло	приблизително 7.0 kg		
Принадлежности	2 чаши за закваска, мерителна лъжица, лъжичка за закваска		

Този знак, поставен върху продукта, означава “Гореща повърхност! Не трябва да бъде докосвана без повишено внимание!”.

Сервизна мрежа

Списък на упълномощени сервизни центрове от Panasonic.
Списъкът със сервизи може да бъде променян периодично.
Преди да посетите някой сервиз, моля свържете се за проверка и инструкции за най-близкия сервизен център.

Страна	Име на сервиз	Адрес	Пощ. код	Град	Телефон	Факс	E-MAIL адрес	Категория		
								Аудио-Видео	Телеком	Бяла техника
България	ЛАС Сервиз	ж.к. Стрелбище, бл.1	1404	София	02/8580102		lasservice@lasbg.eu	√	√	√
България	ЛАС Сервиз - Яворов	бул. Яворов 50-56	1164	София	02/9627107		lcd_service@lasbg.eu	√	√	√
България	АВЕ Сервиз	ул. Славянска 83А	2700	Благоевград	073/881777		office@aveservice.com	√		√
България	Кръстев – Ел. системи	ул. Янко Комитов 16В	8000	Бургас	056/880835		ess_bs@abv.bg	√	√	√
България	МАКС СЕРВИЗ	ул. Братя Миладинови 110	9000	Варна	052/650660		maxservice@maxservice-bg.com	√	√	√
България	ЕТ Веселина Кръстева	бул. Княз Борис I 17	3700	Видин	094/606168		gkservice@mbox.vidin.net	√	√	√
България	Видеомакс	ул. Кетхудов 33	3000	Враца	092/625015		videomaxvr@gmail.com	√		√
България	СИ Сервиз	ул. Магистрална 40	5000	Велико Търново	062/670468		ciserviz@abv.bg	√	√	√
България	Технолизинг	ул. Цанко Дюстабанов 15	5300	Габрово	066/33100		slavo@nat.bg	√		√
България	Сервиз Митачи	ул. Княз Борис I бл.9	2600	Дупница	0701/50015		mitachi2000@yahoo.co.uk	√		√
България	ДП Сервиз	ул. Тонзос 4	6100	Казанлък	0431/65646		andromeda_bg@yahoo.com	√	√	√
България	Сервиз Ботев	ул. Гюешевко шосе 5	2500	Кюстендил	078/552494		botev_vat@mail. bg	√	√	√
България	ВАЧЕВ И КО	ул. Трети Март 216	3400	Монтана	089/8356473		r_va4ev@yahoo.com	√	√	√
България	Логос Ел	ул. Цар Освободител 59	4400	Пазарджик	034/442908		toshkin@yahoo.com	√	√	√
България	Сервиз Ботев	ул. Св. Кирил и Методий 21	2300	Перник	0896/799383		botev_vat@mail. bg	√		√
България	Кристал Електроникс	ул. Русе 2	5800	Плевен	064/808625		iliana.arnaudova@btc.bg	√		√
България	Галактика сервиз	ул. Вит, к-с Прециз	5800	Плевен	064/970503		vanja_simeonova@ hotmail.com	√	√	√
България	Пулсар	бул. Източен 22	4000	Пловдив	032/664945		pulsar_iztok@evrocom.net	√		√
България	Сервиз ОТО	ул. Приста 1	7000	Русе	082/847440		sony_service@oto-ru.com	√	√	√
България	Сервиз ТАХ	ул. Хан Кубрат 7	2000	Самоков	0722/66789		et.tax@abv.bg	√		√
България	Белев Сервиз	ул. 7-ми септември	7500	Силистра	088/7161837		belevservice@mail.bg	√		√
България	Сервиз Гама	ул. Никола Петрини 15А	8800	Сливен	044/633007		sasho@etabg.com	√	√	√
България	Недстар	бул. България 2	4700	Смолян	0301/63747		nedstar@mail.bg	√		√
България	Сервиз Радина	ж.к. Железник	6000	Стара Загора	042/670766		radinas@mail.bg	√	√	√
България	Сервиз Нален Недев	бул. Плиска 8	9700	Шумен	054/865280		nalen55@ro-ni.net	√	√	√
България	Глобал Сервиз	Подлез на Гара Юг	9300	Добрич	058/605715		global_service@abv.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Нишава 113А	1000	София	02/9461244		bakalov@royal.bg		√	
България	Роял Електроникс	кв. Дианабад, бул. Г. М. Димитров, блок 60	1000	София	02/9624220		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	Технически Университет блок 7, хале 4	1000	София	02/8733660		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	ж.к.. Люлин, бул. Европа 119	1000	София	02/4003132		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	бул. Вл. Варненчик 227, Технополис	9000	Варна	052/506063		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	бул. Санкт Петербург 133, Технополис	4000	Пловдив	032/688803		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	пл. Вапцаров 6	2770	Банско	0749/88084		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	бул. Св. Димитър Солунски 5, Технополис	2700	Благоевград	073/829135		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Братя Миладинови 4	2700	Благоевград	073/881777		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Александър Стамболийски 37	2140	Ботевград	0723/93263		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Стефан Стамболов 72	8000	Бургас	056/832048		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	кв. Лазур, бл. 119	8000	Бургас	056/841697		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	кв. Славейков 94	8000	Бургас	0878939396		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Медникарска 1	5000	Велико Търново	062/622057		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	бул. Панония 28	3700	Видин	0889482501		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Кетхудов 33	3000	Враца	092/625015		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Цанко Дюстабанов 15	5300	Габрово	066/803100		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	Кольо Фичето 2	9300	Добрич	058/603060		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	Технополис, Околовр. шосе, Добротица 54	9300	Добрич	058/622911		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Старозагорска 8 (детската градина)	6100	Казанлък	0431/64909		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	ул. Христо Ботев 32	6100	Казанлък	0431/83486		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	бул. Беломорски 4	6600	Кърджали	0361/62090		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Гюешевко шосе 5	2500	Кюстендил	078/552494		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Неофит Рилски17	5500	Ловеч	068/601697		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Неофир Бозвели 8	3600	Лом	0887614656		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ж.к. Пъстрина, ул. А. Златарев 17	3400	Монтана	0898356473		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	Младост 1, бл.3, в.Г, ет.1	3400	Монтана	096/305733		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	ул. Възраждане 10	7900	Омуртаг	0605/3443		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Дойран 24	4400	Пазарджик	034/445959		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	кв. Пашов, до бл. 12	2300	Перник	076/608011		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Цар Борис III 48	2850	Петрич	0745/22996		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. П. Цветков 29	5800	Плевен	064/823105		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	кв. Сторгозия, бл. 20	5800	Плевен	064/680325		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Иван Вазов 31	7200	Разград	084/641256		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Жеравна 100Б	7200	Разград	084/661464		bakalov@royal.bg			√

Страна	Име на сервиз	Адрес	Пощ. код	Град	Телефон	Факс	E-MAIL адрес	Категория		
								Аудио-Видео	Телеком	Бяла техника
България	Роял Електроникс	ул. Приста 1	7000	Русе	082/847440		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Христо Зографски 2	2000	Самоков	0722/66504		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	бул. България 100	2000	Самоков	0722/66969		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	Технополис, ул. 7-ми септември 23	7500	Силистра	0887161837		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Н. Петринин 15А	8800	Сливен	044/633207		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Овчарска 42А	8800	Сливен	044/662080		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Елисавета Багряна 1В 10	8800	Сливен	044/622505		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	кв. Невяста 7, вх. Б, ет.1, ап.29	4700	Смолян	0886181657		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Поп Минчо Кънчев 142	6000	Стара Загора	042/651551		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Ген. Столетов 84А	6000	Стара Загора	042/605080		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	ул. Гълъбец 2	7700	Търговище	0601/29982		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. П. Р. Славейков 3	6300	Хасково	038/661799		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	бул. Г. Димитров 22, м-н "Фонбокс"	6200	Чирпан	0416/96001		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	ул. Вл. въстание 65	9700	Шумен	054/831122		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Московска 8	9700	Шумен	054/868045		bakalov@royal.bg			√
България	Роял Електроникс	бул. Плиска 8	9700	Шумен	054/865280		bakalov@royal.bg	√		
България	Роял Електроникс	ул. Граф Игнатиев 147	8600	Ямбол	046/640808		bakalov@royal.bg	√		√
България	Роял Електроникс	бул. Димитър Благоев 4	8600	Ямбол	046/663533		bakalov@royal.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Коста Лулчев 58	1000	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg		√	
България	K&K сервиз	ж.к. Дружба, бул. Искърско шосе 7	1528	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	бул. Европа 189, Техномаркет Люлин	1331	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	бул.Цариградско шосе, Техномаркет Европа	1784	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	бул. Христо Ботев 101	1000	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg		√	
България	K&K сервиз	ж.к. Люлин бл. 033	1000	София	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		
България	K&K сервиз	ул. Никола Алексиев 5	5930	Белене	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	бул.Яне Сандански, Техномаркет Благоевград	2700	Благоевград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Димитър Йосифов 1	2700	Благоевград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Александър Стамболийски 37	2140	Ботевград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	ул.Транспортна Техномаркет Бургас	8000	Бургас	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	кв. Славейков, Я. Комитов, Приб. завод	8000	Бургас	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Янко Комитов 16В	8000	Бургас	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	Ул. Юрий Венелин бл. 40	8000	Бургас	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	бул. Цар освободител, Техномаркет Варна	9000	Варна	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Д-р Басанович 22	9000	Варна	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Атанас Томов 9	9000	Варна	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Братя Миладинови 110	9000	Варна	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Магистрална, Техномаркет В. Търново	5000	Велико Търново	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√

Сервизна мрежа

Списък на упълномощени сервизни центрове от Panasonic.

Страна	Име на сервиз	Адрес	Пощ. код	Град	Телефон	Факс	E-MAIL адрес	Категория		
								Аудио-Видео	Телеком	Бяла техника
България	K&K сервиз	ул. Княз Александър Батенберг 2	5000	Велико Търново	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Оборище 12Ж	5000	Велико Търново	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Полк. Кетхудов 33	3000	Враца	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Спас Соколов 30	3000	Враца	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Николаевска 134	5300	Габрово	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Драма 55	2900	Гоце Делчев	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Цар Симеон 12	6400	Димитровград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Кольо Фичето 2	9300	Добрич	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	Подлеза на Гара Юг	9300	Добрич	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Княз Борис, бл.9	2600	Дупница	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ж.к. Бистрица, бл.46	2600	Дупница	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Кочево 37	2050	Ихтиман	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Тонзос 4	6100	Казанлък	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Веслец 30	6600	Кърджали	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Гюешевско шосе 5	2500	Кюстендил	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	ул. Цачо Шишков 21	5500	Ловеч	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Цар Освободител 59	4400	Пазарджик	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Никола Вапцаров 10	4400	Пазарджик	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Средец 91	4000	Пловдив	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Марин Дринов 25	4000	Пловдив	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	бул. България, 4 км., Техномаркет Пловдив	4000	Пловдив	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	
България	K&K сервиз	бул. Македония 65	4000	Пловдив	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	бул. Източен 22	4000	Пловдив	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Ген. Баранов 8	7800	Попово	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Жеравна 110	7200	Разград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Ангел Кънчев 5	7200	Разград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		
България	K&K сервиз	ж.к. Освобождение, бл.68	7200	Разград	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		
България	K&K сервиз	бул. Липник 113А	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	

Страна	Име на сервиз	Адрес	Пощ. код	Град	Телефон	Факс	E-MAIL адрес	Категория		
								Аудио-Видео	Телеком	Бяла техника
България	K&K сервиз	ул. Отец Паисий 1А	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	ул. Михаил Арнаудов 2	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Приста 1	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√	√	√
България	K&K сервиз	ул. Мостова 17	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ж.к. Здравец, ул. Прага 11	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Панайот Хитов 50	7000	Русе	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg		√	√
България	K&K сервиз	ул. Хан Кубрат 7	2000	Самоков	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	ул. Даме Груев 7	2800	Сандански	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		
България	K&K сервиз	ул. Македония 29	2800	Сандански	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Никола Петков 30	5250	Свищов	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Бъкстон 1А	8800	Сливен	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Елисавата Багряна 1	8800	Сливен	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Хан Пресиян 9	4700	Смолян	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	кв. Железник, Техномаркет Стара Загора	6000	Стара Загора	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		
България	K&K сервиз	ул. Ген Столетов 84	6000	Стара Загора	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Братя Жекови 6	6000	Стара Загора	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	кв. Запад 3, зад бл. 70	7700	Търговище	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Цар Освободител 25	6300	Хасково	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	ул. Цар Самуил 3-9	6300	Хасково	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	бул. България 29А	6300	Хасково	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Московска 8	9700	Шумен	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√
България	K&K сервиз	ул. Граф Игнатиев 147	8600	Ямбол	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg	√		√
България	K&K сервиз	ул. Михаил Лъкатник 7	8600	Ямбол	02/9700970 02/9700971 02/9700974	02/9700977	support@kkservice.bg			√