

**Panasonic®**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ**  
**Автоматическая хлебопечь**  
(Домашнее использование)

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ**  
**Автоматична хлібопекарня**  
(Домашнє використання)

**ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ**  
**РЕЦЕПТІЛЕР**  
**Автоматты наубайхана**  
(Үйде пайдалану)

Модель **SD-B2510**

Русский

Українська

Қазақ



Благодарим за приобретение продукции компании Panasonic.

- Пожалуйста, внимательно прочитайте данные инструкции, чтобы правильно и в безопасных условиях пользоваться данным изделием.
- Перед началом эксплуатации данного изделия **просим обратить особое внимание на Меры безопасности (с. RU3-5) и Важную информацию (с. RU6) данного руководства.**
- Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем.
- Компания Panasonic не несет никакой ответственности в случае неправильной эксплуатации изделия или несоблюдения данных инструкций.

## Содержание



<b>Меры безопасности</b> .....	<b>RU3</b>	● Кекс без глютена .....	<b>RU13</b>
<b>Важная информация</b> .....	<b>RU6</b>	● Пицца без глютена / Паста без глютена ..	<b>RU14</b>
<b>Наименования деталей и инструкции</b> ..	<b>RU7</b>	● Приготовление теста.....	<b>RU14</b>
● Основной блок.....	<b>RU7</b>	● Пельмени .....	<b>RU15</b>
● Аксессуары .....	<b>RU7</b>	● Выпечка .....	<b>RU15</b>
● Панель управления и дисплей .....	<b>RU8</b>	● Варенье/Джем, Фрукты в сиропе .....	<b>RU16</b>
<b>Ингредиенты для выпечки хлеба</b> ..	<b>RU9</b>	<b>Рецепты</b> .....	<b>RU17</b>
● Ингредиенты для хлеба .....	<b>RU9</b>	● Рецепты выпечки хлеба .....	<b>RU17</b>
● Дополнительные ингредиенты .....	<b>RU10</b>	● Рецепты выпечки без глютена.....	<b>RU18</b>
● Информация о выпечке без глютена ..	<b>RU10</b>	● Рецепты Теста .....	<b>RU18</b>
<b>Схемы меню и варианты выпекания</b> ...	<b>RU11</b>	● Рецепты Теста и меню «Другое» .....	<b>RU19</b>
<b>Инструкции по обращению</b> ....	<b>RU12</b>	<b>Очистка и уход</b> .....	<b>RU19</b>
● Перед началом эксплуатации .....	<b>RU12</b>	<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>RU20</b>
● Подготовка.....	<b>RU12</b>	<b>Технические характеристики</b> ..	<b>RU23</b>
● Выпечка хлеба.....	<b>RU12</b>		
● Основной бездрожжевой.....	<b>RU13</b>		
● Хлеб без глютена .....	<b>RU13</b>		

# Меры безопасности

Обязательно следуйте  
настоящему инструкциям.



Чтобы уменьшить риск возникновения травм, поражения электрическим током или возгорания, соблюдайте следующие указания:

- Для предупреждения об опасностях используются следующие символы. Они разделяются по степени представляемой опасности или повреждений, которые могут произойти в случае несоблюдения приведенных в них инструкций.

 <b>СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b>	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.
 <b>ОСТОРОЖНО:</b>	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к незначительным травмам или повреждениям имущества.


Русский

- Символы классифицируются и объясняются следующим образом:

 Этот символ означает запрещение.	 Этот символ указывает правило, которого следует строго придерживаться.
--	--

## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать риска поражения электрическим током, пожара из-за короткого замыкания, задымления, ожога или травмы.

-  ● Не позволяйте младенцам и детям играть с упаковочным материалом. (Это может привести к удушью.)
- Запрещено разбирать, самостоятельно ремонтировать и видоизменять прибор.  
→ Обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор или в сервисный центр компании Panasonic.
- Не выполняйте какие-либо действия, которые могут привести к повреждению сетевого кабеля или штепсельной вилки прибора. Строго запрещается выполнять следующие действия с сетевым кабелем: Видоизменять, располагать в соприкосновении с нагревательными приборами или вблизи них, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, связывать сетевой кабель жгутом, а также переносить прибор, удерживая его за сетевой кабель.
- Запрещено использовать прибор, если его сетевой кабель или штепсельная вилка имеет повреждения, или если штепсельная вилка не плотно входит в сетевую розетку.  
→ Если сетевой кабель прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его следует заменить у производителя, авторизованного сервисного агента или квалифицированного специалиста.
- Не включайте и не выключайте штепсельную вилку мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду, и не брызгайте на него водой и / или другой жидкостью.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия, не накрывайте их и не дотрагивайтесь до них во время использования.
  - Особенно внимательно следите за детьми.

RU3



## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы избежать риска поражения электрическим током, пожара из-за короткого замыкания, задымления, ожога или травмы.



- **Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.**
- **Храните прибор и его сетевой кабель в недоступных для детей местах.**
- **Убедитесь, что напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует напряжению питания в сети.**

Также не допускайте подключения других устройств к одной и той же электрической розетке во избежание перегрузки электросети. В любом случае, если вы подключаете несколько штепсельных вилок, убедитесь, что общая мощность не превышает номинальную мощность бытовой электророзетки.
- **Надежно вставьте вилку сетевого кабеля в розетку.**
- **Регулярно очищайте вилку от пыли.**
  - Извлеките вилку из розетки и протрите сухой тканью.
- **Немедленно прекратите использование прибора и отключите его от сети в том маловероятном случае, когда прибор будет работать неправильно.**

Примеры неправильной работы или поломки:

  - Штепсель и сетевой кабель становятся аномально горячими.
  - Сетевой кабель поврежден или прибор не работает.
  - Основной блок деформирован, имеет видимые повреждения или является аномально горячим.
  - Во время эксплуатации возникает аномальный шум.
  - Возникает неприятный запах.
  - Имеются другие неисправности или поломки.
  - В целях проверки или ремонта обратитесь в магазин, где было приобретено устройство, или в сервисный центр компании Panasonic.
- **Не используйте прибор и его запчасти, если они деформированы или повреждены, например, имеют видимые трещины или сколы.**
  - В целях проверки или ремонта обратитесь в магазин, где было приобретено устройство, или в сервисный центр компании Panasonic.

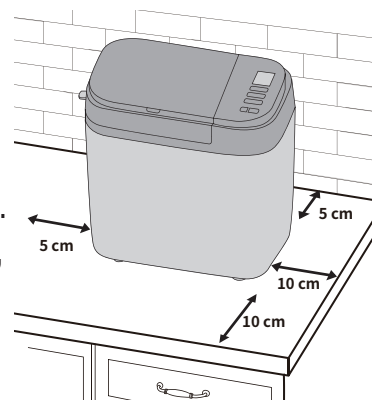
## **ОСТОРОЖНО**

Чтобы не допустить поражения электрическим током, пожара, ожога, травмы или материального ущерба.



### ● **Не используйте прибор в следующих местах.**

- На неровных поверхностях, на электроприборах, таких как холодильник, на таких материалах, как скатерти или ковры, и т. д.
- Не ставьте туда, где устройство может быть забрызгано водой или вблизи от источников тепла.
- Поставьте устройство на твердой, сухой, чистой, ровной жаропрочной столешнице на расстоянии не менее 10 см от края столешницы и не менее 5 см от соседних стен и других предметов.



Русский

- **Не вынимайте форму для выпечки хлеба и не отсоединяйте во время работы прибора.**
- **Не прикасайтесь к таким горячим частям, как форма для выпечки хлеба, внутренняя часть устройства, нагревательный элемент или внутренняя сторона крышки, когда прибор используется или сразу после его использования.** Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны с источником остаточного тепла, особенно после использования.  
→ Чтобы избежать ожогов, всегда используйте прихватки для извлечения формы для выпечки хлеба и готового хлеба. (Не используйте влажные прихватки.)
- **Не пользуйтесь внешними таймерами и т. д.**
  - Данное устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **Не вставляйте никакие предметы в зазоры.**
- **Не превышайте максимальное количество муки (600 г) и таких ингредиентов для подъема теста, как сухие дрожжи (8.4 г) или разрыхлитель (18 г). (См. с. RU23)**



- **Отсоедините вилку сетевого кабеля, если устройство не используется.**
- **Обязательно держитесь за вилку, когда извлекаете ее из розетки. Никогда не тяните за сетевой кабель.**
- **Перед использованием, перемещением или очисткой отсоедините устройство от сети и дайте ему остыть.**
- **Это устройство предназначено только для домашнего использования.**
- **После использования обеспечьте чистоту устройства, особенно поверхностей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами. (См. с. RU19)**

RU5

## Важная информация

- Не используйте прибор на открытом воздухе, в помещениях с высокой влажностью, не оказывайте чрезмерных воздействий на детали, указанные справа, чтобы избежать неисправности или деформации.
- Для удаления остатков ингредиентов не используйте ножи и другие острые предметы.
- Не роняйте устройство, чтобы не повредить его.
- Не храните какие-либо ингредиенты или хлеб в форме для выпечки хлеба.



**Этот символ на приборе указывает «Горячая поверхность !  
Дотрагиваться с осторожностью».**

## Подключение с заземлением

**ВНИМАНИЕ!** Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которая отвечает требованиям п. 7.1 «Правил устройства электроустановок».

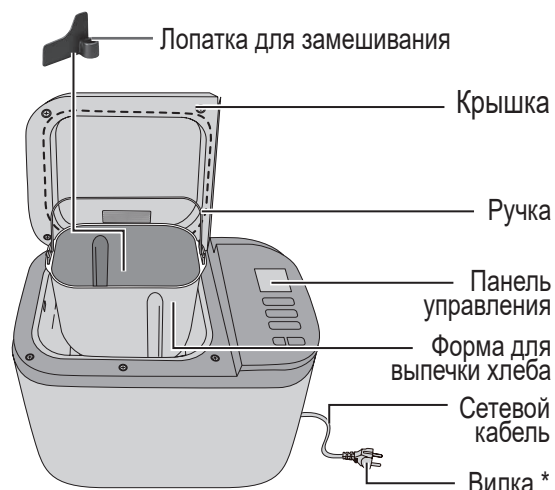
Для Вашей безопасности подключайте изделие только к сети переменного тока с защитным заземлением (занулением). Если у Вашей сети нет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

**Не переделывайте штепсельную вилку самостоятельно и не используйте переходные устройства.**

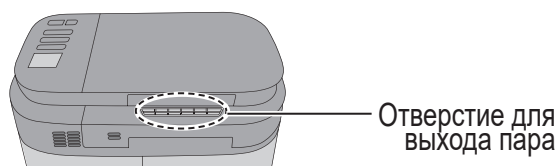
**ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

# Наименования деталей и инструкции

## Основной блок



\* Форма вилки может отличаться от приведенной на иллюстрации.



## Аксессуары

### Мерная чашка

Для измерения жидкостей.

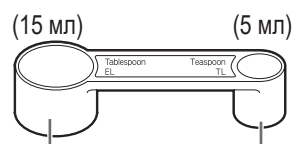


(Макс. 550 мл)

- шаг увеличения на 10 мл

### Мерная ложка

Для измерения сахара, соли, сухих дрожжей и т. д.



Столловая ложка

- отметка  $\frac{1}{2}$

Чайная ложка

- отметки  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$

Русский

**Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания имеют антипригарное покрытие, чтобы не допустить появления пятен и облегчить выемку хлеба.**

■ Чтобы не допустить повреждения их керамического покрытия, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- При извлечении хлеба из формы для выпечки не используйте твердые столовые приборы, такие как нож или вилка. Если Вы не можете с легкостью извлечь хлеб из формы для выпечки, оставьте его в форме для выпечки остывать на 5-10 минут. Затем, используя прихватки, чтобы не обжечься, поверните форму для выпечки хлеба вверх дном и, придерживая ее с обеих сторон, потрясите, чтобы извлечь хлеб. (См. с. RU12)  
(Поверните ручку к стенке формы и придерживайте, чтобы она не мешала доставать хлеб)
- Перед нарезкой хлеба убедитесь, что лопатка для замешивания не осталась в хлебе. Если она осталась в хлебе, подождите, пока хлеб остынет, и выньте ее.  
(Не используйте твердые или острые столовые приборы, такие как нож или вилка).  
Будьте осторожны, чтобы не обжечься, так как лопатка для замешивания все еще может быть горячей.
- Для очистки формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания используйте мягкую губку. Не используйте никаких абразивных средств, агрессивных моющих средств, скребков.
- Твердые, грубые или крупные ингредиенты, такие как мука с цельными или молотыми зернами, сахар или добавки из орехов и семян, могут повредить их керамическое покрытие. Если используется крупный кусок ингредиента, разломите его или нарежьте на мелкие кусочки. Пожалуйста, следуйте инструкциям в отношении **Дополнительных ингредиентов** (См. с. RU 10) и соблюдайте приведенное в рецепте количество.

- Используйте только имеющуюся в комплекте лопатку для замешивания для данного устройства. Форма для выпечки хлеба, лопатка для замешивания и хлеб очень горячие после выпекания. Всегда соблюдайте осторожность.



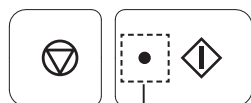
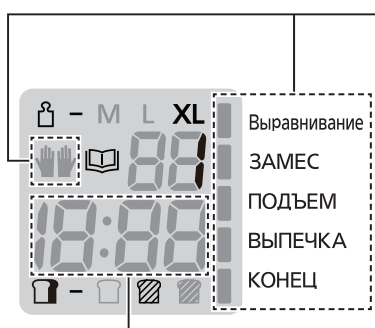
RU7



# Наименования деталей и инструкции

## Панель управления и дисплей

- На рисунке показаны все слова и символы, но во время работы будут отображаться только те, которые относятся к выполняемой программе.



### ■ Стоп

Для отмены настройки / остановки программы.  
(Удерживать примерно в течение 1 секунды.)

### ■ Старт

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу.

### ● Индикатор состояния

- Мигание указывает на то, что устройство находится в заданном состоянии или требуется ручное управление. Необходимо нажать кнопку .
- Постоянный свет указывает на то, что устройство находится в состоянии выполнения программы. Кнопку невозможно нажать. Индикатор состояния не загорается при подключении.

### ■ Статус работы

Отображается для текущего этапа программы, кроме .

: Показывает индикацию о ручном управлении.  
(См. стр. RU11 для доступных меню).

### ■ Отображение времени

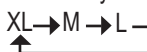
- Время до готовности.
- Если меню требует выполнения некоторых ручных шагов, на дисплее отобразится оставшееся время до начала этого процесса после нажатия кнопки .

### ■ Меню

- Нажмите или один раз, чтобы перейти в режим настройки.
- Нажмите или еще раз, чтобы изменить номер меню.  
(Нажмите эту кнопку один раз, чтобы войти в режим настройки.) См. номер меню на с. RU11.

### ■ Размер

Нажмите эту кнопку для выбора размера. Доступное меню см. на с. RU11.



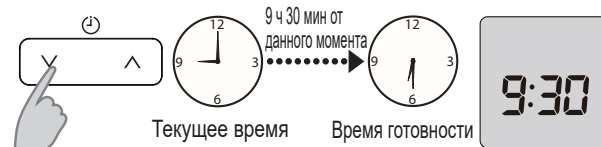
### ■ Цвет корочки

Нажмите эту кнопку для выбора цвета корочки. Доступное меню см. на с. RU11.



### ■ Таймер

- Установка таймера отсрочки (время до готовности хлеба).  
С помощью соответствующего меню таймер может быть установлен на срок до 13 часов. (См. с. RU11)  
Например: Сейчас 9:00 вечера, и вы хотите, чтобы хлеб был готов к 6:30 следующего утра.  
→ Установите таймер на **9:30** (9 часов 30 минут от данного момента).



- Установка времени для меню «Другое»:

«» Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время.

«» Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время.

(Для ускорения пролистывания нажмите эту кнопку один раз, затем удерживайте ее.)

- Меню «Выпечка»

Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время выпекания, включая дополнительное время выпекания, на 1 минуту.

- Меню «Варенье/Джем» и «Фрукты в сиропе»

Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время приготовления на 10 минут, но дополнительное время приготовления будет увеличено на 1 минуту.



# Ингредиенты для выпечки хлеба

Крайне важно использовать правильную меру ингредиентов для достижения наилучших результатов.

## Жидкие ингредиенты

Используйте имеющиеся в комплекте мерную чашку или мерную ложку.

Если в рецепте указана смесь (жидкость плюс яйцо), следует взвешивать на весах. Рекомендуется использовать электронные весы.

## Сухие ингредиенты

Сухие ингредиенты необходимо взвешивать на весах или, в случае малого количества, измерять с помощью мерной ложки, имеющейся в комплекте. Рекомендуется использовать электронные весы.

## Ингредиенты для хлеба

### Мука

Основной ингредиент для выпекания хлеба. Во время замешивания белок в муке образует глютен. Глютен обеспечивает структуру и текстуру, а также способствует поднятию хлеба.

Используйте хлебопекарную муку. Хлебопекарную муку получают путем размола пшеницы, мука имеет высокое содержание белка, необходимого для набухания клейковины (или глютена).

#### Белая мука

Изготавливают путем размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Лучшая мука для выпечки хлеба - это мука, промаркированная «для выпечки хлеба». Не используйте муку без дрожжевых добавок или муку для быстро поднимающегося теста в качестве заменителя хлебопекарной муки.

#### Цельнозерновая мука

Цельную муку готовят из целого пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым.

#### Ржаная мука

Получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий.

Не используйте муку больше указанного количества (это может привести к перегрузке мотора).

### Сухие дрожжи

Обеспечивают поднятие хлеба.

Перед применением проверьте, что сухие дрожжи не требуют предварительного брожения. Не используйте дрожжи, которые требуют предварительного брожения. Рекомендуется использовать сухие дрожжи, с надписью на упаковке: быстрые дрожжи, быстрое замешивание, быстродействующие дрожжи или быстрое выпекание. При использовании сухих дрожжей из пакетиков немедленно закройте пакет после применения. Для хранения следуйте инструкциям производителя и выбросьте продукт через 48 часов после вскрытия. Большинство пакетиков с дрожжами рекомендуется хранить в сухом прохладном месте.

### Молочные продукты

Добавляют вкус и пищевую ценность.

• При использовании молока вместо воды пищевая ценность хлеба будет выше, но не используйте его при настройке таймера, поскольку оно не сохранит свежесть в течение длительного времени.

→ Уменьшите количество воды пропорционально количеству молока.

### Сахар (гранулированный сахар, коричневый сахар, мед, патока и т. д.)

Пища для сухих дрожжей, подслащивает и добавляет вкус хлебу, изменяет цвет корочки.

• Кладите меньше сахара при использовании изюма и других фруктов, содержащих фруктозу.

### Вода

Используйте обычную водопроводную воду.

Когда температура в помещении низкая, используйте прохладную воду для меню 2. Когда температура в помещении высокая, используйте охлажденную воду для меню 5 или 6. Всегда измеряйте количество жидкостей с помощью мерной чашки, имеющейся в комплекте.

### Соль

Улучшает вкус и усиливает действие глютена при поднятии хлеба. При неточном измерении хлеб может утратить размер / вкус.

### Жир

Добавляет вкус и мягкость хлебу

Используйте сливочное масло (несоленное), маргарин или масло.

## Вы можете сделать ваш хлеб лучше, добавив другие ингредиенты.

### ■ Яйца

Повышают питательную ценность и улучшают цвет корочки хлеба. (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено.) Взбейте яйца при их добавлении. При приготовлении рецепта с добавлением яиц не используйте таймер. (При высокой температуре яйца начинают сворачиваться).

### ■ Отруби

Увеличивают содержание клетчатки в хлебе.

• Добавляйте макс. 50 г (5 ст. л.).

### ■ Зародыши пшеницы

Придают хлебу оригинальный вкус.

• Добавляйте макс. 50 г (4 ст. л.).

### ■ Пряности, травы

Улучшают вкус хлеба.

• Используйте только в небольшом количестве макс. 1 ч. л.

## При использовании хлебопекарных смесей...

### ■ В хлебопекарных смесях уже содержатся сухие дрожжи

① Положите смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды.

(Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке, в отношении количества воды)

② Выберите меню 2, выберите размер в соответствии с объемом смеси и начните выпекание.

• 600 г – XL • 500 г – L

• В некоторых смесях не указано, сколько сухих дрожжей включено, для получения оптимальных результатов может потребоваться несколько попыток.

### ■ Хлебопекарная смесь с отдельным пакетиком для сухих дрожжей

① Сначала поместите сухие дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем хлебопекарную смесь и налейте воду.

② Установите программу меню в соответствии с типом муки, включенной в смесь, и начните выпекание.

• Белая мука - рекомендуется для меню 1.

• Коричневая мука - меню 1

• Цельнозерновая мука - меню 4

**Примечание:** Результат отличается в зависимости от типа муки, используемой при замесе.

# Ингредиенты для выпечки хлеба

## Дополнительные ингредиенты (сухофрукты, орехи, бекон, сыр и т. д.)

### Доступные меню

Выпечка хлеба		Тесто
Основной с изюмом	Цельнозерновой с изюмом	Основной с изюмом
Меню 3	Меню 6	Меню 15

### Процедура

Через некоторое время после нажатия кнопки  вы услышите звуковые сигналы.

Добавьте дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба вручную во время мигания .

### Время до начала звукового сигнала (приблизительно)

- Меню 3 / Основной хлеб с изюмом: 24 - 44 минуты
- Меню 6 / Хлеб из цельнозерновой муки с изюмом: 18 - 53 минуты
- Меню 15 / Основное тесто с изюмом: 53 - 63 минуты

### Будьте внимательны к ингредиентам

Следуйте инструкциям рецепта / меню в отношении количества каждого ингредиента.

В противном случае: • Ингредиенты могут выплеснуться из формы для выпечки хлеба, являясь причиной неприятных запахов и дыма.  
• Хлеб может плохо подниматься.

### Сухие / нерастворимые ингредиенты

#### ■ Сухофрукты

- Нарезайте на кубики размером примерно 5 мм.

#### ■ Орехи, семечки

- Измельчите.
- Орехи нарушают действие глютена, поэтому не добавляйте слишком большое количество.
- Использование больших, твердых семян может привести к царапинам на покрытии формы для выпечки хлеба.

#### ■ Травы

- Используйте до 1-2 ч. л. сухих трав. Для свежих трав, следуйте инструкциям в рецепте.

#### ■ Бекон, салями, оливки, сушеные томаты

- Нарезайте бекон и салями кубиками размером 1 см.
- Нарезайте оливки на четвертинки.

### Влажные/ липкие, растворимые ингредиенты

#### ■ Свежие и консервированные фрукты, овощи

- Используйте только те количества, которые указаны в рецепте, так как содержание воды в ингредиентах влияет на качество выпечки хлеба.

#### ■ Сыр, шоколад

- Нарезайте сыр кубиками размером 1 см.
- Мелко натрите шоколад.

## Информация о выпечке без глютена

Изготовление хлеба без глютена значительно отличается от обычного способа хлебопечения.

Если вы печете хлеб без глютена по медицинским показаниям, очень важно проконсультироваться с врачом и следовать приведенным ниже рекомендациям.

- Эта программа была разработана специально для определенных ингредиентов без глютена, поэтому использование вашей собственной смеси может не привести к таким же хорошим результатам.
- Хлеба без глютена не может подниматься так же, как традиционный хлеб. По сравнению с обычным хлебом хлеб без глютена будет иметь более плотную консистенцию и более светлый цвет
- При выборе выпечки «Без глютена» необходимо четко соблюдать рекомендации рецепта. (В противном случае хлеб может не получиться.) Существует два вида хлебопекарных смесей без глютена: смеси с низким содержанием глютена и смеси, не содержащие пшеницу и глютен. Если вам нужно выбрать один из них, используя эту программу выпечки, заранее проконсультируйтесь с врачом.
- Результаты выпечки и внешний вид хлеба могут отличаться в зависимости от типа смеси. Иногда сбоку хлеба может оставаться немного муки. Смеси без глютена могут производить еще более различающиеся результаты.
- Подождите, пока хлеб остынет, прежде чем нарезать его – так будет удобнее.
- Хлеб следует хранить в сухом прохладном месте и употребить в пищу в течение 2 дней. Если вы не сможете использовать весь хлеб за это время, его можно положить в пакете в морозильную камеру, разделив на подходящие вам порции, и заморозить.

### Предупреждение для пользователей, использующих эту программу по соображениям здоровья:

При использовании программ выпечки без глютена обязательно проконсультируйтесь с лечащим врачом или в Ассоциации по поддержке лиц, страдающих целиакией, и используйте только ингредиенты, подходящие для состояния вашего здоровья.

Компания Panasonic не несет ответственности за какие-либо последствия, связанные с ингредиентами, используемыми без консультации специалиста.

Очень важно избегать перекрестного загрязнения содержащей глютен мукой, если хлеб выпекается по диетическим причинам. Особое внимание следует уделять очистке формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания, а также остальной используемой посуды. Вы также должны убедиться, что используемые дрожжи не содержат глютен.

RU10

# Схемы меню и варианты выпекания

## Доступность функций и требуемое время

- Устройство останавливается или начинает работу во время процесса выпекания на основе рабочей программы.
- Время, требуемое для каждого процесса, различается в зависимости от комнатной температуры.

	Номер Меню	Меню	Варианты			Процессы					Примечание	См. страницы
			Размер корочки	Цвет корочки	Таймер	Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего		
Выпечка хлеба	1	Основной	✓	✓	✓	30 – 60 мин	20 – 30 мин *3	1 ч 50 мин – 2 ч 20 мин	50 – 55 мин	4 ч – 4 ч 5 мин	—	с. RU 12
	2	Основной быстрый	✓	✓	—	—	15 – 20 мин	прибл. 1 ч	35 – 40 мин	1 ч 55 мин – 2 ч	—	с. RU 12
	3	Основной с изюмом	✓	✓*1	✓	30 – 60 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 50 мин – 2 ч 20 мин	50 мин	4 ч	✓	с. RU 12
	4	Цельнозерновой	✓	—	✓	1 ч – 1 ч 40 мин	15 – 25 мин *3	2 ч 10 мин – 2 ч 50 мин	50 мин	5 ч	—	с. RU 12
	5	Цельнозерновой быстрый	✓	—	—	15 – 25 мин	15 – 25 мин *3	1 ч 30 мин – 1 ч 40 мин	45 мин	3 ч	—	с. RU 12
	6	Цельнозерновой с изюмом	✓	—	✓	1 ч – 1 ч 40 мин	15 – 25 мин *3	2 ч 10 мин – 2 ч 50 мин	50 мин	5 ч	✓	с. RU 12
	7	Французский	—	—	✓	5 мин – 1 ч	35 мин – 40 мин *3	3 ч 10 мин – 4 ч 10 мин	50 мин	5 ч 40 мин	—	с. RU 12
	8	Ржаной	—	—	✓	45 мин – 1 ч	прибл. 10 мин	1 ч 20 мин – 1 ч 35 мин	1 ч	3 ч 30 мин	—	с. RU 12
	9	Основной бездрожжевой	—	—	—	—	25 мин *4	—	1 ч 50 мин	2 ч 15 мин	✓	с. RU 12-13
Без глютена	10	Хлеб без глютена	—	✓*2	—	—	20 – 25 мин *5	35 – 40 мин	50 – 55 мин	1 ч 50 мин – 1 ч 55 мин	✓	с. RU 12-13
	11	Кекс без глютена	—	—	—	—	20 мин *4	—	1 ч 30 мин	1 ч 50 мин	✓	с. RU 12-13
	12	Пицца без глютена	—	—	—	—	20 – 25 мин *5	5 – 10 мин	—	30 мин	✓	с. RU 12, 14
	13	Паста без глютена	—	—	—	—	15 мин *5	—	—	15 мин	✓	с. RU 12, 14
Тесто	14	Основной	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 10 мин – 1 ч 30 мин	—	2 ч 20 мин	—	с. RU 12, 14
	15	Основной с изюмом	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 10 мин – 1 ч 30 мин	—	2 ч 20 мин	✓	с. RU 12, 14
	16	Цельнозерновой	—	—	—	55 мин – 1 ч 25 мин	15 – 25 мин *3	1 ч 30 мин – 2 ч	—	3 ч 15 мин	—	с. RU 12, 14
	17	Пицца	—	—	✓	(Замес) 10 – 18 мин	(Подъем теста) 7 – 15 мин	(Замес) прибл. 10 мин	(Подъем теста) прибл. 10 мин	45 мин	—	с. RU 12, 14
	18	Пельмени	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин	—	с. RU 12, 15
Другое	19	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин – 1 ч 30 мин	30 мин – 1 ч 30 мин	—	с. RU 12, 15
	20	Варенье/Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 ч 30 мин – 2 ч 30 мин	—	с. RU 16
	21	Фрукты в сиропе	—	—	—	—	—	—	—	1 ч – 1 ч 40 мин	—	с. RU 16

- В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: мин = минута (-ы); ч = час (-ы). прибл. = приблизительно.
- Примечание (👉): Когда раздастся звуковой сигнал меню станет доступно для выполнения ручных операций, таких как добавление дополнительных ингредиентов и удаления муки со стенок формы для выпечки хлеба.

\*1 В меню доступна выпечка только со Светлым и Средним цветом корочки.

\*2 В меню доступна выпечка только со Средним и Темным цветом корочки.

\*3 Во время замешивания наблюдается период подъема.

\*4 Во время замешивания существует период времени для удаления муки и теста со стенок формы для выпечки или формования теста

\*5 В меню существует период для удаления муки со стенок формы для выпечки.

# Инструкции по обращению

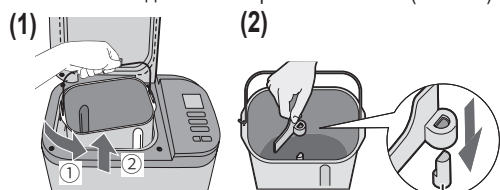
## Перед началом эксплуатации

- Перед первым использованием удалите упаковочный материал и очистите устройство. (с. RU19)
- Очищайте устройство, если вы не используете его в течение длительного времени. (с. RU19)

## Подготовка

- 1** Откройте крышку, выньте форму для выпечки хлеба (1) и установите лопатку для замешивания на вал.(2)

- Проверьте нет ли посторонних предметов в зазоре между валом и посадочным отверстием лопатки. (с. RU19)



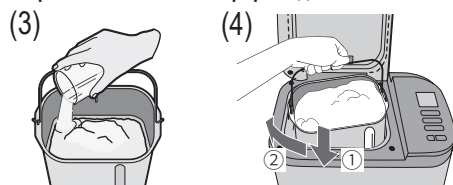
Вал для крепления лопатки для замешивания

- 2** Приготовьте точное количество ингредиентов в соответствии с рецептом.

- 3** 1 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте.

- Для приготовления теста или хлеба, в первую очередь засыпьте сухие дрожжи.
  - ① Удалите сухие дрожжи с лопатки для замешивания и вала. Если некоторое количество дрожжей попадет на них, хлеб может плохо подниматься.
  - ② Выложите сухие ингредиенты на сухие дрожжи. Дрожжи следует держать отдельно от любой жидкости до начала смешивания.

- Во избежание разбрызгивания влейте жидкость по краю боковой стенки формы для выпечки хлеба. (3)



- 2 Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы. Установите форму для выпечки хлеба в основной блок.(4) **Закройте крышку.**

- Для достижения оптимальных результатов не открывайте крышку во время процесса приготовления, если это не требуется в меню, так как это влияет на качество хлеба

- 4** Подсоедините устройство к розетке 220 В – 230 В.

**Перед настройкой меню обязательно выполните шаги по подготовке.**

RU12

## Выпечка хлеба




Рецепты можно найти на с. RU17.

- 5** Нажмите кнопку  $\wedge$  или  $\vee$  в главном Меню (  ), чтобы выбрать меню выпечки хлеба.

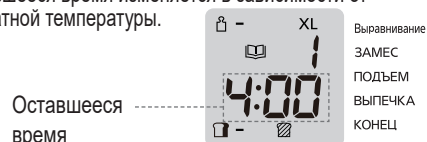
- Выберите параметры для выбранного меню. (См. с. RU11)


 Размер хлеба  Цвет корочки  Отсрочка по таймеру

- 6** Нажмите кнопку Старт (  ), чтобы включить устройство. (На дисплее отображается, когда выбрано меню «1».)


- Дисплей показывает оставшееся время до завершения выбранной программы.

\* Оставшееся время изменяется в зависимости от комнатной температуры.






- После того как раздастся звуковой сигнал, вручную выберите меню. (См. с. RU11, меню  .)

После этого снова нажмите кнопку  .

- \* Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока на дисплее мигает  . Когда  прекратит мигать, на дисплее отобразится время до конца процесса приготовления.

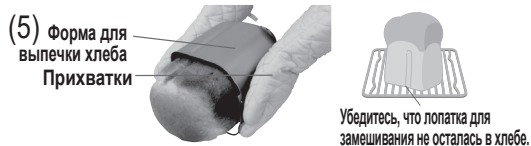
- \* Не добавляйте ингредиенты после отображения оставшегося времени.

- \* Замес теста будет продолжен через определенное время даже без нажатия кнопки  .

- 7** Когда хлеб будет готов (раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор (  ) рядом с надписью **Конец**), нажмите кнопку Стоп (  ) и отсоедините от розетки.

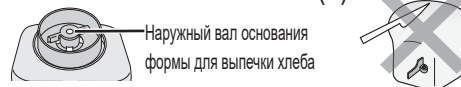
- 8** Немедленно извлеките хлеб, используя сухие прихватки, и положите его на решетку. (5)

- Возьмитесь за ручку прихваткой и вытряхните хлеб.



- Перемещение наружного вала основания может привести к повреждению хлеба лопаткой для замешивания.(6)

- Всегда удаляйте лопатку для замешивания перед нарезкой хлеба. (7) (6) Нижняя часть формы для выпечки хлеба) (7)



## Основной бездрожжевой




Рецепты можно найти на с. RU17.


**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню 9

**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.



**7** Примерно через 3 минуты раздастся звуковой сигнал. **В течение 5 минут, пока мигает  , откройте крышку хлебопечи, снимите муку со стенок формы для выпечки, закройте крышку и нажмите кнопку Старт.**

- Замешивание продолжится по истечении 5 минут, если не нажать кнопку .


**8** Примерно через 5 минут раздастся звуковой сигнал. Откройте крышку хлебопечи, выньте форму для выпечки хлеба, пока мигает значок  . Извлеките тесто и лопатку для замешивания из формы для выпечки хлеба, придайте тесту округлую форму и поместите его в центр формы для выпечки хлеба.




Верните форму для выпечки хлеба в основной блок. Закройте крышку и нажмите кнопку Старт.

- Если не нажать кнопку , то выпечка начнется через 10 минуты.

**9** Нажмите кнопку  и извлеките хлеб, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор () рядом с надписью **Конец**.

### Дополнительное выпекание

- Если выпечка не завершена, следуйте следующим советам. (Дополнительное время выпекания можно добавить дважды в течение 20 минут, пока устройство еще разогрето. Отсчет времени начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки , если это требуется.)

- 1 Выберите меню (Пропустите этот шаг, если вы не нажали кнопку  на шаге 9)
- 2 Установите время выпекания
  - Его можно установить на 1 - 20 минут.
- 3 Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.
  - Чтобы прекратить выпечку, удерживайте кнопку .

### Примечания:

- Таймер недоступен в этом меню, устанавливается только продолжительность выпечки.
- Если вы сильно встряхнете, чтобы извлечь хлеб из формы для выпечки, он потеряет свою форму.



Рецепты можно найти на с. RU18.


## Хлеб без глютена

**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню 10



**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

**7** Примерно через 6 минут раздастся звуковой сигнал. **В течение 3 минут, пока мигает  , откройте крышку хлебопечи, снимите муку со**

**стенки формы для выпечки, закройте крышку и нажмите кнопку Старт.**

- Замешивание продолжится по истечении 3 минут, если не нажать кнопку .

**8** Нажмите кнопку  и извлеките хлеб, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор () рядом с надписью **Конец**.

**Примечания:** Используйте резиновую лопатку, чтобы не повредить форму для выпечки хлеба. Не используйте металлическую лопатку.


## Кекс без глютена


**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню 11

**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.



- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

**7** Примерно через 2 минуты раздастся звуковой сигнал. **В течение 3 минут, пока мигает  , откройте крышку хлебопечи, снимите муку со стенок формы для выпечки, закройте крышку и нажмите кнопку Старт.**

- Замешивание продолжится по истечении 3 минут, если не нажать кнопку .

**8** Примерно через 12 минут раздастся звуковой сигнал. **Пока мигает ()** откройте крышку хлебопечи, соберите тесто со стенок формы для выпечки, закройте крышку и нажмите кнопку Старт.

- Если не нажать кнопку , то выпечка начнется через 3 минуты.

**9** Нажмите кнопку  и извлеките кекс, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор () рядом с надписью **Конец**.

### Примечания:

- Используйте резиновую лопатку, чтобы не повредить форму для выпечки хлеба. Не используйте металлическую лопатку.
- Если вы сильно встряхнете, чтобы извлечь кекс из формы для выпечки, он потеряет свою форму.



Рецепты можно найти на с. RU18.



# Инструкции по обращению

## Пицца без глютена / Паста без глютена



Рецепты можно найти на с. RU18.


**1 – 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню



Пицца без глютена	Паста без глютена
Меню 12	Меню 13

**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

**7** Когда услышите звуковой сигнал, откройте крышку примерно через 5 минут для приготовления пицца без глютена и через 2 минуты для приготовления паста без глютена. Снимите муку со стенок формы для выпечки в течение 3 минут, пока значок  мигает.

- Замешивание продолжится по истечении 3 минут, если не нажать кнопку .

**8** Нажмите кнопку  и извлеките тесто, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор (  ) рядом с надписью **Конец**

### Пицца без глютена

**9** Разделите тесто скребком на 2 части и раскатайте его в круги диаметром около 20 см.

**10** Залейте своим любимым соусом и добавьте желаемый топпинг, затем выпекайте в духовке.

### Паста без глютена

**9** Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте на 1 час в холодильнике.

**10** Слегка присыпьте крахмалом или мукой поверхность теста, затем придайте ему нужную форму.

**11** Отварите пасту и наслаждайтесь ею под своим любимым соусом.

**Примечание:** Залейте своим любимым соусом и добавьте желаемый топпинг, затем выпекайте в духовке.




Рецепты можно найти на с. RU18-19.

## Приготовление теста

**1 - 4** См. с. RU12 Подготовка

**5** Нажмите кнопку  или  в главном Меню (  ), чтобы выбрать меню теста.

**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

**7** Когда тесто будет готово (раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор (  ) рядом с надписью **Конец.**), нажмите кнопку  и отсоедините от розетки.

**Примечание:** Таймер доступен для меню «Пицца», но недоступен для других меню приготовления теста.

### Тесто для хлеба

**8** Придайте форму готовому тесту и дайте ему подняться до двойного размера, а затем выпекайте в духовке.

### Тесто для пиццы

**8** Разделите тесто с помощью скребка и сформируйте из него шарики.

**9** Накройте их влажным кухонным полотенцем и оставьте на 10 минут.

**10** Придайте форму плоского круга и сделайте отверстие вилкой.

**11** Залейте своим любимым соусом и добавьте желаемый топпинг, затем выпекайте в духовке.

## Пельмени



Рецепты можно найти на с. RU19.

**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка

**5** Выберите меню 18

**6** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

**7** Можете оставить тесто в хлебопечке на 30-60 минут, или выложите его в миску, накройте пленкой или перевернутой миской оставьте при комнатной температуре. За это время набухает клейковина, тесто делается эластичным и легче раскатывается. Существует несколько способов лепки пельменей, а также много приспособлений для ускорения этого процесса. Ниже приведён традиционный способ.

**8** Отрежьте от теста небольшой кусок, остальное тесто укройте, чтобы оно не подсыхало. Лучше ставить миску с тестом в холодильник. Из отрезанного куса скатайте жгут толщиной в палец.

**9** Отрежьте от него кусочек (~2 см) и раскатайте его скалкой в как можно более тонкий кружок. Чтобы тесто не прилипло к доске, доска всегда должна быть подпылена мукой. Скалку тоже хорошо протирайте мукой.

**10** Положите на кружок фарш, сложите полумесяцем и защипните края. Если края плохо склеиваются, проведите по ним смоченным в воде пальцем.

**11** Углы скрепите вместе, делая «ушко».

**12** Готовые пельмени складывают на подпыленную мукой доску, а затем прямо на ней замораживают. Температура заморозки должна быть как можно более низкой.

**13** Замороженные пельмени снимают с доски и хранят в морозильнике. Фарш на пельмени выбирайте по вкусу.

**Примечание:** Пресное бездрожжевое тесто на пельмени достаточно трудно вымесить - устают руки. А сделать его мягче, тесто не удержит начинку при варке...  
Программа меню «Пельмени» предназначена для вымешивания подобного теста. Вы сможете без труда приготовить пельмени, вареники, домашнюю лапшу и даже хворост.

**Обратите внимание!**

- 1) Вода для теста берётся комнатной температуры
- 2) Не нарушайте соотношение воды и муки. Это может привести к поломке мотора. Если вы предпочитаете более крутое тесто, просто домесите тесто вручную, подсыпая муку, чтобы оно «добрало» нужное количество муки.

## Выпечка



Рецепты можно найти на с. RU19.

**Подготовка:**

- ① Смешайте подготовленные ингредиенты в миске согласно рецепту.
- ② Снимите лопатку для замешивания и выстелите форму для выпечки хлеба пергаментной бумагой, затем влейте смешанные ингредиенты.
- ③ Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечь к электросети.

**1** Выберите меню 19


**2** Установите время выпекания

**3** Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

**4** Нажмите кнопку  и извлеките изделие, когда, раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор (■) рядом с надписью **Конец**.

**Дополнительное выпекание**

- Если выпекание не завершено, повторите шаг 1–4. (Дополнительное время выпекания можно добавить дважды в течение 80 минут, пока устройство еще разогрето. Отсчет времени начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки , если это требуется.)

**Примечания:** Функция таймера недоступна в меню. С помощью кнопки таймера можно установить только время выпечки.



# Инструкции по обращению

## Варенье/Джем, Фрукты в сиропе



Рецепты можно найти на с. RU19.

### Подготовка для приготовления варенья/джема

- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
- 2 Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
- 3 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке:  
половина фруктов → половина сахара → оставшаяся половина фруктов → оставшаяся половина сахара
- 4 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечь к электросети.

### Подготовка для приготовления фруктов в сиропе

- 1 Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. (Снимите лопатку для замешивания.)
- 2 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте, залейте ингредиенты водой.
- 3 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечь к электросети.


## 1 Выберите меню

Варенье/Джем	Фрукты в сиропе
Меню 20	Меню 21

## 2 Установите время приготовления, затем нажмите кнопку Старт.

## 3 Нажмите кнопку и извлеките варенье/джем/фрукты в сиропе, когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления замигает индикатор ( ) рядом с надписью **Конец**.

### Дополнительное приготовление

- Если приготовление пищи не завершено, повторите шаги 1-3. (Дополнительное время варки можно добавить дважды в течение 10 - 40 минут, пока устройство еще разогрето. Отсчет времени начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки , если это требуется.)

### Примечания:

- Функция таймера недоступна в меню. С помощью кнопки таймера можно установить только время приготовления.
- Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепте. В противном случае варенье/джем не застынет, не прокипит и не закарамелизуется так же, как фрукты в сиропе.

### Советы по приготовлению варенья/джема

- Необходимо иметь достаточное количество сахара, кислоты и пектина, чтобы приготовить варенье/джем правильной густоты.
- Фрукты с высоким уровнем пектина легко застывают, в отличие от фруктов с меньшим содержанием пектина.
- Используйте свежие созревшие фрукты. Перезрелые или незрелые фрукты не дают плотной консистенции.
- Рецепты в этой инструкции предусматривают приготовление мягких джемов из-за использования меньшего количества сахара.
- Если время готовки непродолжительное, могут частично оставаться фрагменты фруктов и джем может стать водянистым.
- Варенье/джем продолжит застывать по мере остывания. Следите за тем, чтобы не переварить его.
- Поместите готовое варенье/джем в банку как можно скорее. При переключении варенья/джема следите за тем, чтобы не обжечься.
- Варенье/джем может подгореть, если его оставить в форме для выпечки хлеба.
- Храните варенье/джем в прохладном, темном месте. Из-за более низкого содержания сахара, срок хранения этого варенья/джема не так долг, как у магазинного. После открытия сразу же употребите в пищу.

# Рецепты

## Пример

### Название рецепта

Номер меню + Общее время приготовления + Значок параметра

	M	L	XL
Сухие дрожжи	2 ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Яйца (Б), взбитые	1 (60 г)	1 (60 г)	2 (120 г)
Семечки	50 г	65 г	75 г
Сыр	50 г	65 г	75 г

Доступные варианты каждого рецепта и необходимые операции обозначены следующими значками.

### Значок параметра

Светлый корочка Средняя корочка Темная корочка Отсрочка по таймеру

### Значки необходимых операций

Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте.

Выполняйте ручные операции (такие как добавление дополнительных ингредиентов и удаление муки и теста со стенок формы для выпечки хлеба) пока раздается звуковой сигнал

### Сокращения:

ч. л. = чайная ложка; ст. л. = столовая ложка

Яйцо (Б) = Яйцо большого размера; Яйцо (С) = Яйцо среднего размера.

Русский

## Рецепты выпечки хлеба



Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU12-13.

### Основной

#### Белый хлеб

Меню 1 (4 ч – 4 ч 5 мин)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл

### Цельнозерновой

#### Хлеб цельнозерновой

Меню 4 (5 ч)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл

### Французский

#### Французский хлеб

Меню 7 (5 ч 40 мин)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г
Соль	1½ ч. л.
Вода	290 мл

### Основной быстрый

#### Быстрый белый хлеб

Меню 2 (1 ч 55 мин – 2 ч)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл

### Цельнозерновой быстрый

#### Цельнозерновой быстрый

Меню 5 (3 ч)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл

### Ржаной

#### Ржаной хлеб

Меню 8 (3 ч 30 мин)

Сухие дрожжи	1¼ ч. л.
Ржаная мука	250 г
Пшеничная мука хлебопекарная	250 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Мед	40 г
Соль	1½ ч. л.
Молотый тмин	1 ч. л.
Семена тмина	½ ч. л.
Ржаной солод	40 г
Горячая вода	80 мл
Вода	260 мл

A: Поместите ржаной солод в жаростойкую миску, затем залейте 80 мл кипятка. Хорошо перемешайте и подождите, пока температура не опустится примерно до 40 °С.

B: Добавьте воду в смесь «А» и хорошо размешайте.

### Основной с изюмом

#### Хлеб с изюмом

Меню 3 (4 ч)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г	500 г	600 г
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Изюм *1	80 г	100 г	120 г

\*1 Нарезьте кубиками около 5 мм.

### Цельнозерновой с изюмом

#### Цельнозерновой с изюмом

Меню 6 (5 ч)

	M	L	XL
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	200 г	250 г	300 г
Пшеничная мука хлебопекарная	200 г	250 г	300 г
Подсолнечное масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Вода	280 мл	330 мл	370 мл
Изюм *1	80 г	100 г	120 г

### Основной бездрожжевой

#### Основной бездрожжевой

Меню 9 (2 ч 15 мин)

Молоко	220 мл
Йогурт	160 г
Подсолнечное масло	40 г
Сахар	2 ч. л.
Соль	1½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Разрыхлитель	18 г

# Рецепты

## Рецепты выпечки без глютена



Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU13 - 14.

### Хлеб без глютена

- Результат различается в зависимости от рецептов или используемой хлебопекарной смеси.
- Следуйте рецептам, приведенным на упаковке хлебопекарной смеси без глютена.

### Безглютеновый хлеб

Меню 10 (1 ч 50 мин - 1 ч 55 мин)

Вода	430 мл
Подсолнечное масло	1 ст. л.
Хлебная смесь без глютена	500 г
Сухие дрожжи	2 ч. л.

### Безглютеновый хлеб молочный

Меню 10 (1 ч 50 мин - 1 ч 55 мин)

Молоко	310 мл
Яйца (С), взбитые	2 (100 г)
Яблочный уксус	1 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Мед	60 г
Соль	1¼ ч. л.
Мука из коричневого риса	150 г
Картофельный крахмал	300 г
Ксантановая камедь	2 ч. л.
Сухие дрожжи	2½ ч. л.

### Ароматизированный безглютеновый хлеб

Используйте выбранную смесь и добавьте следующие ингредиенты в форму для выпечки хлеба, чтобы приготовить хлеб по вашему выбору.

### Пряный фруктовый кекс

(1 ч 50 мин)

Смесь фруктов	100 г
Корица	2 ч. л.

### Булочки с орехом пекан и кленовым сиропом

(1 ч 55 мин)

Кленовый сироп	2 ст. л.
Орехи пекан	50 г

### Хлеб с изюмом и финиками

(1 ч 55 мин)

Апельсиновый сок *1	из 2-х шт.
Приправы для выпечки	2 ч. л.
Измельченные финики	150 г
Изюм	100 г
Цедра апельсина	2

\*1 Перед добавлением безглютеновой смеси долейте необходимое количество воды и поместите в форму для выпечки хлеба.

### Хлеб с пятью семенами

(1 ч 55 мин)

Семена льна	1 ст. л.
Кунжут	2 ст. л.
Тыквенные семечки	1 ст. л.
Мак	1 ст. л.
Семечки	1 ст. л.

### Хлеб с вялеными томатами и пармезаном

(1 ч 55 мин)

Сыр пармезан тертый	50 г
Вяленые томаты в масле, сухие и измельченные	50 г

### Кекс без глютена

#### Безглютеновый шоколадный кекс

Меню 11 (1 ч 50 мин)

Сливочное масло (Нарежьте кубиками 1 см)	150 г
Сахар	150 г
Яйца (Б), взбитые	3 (180 г)
Черный шоколад, растопленный	120 г
Белая рисовая мука	120 г
Какао-порошок	30 г
Разрыхлитель	10 г

### Пицца без глютена

#### Пицца без глютена

Меню 12 (30 мин)

Вода	380 мл
Белая рисовая мука	475 г
Растительное масло	1¼ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.

### Паста без глютена

#### Паста без глютена

Меню 13 (15 мин)

Перемешать / взбить 2 яйца (С) + воду	260 г	] (смешанные и просеянные)
Белая рисовая мука	220 г	
Картофельный крахмал	80 г	
Кукурузный крахмал	100 г	
Ксантановая камедь	1½ ст. л.	
Подсолнечное масло	2 ст. л.	
Соль	1 ч. л.	

- Взбейте яйца и воду до однородной массы.
- В другую миску насыпьте муку, крахмал и камедь и хорошо перемешайте.

## Рецепты Теста



Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU14.

### Основной

#### Основное тесто

Меню 14 (2 ч 20 мин)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

### Основной с изюмом

#### Основное тесто с изюмом

Меню 15 (2 ч 20 мин)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	310 мл
Изюм	100 г

### Цельнозерновой

#### Тесто из цельнозерновой муки

Меню 16 (3 ч 15 мин)

Сухие дрожжи	1½ ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	500 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	340 мл

## Рецепты Теста и меню «Другое»



### Пицца

#### Пицца

Меню 17 (45 мин) ⌚

Сухие дрожжи	½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	300 г
Сливочное масло	15 г
Сахар	½ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Вода	200 мл

#### Пончики (из пресного хлебного теста)

- 1 Разделите тесто на маленькие кусочки по 35 г и сформируйте из них шарики. Накройте их небольшим полотенцем и оставьте на 10-20 минут.
- 2 Раскатайте их в тонкий круг и придайте тесто формой для пончиков.
- 3 Дайте тесту побродить в течение 20-30 минут (пока оно не увеличится вдвое по сравнению с первоначальным размером) при температуре 30-35 °С.
- 4 Обжарьте их во фритюре при температуре масла 170 °С и посыпьте корицей и рафинированным белым сахаром.

### Пельмени

#### Пельмени

Меню 18 (20 мин)

Пшеничная мука хлебопекарная	450 г
Соль	½ ч. л.
Яйцо (С), взбитое	1 (50 г)
Вода	210 мл

### Выпечка

#### Фруктовый пирог

Меню 19 Таймер: 1 ч 20 мин

Сливочное масло	150 г
Сахар	130 г
Яйца (С), взбитые	3 (150 г)
Молоко	1 ст. л.
Пшеничная мука (смешанные и просеянные)	250 г
Разрыхлитель	10 г
Смесь сухофруктов	70 г

- 1 В большой миске взбейте сливочное масло и сахар до получения светлой и пышной смеси. Добавьте яйца, по одному, хорошо взбивая.
- 2 Добавьте молоко, просейте муку с разрыхлителем и смешайте сухофрукты, хорошо взбивая после добавления.
- 3 Снимите лопатку для замешивания и выстелите форму для выпечки хлеба пергаментной бумагой, затем влейте получившуюся смесь.

- 4 Установите форму для выпечки хлеба в основной блок и подключите устройство к розетке.
- 5 Выберите меню и установите время выпекания: 1 час 20 минут.
- 6 Нажмите кнопку ⏏, чтобы запустить устройство.
- 7 Нажмите кнопку ⏏ и извлеките «пирог», когда устройство издаст 8-кратный звуковой сигнал и индикатор (■) рядом с надписью **Конец** начнет мигать.

### Варенье/Джем

#### Клубничное варенье

Меню 20 Таймер: 1 ч 40 мин

Клубника, мелко нарезанная	600 г
Сахар	400 г
Порошкообразный пектин *	13 г

\* Посыпьте ингредиенты пектином в форме для выпечки хлеба, прежде чем установить ее в основной блок.

### Фрукты в сиропе

#### Яблоки в сиропе

Меню 21 Таймер: 1 ч 30 мин

Яблоки Брамли, очищенные, без сердцевин, нарезанные кубиками	300 г
Сахар	60-90 г
Лимонный сок	1 ст. л.
Вода	330 мл
Корица	немного

• После завершения приготовления перемешайте.

Русский

## Очистка и уход

Перед очисткой отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.

#### Во избежание повреждения устройства.

- Не используйте никаких абразивных средств (моющих, чистящих и т. д.).
- Не мойте никакие части устройства в посудомоечной машине.
- Не используйте бензин, растворитель, спирт или отбеливатель.
- После ополаскивания моющихся частей протрите их полотенцем. Всегда держите все детали чистыми и сухими.

#### Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Извлеките остатки теста. Выймите мягкой губкой и тщательно высушите.

- Не погружайте форму для выпечки хлеба в воду.
- Если лопатку для замешивания трудно извлечь из формы для выпечки хлеба, налейте теплую воду в форму и подождите 5 - 10 минут. (Не оставляйте воду в форме на слишком длительное время). Не добавляйте в форму для выпечки хлеба теплую воду с мылом.

#### Наружная часть и отверстие для выхода пара

- Протирайте влажной тканью.

#### Внутренняя часть

Удалите остатки продуктов.

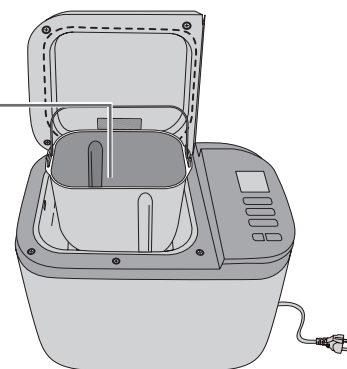
Используйте влажную ткань для протирания внутренней части устройства, кроме нагревательного элемента и области температурного датчика.

- Цвет внутренней части может измениться по мере использования.



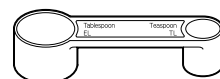
Нагревательный элемент

Датчик температуры



#### Мерная чашка и мерная ложка

Промывайте теплой мыльной водой и хорошо высушите.



- Не разрешается мыть в посудомоечной машине

RU19

# Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
	Во время или после приготовления
Хлеб плохо поднимается. Верхняя корочка хлеба неровная.	<p>[Обычный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Качество клейковины является плохим или использована мука не твердых сортов. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, хранения муки и сезона сбора урожая.) → Попробуйте другой тип, марку или другую партию муки.</li><li>● Тесто становится слишком плотным, поскольку вы использовали недостаточное количество жидкости. → Хлебная мука твердых сортов с более высоким содержанием белка поглощает больше воды, чем другие, попробуйте добавить дополнительно 10 - 20 мл.</li><li>● Использован неправильный тип сухих дрожжей. → Рекомендуется использовать сухие дрожжи, с надписью на упаковке: <b>быстрое замешивание, быстродействующие дрожжи</b> или <b>быстрое выпекание</b>. Данный тип не требует предварительного брожения.</li><li>● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте <b>мерную ложку</b>. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике)</li><li>● На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. → Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. (с. RU12)</li><li>● Вы положили слишком много соли или недостаточно сахара. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b>, имеющуюся в комплекте. → Убедитесь, что соль и сахар не включены в другие ингредиенты.</li></ul>
Произошел сбой питания, или устройство было остановлено, что можно сделать с неприготовленным тестом?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Тесто можно использовать для приготовления пончиков, пиццы и других блюд. → Выньте тесто и сделайте пиццу или пончик (стр. RU14, 19).</li><li>• Когда хлебное тесто уже было на стадии выпечки. → Выньте тесто и выпекайте его в духовке в течение 40 минут при температуре 170 °C, все время наблюдая за выпечкой.</li></ul>
Хлеб совершенно не поднялся. Мой хлеб имеет бледную корку и липкий на ощупь.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы не использовали сухие дрожжи. → Поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба.</li><li>● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте <b>мерную ложку</b>. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике)</li><li>● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Вам нужно будет вынуть хлеб из хлебопечи и начать приготовление с новыми ингредиентами.</li></ul>
Мой хлеб липкий и режется неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Хлеб был слишком горячий, когда вы его нарезали. → Позвольте вашему хлебу остыть на решетке перед нарезкой, чтобы выпустить пар.</li></ul>
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы использовали слишком много сухих дрожжей / воды. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b> (для сухих дрожжей) / мерную чашку (для воды), имеющиеся в комплекте. → Убедитесь, что количество лишней воды не включено в другие ингредиенты.</li><li>● Вы использовали слишком много муки. → Тщательно взвешивайте муку, используя весы.</li></ul>
Мой хлеб полон воздушных пор.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы использовали слишком много сухих дрожжей. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b>, имеющуюся в комплекте.</li><li>● Вы использовали слишком много жидкости. → Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>
Мой хлеб кажется деформированным после поднятия.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Качество муки не очень хорошее. → Попробуйте использовать другую марку муки.</li><li>● Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>
Корочка сгибается и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Пар, оставшийся в хлебе после выпечки, может проникнуть в корочку и слегка смягчить ее. → Для уменьшения количества пара попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>
Как сохранить корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Чтобы сделать ваш хлеб более хрустящим, вы можете выпекать его в духовке при температуре 200 °C дополнительно в течение 5 - 10 минут.</li></ul>



## Проблема

## Причина и решение

### Во время или после приготовления

Хлеб по бокам деформирован, а нижняя часть влажная.

- Вы слишком надолго оставили хлеб в форме после выпечки.  
→ Сразу же после выпекания вынимайте хлеб из формы.
- Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба.  
→ Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут.

Почему мой хлеб не смешивается должным образом?

- Вы не поместили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.  
→ Прежде чем класть ингредиенты, удостоверьтесь, что лопатка для замешивания находится в форме для выпечки хлеба.

Дополнительные ингредиенты не смешиваются должным образом.

- Добавляли ли вы дополнительные ингредиенты в хлебопечь, когда «👏» мигает?  
→ Дополнительные ингредиенты необходимо добавить в хлебопечь во время мигания «👏» на дисплее.

Мой хлеб не испекся.

- Было выбрано меню приготовления теста.  
→ Меню теста не включает процесс выпечки.
- Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба.  
→ Вы можете попробовать испечь тесто в своей духовке, если оно поднялось.
- Недостаточно воды, и устройство защиты двигателя активировано.  
Это случается только в том случае, когда устройство перегружено, и к двигателю применяется чрезмерное усилие.  
→ Посетите место приобретения для консультации по обслуживанию. В следующий раз проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную чашку, имеющуюся в комплекте.
- Вы забыли прикрепить лопатку для замешивания.  
→ Убедитесь, что вы в первую очередь прикрепили лопатку для замешивания. (с. RU12)
- Вал для крепления лопатки для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается.  
→ Если вал не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.)

На дне и по бокам хлеба слишком много муки.

- Вы использовали слишком много муки или недостаточное количество жидкости.  
→ Проверьте рецепт и измерьте правильные количества с помощью весов для муки или мерной чашки, имеющейся в комплекте.

Хлеб не извлекается.

- Если хлеб прилипает к форме для выпечки хлеба и его трудно извлечь, оставьте его в форме на 5 - 10 минут для остывания, убедитесь, что он не оставлен без присмотра в месте, где это может привести к получению ожогов или возгоранию.  
После этого несколько раз встряхните форму для выпечки хлеба, используя прихватки. (Держите ручку вниз, чтобы она не мешала доставать хлеб)

Моя безглютеновая паста не получилась.

- Ваше тесто было слишком мягким.  
→ Уменьшите объем воды или увеличьте количество ксантановой камеди.
- Ваше тесто было слишком твердым.  
→ Уменьшите количество ксантановой камеди или увеличьте объем воды

Лопатка для замешивания остается в хлебе после извлечения его из формы для выпечки хлеба.

- Тесто немного жестковато.  
→ Дайте хлебу полностью остыть, прежде чем осторожно удалить лопатку для замешивания. Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз.
- Корочка застряла под лопаткой для замешивания.  
→ Мойте лопатку для замешивания и вал для крепления лопатки для замешивания после каждого использования.

При приготовлении варенье/ джем, оно подгорело или лопатка для замешивания застряла и не извлекается

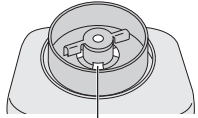
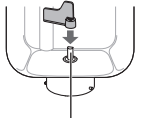
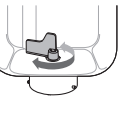
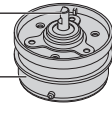
- Количество фруктов слишком мало или количество сахара слишком велико.  
→ Поместите форму для выпечки хлеба в раковину и наполовину наполните ее теплой водой. Оставьте форму для выпечки хлеба замоченной до тех пор, пока приготовленная смесь или лопатка для замешивания не высвободятся. После отмачивания пригоревших частей промойте форму с помощью мягкой губки и т. д.

Варенье/джем переварилось

- Использовано слишком много фруктов или сахара.  
→ Используйте только количество фруктов и сахара, указанное в рецептах на с. RU19.

# Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
<b>Во время или после приготовления</b>	
Варенье/джем слишком жидкое и не застывает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Фрукты незрелые или перезрелые.</li> <li>● Слишком низкое содержание сахара.</li> <li>● Время приготовления было недостаточным.</li> <li>● Использовались фрукты с низким содержанием пектина.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Оставьте варенье/джем до полного остывания. Варенье/джем продолжит застывать по мере остывания.</li> <li>→ Используйте жидкое варенье/джем в качестве соуса для десертов.</li> </ul> </li> </ul>
Какой сахар можно использовать для варенье/джем?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Можно использовать мелкозернистый или гранулированный белый сахар. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар или искусственный подсластитель.</li> </ul>
Можно ли использовать замороженные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Их можно использовать только для режимов Варенье/Джем и Фрукты в сиропе.</li> </ul>
При приготовлении варенье/джем можно ли использовать консервированные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Не используйте их. Качество не будет удовлетворительным.</li> </ul>
Фрукты развалились при приготовлении в режиме «Фрукты в сиропе».	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Время приготовления было слишком большим. Возможно, плоды фруктов были слишком спелыми.</li> </ul>
<b>Вопрос</b>	
Тесто протекает со дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Небольшое количество теста вытекает из вентиляционных отверстий (чтобы не останавливать вращающиеся части). Это не является неисправностью, но время от времени следует проверять, что крепление вала для замешивания вращается правильно.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если вал для крепления лопатки для замешивания не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.)</li> </ul> </li> </ul> <p>(Нижняя часть формы для выпечки хлеба)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Вентиляционные отверстия (всего 4 шт)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания Блок крепления вала для замешивания</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Деталь № ADA29E226</p> </div> </div>
Я чувствую запах гари во время выпекания хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ингредиенты, возможно, попали на нагревательный элемент.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов может выпасть из формы для выпечки хлеба во время перемешивания. Просто протрите нагревательный элемент после выпекания, сразу после остывания устройства.</li> <li>→ Извлеките форму для выпечки хлеба из основного блока, чтобы положить ингредиенты.</li> </ul> </li> </ul>
Лопатка для замешивания издает шум.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Причиной является неплотное крепление лопатки для замешивания на валу. (Это не является неисправностью.)</li> </ul>
<b>Экран исключения</b>	
«1» отображается на дисплее, и работа остановлена.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Когда питание устройства прерывается на определенное время, после восстановления на дисплее отображается 1. (Это режим ожидания, и устройство не может продолжить выполнение программы.)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Извлеките хлеб, тесто или ингредиенты, и начните снова с использованием новых ингредиентов.</li> </ul> </li> </ul>
«H01», «H02» отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дисплей указывает на проблему с устройством.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.</li> </ul> </li> </ul>
«U50» отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Устройство является горячим (более 40 °C). Это возможно при повторном использовании.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте устройству остыть ниже 40 °C перед повторным использованием (U50 исчезнет с дисплея).</li> </ul> </li> </ul>

RU22



## Технические характеристики

Питание	220 В-230 В ~ 50 Гц		
Потребляемая мощность	505-550 Вт		
Объем	(Хлебопекарная мука для приготовления хлеба)	макс. 600 г	мин. 400 г
	(Хлебопекарная мука для приготовления теста)	макс. 500 г	мин. 300 г
	(Дрожжи)	макс. 8.4 г	мин. 1.4 г
	(Разрыхлитель)	макс. 18 г	мин. 10 г
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)		
Размеры (Ш × Г × В)	прибл. 40.8 × 36.2 × 25.2 см		
Масса	прибл. 6.5 кг		
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка		

Русский

# Информация

## <Примечания>

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.



## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Автоматическая хлебопечь  
модель SD-B2510\* "Panasonic"  
СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС "ТЕСТБЭТ", 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2  
«\*» – набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия:	№ ЕАЭС RU C-TW.ME10.B.00812/21
Сертификат соответствия выдан:	21.04.2021
Сертификат соответствия действителен до:	20.04.2026
Страна изготовления:	Китай

### Примечание

Дату изготовления Вы можете определить по номеру, расположенному внизу устройства.

Номер: XX XX XX

5-я и 6-я цифры: день (в цифровом выражении)  
1-й – 01, 2-й – 02, 3-й – 03

3-я и 4-я цифры: месяц (в цифровом выражении)  
01 – Январь, 02 – Февраль, ...12 – Декабрь

1-я и 2-я цифры: год  
(последние две цифры года в числовом выражении)  
21 - 2021, 22 - 2022, 23 - 2023

Установленный производителем в порядке п.2 ст.5 Федерального Закона РФ "О защите прав потребителей" срок службы данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Русский



## ИНФОРМАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОДУКТА

Автоматическая хлебопечь торговой марки "Panasonic",  
модель SD-B2510  
соответствует требованиям ТР ЕАЭС 037/2016

Декларант	ООО «Панасоник Рус» Россия, 115162, Москва, ул. Шаболовка, д.31Г, этаж/ помещение антресоль 1этажа/10
Сертификат соответствия/ декларация:	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.28973/21
Дата выдачи / регистрации:	22.04.2021
Срок действия до:	21.04.2026

Изготовитель:

Panasonic Taiwan Co., Ltd. 579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, 235 Taiwan

Панасоник Тайвань Ко., ЛТД. 579, Юан Шан Род. Чунг-Хо Дистрикт, Нью Тайпэй Сити, 235 Тайвань

Made in China

Сделано в Китае

RU25