

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021



DZ50K2302
MX0721W20821

 Отпечатано в Китае



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)

Русский

Українська

Қазақ

Модель **SD-B2510**



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

Меры безопасности..... RU3

Важная информация..... RU6

Наименования деталей и инструкции..RU7

● Основной блок.....RU7

● Аксессуары.....RU7

● Панель управления и дисплейRU8

Ингредиенты для выпечки хлеба..RU9

● Ингредиенты для хлебаRU9

● Дополнительные ингредиентыRU10

● Информация о выпечке без глютена ..RU10

Схемы меню и варианты выпекания...RU11

Инструкции по обращениюRU12

● Перед началом эксплуатацииRU12

● Подготовка.....RU12

● Выпечка хлеба.....RU12

● Основной бездрожжевой.....RU13

● Хлеб без глютенаRU13

● Кекс без глютенаRU13

● Пицца без глютена / Паста без глютена..RU14

● Приготовление теста.....RU14

● ПельмениRU15

● ВыпечкаRU15

● Варенье/Джем, Фрукты в сиропеRU16

РецептыRU17

● Рецепты выпечки хлебаRU17

● Рецепты выпечки без глютена.....RU18

● Рецепты ТестаRU18

● Рецепты Теста и меню «Другое».....RU19

Очистка и уходRU19

Устранение неполадок.....RU20

Технические характеристики ..RU23

Меры безопасности

Обязательно следуйте
настоящим 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.

 СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.
 ОСТОРОЖНО:	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.



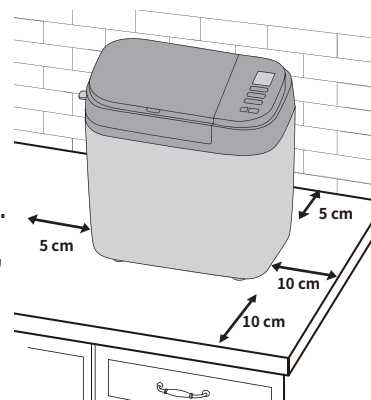
ОСТОРОЖНО

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».

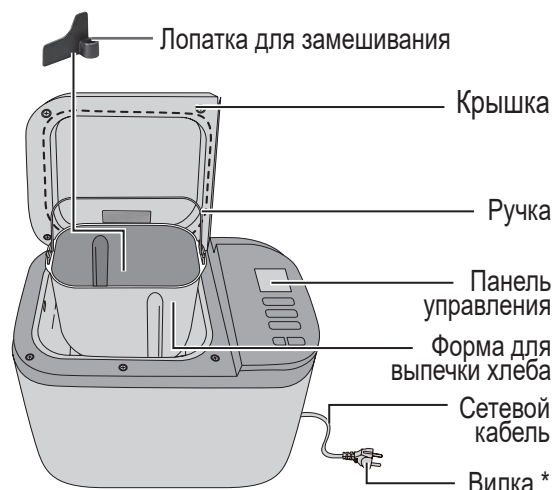
Для Вашей безопасности подключайте изделие только к сети переменного тока с защитным заземлением (занулением). Если у Вашей сети нет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку самостоятельно и не используйте переходные устройства.

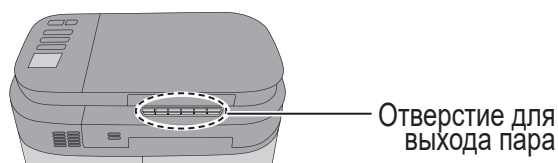
ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Наименования деталей и инструкции

Основной блок



* Форма вилки может отличаться от приведенной на иллюстрации.



Аксессуары

Мерная чашка

Для измерения жидкостей.

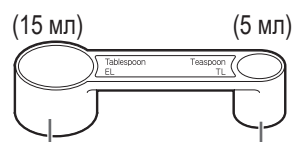


(Макс. 550 мл)

• 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.

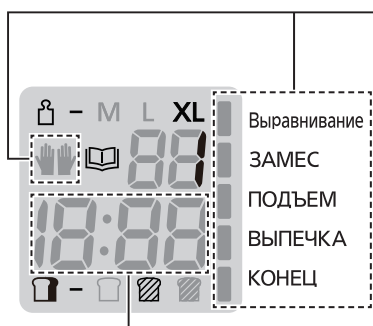


RU7

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.



Статус работы

Отображается для текущего этапа программы, кроме .

: Показывает индикацию о ручном управлении.

(См. стр. RU11 для доступных меню).

Отображение времени

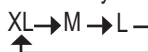
- Время до готовности.
- Если меню требует выполнения некоторых ручных шагов, на дисплее отобразится оставшееся время до начала этого процесса после нажатия кнопки .

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.



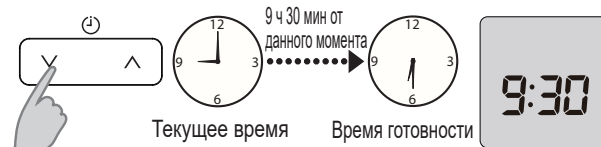
Таймер

- 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).



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.

- 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 подъятию 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.) Взяв 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

- Нарезьте 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

- Нарезьте бекон и салями кубиками размером 1 см.
- Нарезьте 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

- Нарезьте 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

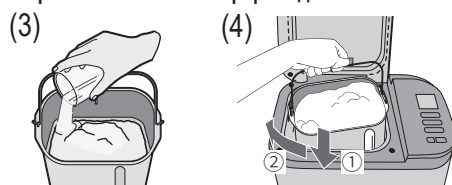
- 1** Откройте крышку, выньте форму для выпечки хлеба (1) и установите лопатку для замешивания на вал.(2)
- Проверьте нет ли посторонних предметов в зазоре между валом и посадочным отверстием лопатки. (с. RU19)



- 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.

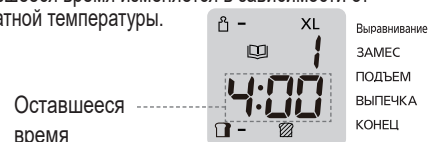
- Выберите параметры для выбранного меню. (См. с. RU11)

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 $\diamond$.

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

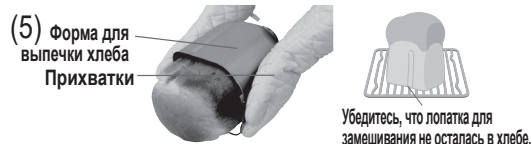
- * Не добавляйте ингредиенты после отображения оставшегося времени.

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

- 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.

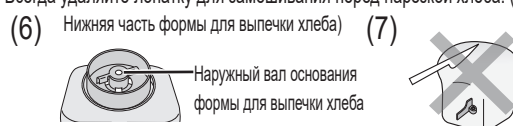
- 8** Немедленно извлеките хлеб, используя сухие прихватки, и положите его на решетку. (5)

- 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)



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 минут.

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

стенок 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.



Рецепты можно найти на с. RU18.

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.

RU13

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 отверстия 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 закармелизуется 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 перекладывании 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 «A» 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	1¼ 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
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»



Следуйте инструкциям,
приведенным на
с. RU14-16.

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 тесту форму 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 °C.
- 4 Обжарьте их во фритюре при температуре масла 170 °C и посыпьте корицей и рафинированным белым сахаром.

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.

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 моющих 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.

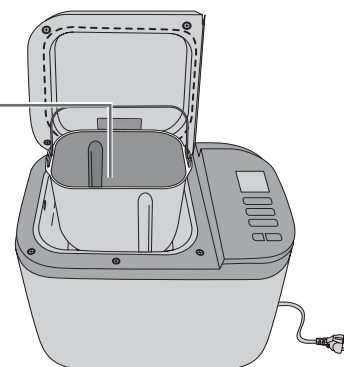
Используйте влажную ткань для протирания внутренней части устройства, кроме нагревательного элемента и области температурного датчика.

- Цвет внутренней части может измениться по мере использования.



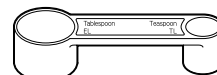
Нагревательный элемент

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.	[Обычный хлеб] ● 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. ● 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. ● Использован неправильный тип сухих дрожжей. → Рекомендуется использовать сухие дрожжи, с надписью на упаковке: быстрое замешивание, быстродействующие дрожжи или быстрое выпекание. Данный тип не требует предварительного брожения. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. → Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. (с. RU12) ● Вы положили слишком много соли или недостаточно сахара. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. → Убедитесь, что соль и сахар не включены в другие ингредиенты.
Произошел сбой питания, или устройство было остановлено, что можно сделать с неприготовленным тестом?	● Тесто можно использовать для приготовления пончиков, пиццы и других блюд. → Выньте тесто и сделайте пиццу или пончик (стр. RU14, 19). • 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.
Хлеб совершенно не поднялся. Мой хлеб имеет бледную корку и липкий на ощупь.	● Вы не использовали сухие дрожжи. → Поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Вам нужно будет вынуть хлеб из хлебопечи и начать приготовление с новыми ингредиентами.
Мой хлеб липкий и режется неравномерно.	● Хлеб был слишком горячий, когда вы его нарезали. → Позвольте вашему хлебу остыть на решетке перед нарезкой, чтобы выпустить пар.
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	● Вы использовали слишком много сухих дрожжей / воды. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку (для сухих дрожжей) / мерную чашку (для воды), имеющиеся в комплекте. → Убедитесь, что количество лишней воды не включено в другие ингредиенты. ● Вы использовали слишком много муки. → Тщательно взвешивайте муку, используя весы.
Мой хлеб полон воздушных пор.	● Вы использовали слишком много сухих дрожжей. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. ● Вы использовали слишком много жидкости. → Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.
Мой хлеб кажется деформированным после поднятия.	● Качество муки не очень хорошее. → Попробуйте использовать другую марку муки. ● Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.
Корочка сгибается и становится мягкой при охлаждении.	● 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.
Как сохранить корочку хрустящей?	● Чтобы сделать ваш хлеб более хрустящим, вы можете выпекать его в духовке при температуре 200 °C дополнительно в течение 5 - 10 минут.

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.

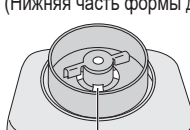
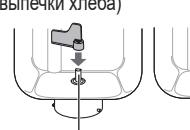
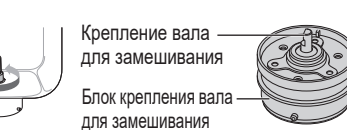
Варенье/джем переварилось

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

Русский

Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
Варенье/джем слишком жидкое и не застывает.	● Фрукты незрелые или перезрелые. ● Слишком низкое содержание сахара. ● Время приготовления было недостаточным. ● Использовались фрукты с низким содержанием пектина. → Оставьте варенье/джем до полного остывания. Варенье/джем продолжит застывать по мере остывания. → Используйте жидкое варенье/джем в качестве соуса для десертов.
Какой сахар можно использовать для варенье/джем?	● Можно использовать мелкозернистый или гранулированный белый сахар. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар или искусственный подсластитель.
Можно ли использовать замороженные фрукты?	● Их можно использовать только для режимов Варенье/Джем и Фрукты в сиропе.
При приготовлении варенье/джем можно ли использовать консервированные фрукты?	● Не используйте их. Качество не будет удовлетворительным.
Фрукты развалились при приготовлении в режиме «Фрукты в сиропе».	● Время приготовления было слишком большим. Возможно, плоды фруктов были слишком спелыми.
Вопрос	
Тесто протекает со дна формы для выпечки хлеба.	● 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. → 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.) (Нижняя часть формы для выпечки хлеба)    Вентиляционные отверстия (всего 4 шт) Крепление вала для замешивания Крепление вала для замешивания Блок крепления вала для замешивания Деталь № ADA29E226
Я чувствую запах гари во время выпекания хлеба.	● Ингредиенты, возможно, попали на нагревательный элемент. → 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. → Извлеките форму для выпечки хлеба из основного блока, чтобы положить ингредиенты.
Дым выходит из отверстия для выхода пара.	
Лопатка для замешивания издает шум.	● Причиной является неплотное крепление лопатки для замешивания на валу. (Это не является неисправностью.)
Экран исключения	
«1» отображается на дисплее, и работа остановлена.	● Когда питание устройства прерывается на определенное время, после восстановления на дисплее отображается 1. (Это режим ожидания, и устройство не может продолжить выполнение программы.) → Извлеките хлеб, тесто или ингредиенты, и начните снова с использованием новых ингредиентов.
«H01», «H02» отображается на дисплее.	● Дисплей указывает на проблему с устройством. → Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.
«U50» отображается на дисплее.	● Устройство является горячим (более 40 °C). Это возможно при повторном использовании. → Дайте устройству остыть ниже 40 °C перед повторным использованием (U50 исчезнет с дисплея).

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

RU23

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

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Уважно прочитайте цю інструкцію, щоб використовувати виріб правильно і безпечно.
- Перш ніж використовувати цей виріб, **ретельно перегляньте «Заходи безпеки» (стор. UA3–5) і «Важливі відомості» (стор. UA6) цієї інструкції.**
- Збережіть інструкцію для використання в майбутньому.
- Panasonic не несе відповідальності, якщо виріб буде використано неправильно, а також якщо не будуть дотримані правила в цій інструкції.

Вміст

Заходи безпеки UA3

Важливі відомості UA6

Назви деталей та інструкції UA7

• Основний блок.....UA7

• Аксесуари.....UA7

• Панель управління та дисплей.....UA8

Інгредієнти для випікання хлібу...UA9

• Інгредієнти хлібуUA9

• Додаткові інгредієнтиUA10

• Інформація про хліб без глютенуUA10

Меню та варіанти випічки UA11

Вказівки з використанняUA12

• До початку використанняUA12

• ПідготовкаUA12

• Випікання хлібу.....UA12

• Основний бездріжджовий.....UA13

• Випікання хлібу без глютенуUA13

• Випікання кекс без глютенуUA13

• Приготування піца / паста без глютену ..UA14

• Приготування тістаUA14

• ПельменіUA15

• ВипічкаUA15

• Приготування джему / Фрукти в сиропі ...UA16

Рецепти.....UA17

• Рецепти хлібуUA17

• Рецепти страв без глютенуUA18

• Рецепти тіста.....UA18

• Рецепти тіста і Рецепти солодкогоUA19

Догляд і чищення.....UA19

Вирішення проблем.....UA20

Технічні характеристики.....UA23

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

Щоб зменшити ризик травмування, ураження струмом або пожежі, виконуйте наступне:

■ Наступні символи показують ступінь пошкодження, що може бути викликано неправильною експлуатацією.

 УВАГА:	Потенційна небезпека, що може спричинити тяжкі або смертельні травми.
 ОБЕРЕЖНО:	Потенційна небезпека, що може спричинити легкі травми або ушкодження майна.

■ Символи класифікуються та пояснюються наступним чином:

 Цей символ вказує на заборону.	 Цей символ вказує на вимогу, якої слід дотримуватись.
--	---

УВАГА

Щоб уникнути ризику витоку струму, ураження струмом, пожежі через коротке замикання, опіків або травм.

-  ● Не дозволяйте немовлятам та дітям гратись з пакувальним матеріалом. (Це може призвести до його проковтування та задусення.)
- **Заборонено розбирати, ремонтувати або модифікувати прилад.**
→ Зверніться в магазин, де ви придбали прилад або в сервісний центр компанії Panasonic.
- **Запобігайте ушкодженню шнура живлення або штепсельної вилки.**
Виконувати наступні дії суворо заборонено:
Змінювати конструкцію, розташовувати прилад поруч або на нагрівальних приладах, згинати, скручувати, натягувати шнур живлення через поверхні з гострими кутами, ставити на шнур живлення важкі предмети, зв'язувати його у вузол а також переносити прилад, тримаючи за шнур живлення.
- **Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або штепсельна вилка мають пошкодження або штепсельна вилка нещільно входить в розетку побутової мережі.**
→ Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки, його має замінити виробник, авторизований сервісний центр виробника або кваліфікований спеціаліст.
- Під час вимикання приладу з розетки не тримайте штепсельну вилку мокрими руками.
- Не занурюйте прилад у воду і не бризкайте на нього водою та/або будь-якою іншою рідиною.
- Під час використання не торкайтесь, не блокуйте та не накривайте вентиляційні отвори.
 - Особливо пильнуйте за дітьми.

Українська

УВАГА

Щоб уникнути ризику витоку струму, ураження струмом, пожежі через коротке замикання, опіків або травм.



- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їх безпеку.
За дітьми слід доглядати, щоб вони не грали з приладом.
- Зберігайте прилад і його шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, відповідає той, що використовується в місці підключення.
Також не підключайте інші пристрої до тієї самої розетки, щоб запобігти перегрівання через великий електричний струм. Але якщо ви підключаєте кілька пристроїв, переконайтеся, що сумарна потужність не перевищує номінальну потужність розетки.
- Міцно вставте вилку в електричну розетку.
- Регулярно витирайте пил із вилки.
→ Відключіть електричну вилку та протріть сухою ганчіркою.
- негайно припиніть використання приладу та вимкніть його, якщо він припинить працювати належним чином.
Приклад неправильної роботи або поломки:
 - Вилка та шнур живлення перегріваються.
 - Шнур живлення пошкоджений або відбуваються перебої в живленні приладу.
 - Корпус приладу деформований, на ньому є помітні ушкодження, або він перегрівається.
 - Під час використання чути незвичайний звук обертання.
 - Відчувається неприємний запах.
 - Виникло інше порушення у роботі приладу.→ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.
- Не використовуйте прилад, якщо його деталі деформовані або пошкоджені (мають видимі тріщини або сколи).
→ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.

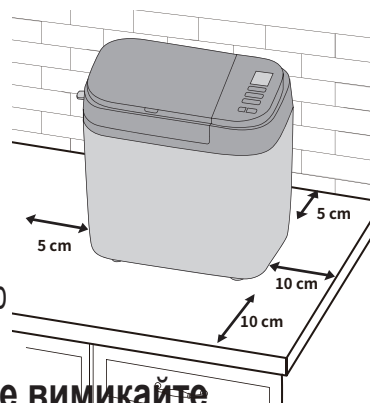
ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм і пошкодження майна



● **Не використовуйте прилад у наступних місцях.**

- На нестійких поверхнях або на електроприладах, наприклад, на холодильнику або на матеріалах, таких як скатертина, килим тощо.
 - У місцях, де на прилад може потрапити вода або біля джерел тепла.
- Розмістіть прилад на міцній, сухій, чистій, плоскій і жароміцній стільниці на відстані не менше 10 см від краю стільниці та не менше 5 см від стінок та інших предметів



Українська

● **Не виймайте форму для випічки хліба та не вимикайте живлення приладу під час використання.**

● **Під час використання та відразу після використання приладу не торкайтеся його гарячих частин, таких як форма для випічки хліба, внутрішні поверхні пристрою, нагрівальний елемент або внутрішня сторона кришки.**

Відриті поверхні приладу можуть нагрітися під час використання. Будьте обережні з джерелом залишкового тепла, особливо після використання.

→ Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся рукавичками виймаючи форму для випічки хліба та готовий хліб. (Не використовуйте вологі рукавички.)

● **Не використовуйте зовнішній таймер і подібні пристрої.**

- Цей прилад не розрахований на використання зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

● **Не вставляйте предмети в отвори.**

● **Не використовуйте більше максимальної кількості борошна (600 г) та інгредієнтів для підняття тіста, таких як сухі дріжджі (8.4 г) або розпушувач (18 г). (див. стор. UA23)**



● **Коли прилад не використовується, виймайте вилку із розетки.**

● **Обов'язково тримайте вилку рукою, коли виймаєте її з розетки. Не тягніть за шнур живлення.**

● **Перш ніж підіймати, переміщати або очищати прилад, від'єднайте його від мережі електропостачання та зачекайте, доки він охолоне.**

● **Цей прилад призначений тільки для домашнього використання.**

● **Після використання обов'язково чистіть прилад, особливо поверхні, що контактують з їжею. (див. стор. UA19)**

UA5

Важливі відомості

- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі, в кімнатах, де висока вологість. Не використовуйте надмірну силу під час використання приладу, як це показано праворуч, щоб уникнути несправності або деформації.
- Не видаляйте залишки за допомогою ножа або будь-якого іншого гострого інструменту.
- Не опускайте прилад різко, щоб не пошкодити його.
- Не зберігайте інгредієнти або хліб у формі для випічки хліба.



Цей символ на приладі означає «Гаряча поверхня. Торкатися з обережністю».

Заземлення

ОБЕРЕЖНО! Цей виріб сконструйований для підмикання до мережі змінного струму із захисним (третім) проводом заземлення (занулення).

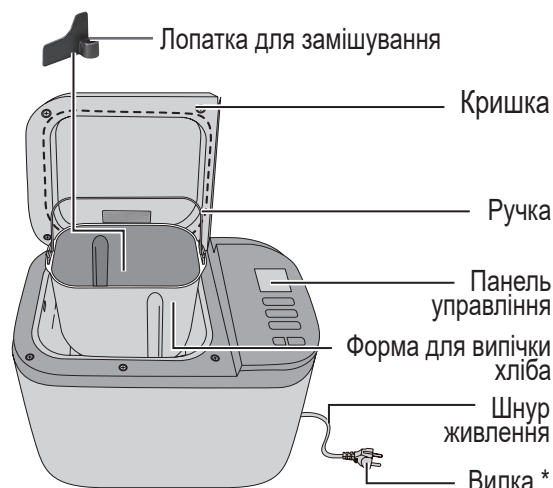
Для Вашої безпеки підключайте прилад тільки до електромережі із захисним заземленням (зануленням). Якщо Ваша розетка не має захисного заземлення (занулення), зверніться до кваліфікованого фахівця.

Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

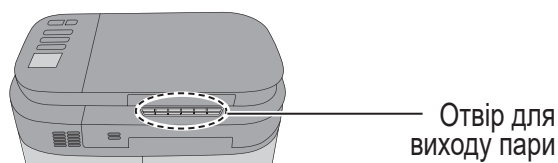
ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Назви деталей та інструкції

Основний блок



* Вигляд вилки може відрізнятися від того, що на зображенні.



Акcesуари

Мірна чашка

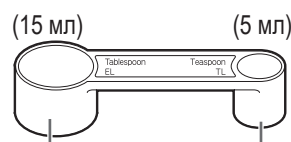
Для дозування рідин.



до 550 мл
• Ділення по 10 мл

Мірна ложка

Для дозування цукру, солі, сухих дріжджів тощо.



Столова ложка • Позначка ½
Чайна ложка • Позначки ¼, ½, ¾

Українська

Форма для хліба та лопатка для замішування тіста покриті натипригарне покриттям, щоб уникнути плям та полегшити виймання хліба.

■ Щоб не пошкодити керамічне покриття, дотримуйтесь наведених нижче вказівок:

- Не використовуйте гострі предмети, такі як ніж або виделка, для виймання хліба із форми. Якщо хліб важко виймається з форми, залиште її охолонути на 5-10 хвилин, попередньо переконавшись, що прилад нікому і нічому не нашкодить. Після цього потрусіть форму для хліба, використовуючи рукавички. (Див. стор. UA12)
(Притримуйте ручку, щоб вона не заважала вам виймати хліб.)
- Перед тим, як нарізати хліб, переконайтеся, що лопатка для замішування не залишилася у хлібі. Якщо лопатка залишилася, почекайте, поки хліб охолоне, і вийміть її.
(Не використовуйте твердих або гострих предметів, таких як ніж або виделка.)
Будьте обережні, щоб не отримати опік, оскільки лопатка для замішування може все ще бути гарячою.
- Для очищення форми для випічки хліба та лопатки для замішування використовуйте м'яку губку. Не використовуйте абразивні засоби, такі як скребок або металева губка.
- Тверді, грубі або великі інгредієнти, такі як борошно із цілого або молотого зерна, цукор, горіхи та насіння, можуть пошкодити керамічне покриття. Якщо використовуєте велику порцію інгредієнта, зламайте або наріжте його невеликими шматочками. Дотримуйтесь вказівок у розділі **Додаткові інгредієнти** (див. стор. UA10) та кількостей, указаних в рецептах.
- Для цього приладу використовуйте тільки комплектну лопатку для замішування

Форма для випічки хліба, лопатка для замішування та хліб можуть бути дуже гарячими після випікання. Будьте уважні під час роботи з ними.

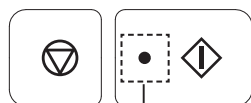
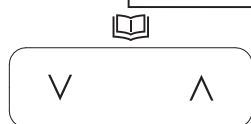
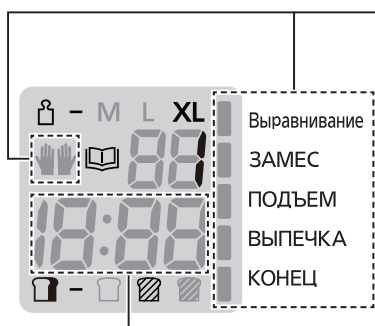


UA7

Назви деталей та інструкції

Панель управління та дисплей

- На малюнку показані всі слова та символи, але під час роботи відображається тільки відповідна інформація.



Стоп

Кнопка використовується для того, щоб скасувати настройку або зупинити програму. (Утримуйте більше 1 секунди.)

Старт

Натисніть цю кнопку, щоб запустити програму.

Індикатор стану

- Блимання позначає, що прилад у стані настройки або потрібно виконати дію вручну. Можна натиснути кнопку .
- Якщо індикатор світиться безперервним світлом, то прилад перебуває в стані виконання програми. Кнопку натискати не можна. Вона не працюватиме, навіть якщо прилад увімкнено у мережу електропостачання.

Статус роботи

Відображається на поточному етапі програми, крім .

: Означає виконання операції вручну.

(Див. стор. UA11 для списку доступних меню).

Час

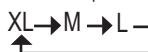
- Час, що залишився до готовності.
- Якщо за програмою необхідні дії вручну, після натискання кнопки на дисплеї відображається час, який залишився до початку процесу.

Меню

- Натисніть або один раз, щоб перейти в режим налаштування.
- Натисніть або ще раз, щоб обрати меню. (Щоб переходити між меню швидше, утримуйте кнопку.) Номери меню див. на стор. UA11.

Розмір

Натисніть цю кнопку, щоб обрати розмір. Опис меню див. на сторінці UA11.



Колір скоринки

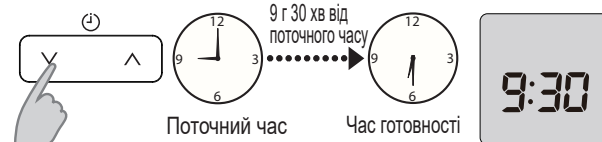
Натисніть цю кнопку, щоб обрати колір скоринки. Опис меню див. на сторінці UA11.

Середня Темна Світла



Таймер

- Установіть таймер затримки (час до готовності хліба). Тривалість таймера можна встановити до 13 годин. (Див. стор. UA11) наприклад: Зараз 21:00, і ви хочете, щоб хліб був готовий о 6:30 завтра уранці.
→ Установіть таймер на **9:30** (9 годин і 30 хвилин від поточного часу)



- Встановлення часу для меню «Солодке»:

«» Натисніть цю кнопку, щоб збільшити час.

«» Натисніть кнопку, щоб зменшити час.

(Щоб переводити час швидше, натисніть цю кнопку та утримуйте її.)

- Меню «Віпечка»

Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання, в тому числі додатковий час випікання, на 1 хвилину вперед.

- Меню «Джем» / «Фрукти в сиропі»

Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання на 10 хвилин вперед, але додатковий час випікання зміниться на 1 хвилину.

Інгредієнти для випікання хлібу

Щоб отримати найкращі результати, надзвичайно важливо використовувати інгредієнти у правильних кількостях.

Рідкі інгредієнти

Використовуйте комплектну мірну чашку або мірну ложку.

Якщо в рецепті вказана суміш (рідина плюс яйце), її слід зважити на вагах. Рекомендується використовувати електронні ваги.

Сухі інгредієнти

Потрібно зважувати на вагах або вимірювати за допомогою комплектної мірної ложки, якщо потрібна невелика кількість.

Рекомендується використовувати електронні ваги.

Інгредієнти хлібу

Борошно

Основний компонент хліба. Білок у борошні під час замішування утворює глютен. Глютен надає тісту структури та текстури і допомагає йому піднятися. Основний компонент хліба. Білок у борошні під час замішування утворює глютен. Глютен надає тісту структури та текстури і допомагає йому піднятися. Використовуйте борошно грубого помелу. Борошно грубого помелу отримують шляхом розмелювання пшениці. Воно має високий вміст білків, необхідних для набухання глютену.

Вуглекислий газ, що утворюється під час бродіння, захоплюється пружною сіткою глютену, викликаючи таким чином підняття тіста.

Біле борошно

Виготовляється шляхом розмелювання ядер пшениці, виключаючи висівки та паростки. Найкращим видом борошна для випікання хліба є борошно з позначкою «для пічечки хліба».

Не використовуйте борошно без дріжджових добавок або борошно з розпушувачем у якості заміни хлібопекарського борошна.

Цільнозернове борошно

Виготовляється шляхом розмелювання цілого ядра пшениці, включаючи висівки та паростки. Використовується для випікання хліба, корисного для здоров'я. Такий хліб нижчий за висотою і важчий за хліб, випечений з білого борошна.

Житнє борошно

Виготовляється шляхом розмелювання жита. Містить більше заліза, магнію і калію, що сприяє зміцненню здоров'я.

Завдяки низькому вмісту глютену, хліб з цього борошна більш щільний та важкий. Не використовуйте більше зазначеної кількості (це може призвести до перевантаження електромотора).

Сухі дріжджі

Забезпечують підйом тіста.

Обов'язково використовуйте сухі дріжджі, які не потребують попереднього бродіння. Не використовуйте дріжджі, які вимагають попереднього бродіння. Рекомендовано сухі дріжджі, на упаковці котрих написано «Швидка дія», «Легке випікання» або «Легке змішування». Використовуючи сухі дріжджі з пакетиків, герметизуйте пакетик відразу ж після використання. Щоб зберегти, дотримуйтеся інструкцій виробника та викиньте їх через 48 годин після відкриття. Більшість дріжджових пакетиків містить рекомендації щодо їх зберігання в сухому прохолодному місці.

Молочні продукти

Надають смаку та харчової цінності.

- Якщо використовувати молоко замість води, харчова цінність хлібу буде вища, але не використовуйте таймер, оскільки молоко може скиснути.

→ Зменшуйте кількість води пропорційно кількості молока.

Цукор (гранульований цукор, коричневий цукор, мед, патока тощо)

Використовується в якості «їжі» для сухих дріжджів, надає солодкий смак, покращує аромат, змінює колір скоринки.

- Використовуйте менше цукру, якщо додаєте родзинки або інші фрукти, які містять фруктозу.

Вода

Використовуйте звичайну воду з-під крану.

Якщо температура в приміщенні низька, використовуйте трохи підігріту воду для меню 2. Якщо температура в приміщенні висока, використовуйте охолоджену воду для меню 5 або 6. Вимірюйте рідини за допомогою комплектної мірної чашки.

Сіль

Покращує смак і підсилює дію глютену, щоб тісто краще підіймалося. Якщо виміряти кількість неправильно, хліб може вийти менш пишним або втратити смак.

Жир

Покращує аромат і робить хліб більш м'яким.

Використовуйте вершкове масло (не солоне), маргарин або олію.

Смак хлібу можна покращити, додаючи інші інгредієнти.

■ Яйця

Покращують харчову цінність і колір хліба. (Кількість води потрібно зменшувати пропорційно.) Збивайте яйця при додаванні яєць. Не використовуйте таймер для рецепта з яйцями. (Яйця швидко пропихають за високої кімнатної температури.)

■ Висівки

Збільшують вміст волокон у хлібі.

- Використовуйте не більше 50 г (5 ст.л.).

■ Паростки пшениці

Придає хлібу горіхового аромату.

- Використовуйте не більше 50 г (4 ст.л.).

■ Спеції, трави

Покращують аромат хліба.

- Використовуйте лише невелику кількість (не більше 1 ст. ложки).

Якщо використовуєте готову хлібопекарську суміш...

■ Суміші із сухими дріжджами

- 1 Насипте суміш у форму для випічки хліба, потім додайте води. (Необхідна кількість води вказана на пакеті із сумішшю)
- 2 Перейдіть у меню 2, виберіть розмір відповідно до об'єму суміші та почніть випікання.

- 600 г - XL • 500 г - L

- При використанні деяких сумішей не завжди зрозуміло, скільки сухих дріжджів вони містять. Для отримання оптимальних результатів попробуйте різні пропорції.

■ Хлібопекарська суміш із окремим пакетиком сухих дріжджів

- 1 Спочатку помістіть в форму для випічки хліба сухі дріжджі, потім хлібопекарську суміш, після чого залийте воду.
 - 2 Налаштуйте прилад відповідно до типу борошна в суміші та почніть випікання.
- Біле борошно - рекомендується для меню 1.
 - Борошно грубого помелу - меню 1
 - Цільнозернове борошно - меню 4

Примітка: Результат різниться залежно від виду змішаного борошна.

Інгредієнти для випікання хлібу

Додаткові інгредієнти (сухофрукти, горіхи, сирокочена ковбаса, сир тощо)

Доступні меню

Хліб		Тісто
Основной с изюмом	Диетический с изюмом	Основной с изюмом
Меню 3	Меню 6	Меню 15

Послідовність дій

Після натискання кнопки  ви почуєте звукові сигнали.

Помістіть додаткові інгредієнти вручну в форму для випічки хліба, поки мигає .

Час до звукового сигналу від початку (приблизний)

- Меню 3 / Основний хліб с изюмом: 24 хв. – 44 хв.
- Меню 6 / Диетический хліб с изюмом: 18 хв. – 53 хв.
- Меню 15 / Основний тісто з родзинками: 53 хв. – 1 год. 3 хв.

Увага до кількості інгредієнтів!

Додавайте інгредієнти в кількості, яка вказана в рецепті / меню.

Інакше • інгредієнти можуть випасти з форми для випічки хліба та викликати неприємні запахи та дим.

- Хліб може погано піднятися.

Сухі / нерозчинні інгредієнти

■ Сухофрукти

- Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.
- Інгредієнти, покриті цукром, можуть прилипнути до дозатора горіхів / изюму, і не потрапити до форми.

■ Горіхи, насіння

- Ретельно подрібніть.
- Горіхи погіршують дію глютену, тому не використовуйте забагато.
- Великим, жорстким насінням можна подряпати покриття форми для випічки хліба.

■ Herbs

- Використовуйте не більше 1-2 ст. л. сушених трав. Якщо додаєте свіжі трави, дотримуйтесь рецепта.

■ Сирокочена ковбаса, салямі, оливки, в'ялені помідори

- Іноді жирні інгредієнти можуть прилипати до дозатора горіхів / изюму, і не потрапляти до форми.
- Поріжте сирокочену ковбасу та салямі на кубики розміром 1 см.
- Поріжте оливки на чверті.

Вологі / в'язкі / розчинні інгредієнти

■ Свіжі фрукти, мариновані фрукти, овочі

- Дотримуйтесь рецепту, оскільки вміст води в інгредієнтах впливатиме на хліб.

■ Сир, шоколад

- Поріжте сир на кубики розміром 1 см.
- Дрібно поріжте шоколад.

Інформація про хліб без глютену

Процес виготовлення хліба без глютену значно відрізняється від звичайного способу випічки хліба.

Якщо ви випікаєте хліб без глютену з причин, пов'язаних зі здоров'ям, дуже важливо спочатку проконсультуватися з лікарем і дотримуватися вказівок, які наведено далі.

- Цю програму розроблено спеціально для певних інгредієнтів без глютену, тому використання ваших власних сумішей може бути менш ефективним.
- Безглютенового хліба не буде такою ж високою, як у класичного хліба. Він також буде щільнішої консистенції та світлішого кольору, ніж звичайний хліб.
- Якщо вибрано «Без глютену», потрібно чітко дотримуватися вказівок у рецепті. (Інакше хліб може вийти невдалим.) Є два типи безглютенових хлібопекарських сумішей: суміші з низьким вмістом глютену та суміші, які не містять пшениці та глютену. Якщо вам потрібно вибрати одну з них для використання цієї програми випікання, спочатку проконсультуйтеся у свого лікаря.
- Результати випікання та вигляд хліба можуть бути різними залежно від виду суміші. Іноді на бокових поверхнях хліба може залишитися борошно. Результати випікання із сумішами без пшениці можуть більше відрізнятися раз від разу.
- Краще зачекати, доки хліб охолоне, перш ніж розрізати його.
- Хліб необхідно зберігати в сухому прохолодному місці не більше 2 діб. Якщо ви не встигнете з'їсти весь хліб протягом цього терміну, його можна розділити на зручні порції та упакувати в пакети для заморожування, після чого зберігати в морозильній камері.

Попередження для тих, хто використовує цю програму з причин, пов'язаних зі здоров'ям.

У разі використання програми для випікання хліба без глютену проконсультуйтеся у свого лікаря або асоціації з лікуванням глютенкової хвороби та використовуйте тільки ті інгредієнти, що підходять для вашого стану здоров'я.

Rapasonic не відповідатиме за будь-які наслідки використання інгредієнтів без попередньої консультації у професіонала.

Дуже важливо не допустити потрапляння борошна, яке містить глютен, якщо хліб випікається з дієтичних причин. Особливу увагу слід приділити очищенню форми для випічки хліба та лопатки для замішування, а також столових приборів. Переконайтеся, що використовувані дріжджі, які використовуються, не містять глютену.

Меню та варіанти випічки

Доступність функції та необхідний час

- Зупинка або переміщення приладу під час приготування залежно від програми.
- Час, необхідний для кожного процесу, залежить від температури в кімнаті.

Меню №	Меню	Опції			Процеси					Примітка	Див. стор.	
		Розмір 	Колір скоринки 	Таймер 	Очікування	Замішування	Підйом	Випічка	Усього			
Випечка хлеба	1	Основний	✓	✓	✓	30 – 60 хв.	20 – 30 хв. *3	1 год. 50 хв. – 2 год. 20 хв.	50 – 55 хв.	4 год. – 4 год. 5 хв.	—	стор. UA12
	2	Основний швидкий	✓	✓	—	—	15 – 20 хв.	прибл. 1 год.	35 – 40 хв.	1 год. 55 хв. – 2 год.	—	стор. UA12
	3	Основний з родзинками	✓	✓*1	✓	30 – 60 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 50 хв. – 2 год. 20 хв.	50 хв.	4 год.	✓	стор. UA12
	4	Цільнозерновий	✓	—	✓	1 год.– 1 год. 40 хв.	15 – 25 хв. *3	2 год. 10 хв. – 2 год. 50 хв.	50 хв.	5 год.	—	стор. UA12
	5	Цільнозерновий швидкий	✓	—	—	15 – 25 хв.	15 – 25 хв. *3	1 год. 30 хв. – 1 год. 40 хв.	45 хв.	3 год.	—	стор. UA12
	6	Цільнозерновий з родзинками	✓	—	✓	1 год. – 1 год. 40 хв.	15 – 25 хв. *3	2 год. 10 хв. – 2 год. 50 хв.	50 хв.	5 год.	✓	стор. UA12
	7	Французький	—	—	✓	5 хв. – 1 год.	35 хв. – 40 хв. *3	3 год. 10 хв. – 4 год. 10 хв.	50 хв.	5 год. 40 хв.	—	стор. UA12
	8	Житній	—	—	✓	45 хв. – 1 год.	прибл. 10 хв.	1 год. 20 хв. – 1 год. 35 хв.	1 год.	3 год. 30 хв.	—	стор. UA12
	9	Основний бездріжджовий	—	—	—	—	20 хв. *4	—	1 год. 35 хв.	1 год. 55 хв.	✓	стор. UA12-13
Без глютену	10	Хліб без глютену	—	✓*2	—	—	20 – 25 хв. *5	35 – 40 хв.	50 – 55 хв.	1 год. 50 хв. – 1 год. 55 хв.	✓	стор. UA12-13
	11	Кекс без глютену	—	—	—	—	20 хв. *4	—	1 год. 30 хв.	1 год. 50 хв.	✓	стор. UA12-13
	12	Піца без глютену	—	—	—	—	20 – 25 хв. *5	5 – 10 хв.	—	30 хв.	✓	стор. UA12, 14
	13	Паста без глютену	—	—	—	—	15 хв. *5	—	—	15 хв.	✓	стор. UA12, 14
Тесто	14	Основний	—	—	—	30 – 50 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 10 хв. – 1 год. 30 хв.	—	2 год. 20 хв.	—	стор. UA12, 14
	15	Основний з родзинками	—	—	—	30 – 50 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 10 хв. – 1 год. 30 хв.	—	2 год. 20 хв.	✓	стор. UA12, 14
	16	Цільнозерновий	—	—	—	55 хв. – 1 год. 25 хв.	15 – 25 хв. *3	1 год. 30 хв. – 2 год.	—	3 год. 15 хв.	—	стор. UA12, 14
	17	Піца	—	—	✓	(Замішування) 10 – 18 хв.	(Підйом тіста) 7 – 15 хв.	(Замішування) прибл. 10 хв.	(Підйом тіста) прибл. 10 хв.	45 хв.	—	стор. UA12, 14
	18	Пельмені	—	—	—	—	20 хв.	—	—	20 хв.	—	стор. UA12, 15
Другое	19	Випічка	—	—	—	—	—	—	30 хв.– 1 год. 30 хв.	30 хв.– 1 год. 30 хв.	—	стор. UA12, 15
	20	Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 год. 30 хв.– 2 год. 30 хв.	—	стор. UA16
	21	Фрукти в сиропі	—	—	—	—	—	—	—	1 год. – 1 год. 40 хв.	—	стор. UA16

- У цих інструкціях використовуються такі скорочення: хв. = хвилини; год. = години, прибл. = приблизний.
- Примітка(👉): Меню використовується для ручних дій після звукового сигналу, наприклад, додавання додаткових інгредієнтів та зіскоблювання борошна зі стінок форми для хліба.

*1 Доступні кольори скоринки: «Світла» та «Середня».

*2 Доступні кольори скоринки: «Середня» та «Темна».

*3 Замішування включає період підйому.

*4 Замішування включає період зіскоблювання та формування.

*5 Це період зіскоблювання борошна

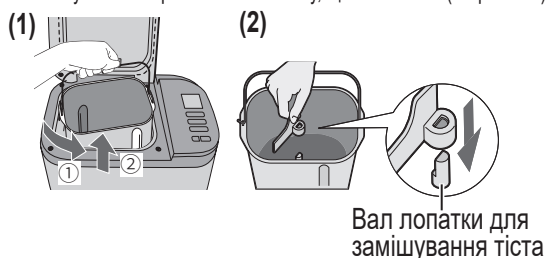
Вказівки з використання

До початку використання

- Перед першим використанням зніміть упаковку та очистіть прилад. (стор. UA19)
- Очистіть прилад, якщо не використовували його протягом тривалого часу. (стор. UA19)

Підготовка

- 1** Відкрийте кришку, витягніть форму для випічки хліба (1) і вставте лопатку для замішування тіста в вал. (2)
- Перевірте простір навколо валу і усередині лопатки для замішування і переконайтеся в тому, що вони чисті. (стор. UA19)



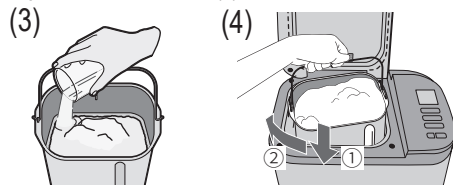
- 2** Підготуйте інгредієнти у **точних кількостях** відповідно до рецепту.

- 3** 1 Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба в порядку зазначеному в рецепті.

- При використанні меню «Хліб» та «Тісто» в першу чергу слід покласти сухі дріжджі.

- ① Розміщуйте сухі дріжджі якнайдалі від валу та лопатки для замішування тіста. Якщо на лопатку потраплять дріжджі, хліб може піднятися гірше.
- ② Покрийте дріжджі всіма сухими інгредієнтами. Дріжджі потрібно розмістити так, щоб на них не потрапила рідина до змішування.

- Заливайте рідину по краю форми для хліба, щоб не утворювати бризок. (3)



- 2 Протріть вологу та борошно навколо форми для випічки хліба та поверніть її до основного блоку. (4) **Закрийте кришку.**

- Щоб забезпечити оптимальні результати, не відкривайте кришку, якщо це не потрібно за програмою, оскільки це впливає на якість хліба.

- 4** Вставте вилку приладу в розетку 220 В – 230 В.

Виконайте етапи підготовки, перш ніж переходити до налаштування меню.

UA12

Випікання хлібу



Див стор. UA17, щоб оглянути рецепти.

- 5** Натисніть $\wedge$ або $\vee$ в Меню (📖), щоб змінити меню випікання хлібу.

- Виберіть параметри для відповідного меню. Див. стор. UA11

📏 Розмір хлібу 🍞 Колір скоринки ⌚ Таймер затримки

- 6** Натисніть кнопку $\diamond$, щоб запустити програму.

(Дисплей буде відображати, коли обрано меню «1»)

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення вибраної програми.

* Це значення залежить від температури в приміщенні.



- Певні меню вимагають виконання ручних дій після звукового сигналу.

(Див. стор. UA11, меню з піктограмою 🧤.)

Після цього знову натисніть кнопку $\diamond$.

* Завершіть додавання додаткових інгредієнтів, поки 🧤 на дисплеї мигає. Коли 🧤 перестане мигати, на дисплеї буде відображатися час, що залишився до завершення програми.

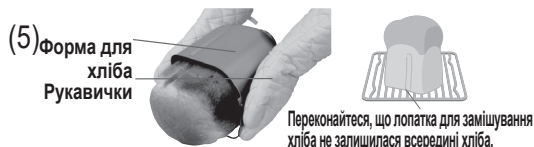
* Не додавайте інгредієнти, коли на дисплеї почне відображатися час, що залишився.

* Через певний час замішування продовжиться автоматично, без натискання кнопки $\diamond$.

- 7** Коли тісто буде готове (машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат (■) поруч зі словом Кінець) натисніть кнопку Стоп (⏏) та витягніть шнур з розетки.

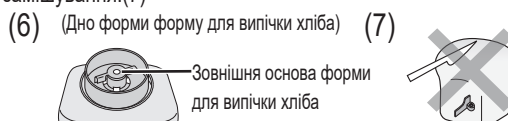
- 8** Негайно витягніть хліб, використовуючи сухі рукавички, та розмістіть його на ґратці. (5)

- Тримайте ручку за допомогою рукавичок і витрусіть хліб.



- Якщо переміщати прилад, це може погіршити форму хліба. (6)

- Перш ніж нарізати хліб, обов'язково вийміть лопатку для замішування. (7)



Основний бездріжджовий



Див стор. UA17, щоб оглянути рецепти.

1 — 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Перейдіть у меню 9

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Зачекайте приблизно 3 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно протягом 5 хвилин, поки  мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 5 хвилини.

8 Приблизно через 5 хвилини відкрийте кришку, коли почуєте звуковий сигнал. Дістаньте форму для випічки хліба, поки блимає . Дістаньте тісто з форми для випічки хліба, вийміть лопатку для замішування тіста, розкачайте тісто і помістіть його в центр форми. Встановіть форму для хліба в основний блок приладу.

Закрийте кришку і перезапустіть.

- Випікання розпочнеться через 10 хвилини без натискання кнопки .

9 Натисніть кнопку Стоп () та вийміть хліб після того, як пролунає 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Додаткове випікання

- Якщо випікання не завершено, дотримуйтесь наступного способу. (Час додаткового випікання можна використати двічі протягом 20 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку  потрібну кількість разів.)

- 1 Перейдіть у меню (Пропустіть, якщо ви не натиснули кнопку  на кроці 9)
- 2 Задайте тривалість випікання
 - Таймер можна встановити на 1 - 20 хвилин.
- 3 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
 - Щоб завершити випікання натисніть та утримуйте кнопку .

Поради:

- Таймер недоступний для цих меню. Він задає тільки тривалість приготування.
- Якщо ви будете сильно трясти форму для випічки хліба, щоб витягти з неї хліб, то він деформується.

Випікання хлібу без глютену



Див стор. UA18, щоб оглянути рецепти.

1 — 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Перейдіть у меню 10

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Зачекайте приблизно 6 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть**

борошно протягом 3 хвилин, поки  мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

8 Натисніть кнопку Стоп () та вийміть хліб після того, як пролунає 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Поради: Використовуйте гумову лопатку, щоб не пошкодити форму для випічки хліба. Не використовуйте металеву лопатку.

Випікання кекс без глютену



Див стор. UA18, щоб оглянути рецепти.

1 — 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Перейдіть у меню 11

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Зачекайте приблизно 2 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно протягом 3 хвилин, поки  мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

8 Зачекайте приблизно 12 хвилин. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно на бокових стінках форми для випічки хліба, поки мигає  . Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

- Випікання розпочнеться через 3 хвилини без натискання кнопки .

9 Натисніть кнопку Стоп () та вийміть торт після того, як машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Поради:

- Використовуйте гумову лопатку, щоб не пошкодити форму для випічки хліба. Не використовуйте металеву лопатку.
- Якщо ви будете сильно трясти форму для випічки хліба, щоб витягти з неї хліб, то він деформується.

UA13

Вказівки з використання

Приготування піца / паста без глютену



Див стор. UA18,
щоб оглянути
рецепти.

1 – 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Перейдіть у меню

Піца без глютену	Паста без глютену
Меню 12	Меню 13

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Приблизно через 5 хвилин для безглютенової піца, 2 хвилини для безглютенової паста, **відкрийте кришку**, після звукового сигналу. **Зіскребіть борошно за 3 хвилини, поки  блимає. Закрийте кришку і перезапустіть.**

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

8 Натисніть кнопку Стоп () та вийміть тісто після того, як пролунає 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Піца без глютену

9 Розділіть тісто на 2 частини за допомогою скребка та сформуйте з нього кульки, розкачайте їх в кола діаметром приблизно у 20 см.

10 Змастіть поверхню коржа своїм улюбленим соусом, розкладіть бажані інгредієнти та випікайте в духовці.

Паста без глютену

9 Оберніть тісто харчовою плівкою і помістіть у холодильник на 1 годину.

10 Злегка посипте поверхню тіста крохмалем або борошном згідно з рецептом, а потім надайте йому бажану форму.

11 Зваріть пасту і подавайте з улюбленим соусом.

Поради: Використовуйте гумову лопатку, щоб не пошкодити форму для випічки хліба. Не використовуйте металеву лопатку.

Приготування тіста



Див стор. UA18-19,
щоб оглянути
рецепти.

1 - 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Натисніть  або  в Меню () , щоб змінити меню замішування тіста.

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення програми.

7 Коли тісто буде готове (машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**) натисніть кнопку .

Поради: Таймер недоступний для меню тіста, окрім меню «Піца».

Тісто для хліба

8 Придайте готовому тісту потрібну форму та зачекайте, доки воно підійметься до подвійного розміру, а потім запікайте в духовці.

Тісто для піца

8 Розділіть тісто за допомогою скребка та сформуйте з нього кульки.

9 Накрийте їх вологим кухонним рушником і залиште на 10 хвилин.

10 Розтягніть кульки у круглі коржі та зробіть виделкою дірочки.

11 Змастіть поверхню коржа своїм улюбленим соусом, розкладіть бажані інгредієнти та випікайте в духовці.

Пельмені



1 — 4 Див. стор. UA12 розділу «Підготовка»

5 Перейдіть у меню 18

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Можете залишити тісто в хлібопекарні на 30 хвилин -1 годину або викладіть його в миску і накрийте плівкою або кришкою та залиште при кімнатній температурі. За цей час набухає клейковина, тісто робиться еластичним і легше розкочується. Існує кілька способів ліплення пельменів, а також багато пристосувань для прискорення цього процесу. Нижче приведений традиційний спосіб:

8 Відріжте від тіста невеликий шматок, інше тісто укрийте, щоб воно не сохнуло. Краще ставити миску з тістом у холодильник. З відрізаного шматка скачайте джгут товщиною в палець.

9 Відріжте від нього шматочок (~ 2 см) і розкотіть його качалкою в як можна більш тонкий кружок. Щоб тісто не прилипало до дошки, завжди посипайте її борошном. Качалку теж добре протирайте борошном.

10 Покладіть на кружок фарш, складіть півмісяцем і зашипніть краї. Якщо краї погано склеюються, проведіть по них змоченим у воді пальцем.

11 Кути скріпіть разом, роблячи “вушко”.

12 Готові пельмені складають на посипану борошном дошку, а потім прямо на ній заморожують. Температура заморозки повинна бути як можна більш низькою.

13 Заморожені пельмені знімають з дошки і зберігають у морозильнику. Фарш на пельмені вибирайте за смаком.

Поради: Прісне тісто без дріжджів для пельменів досить важко вимісити - утомлюються руки. Якщо зробити його м'якшим, тісто не витримає начинку при варінні... Програма меню «Пельмені» призначення для вимішування подібного тіста. Ви зможете легко приготувати пельмені, вареники, домашню локшину і навіть хмиз.

Зверніть увагу!

- 1) Вода для тіста повинна бути кімнатної температури
- 2) Не порушуйте співвідношення води та борошна, це може призвести до поломки мотора. Якщо Ви віддасте перевагу більш крутому тісту, просто додайте потрібну кількість борошна вручну та добре вимісіть тісто.

Українська

Випічка



Підготовка:

- ① Змішайте інгредієнти в місці згідно з рецептом.
- ② Вийміть лопатку для замішування тіста і вистеліть жиростійкий папір навколо форми для хліба, а потім залийте змішані інгредієнти.
- ③ Встановіть форму для хліба в основний блок і вставте вилку приладу в розетку.

1 Перейдіть у меню 19

2 Задайте тривалість випікання

3 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення програми.

4 Натисніть кнопку Стоп () та вийміть торт після того, як машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Додаткове випікання

- Якщо випічка недостатньо пропечеться, повторіть етапи 1-4. (Час додаткового випікання можна використати двічі протягом 80 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку  потрібну кількість разів.)

Поради: Таймер недоступний для цих меню. Він задає тільки тривалість приготування.

UA15

Вказівки з використання

Приготування Джему/Фрукти в сиропі



Див стор. UA19,
щоб оглянути
рецепти.

Підготовка до приготування джему

- 1 Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту.
- 2 Вставте лопатку для замішування в форму для хліба.
- 3 Помістіть інгредієнти в форму для хліба в такому порядку:
половина фруктів → половина цукру → друга половина фруктів
→ цукор, що залишився.
- 4 Встановіть форму для хліба в основний блок і вставте вилку
приладу в розетку.

Підготовка до приготування фрукти в сиропі

- 1 Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту. (Вийміть лопатку
для замішування.)
- 2 Помістіть інгредієнти в форму для хліба в порядку, зазначеному
у рецепті, залийте інгредієнти водою.
- 3 Встановіть форму для хліба в основний блок і вставте вилку
приладу в розетку.

1 Перейдіть у меню

Джему	Фрукти в сиропі
Меню 20	Меню 21

2 Встановіть час приготування, а потім запустіть прилад.

3 Натисніть кнопку та спорожніть форму від Джему/Фрукти в сиропі після того, як пролунає 8 звукових сигналів та блимне квадрат () поруч зі словом **Кінець**.

Додаткове приготування

- Якщо результат незадовільний → повторіть кроки 1 - 3.
(Час додаткового приготування можна використати двічі
протягом 10 - 40 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову
можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку
 потрібну кількість разів.)

Поради:

- Таймер недоступний для цих меню. Він задає тільки тривалість
приготування.
- Суворо дотримуйтесь кількості інгредієнтів в рецепті. Інакше джем не
застигне, википить або згорить.

Примітка-щодо приготування джему

- Для того, щоб джем добре застиг, необхідна достатня кількість
цукру, кислоти та пектину.
- Фрукти з високим вмістом пектину застигають швидко, але якщо
пектину небагато, то джем буде більш м'яким.
- Використовуйте стиглі фрукти. Занадто або недостатньо стиглі
фрукти не забезпечать застигання джему.
- Рецепти в інструкціях розраховані на м'який джем через відносно
невелику кількість цукру.
- Коли час приготування короткий, шматочки фруктів можуть частково
залишитися, а варення може стати водянистим.
- Джем буде застигати також під час охолодження. Будьте уважні, щоб
не перетримати джем.
- Помістіть готовий джем у контейнер якомога раніше. Будьте
обережні, щоб уникнути опіків, коли будете виймати джем.
- Якщо залишити джем у формі для випічки хліба, він може підгоріти.
- Зберігайте джем у прохолодному темному місці. Через менший
вміст цукру термін його зберігання менше, ніж у магазинних
джемів. Після відкриття тримайте в холодильнику та споживайте
протягом невеликого терміну.

Рецепти

Приклад

Назва рецепту

№ Меню + Загальний час приготування +
Значок вибору

		M	L	XL
↓	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
☞	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Яйце (В), збите	1 (60 г)	1 (60 г)	2 (120 г)
	Насіння соняшника	50 г	65 г	75 г
☞	Сир	50 г	65 г	75 г

Варіанти вибору в кожному меню та необхідні операції позначені в рецепті значками наведеними нижче.

Варіанти

☐ Світла скоринка ☒ Середня скоринка ☒ Темна скоринка ⌚ Таймер затримки



Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба в зазначеному в рецепті порядку.



Виконайте ручні дії після звукового сигналу, як то: додавання додаткових інгредієнтів та зіскоблювання борошна зі стінок форми для хліба.

Скорочення:

ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка

Яйце (В) = Яйце великого розміру; Яйце (С) = Яйце середнього розміру.

Рецепти хлібу

Основний

Білий хліб

Меню 1 (4 год. – 4 год. 5 хв.) ☐ ☒ ☒ ⌚

		M	L	XL
	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл

Основний швидкий

Білий хліб (швидкий рецепт)

Меню 2 (1 год. 55 хв. – 2 год.) ☐ ☒ ☒

		M	L	XL
	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл

Основний з родзинками

Хліб з родзинками

Меню 3 (4 год.) ☐ ☒ ☒ ⌚

		M	L	XL
	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Масло	20 г	30 г	40 г
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл
	Родзинки *1	80 г	100 г	120 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.

Цільнозерновий

Хліб з непросіяного борошна

Меню 4 (5 год.) ⌚

		М	Л	XL
	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл

Цільнозерновий швидкий

Цільнозерновий швидкий

Меню 5 (3 год.)

		M	L	XL
	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл

Цільнозерновий з родзинками

Цільнозерновий з родзинками

Меню 6 (5 год.) ⌚

		М	L	XL
	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	200 г	250 г	300 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	200 г	250 г	300 г
	Олія	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	280 мл	330 мл	370 мл
	Родзинки *1	80 г	100 г	120 г

Французький

Французький хліб

Меню 7 (5 год. 40 хв.) ⌚

☞	Сухі дріжджі	1 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г
	Сіль	1½ ч. л.
	Вода	290 мл

Житній

Житній хліб

Меню 8 (3 год. 30 хв.) ⌚

☞	Сухі дріжджі	1¼ ч. л.
	Житнє борошно	250 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	250 г
	Олія	2 ст. л.
	Мед	40 г
	Сіль	1¼ ч. л.
	Мелений кмін	1 ч. л.
	Насіння кмину	½ ч. л.
	Солод житній	40 г
	Гаряча вода	80 мл
	Вода	260 мл

A: Помістіть житній солод у термостійку миску, а потім залийте окропом. Добре розмішайте і почекайте, поки температура знизиться приблизно до 40 °C.

B: Додайте води в миску «A» і добре перемішайте.

Класичний хліб без дріжджів

Хліб без дріжджів

Меню 9 (2 год. 15 хв.)

☞	Молоко	220 мл
	Йогурт	160 г
	Олія	40 г
	Цукор	2 ч. л.
	Сіль	1¼ ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	500 г
	Порошок для випічки	18 г

Див. стор. UA12-13, вказівки з використання.

Українська

Рецепти

Рецепти страв без глютену

Див. стор. UA13-14, вказівки з використання.

Хліб без глютену

- Результат може відрізнятись в залежності від рецептів або типу хлібної суміші.
- Дотримуйтесь рецепту на упаковці вашої хлібної суміші, що не містить глютену.

Хліб без глютену

Меню 10 (1 год. 50 хв. - 1 год. 55 хв.)

Вода	430 мл
Олія	1 ст. л.
Суміш для випікання хліба без глютену	500 г
Сухі дріжджі	2 ч. л.

Хліб без глютену та пшеничного борошна

Меню 10 (1 год. 50 хв. - 1 год. 55 хв.)

Молоко	310 мл
Яйця (С), збиті	2 (100 г)
Яблучний оцет	1 ст. л.
Олія	2 ст. л.
Мед	60 г
Сіль	1¼ ч. л.
Борошно з коричневого рису	150 г
Картопляний крохмаль	300 г
Ксантанова камедь	2 ч. л.
Сухі дріжджі	2½ ч. л.

Пряний хліб без глютену

Додайте зазначену кількість вибраної суміші та змішайте її з наступними інгредієнтами у формі для випікання, щоб отримати обраний вами хліб.

Хліб з фруктами та спеціями

(1 год. 50 хв.)

Суміш фруктів	100 г
Кориця	2 ч. л.

Хліб з кленовим сиропом та пеканом

(1 год. 55 хв.)

Кленовий сироп	2 ст. л.
Пекан	50 г

Хліб з родзинками та фініками

(1 год. 55 хв.)

Апельсиновий сік *1	2
Змішані спеції	2 ч. л.
Подрібнені фініки	150 г
Родзинки	100 г
Цедра апельсину	2

*1 Приготуйте з необхідною кількістю води й помістіть у форму для хлібу перед вільною сумішшю клейковини.

Хліб «П'ять злаків»

(1 год. 55 хв.)

Насіння льону	1 ст. л.
Насіння кунжуту	2 ст. л.
Гарбузове насіння	1 ст. л.
Насіння маку	1 ст. л.
Насіння соняшника	1 ст. л.

Хліб з в'яленими помідорами та пармезаном

(1 год. 55 хв.)

Тертий пармезан	50 г
В'ялені томати в олії, відціджені та подрібнені	50 г

Кекс без глютену

Шоколадний пиріг без глютену

Меню 11 (1 год. 50 хв.)

Масло (Поріжте на кубики розміром в 1 см)	150 г
Цукор	150 г
Яйця (В), збиті	3 (180 г)
Чорний шоколад, розтоплений	120 г
Біле рисове борошно	120 г
Какао-порошок	30 г
Порошок для випічки	10 г

Піца без глютену

Піца без глютену

Меню 12 (30 хв.)

Вода	380 мл
Біле рисове борошно	475 г
Рослинна олія	1¼ ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Сухі дріжджі	1 ч. л.

Паста без глютену

Паста без глютену

Меню 13 (15 хв.)

Суміш / збиті 2 яйця (С) + вода	260 г
Біле рисове борошно	220 г
Картопляний крохмаль	80 г
Кукурудзяний крохмаль	100 г
Ксантанова камедь	1½ ст. л.
Олія	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.

- Обов'язково збивайте яйця та воду до однорідності.
- Помістіть борошно, крохмаль і ксантанову камедь в іншу миску і добре перемішайте.

Рецепти тіста

Див. стор. UA14, вказівки з використання.

Основний

Основний тісто

Меню 14 (2 год. 20 хв.)

Сухі дріжджі	1 ч. л.
Борошно з твердих сортів пшениці	500 г
Масло	30 г
Цукор	1½ ст. л.
Сіль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

Основний з родзинками

Основний тісто з родзинками

Меню 15 (2 год. 20 хв.)

Сухі дріжджі	1 ч. л.
Борошно з твердих сортів пшениці	500 г
Масло	30 г
Цукор	1½ ст. л.
Сіль	1½ ч. л.
Вода	310 мл
Родзинки	100 г

Цільнозерновий

Непросіяне борошно

Меню 16 (3 год. 15 хв.)

Сухі дріжджі	1½ ч. л.
Цільнозернове пшеничне борошно	500 г
Масло	30 г
Цукор	1½ ст. л.
Сіль	2 ч. л.
Вода	340 мл

Рецепти тіста і Рецепти солодкого

Піца

Піца
Меню 17 (45 хв.)

Сухі дріжджі	½ ч. л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Масло	15 г
Цукор	½ ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Вода	200 мл

Пампушки (з залишків прісного тіста, яке ще не випікалося)

- Розділіть тісто на невеликі шматочки по 35 г кожен та сформуйте з них кульки. Накрийте їх невеликим рушником і залиште на 10 - 20 хвилин.
- Розкачайте їх у тонкі коржі і за допомогою формочки для пампушок виріжте пампушки.
- Залиште тісто бродити на 20 - 30 хвилин (поки воно не збільшиться вдвічі) при температурі 30 - 35 °C.
- Обсмажте пампушки у фритюрі при температурі олії у 170 °C і посипте корицею та рафінованим білим цукром.

Пельмені

Пельмені
Меню 18 (20 хв.)

Борошно з твердих сортів пшениці	450 г
Сіль	½ ч. л.
Яйця (С), збиті	1 (50 г)
Вода	210 мл

Випічка

Фруктовий пиріг

Меню 19 Таймер: 1 год. 20 хв.

Масло	150 г
Цукор	130 г
Яйця (С), збиті	3 (150 г)
Молоко	1 ст. л.
Борошно без дріжджових добавок (змішаний та просіяний)	250 г
Порошок для випічки	10 г
Суміш сухофруктів	70 г

- У великій мисці збийте масло та цукор до отримання легкої та повітряної консистенції. Додавайте яйця по одному, добре збиваючи.
- Додайте молоко, просіяне борошно (А) та суміш сухофруктів, добре збиваючи після додавання.
- Витягніть лопатку для замішування та оберніть форму для випікання хлібу пергаментним папером, вилийте тісто зі змішаними інгредієнтами у форму.

- Установіть форму для випічки хліба в основний блок, підключіть живлення.
- Виберіть меню та встановіть час випікання: 1 година 20 хвилин.
- Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
- Натисніть кнопку  та витягніть пиріг, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і квадрат (■) поруч зі словом **Кінець** почне блимати.

Джем

Полуничний джем

Меню 20 Таймер: 1 год. 40 хв.

Полуниця, дрібно нарізана	600 г
Цукор	400 г
Порошкоподібний пектин *	13 г

* Посипте пектином інгредієнти в формі для випічки хліба, перш ніж встановити її в основний блок.

Фрукти в сиропі

Яблука в сиропі

Меню 21 Таймер: 1 год. 30 хв.

Домашні яблука, очищені від шкірки, серцевини та нарізані кубиками	300 г
Цукор	60-90 г
Лимонний сік	1 ст. л.
Вода	330 мл
Кориця	трохи

- Перемішайте після приготування.

Українська

Догляд і чищення

Перед чищенням витягніть вилку пристрою з розетки і дайте йому охолонути.

Як уникнути пошкодження приладу.

- Не використовуйте абразивні речовини. (миючі засоби, засоби для чищення тощо)
- Не мийте частини приладу в посудомийній машині.
- Не використовуйте бензол, розчинники, спирт і відбілювач.
- Після чищення частин, які можна мити водою, протріть їх м'якою тканиною. Завжди тримайте частини хлібопекарні сухими та чистими.

Форма для випічки хліба та лопатка для замішування

Видаліть залишки тіста. Вимийте м'якою губкою і ретельно висушіть.

- Не занурюйте форму для випічки хліба у воду.
- Якщо неможливо витягнути лопатку для замішування, відмочіть її в теплій воді протягом 5–10 хвилин. (Не залишайте надовго.) Не мийте форму для хліба теплою водою з милом.

Зовнішні поверхні та отвір для виходу пари

- Протріть вологою тканиною.

Внутрішня частина

Видаліть залишки їжі.

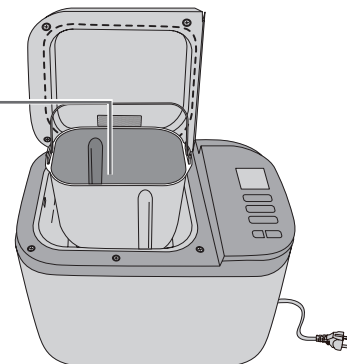
Вологою ганчіркою протріть внутрішні поверхні приладу, крім нагрівального елемента та області датчика температури.

- Колір внутрішньої частини може змінитися за термін використання приладу.



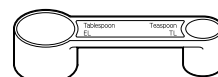
Нагрівальний елемент

Датчик температури



Мірна чашка та мірна ложка

Вимийте теплою водою з милом та добре висушіть.



- Не мийте в посудомийній машині.



UA19

Вирішення проблем

Перш ніж звертатися до служби підтримки, перевірте несправність у цьому розділі.

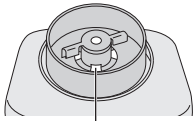
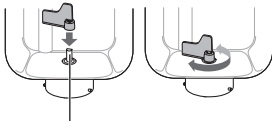
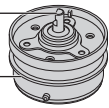
Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Хліб не піднімається. Верх хліба нерівний.	[Хліб] ● Якість глютену у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість глютену може мінятися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю.) → Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. ● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини. → Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. ● Ви використовуєте невідповідні дріжджі. → Використовуйте сухі дріжджі у пакетиках, на упаковці котрих написано «Швидка дія», «Легке випікання» або «Легке змішування». Цей тип не вимагає попереднього бродіння. ● Ви поклали мало дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● На дріжджі потрапила рідина перед замісом. → Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку, як вказано в рецепті. (стор. UA12) ● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту. → Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор.
Чи можна використовувати невіддале тісто знову? Наприклад: Тісто не випікалося ... тощо.	● З нього можна зробити пончики, піцу тощо. → Вийміть тісто та зробіть піцу чи пончик (стор. UA14, 19). • Тісто вже почало процес бродіння або вже почало випікатися. → Вийміть тісто і почніть випікати його в духовці протягом 40 хвилин при 170 °C. Спостерігайте за тістом під час випікання.
Хліб зовсім не піднявся. Хліб вийшов блідим і гливким.	● Ви не додали сухі дріжджі. → Додайте необхідну кількість сухих дріжджів у форму для випічки хліба. ● Ви поклали недостатньо сухих дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить у комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Вам потрібно вииняти хліб із форми для хлібу та почати спочатку з новими інгредієнтами.
Хліб липкий і розрізається на нерівні шматки.	● Коли ви різали хліб, він був занадто гарячий. → Перш ніж розрізати хліб, зачекайте, доки він охолоне на ґратці, щоб випустити пару.
Хліб дуже сильно піднявся.	● Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів або води. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (сухі дріжджі) або мірної чашки (вода), що входять до комплекту. → Перевірте, що інші інгредієнти не містять зайвої кількості води. ● Ви використали забагато борошна. → Ретельно зважуйте борошно на вагах.
Хліб дуже рихлий.	● Ви використовуєте надмірну кількість сухих дріжджів. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту. ● Ви додали забагато рідини. → Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші. Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.
Схоже, хліб провалився після підйому	● Якість борошна не задовільна. → Спробуйте використовувати борошно іншого виробника. ● Ви додали забагато рідини. → Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолодженні.	● Водяна пара, що залишається в хлібі після приготування, може перейти в скориночку і злегка її пом'якшити. → Для зменшення кількості водяної пари, спробуйте зменшити кількість води на 10 – 20 мл.
Як зробити скориночку хрусткою?	● Щоб хліб вийшов хрустким, можна випікати його в духовці при 200 °C (відмітка 6) додатково протягом 5–10 хвилин.

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	● Після випікання ви залишили хліб у формі для випічки хліба на задовгий час. → Швидко витягуйте хліб після випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин.
Чому хліб погано змішався?	● Ви не установили лопатку для замішування в форму для випічки хліба. → Переконайтеся, що лопатка для замішування знаходиться в для випічки хліба, перш ніж додавати інгредієнти.
Додаткові інгредієнти погано змішалися.	● Ви додавали додаткові інгредієнти у форму для хліба, коли блимала піктограма «»? → Додаткові інгредієнти потрібно додавати в форму для хліба під час блимання піктограми «».
Хліб не випікся.	● Було вибрано меню приготування тіста. → Це меню не включає процес випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Ви можете спробувати запікати тісто у своїй духовці, якщо воно піднялося. ● Води було недостатньо, тому було ввімкнено пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила. → Зверніться до продавця для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної чашки, що входить до комплекту. ● Ви забули вставити лопатку для замішування. → Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку для замішування. (стор. UA12) ● Вал лопатки у формі для випічки хліба застряг і не обертається. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій → валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.)
Знизу та по бокам хліба надлишок борошна.	● Ви використовували забагато борошна або недостатньо рідини. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою ваг для борошна або мірної чашки для рідин, яка входить до комплекту.
Хліб не виходить із форми.	● Якщо хліб прилип до форми для випічки хліба і його важко вийняти, залиште форму для випічки на 5–10 хвилин, щоб вона охолола, попередньо переконавшись, що вона не зможе нікому і нічому нашкодити. - Після цього потрусіть форму для хліба, використовуючи рукавички. (Притримуйте ручку, щоб вона не заважала вам виймати хліб.)
Моя паста без глютену вийшла невдалою.	● Тісто було занадто м'яке. → Зменште об'єм води або збільште кількість ксантанової камеді. ● Тісто було затверде. → Зменште кількість ксантанової камеді або збільште об'єм води.
Лопатка для замішування залишається в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки хліба.	● Хліб трохи твердий. → Зачекайте, доки хліб повністю охолоне, перш ніж акуратно витягти лопатку для замішування. Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші, тому спробуйте наступного разу додати води на 10–20 мл більше. ● Під лопаткою для замішування з'явилася скоринка. → Промивайте лопатку та вал лопатки після кожного використання.
Під час приготування джему він пригорів або лопатка для замішування застигла та не виймається.	● Ви додали замало фруктів або забагато цукру. → Покладіть форму для випічки хліба в раковину та залийте її теплою водою до половини. Зачекайте, доки вода не розчинить суміш у формі або доки лопатку для замішування не можна буде витягти. Після цього помийте форму м'якою губкою чи подібним засобом.
Джем википів.	● Ви додали забагато фруктів або цукру. → Використовуйте кількість фруктів і цукру, указану на стор. UA19.

Вирішення проблем

Перш ніж звертатися до служби підтримки, перевірте несправність у цьому розділі.

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Джем дуже рідкий і не застиг.	● Фрукти були недоспілі або переспілі. ● Ви додали замало цукру. ● Недостатній час приготування. ● У фруктах було замало пектину. → Зачекайте, доки джем повністю охолоне. Джем буде застигати також під час охолодження. → Використовуйте рідкий джем як соус для десертів.
Який цукор можна використовувати для джему?	● Можна використовувати білий гранульований цукор або пудру. Не використовуйте коричневий цукор, дієтичний цукор, цукор із низьким вмістом калорій або штучний підсолоджувач.
Чи можна використовувати заморожені фрукти?	● Їх можна використовувати тільки для фрукти в сиропі.
Чи можна для приготування джему використовувати заспиртовані фрукти.	● Не використовуйте їх. Якість готового продукту буде незадовільною.
Фрукти розвалилися при приготуванні фрукти в сиропі.	● Час приготування був занадто довгим. Фрукти перезріли.

Проблема	Причина та засіб усунення
Тісто витікає у дна форми для випічки хліба.	● Невелика кількість тіста витікатиме з вентиляційних отворів (щоб не зашкодити обертанню рухомих деталей). Це не є несправністю, але іноді слід перевіряти, що вал для лопатки обертається належним чином. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.) (Дно форми форму для випічки хліба)    Вентиляційні отвори (усього 4) Вал лопатки для замішування тіста Деталь № ADA29E226
Я відчуваю запах горілого під час випікання хліба.	● Можливо, інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент. → Іноді невелика кількість борошна, родзинок або інших інгредієнтів може випасти з форми для випічки хліба під час змішування. Просто злегка протріть нагрівальний елемент після випікання, після того, як прилад охолоне. → Виймайте форму для випічки хліба з приладу, щоб помістити в неї інгредієнти.
Лопатка для замішування гримить.	● Це тому що лопатка рухається на валу. (Це не є несправністю.)

Помилка на дисплеї	Причина та засіб усунення
На дисплеї буде показано «1» і програма, що виконувалась, зупиниться.	● Якщо прилад не отримуватиме живлення протягом певного часу, на дисплеї після ввімкнення буде показано «1». (Це режим очікування, тобто прилад не зміг продовжити виконання програми.) → Вийміть хліб, тісто або інгредієнти та почніть заново з новими інгредієнтами.
На дисплеї відображається H01, H02.	● Означає, що прилад несправний. → Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.
На дисплеї відображається U50.	● Прилад перегрівся (більше 40 °C). Це може статися при тривалому використанні. → Зачекайте, доки прилад охолоне до температури нижче 40 °C, перш ніж знову його використовувати (буде показано код U50).

UA22

Технічні характеристики

Живлення	220 В-230 В ~ 50 Гц		
Споживана потужність	505-550 Вт		
Місткість	(Борошно грубого помелу для хлібу)	макс. 600 г	мін. 400 г
	(Борошно грубого помелу для тіста)	макс. 500 г	мін. 300 г
	(Дріжджі)	макс. 8.4 г	мін. 1.4 г
	(Розпушувач)	макс. 18 г	мін. 10 г
Таймер	Цифровий таймер (до 13 годин)		
Розміри (Ш × Г × В)	прибл. 40.8 × 36.2 × 25.2 см		
Маса	прибл. 6.5 кг		
Акcesуари	1 Мірна чашка, 1 мірна ложка		

Українська

Інформація

<Примітки>

1. Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
2. Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та/або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.



Декларацію про відповідність Технічним регламентам, діючим в Україні, можна переглянути на <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник:	Panasonic Taiwan Co., Ltd.	Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Адреса виробника:	579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan	579, Юань-Шань Роуд, Чунг-Хо Дістрікт, НьюТайпей Сіті, Тайвань
Країна походження:	China	Китай
Імпортёр:	ТОВ «ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД»	
Адреса імпортера:	вул. Васильківська, 30, м. Київ 03022, Україна	
Термін служби	7 років	

Примітка

Примітка Дату виготовлення Ви можете визначити за чотиризначною комбінацією цифр, що розташовані на нижній частині виробу.

Приклад: XX XX XX

5-та та 6-та цифри: день (цифрами)
1-ше – 01, 2-ге – 02, 3-тє – 03

3-тя та 4-та цифри: місяць (у цифровому виразі)
01 – Січень, 02 – Лютий, ...12 – Грудень

1-ша та 2-га цифри: рік (дві останні цифри номера року)
21 - 2021, 22 - 2022, 23 - 2023

Українська

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування. Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Умови гарантії для України

Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880

<https://service.panasonic.ua/>

Panasonic өнімін сатып алғаныңызға рақмет.

- Өнімді дұрыс және қауіпсіз пайдалану үшін нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл өнімді пайдалану алдында осы нұсқаулардың **Қауіпсіздік шаралары (KZ3-5-б.)** және **Маңызды ақпарат (KZ6-б.)** бөлімдеріне ерекше көңіл бөліңіз.
- Нұсқауларды болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.
- Өніс тиісті емес түрде пайдаланылса немесе осы нұсқаулар сақталмаса, Panasonic ешбір жауапкершілік қабылдамайды.

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары KZ3

Маңызды ақпарат KZ6

**Бөлшектердің атаулары және
нұсқаулар KZ7**

• Негізгі блок KZ7

• Аксессуарлар KZ7

• Басқару панелі және дисплей KZ8

Нан пісіру ингредиенттері KZ9

• Нан ингредиенттері KZ9

• Қосымша ингредиенттер KZ10

• Глютеннің болмауы туралы ақпарат ... KZ10

**Мәзір кестелері және пісіру
опциялары KZ11**

Пайдалану туралы нұсқаулар .. KZ12

• Пайдалану алдында KZ12

• Дайындықтар KZ12

• Нан пісіру KZ12

• Негізгі ашытқысыз нан KZ13

• Глютенсіз нан KZ13

• Глютенсіз кекс KZ13

• Глютенсіз пицца / глютенсіз паста KZ14

• Қамыр дайындау KZ14

• Тұшпара KZ15

• Выпечка KZ15

• Тосап/Джем, Фрукты в сиропе KZ16

Рецептілер KZ17

• Нан рецептілері KZ17

• Глютенсіз рецептілер KZ18

• Қамыр рецептілері KZ18

• Қамыр рецептілері және «Басқа» мәзірі. KZ19

Тазалау және күту KZ19

Ақаулықтарды жою KZ20

Техникалық сипаттамалары ... KZ23

Жеке басына зақым келудің, электр тогы соғуының немесе өрт шығу қауіпін төмендету үшін, мыналарды тексеріңіз:

■ Төмендегі кесте нұсқаулықты дұрыс орындамау салдарынан болған бұзылудың дәрежесін білдіреді.

 ЕСКЕРТУ :	Елеулі жарақатқа немесе қазаға әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.
 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ :	Кішігірім жарақатқа немесе мүліктің бүлінуіне әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.

■ Бұл белгілер төмендегі бойынша жіктеледі және түсіндіріледі.

 Бұл белгі тыйым салынатындығын білдіреді.	 Бұл белгі орындалуға тиіс талаптарды білдіреді.
---	---

ЕСКЕРТУ

Электр тогы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, түтін кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін.

-  ● Нәрестелер мен балаларға орама материалдарымен ойнауға рұқсат бермеңіз. (Ол тұншығуға себеп болуы мүмкін)
- Бұл құрылғыны өзіңіз бөлшектеуге, жөндеуге немесе өзгертуге тырыспаңыз.
→ Сатқан дүкенге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымын немесе штепсельді айырын зақымдамаңыз.
Келесі әрекеттерге қатаң тыйым салынады:
Өзгертуге, тиісуге немесе ыстық заттардың жанына қоюға, майыстыруға, бұрауға, тартуға, өткір қырлы заттарға ілуге, үстіне ауыр заттарды қоюға, қуат сымын байлауға және құралды қозғалту үшін қуат сымынан тартуға.
- Қуат сымы мен штепсельдің айыры бүлінген немесе штепсель айыры үйдің желі розеткасына дұрыс қосылмаған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
→ Егер берілген қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны өнім өндірушісі, оның қызмет көрсету агенті немесе сол дәрежедегі білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Штепсельді дымқыл қолмен суырмаңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе үстіне су және / немесе кез келген сұйықтықты шашпаңыз.
- Қолдану барысында бу шығатын саңылауларды ұстамаңыз, құрсауламаңыз немесе жаппаңыз.
• Әсіресе, балаларға аса назар аударыңыз.



ЕСКЕРТУ

Электр тогы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, түтін кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін.



- **Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыға қатысты пайдалану нұсқаулығынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдарға (соның ішінде балаларға), бұл құрылғыны пайдалануға болмайды.**

Балалардың құрылғымен ойнамауын аса қадағалаңыз.

- **Құралды және оның қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.**
- **Құрылғы жапсырмасында көрсетілген кернеу жергілікті желіге сай екенін тексеріңіз.**

Сондай-ақ электр қызып кетуін болдырмау үшін басқа құрылғыларды бірдей розеткаға қоспаңыз. Дегенмен, бірнеше штепсельді қосып жатсаңыз, жалпы ватт мәні розетканың номиналды ватт мәнінен аспайтынын тексеріңіз.

- **Штепсельді розеткаға мықтап кіргізіңіз.**
- **Штепсельден шаңды жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.**
 - Штепсельді розеткадан суырып, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Бұл құрылғы тиісті түрде жұмыс істеуін тоқтата қалса, құрылғыны пайдалануды бірден тоқтатыңыз және розеткадан суырыңыз.**

Әдеттен тыс оқиғалардың немесе бұзылудың мысалы:

- Штепсель және қуат сымы әдеттен тыс қызды.
- Қуат сымы зақымдалған немесе құрылғы қуаты үзіледі.
- Корпус пішіні өзгерген, көрінетін зақымы бар немесе әдеттен тыс қызған.
- Пайдаланып жатқанда әдеттен тыс айналатын шу болады.
- Жағымсыз иіс бар.
- Басқа әдеттен тыс жағдай немесе қате бар.

→ Тексеру немесе жөндеу үшін сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.

- **Егер құрылғының бөліктері майысқан немесе зақымданған болса, мысалы, көзге көрінетін сызаттар немесе жарықшақтар болса, оны пайдаланбаңыз.**
 - Тексеру немесе жөндеу үшін сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

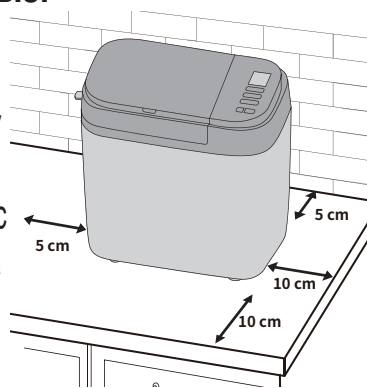
Ток соғуы, өрт, күйік, жарақат немесе мүліктің зақымдалуы қаупін болдырмау үшін.



● Құрылғыны келесі жерлерде пайдаланбаңыз.

- Тегіс емес беттерде, тоңазытқыш сияқты электр құрылғыларда, дастархандар сияқты материалдарда немесе кілемдерде, т.б.
- Су шашырауы мүмкін жерлерде немесе жылу көзінің жанында.

→ Құрылғыны қатты, құрғақ, таза, тегіс жылуға төзімді жұмыс бетінде жұмыс бетінің жиегінен кемінде 10 см қашықтықта және іргелес қабырғалардан және басқа нысандардан кемінде 5 см қашықтықта орналастырыңыз.



● Пайдалану кезінде нан пісіруге арналған қалыпты алмаңыз немесе құрылғыны розеткадан ажыратпаңыз.

● Құрылғы пайдаланылып жатқанда немесе пайдаланудан кейін бірден нан пісіруге арналған қалып, құрылғының іші, қыздыру элементі немесе қақпақтың іші сияқты ыстық аумаққа тимеңіз. Пайдалану кезінде қол жететін беттер қызуы мүмкін. Қалдық қызу көзінен сақтаныңыз, әсіресе пайдаланудан кейін.

→ Күйікті болдырмау үшін нан пісіруге арналған қалыпты немесе аяқталған нанды алып тастау үшін әрқашан духовка қолғабын пайдаланыңыз. (Ылғалды духовка қолғабын пайдаланбаңыз.)

● Сыртқы таймерді, т.б. пайдаланбаңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

● Саңылауларға ешбір затты салмаңыз.

● Ұнның (600 г) және құрғақ ашытқы (8.4 г) немесе наубайшы ұнтағы (18 г) сияқты көтеру ингредиенттерінің максималды мөлшерлерінен асырмаңыз. (KZ23-б. қараңыз)



● Құрылғы пайдаланылып жатпағанда штепсельді розеткадан суырыңыз.

● Розеткадан суыру кезінде штепсельді ұстаңыз.

Қуат сымын ешқашан тартпаңыз.

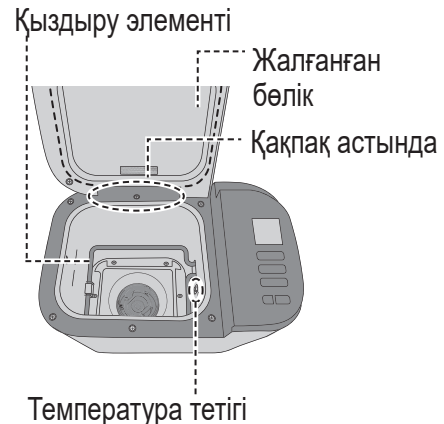
● Ұстау, жылжыту немесе тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және салқындатыңыз.

● Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.

● Пайдаланудан кейін құрылғыны, әсіресе тамақ тиетін беттерді тазалаңыз. (KZ19-б. қараңыз)

Маңызды ақпарат

- Ақаулықты немесе пішіннің өзгеруін болдырмау үшін құрылғыны сыртта, ылғалдылық жоғары бөлмелерде пайдаланбаңыз немесе оң жақта көрсетілгендей бөліктерде артық күшті пайдаланбаңыз.
- Қалдықтарды кетіру үшін пышақты немесе ешбір басқа үшкір құралды пайдаланбаңыз.
- Зақымдап алмау үшін құрылғыны түсіріп алмаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпта ингредиенттерді немесе нанды сақтамаңыз.



Құрылғыдағы бұл таңба «Ыстық бет, сақтықпен ұстау керек» дегенді көрсетеді.

Жерге тұйықтау арқылы қосу

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұл құрылғы р. 7.1 «Электр орнату құрылғыларының ережелері» талаптарына сәйкес келетін қорғайтын (үшінші тарап) жерге қосу (нөлдеу) сымы бар айнымалы ток желісіне қосу үшін құрастырылған.

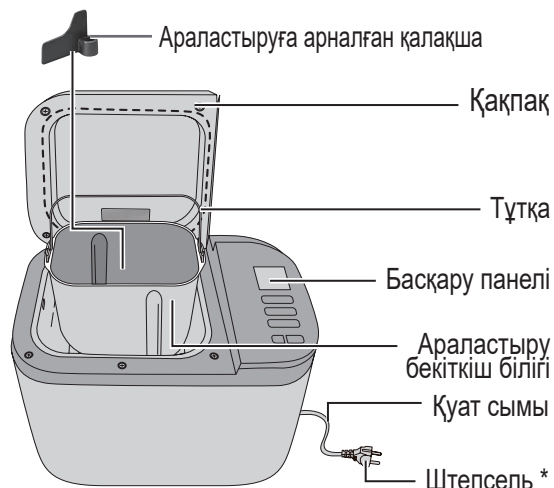
Қауіпсіздігіңіз үшін құрылғыны қорғайтын жерге қосуы (нөлдеуі) бар айнымалы ток желісіне қосыңыз. Егер желіңізде қорғайтын жерге қосу (нөлдеу) болса, білікті маманға хабарласыңыз.

Штепсельді ашаны өз бетіңізбен өзгертпеңіз немесе өтпелі құрылғыларды қолданбаңыз.

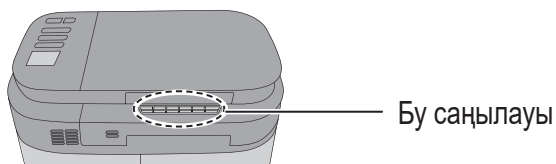
ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! ҚОРҒАЙТЫН ЖЕРГЕ ҚОСУЫ (НӨЛДЕУ) ЖОҚ ЖЕЛІГЕ ҚОСЫЛҒАН КЕЗДЕ ЭЛЕКТР ТОҒЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПІ БАР!

Бөлшектердің атаулары және нұсқаулар

Негізгі блок



* Штепсельдің пішіні иллюстрациядан басқаша болуы мүмкін.



Аксессуарлар

Өлшеуіш кесе

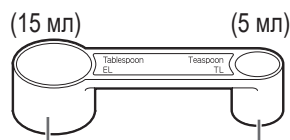
Сұйықтықтарды өлшеуге арналған.



Макс. 550 мл
• 10 мл артулар

Өлшеуіш қасық

Қантты, тұзды, құрғақ ашытқыны, т.б. өлшеуге арналған.



Ас қасығы
• ½ таңбасы

Шай қасығы
• ¼, ½, ¾ таңбалары

Қазақ

Нан қалыбы мен илеу қалағы дақтарды болдырмауға және нанды алуды оңайлатуға арналған жабыспайтын қабатпен қапталған.

■ Олардың керамикалық жабынын зақымдап алмау үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Нан қалыбынан нанды алар кезде пышақ немесе шанышқы сияқты қатты құралдарды қолданбаңыз. Егер нан қалыптан оңай алынбаса, нанды қалыпта 5-10 минут суытып қойыңыз, бірақ адамдар немесе жануарлар күйіп қалуы мүмкін жерде қараусыз қалдырмаңыз. Одан кейін нан қалыбын пеш қолғаптарымен ұстап, бірнеше рет сілкіңіз. (KZ12-б қараңыз) (Тұтқаны нанға кедергі жасамайтындай етіп ұстаңыз.)
- Нанды турамас бұрын, оның ішінде илеу қалағы кетіп қалмағанына көз жеткізіңіз. Егер ол кетіп қалса, нан суығанша күтіп, одан кейін алып тастаңыз. (Пышақ немесе шанышқы сияқты қатты немесе өткір құралдарды қолданбаңыз.) Илеу қалағы әлі де ыстық болуы мүмкін, сондықтан күйіп қалмаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпты және араластыруға арналған қалақшаны тазалағанда жұмсақ губканы пайдаланыңыз. Тазалағыштар немесе қырғыштар сияқты абразивті ештеңені пайдаланбаңыз.
- Бүтін немесе жарма дәндері бар ұндар, қант сияқты қатты, ірі немесе үлкен ингредиенттер, я болмаса жаңғақтарды және тұқымдарды қосу олардың керамикалық жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттің үлкен бөлігін пайдалансаңыз, шағын бөліктерге бөліңіз немесе кесіңіз. **Қосымша ингредиенттер** (KZ10-б қараңыз) бөліміндегі ақпаратты және рецепттегі мөлшерлерді ескеріңіз.
- Бұл құрылғы үшін тек қамтамасыз етілген араластыруға арналған қалақшаны пайдаланыңыз.

Нан пісіруге арналған қалып, араластыруға арналған қалақша және нан пісіруден кейін өте ыстық болуы мүмкін. Өрқашан сақтықпен ұстаңыз.

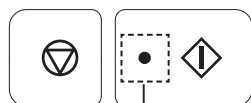
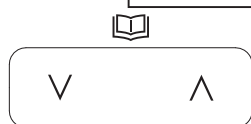
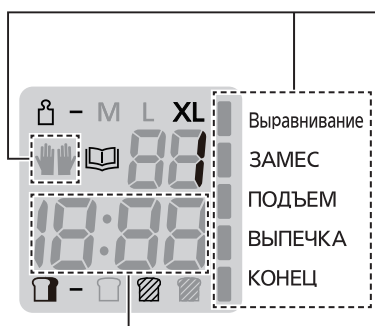


KZ7

Бөлшектердің атаулары және нұсқаулар

Басқару панелі және дисплей

- Сурет барлық сөздер мен таңбаларды көрсетеді, бірақ пайдалану кезінде тек қатыстылары көрсетіледі.



Тоқтату

Параметрден бас тарту /бағдарламаны тоқтату үшін. (Шамамен 1 секунд бойы ұстап тұрыңыз.)

Бастау

Бұл түймені бағдарламаны бастау үшін басыңыз.

Күй индикаторы

- Жыпылықтау құрылғы орнату күйінде екенін немесе қолмен орындалатын әрекет қажет екенін көрсетеді. түймесін басуға болады.
- Өрқашан қосулы жарық құрылғы бағдарламаны орындау күйінде екенін көрсетеді. түймесін басуға болады. Ол тіпті розеткаға қосулы болса да қосылмайды.

Жұмыс күйі

- қоспағанда бағдарламаның ағымдағы күйі үшін.
- : Қолмен пайдаланудың көрсеткішін қамтамасыз етеді. (Қолжетімді мәзірді KZ11-беттен көріңіз.)

Уақытты көрсетеді

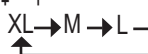
- Дайын болуға дейін қалған уақыт.
- Мәзір кейбір қолмен орындайтын қадамдарды қажет еткенде, дисплей түймесін басқаннан кейін процесті бастауға дейін қалған уақытты көрсетеді.

Мәзір

- Реттеу мәзіріне кіру үшін немесе түймесін басыңыз.
- Мәзір нөмірін өзгерту үшін немесе түймесін тағы басыңыз. (Тезірек ілгерілеу үшін түймені ұстап тұрыңыз.) Мәзір нөмірін KZ11-беттен қараңыз.

Өлшем

Бұл түймені өлшемді таңдау үшін басыңыз. Қолжетімді мәзірді KZ11-беттен қараңыз.



Нан түсі

Бұл түймені қабықшаның түсін таңдау үшін басыңыз. Қолжетімді мәзірді KZ11-беттен қараңыз.



Таймер

- Кешігу таймерін орнату (нан дайын болғанға дейінгі уақыт). Қолжетімді мәзір үшін оны 13 сағатқа дейін орнатуға болады. (KZ11-6 қараңыз) Мысалы: Қазіргі уақыт 9:00, сізге нанның келесі таңда 6:30 уақытында дайын болуы керек.

→ Таймерді 9:30 мәніне орнатыңыз (қазіргі уақыттан бастап 9 сағат, 30 минут).



- Басқа мәзірлер үшін уақыт орнату:

«» Бұл түймені уақытты арттыру үшін басыңыз.

«» Бұл түймені уақытты азайту үшін басыңыз.

(Тезірек ілгерілеу үшін бұл түймені бір рет басыңыз, содан кейін ұстап тұрыңыз.)

- «Выпечка» мәзірі

Бұл түймені бір рет басу пісіру уақытын, соның ішінде қосымша пісіру уақытын 1 минутқа ілгерілетеді.

- «Тосап/Джем» және «Фрукты в сиропе» мәзірі

Бұл түймені бір рет басу әзірлеу уақытын 10 минутқа ілгерілетеді, бірақ қосымша әзірлеу уақыты 1 минут бойынша болады.

Нан пісіру ингредиенттері

Ең жақсы нәтижелер алу үшін ингредиенттердің дұрыс өлшемін пайдалану өте маңызды.

Сұйық ингредиенттер

Қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені немесе өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз.

Рецептілерде қоспа (сұйықтық плюс жұмыртқа) көрсетілген болса, таразыда өлшеу керек. Электрондық таразыны пайдалану ұсынылады.

Құрғақ ингредиенттер

Таразыда өлшеу немесе шағын мөлшерлер үшін қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықпен өлшеу керек. Электрондық таразыны пайдалану ұсынылады.

Нан ингредиенттері

Ұн

Нанның негізгі ингредиенті. Илеу кезінде ұндағы протеин глютенді құрайды. Глютен құрылым мен текстурасы қамтамасыз етеді әрі нанның көтерілуіне көмектеседі.

Тұтас дақылды ұнды қолданыңыз. Тұтас дақылды ұн бидайдан тартылады және ұнда глютен қалыптасуы үшін қажет ақуыздың құрамы мол болады. Ашу барысында пайда болатын көмірқышқыл газы глютеннің серпімді желісіне түсіп, қамырдың көтерілуіне себеп болады.

Ақ ұн

Кебек пен ұрықты қоспай, бидай дәнін ұнтақтау арқылы алынады. Нан пісіруге арналған ең жақсы ұн түрі – «нан пісіруге арналған» деген белгісі бар ұн. Нан пісіруге арналған ұнның орнына қарапайым немесе өзі көтерілетін ұнды қолданбаңыз.

Тұтас дақылды ұн

Бүкіл кебек пен ұрықты қоса бидай дәнін ұнтақтау арқылы алынады. Одан денсаулыққа өте пайдалы нан жасалады. Мұндай нан қатты көтерілмейді және салмағы ақ ұннан жасалған наннан ауырлау болады.

Қарабидай ұны

Қарабидай дәнін ұнтақтау арқылы алынады. Құрамында денсаулыққа пайдалы үлес қосатын темір, магний және калий көбірек болады. Глютен құрамының аздығының арқасында, одан тығызрақ және салмағы ауырлау нан алынады. Көрсетілген мөлшерден артық мөлшерде пайдаланбаңыз (моторға күш түсіруі мүмкін).

Құрғақ ашытқы

Нанның көтерілуіне мүмкіндік береді.

Ашытқыны қолданбас бұрын, оны алдын ала ашыту қажет болмайтынын тексеріп алыңыз. Алдын ала ашытуды қажет ететін ашытқыны қолданбаңыз. Қаптамасында «Оңай ашыту», «Тез ашыту» немесе «Оңай пісіру» деген сияқты жазуы бар құрғақ ашытқыны пайдаланған жөн. Қалташықтағы құрғақ ашытқыны қолданған соң, қалташықты дерек мықтап жауып қойыңыз. Оны сақтау туралы өндірушінің нұсқауларын орындап, ашылған соң 48 сағаттан кейін қоқысқа тастаңыз. Қалташықтардың көбінде ашытқыны салқын және құрғақ жерде сақтау керектігі жазылған.

Сүт өнімдері

Дәм және тамақтық құндылық қосыңыз.

- Судың орнына сүтті пайдалансаңыз, нанның тағамдық құндылығы жоғарырақ болады, бірақ таймер параметрімен бірге пайдаланбаңыз, өйткені ол түннен кейін балғын болмайды.

→ Су мөлшерін сүт мөлшеріне пропорционалды етіп азайтыңыз.

Қант (гранулялық қант, қоңыр қант, бал, сірне, т.б.)

Құрғақ ашытқы тамағы, нанды тәттірек етеді және оған дәм қосады, қабықшаның түсін өзгертеді.

- Мейізді немесе фруктозаны қамтитын басқа жемістерді пайдаланып жатсаңыз, азырақ қант пайдаланыңыз.

Су

Қалыпты шүмектен ағатын суды пайдаланыңыз.

Бөлме температурасы төмен болса, 2-мәзірі үшін қам жылы суды пайдаланыңыз. Бөлме температурасы жоғары болса, 5 немесе 6 мәзір үшін салқындатылған суды пайдаланыңыз. Өрқашан сұйықтықтарды қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені пайдаланып өлшеңіз.

Тұз

Дәмді жақсартады және нанның көтерілуі үшін глютенді күшейтеді. Өлшеу дәл емес болса, нан өлшемін/дәмін жоғалтуы мүмкін.

Май

Нанға дәм және жұмсақтық қосады.

Майды (тұз қосылмаған), маргаринді немесе майды пайдаланыңыз.

Басқа ингредиенттерді қосу арқылы нан дәмін жақсартуға болады.

■ Жұмыртқа

Нанның тағамдық құндылығын және түсін жақсартады. (Су мөлшері пропорционалды түрде азайтылуы тиіс.) Жұмыртқалар қосатын болсаңыз, оларды алдымен шайқаңыз. Жұмыртқаны қамтитын рецепт үшін таймерді қолданбаңыз. (Бөлме температурасы жоғары болса, жұмыртқа тез бұзылады.)

■ Кебектер

Нанның талшық құрамын арттырады.

- Ең көбі 50 г (5 ас қасық) пайдаланыңыз.

■ Бидай өскіндері

Нанға жаңғақ сияқты дәм береді.

- Ең көбі 50 г (4 ас қасық) пайдаланыңыз.

■ Дәмдеуіштер, шөптер

Нанның дәмін жақсартады.

- Тек аз мөлшерде пайдаланыңыз (ең көбі 1 шай қасық).

Нан қоспасын пайдаланып жатсаңыз...

■ Нан қоспалары, соның ішінде құрғақ ашытқы

- ① Қоспаны нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз, содан кейін су қосыңыз. (Судың мөлшері үшін қалташадағы нұсқауларды орындаңыз)
 - ② 2-мәзірді таңдаңыз, өлшемді қоспаның көлеміне сай таңдаңыз және пісіруді бастаңыз.
 - 600 г - XL • 500 г - L
- Кейбір қоспаларда қанша құрғақ ашытқы қосылатынын көрсетілмеген, оңтайлы нәтижелерді алу үшін біраз сынақ және қателер қажет болуы мүмкін.

■ Бөлек құрғақ ашытқы қалташасы бар нан қоспасы

- ① Алдымен құрғақ ашытқыны нан пісіруге арналған қалыпқа, содан кейін нан қоспасын салыңыз және су құйыңыз.
- ② Құрылғыны қоспаға қосылған ұн түріне сай орнатыңыз және пісіруді бастаңыз.
 - Ақ ұн - 1 мәзірі үшін ұсынылады.
 - Қоңыр ұн - 1 мәзірі үшін
 - Тұтас дақылды ұн - 4 мәзірі үшін

Ескертпе: Нәтиже ұнның араластырылуына байланысты әртүрлі болады.

Нан пісіру ингредиенттері

Қосымша ингредиенттер (Кепкен жеміс, жаңғақ, ысталған шұжық, ірімшік, тағы басқалары)

Қолданыстағы мәзір

Нан		Қамыр
Основной с изюмом	Диетический с изюмом	Основной с изюмом
3-мәзір	6-мәзір	15-мәзір

Процедура

❖ батырмасын басқаннан кейін бипілдеген дыбыс естіледі.

жыпылықтап тұрғанда нан пісіруге арналған қалыпқа қосымша ингредиенттерді қолдан 🖐️ салыңыз.

Басынан бастап бипілдеген дыбыс шығуы тоқтайтын уақыт (шамамен алғанда)

- 3-мәзір / Мейіз қосылған негізгі нан: 24 мин – 44 мин
- 6-мәзір / Тұтас дақылды ұнның мейіз қосылған наны: 18 мин – 53 мин
- 15-мәзір / Мейіз қосылған негізгі нан қамыры: 53 мин – 1 сағ 3 мин

Пайдаланылатын құрамдастар

Әр құрамдасты рецепттегі / мәзірдегі нұсқауларда көрсетілген мөлшерде пайдаланыңыз.

Әйтпесе • Құрамдастар нан пісіруге арналған қалыптан шашылып, жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін.

- Нан дұрыс көтерілмеуі мүмкін.

Құрғақ / ерімейтін құрамдастар

■ Кепкен жеміс-жидек

- Шамамен 5 мм текше етіп ірілеп тураңыз.
- Қантпен қапталған ингредиенттер мейіз-жаңғақ сауытына жабысып, нан қалыбына түспей қалуы мүмкін.

■ Жаңғақ, дән

- Майдалап тураңыз.
- Жаңғақ глютеннің әсерін азайтады, сондықтан көп қоспауға тырысыңыз.
- рі, қатты дәндерді пайдалану нан пісіруге арналған қалыптың бетіне сызат түсіруі мүмкін.

■ Шөптер

- Құрғақ шөптердің 1-2 шай қасығын ғана пайдаланыңыз. Жас шөптерге келсек, рецептіндегі нұсқауларды орындаған жөн болады.

■ Ысталған шұжық, салями, зәйтүн, құрғақ қызанақ

- Кейде майлы ингредиенттер мейіз-жаңғақ сауытына жабысып, нан қалыбына түспей қалуы мүмкін.
- Ысталған шұжық мен салямиді 1 см етіп текшелеп тураңыз.
- Зәйтүндерді төртке бөліп тураңыз.

Ылғал / жабысқақ / ерігіш ингредиенттер

■ Жас жемістер, консервіленген жемістер, көкөністер

- Тек рецептте көрсетілген мөлшерлерде қолданыңыз, себебі ингредиенттердегі су құрамы нанға кері әсер етуі мүмкін.

■ Жұмсақ ірімшік, шоколад

- Ірімшікті 1 см етіп текшелеп тураңыз.
- Шоколадты жұқалап тіліңіз.

Глютеннің болмауы туралы ақпарат

Құрамында глютен жоқ нанды пісіру әдеттегі нан пісіру әдісіне мүлде ұқсамайды.

Егер құрамында глютен жоқ нанды денсаулық сақтау үшін пайдаланатын болсаңыз, дәрігермен кеңесіп, төмендегі нұсқауларды орындаудың маңызы өте зор.

- Бұл бағдарлама құрамында глютен жоқ белгілі бір құрамдастар үшін арнайы әзірленді, сондықтан өзіңіздің араластырыған құрамдастарды пайдалану онша жақсы нәтиже бермеуі мүмкін.
- Глютенсіз нанды пісіргенде дәстүрлі нан сияқты көтеруге болмайды. Себебі әдеттегі нанға қарағанда оның құрамы тығызырақ және түсі ашығырақ болады.
- «Құрамында глютен жоқ» нұсқа таңдалған кезде, әр рецепт бойынша деректерді мұқият ұстану қажет. (Әйтпесе нан жақсы піспеуі мүмкін). Глютеннің екі түрі бар - бейтарап нан пісіру қоспалары; глютеннің мөлшері аз қоспалар және құрамында бидай мен глютен жоқ қоспалар. Осы бағдарламаның көмегімен солардың біреуін таңдау керек болса, әуелі дәрігермен кеңесіңіз.
- Нан пісіру нәтижелері және нанның сыртқы түрі қоспаның түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін. Кейде нанның бір бүйірінде шамалы ұн қалып қоюы мүмкін. Бидайдың бейтарап қоспаларынан әр түрлі нәтиже алуға болады.
- Нан жақсырақ пісіп шығуы үшін оны турардан бұрын суығанша күтіңіз.
- Нанды құрғақ салқын жерде сақтап, 2 күннің ішінде пайдалану қажет. Егер осы уақыттың ішінде нанның барлығын пайдаланып тауыса алмасаңыз, оны ыңғайлы мөлшерде бөліп, мұздатуға арналған қапшықтарға салып қатырып қоюға болады.

Осы бағдарламаны денсаулық сақтау үшін пайдаланатын адамдарға ескерту:

Құрамында глютен жоқ бағдарламаны пайдаланған кезде, дәрігерден немесе Целиакиялық қауымдастықтан кеңес сураңыз және тек өз денсаулық жағдайыңызға жарайтын құрамдастарды ғана пайдаланыңыз.

Rapasonic компаниясы мамандардан кеңес алмастан пайдаланылған құрамдастарды пайдалану салдары үшін жауапты болмайды.

Егер нан диета ұстауға байланысты пайдаланылса, құрамында глютен бар ұнмен айқас зарарланудан сақ болудың маңызы зор. Әсіресе нан пісіруге арналған қалып пен араластыруға арналған қалақшаны, сондай-ақ пайдаланылатын кез келген басқа құралдарды тазалауға көңіл бөлу қажет. Қолданылатын ашытқының құрамында глютен жоқ екенін тексеру де қажет.

Мәзір кестелері және пісіру опциялары

■ Функцияның қолданылуы және қажетті уақыт

- Аспап жұмыс бағдарламасына қарай жұмыс барысында тоқтайды немесе қозғалады.
- Әр процесс үшін қажетті уақыт бөлме температурасына қарай әр түрлі болады.

Мәзір Нөмір		Мәзір	Опциялар			Процестер						Ескертпе	Сілтеме бет
			Өлшем 	Нан түсі 	Таймер 	Тындыру	Илеу	Көтерілу	Піскен нан	Барлығы			
Нан	1	Основной	✓	✓	✓	30 – 60 мин	20 – 30 мин *3	1 сағ 50 мин – 2 сағ 20 мин	50 – 55 мин	4 сағ – 4 сағ 5 мин	—	KZ12-6	
	2	Основной быстрый	✓	✓	—	—	15 – 20 мин	шамам. 1 сағ	35 – 40 мин	1 сағ 55 мин – 2 сағ	—	KZ12-6	
	3	Основной с изюмом	✓	✓*1	✓	30 – 60 мин	15 – 30 мин *3	1 сағ 50 мин – 2 сағ 20 мин	50 мин	4 сағ	✓	KZ12-6	
	4	Тұтас дақылды	✓	—	✓	1 сағ – 1 сағ 40 мин	15 – 25 мин *3	2 сағ 10 мин – 2 сағ 50 мин	50 мин	5 сағ	—	KZ12-6	
	5	Диетический быстрый	✓	—	—	15 – 25 мин	15 – 25 мин *3	1 сағ 30 мин – 1 сағ 40 мин	45 мин	3 сағ	—	KZ12-6	
	6	Диетический с изюмом	✓	—	✓	1 сағ – 1 сағ 40 мин	15 – 25 мин *3	2 сағ 10 мин – 2 сағ 50 мин	50 мин	5 сағ	✓	KZ12-6	
	7	Французский	—	—	✓	5 мин – 1 сағ	35 мин – 40 мин *3	3 сағ 10 мин – 4 сағ 10 мин	50 мин	5 сағ 40 мин	—	KZ12-6	
	8	Ржаной	—	—	✓	45 мин – 1 сағ	шамам. 10 мин	1 сағ 20 мин – 1 сағ 35 мин	1 сағ	3 сағ 30 мин	—	KZ12-6	
	9	Негізгі ашытқысыз	—	—	—	—	25 мин *4	—	1 сағ 50 мин	2 сағ 15 мин	✓	KZ12-13-6	
Құрамында глютен жоқ	10	Құрамында глютен жоқ нан	—	✓*2	—	—	20 – 25 мин *5	35 – 40 мин	50 – 55 мин	1 сағ 50 мин – 1 сағ 55 мин	✓	KZ12-13-6	
	11	Глютенсіз кекс	—	—	—	—	20 мин *4	—	1 сағ 30 мин	1 сағ 50 мин	✓	KZ12-13-6	
	12	Глютенсіз пицца	—	—	—	—	20 – 25 мин *5	5 – 10 мин	—	30 мин	✓	KZ12, 14-6	
	13	Глютенсіз паста	—	—	—	—	15 мин *5	—	—	15 мин	✓	KZ12, 14-6	
Қамыр	14	Основной	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 сағ 10 мин – 1 сағ 30 мин	—	2 сағ 20 мин	—	KZ12, 14-6	
	15	Основной с изюмом	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 сағ 10 мин – 1 сағ 30 мин	—	2 сағ 20 мин	✓	KZ12, 14-6	
	16	Тұтас дақылды	—	—	—	55 мин – 1 сағ 25 мин	15 – 25 мин *3	1 сағ 30 мин – 2 сағ	—	3 сағ 15 мин	—	KZ12, 14-6	
	17	Пицца	—	—	✓	(Илеу) 10 – 18 мин	(Көтерілу) 7 – 15 мин	(Илеу) шамам. 10 мин	(Көтерілу) шамам. 10 мин	45 мин	—	KZ12, 14-6	
	18	Тұшпара	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин	—	KZ12, 15-6	
Тәтті	19	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин – 1 сағ 30 мин	30 мин – 1 сағ 30 мин	—	KZ12, 15-6	
	20	Тосап/Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 сағ 30 мин – 2 сағ 30 мин	—	KZ16-6	
	21	Фрукты в сиропе	—	—	—	—	—	—	—	1 сағ – 1 сағ 40 мин	—	KZ16-6	

- Осы нұсқауларда берілген қысқартылған сөздер былайша толық жазылады: мин = минут; сағ = сағат; шамам. = шамамен алғанда.
- Ескертпе(👉): Дыбысты сигнал шыққан кезде, қосымша ингредиенттер қосу және ұнды қалып бүйірінен қыру сияқты қолмен орындалатын әрекеттерге арналған мәзір қолжетімді болады.

*1 Тек «Ақшыл» немесе «Орташа» деңгейлері қолжетімді.

*2 Тек «Орташа» немесе «Қызарған» деңгейлері қолжетімді.

*3 Илеу барысында көтерілу кезеңі болады.

*4 Илеу барысында қыру немесе пішін беру кезеңі болады.

*5 Ұнды қырып түсіру кезеңі де бар.

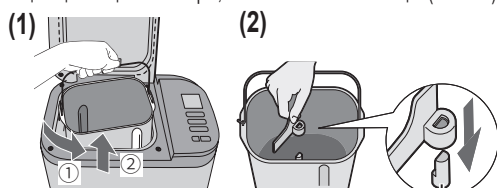
Пайдалану туралы нұсқаулар

Пайдалану алдында

- Бірінші рет пайдаланғанда орауыш материалды алыңыз және құрылғыны тазалаңыз. (KZ19-б.)
- Ұзақ уақыт бойы пайдаланбасаңыз, құрылғыны тазалаңыз. (KZ19-б.)

Дайындықтар

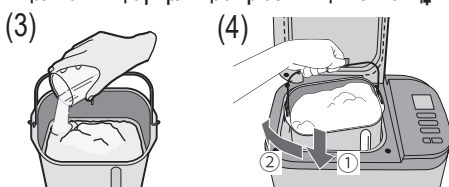
- 1** Қақпақты ашыңыз, нан пісіруге арналған қалыпты (1) алыңыз және араластыруға арналған қалақшаны араластыру бекіткіш білігіне орнатыңыз. (2)
- Араластыру бекіткіш білігінің айналасын және араластыруға арналған қалақшаның ішін тексеріп, таза екеніне көз жеткізіңіз. (KZ19-б.)



Араластыру бекіткіш білігі

- 2** Ингредиенттерді рецептке сай дәл өлшемге сай дайындаңыз.

- 3** 1 Өлшенген ингредиенттерді нан қалыбына рецептте көрсетілген ретпен салыңыз.
- Нан және қамыр мәзірлері үшін, алдымен құрғақ ашытқы салынуы тиіс.
 - ① Құрғақ ашытқыны араластыруға арналған қалақшадан және араластыру бекіткіш білігінен аулақ салыңыз. Оған біраз ашытқы тисе, май жақсы көтерілмеуі мүмкін.
 - ② Құрғақ ингредиенттерді құрғақ ашытқы үстіне салыңыз. Араластыру басталмай тұрып оны кез келген сұйықтықтан тыс ұстау керек.
 - Сұйықтықтың шашырауына жол бермес үшін, оны нан қалыбының бүйірлік қабырғасының жиегінен құйыңыз. (3)



- 2** Нан пісіруге арналған қалыптың айналасынан бүкіл ылғалды және ұнды сүртіп алыңыз және оны негізгі блокқа қайтарыңыз. (4) Қақпақты жабыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерді алу үшін мәзір қажет болмаса, пісіру барысында қақпақты ашпаңыз, өйткені ол нан сапасына әсер етеді.

- 4** Құрылғыны 220 В – 230 В розеткаға қосыңыз.

**Мәзірді орнату алдында дайындық
қадамдарын орындаңыз.**

KZ12

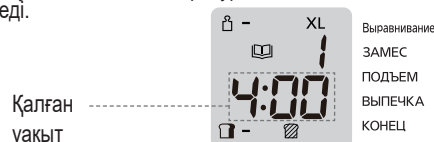
Нан пісіру



Рецептілерді KZ17-
беттен қараңыз.

- 5** Нан мәзірін таңдау үшін Мәзір () жолағындағы ^ немесе v түймесін басыңыз.
- Таңдалған мәзір үшін опцияларды таңдаңыз. KZ11-б. қараңыз.
- Нан өлшемі Кабықшаның түсі Кешігу таймері
- 6** Бастау үшін < > түймесін басыңыз. («1» таңдалған кезде, ол дисплейде көрсетіледі.)
- Дисплей таңдалған бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

* Қалған уақыт бөлме температурасына байланысты өзгереді.

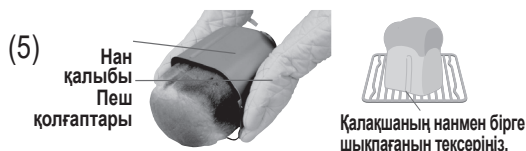


- Кейбір мәзірлерді таңдағанда дыбысты сигнал шықса, нанмен орындалуы қажет кейбір әрекеттерді қолмен орындай аласыз. (KZ11 беттердегі < > белгішесі бар мәзірлерді қараңыз.) Одан кейін < > түймесін тағы басыңыз.
- * Қосымша ингредиенттерді салуды дисплейде < > жыпылықтап тұрғанда аяқтаңыз. < > жыпылықтауын тоқтатқанда дисплей қалған уақытты көрсетеді.
- * Дисплей қалған уақытты көрсеткеннен кейін ингредиенттерді қоспаңыз.
- * Қамырды илеу белгілі бір уақыттан соң < > түймесін баспай-ақ жалғасады.

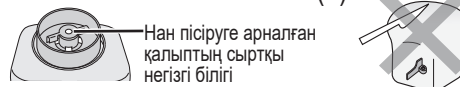
- 7** Нан дайын болған кезде (құрылғы 8 рет дыбысты сигнал шығарады және Конец жазуына жақын текше белгішесі () жыпылықтайды), сол кезде Тоқтату () түймесін басып, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

- 8** Құрғақ духовка қолғабын пайдаланып нанды бірден алыңыз және металл сөреге қойыңыз. (5)

- Тұтқаны духовка қолғабымен ұстаңыз және нанды сілкіп шығарыңыз.



- Сыртқы негізгі білікті жылжыту қалақшамен нан пішінінің бұзылуына алып келуі мүмкін. (6)
 - Нанды кесу алдында әрқашан араластыруға арналған қалақшаны алыңыз. (7)
- (6) (Нан пісіруге арналған қалыптың түбі) (7)



Нан пісіруге арналған қалыптың сыртқы негізгі білігі

Негізгі ашытқысыз нан



Рецептілерді KZ17-беттен қараңыз.

1 — 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Мәзірді таңдаңыз 9

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарламаның аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Шамамен 3 минуттан дыбыстық сигнал шығады. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Ұнды жыпылықтап тұрғанда 5 минут ішінде қырыңыз. Қақпақты жауып, Старт түймесін басыңыз.

- Араластыру 5 минуттан кейін  түймесін басусыз жалғасады.

8 5 минуттай уақыт өткен соң, дыбыстық сигнал естілген кезде қақпақты ашыңыз. жыпылықтап жатқан кезде, нан қалыбын шығарыңыз. Қамырды нан қалыбынан алып, илеу қалағын алыңыз да, қамырды жазып, нан қалыбының ортасына орналастырыңыз. Нан қалыбын негізгі блоктағы орнына қайта салыңыз.

Қақпақты жауып, қайта іске қосыңыз.

- Пісіру  түймесін баспай-ақ 10 минуттан соң басталады.

9 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарғанда және **Конец** сөзінің жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, түймесін басып, нанды шығарып алыңыз.

Қосымша пісіру

- Егер уақыт аяқталған кезде пісу аяқталмаған болса, төмендегі әдісті пайдаланыңыз. (Қосымша пісіру уақытын құрылғы әлі ыстық кезде 20 минут ішінде екі есеге дейін көбейтуге болады. Қажет кезде  түймесін басқанда таймер қайтадан 1 минуттан басталады.)

① Мәзірді таңдаңыз (Егер 9-қадамда  түймесін баспаған болсаңыз, мұны өткізіп жіберіңіз)

② Пісіру уақытын орнатыңыз

- Уақытты 1-20 минутқа орнатуға болады.

③ Бастау үшін  , түймесін басыңыз.

- Пісіруді тоқтату үшін  түймесін басып тұрыңыз.

Ескертпе:

- Бұл мәзірде таймер жоқ. Мұнда тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатуға болады.
- Нан пісіруге арналған қалыптан нанды алу үшін қатты сілкісеңіз, ол пішінін жоғалтады.

Глютенсіз нан



Рецептілерді KZ18-беттен қараңыз.

1 — 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Мәзірді таңдаңыз 10

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарламаның аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Шамамен 6 минуттан дыбыстық сигнал шығады. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Ұнды жыпылықтап тұрғанда 3 минут ішінде қырыңыз. Қақпақты жауып, Старт түймесін басыңыз.

жыпылықтап тұрғанда 3 минут ішінде қырыңыз. Қақпақты жауып, Старт түймесін басыңыз.

- Араластыру 3 минуттан кейін  түймесін басусыз жалғасады.

8 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарғанда және **Конец** жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, түймесін басып, нанды шығарып алыңыз.

Ескертпе: Нан пісіруге арналған қалыпты зақымдап алмау үшін резеңке қалақшаны пайдаланыңыз. Металл қалақшаны пайдаланбаңыз.

Глютенсіз кекс



Рецептілерді KZ18-беттен қараңыз.

1 — 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Мәзірді таңдаңыз 11

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарламаның аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Шамамен 2 минуттан дыбыстық сигнал шығады. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Ұнды жыпылықтап тұрғанда 3 минут ішінде қырыңыз. Қақпақты жауып, Старт түймесін басыңыз.

- Араластыру 3 минуттан кейін  түймесін басусыз жалғасады.

8 Шамамен 12 минуттан дыбыстық сигнал шығады. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Нан пісіруге арналған қалыптың бүйірлік қабырғасындағы қамырды жыпылықтап тұрғанда қырыңыз. Қақпақты жауып, Старт түймесін басыңыз.

- Пісіру  түймесін баспай-ақ 3 минуттан соң басталады.

9 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарғанда және **Конец** жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, түймесін басып, кексті шығарып алыңыз.

Ескертпе

- Нан пісіруге арналған қалыпты зақымдап алмау үшін резеңке қалақшаны пайдаланыңыз. Металл қалақшаны пайдаланбаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыптан кексті алу үшін қатты сілкісеңіз, ол пішінін жоғалтады.

KZ13

Пайдалану туралы нұсқаулар

Глютенсіз пицца / глютенсіз паста



Рецептілерді KZ18-беттен қараңыз.

1 — 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Мәзірді таңдаңыз

Глютенсіз пицца	Глютенсіз паста
12-мәзір	13-мәзір

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарламаның аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Сигнал естілген соң қақпақты глютенсіз пицца үшін шамамен 5 минуттан соң, глютенсіз паста үшін 2 минуттан соң ашыңыз. **Қалыпқа** жабысқан ұнды жыпылықтап тұрған кезде **3 минут** ішінде қырып тастаңыз. Қақпақты жауып, **Старт** түймесін басыңыз.

- Араластыру 3 минуттан кейін түймесін басусыз жалғасады.

7 Құрылғы 8 рет дыбысты сигнал шығарғанда және **Конец** жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, түймесін басып, қамырды шығарып алыңыз.

Глютенсіз пицца

9 Қамырды қырғышпен 2 бөлікке бөліп, диаметрі шамамен 20 см болатын дөңгелек пішінінде жайыңыз.

10 Таңдаулы соусты және қалаған сеппені себіңіз, содан кейін духовкада пісіріңіз.

Глютенсіз паста

9 Қамырды ас пленкасына орап, тоңазытқышқа 1 сағатқа салып қойыңыз.

10 Қамыр бетіне рецепт бойынша крахмал немесе ұн сеуіп, қалаған пішінді жасаңыз.

11 Оларды қайнатып, сүйікті соусыңызды қосу арқылы рахатыңызға тұтыныңыз.

Ескертпе: Нан пісіруге арналған қалыпты зақымдап алмау үшін резеңке қалақшаны пайдаланыңыз. Металл қалақшаны пайдаланбаңыз.

Қамыр дайындау



Рецептілерді KZ18-19 беттерден қараңыз.

1 - 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Қамыр мәзірін таңдау үшін Мәзір () жолағындағы немесе түймесін басыңыз.

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

7 Қамыр дайын болған кезде (құрылғы 8 рет дыбысты сигнал шығарады және **Конец** жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтайды), сол кезде түймесін басыңыз

Ескертпе: Таймер тек «Пицца» мәзірі үшін қолжетімді, басқа қамыр дайындау мәзірі үшін қолжетімді емес.

Нанға арналған қамыр

8 Аяқталған қамырға пішін беріңіз және екі есе үлкейгенше көтерілуге мүмкіндік беріңіз, содан кейін духовкада пісіріңіз.

Пиццаға арналған қамыр

8 Қамырды қырғышпен бөліңіз және домалақ пішінге келтіріңіз.

9 Оларды дымқыл асүй сүлгісімен жауып, 10 минутқа қалдырыңыз.

10 Тегіс дөңгелек пішінге келтіріп, шанышқымен тесіктер жасаңыз.

11 Таңдаулы соусты және қалаған сеппені себіңіз, содан кейін духовкада пісіріңіз.

Тұшпара



Рецептілерді KZ19-беттен қараңыз.

1 — 4 «Дайындықтар» бөлімінің KZ12-бетін қараңыз

5 Мәзірді таңдаңыз 18

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарламаның аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Қамырды нан пешінде 30 мин-1 сағатқа қойыңыз немесе оны табаққа салып, бетін жауып немесе төңкерілген табақтың астына салып, бөлме температурасында қойып кетіңіз. Осы уақыт ішінде балуыз ісінеді, қамыр созылмалы болады және тез жазылады. Тұшпара жасаудың бірнеше тәсілдері және бұл процесті жеделдетуге арналған көптеген құралдар бар. Төменде дәстүрлі тәсіл келтірілген.

8 Қамырдан кішкене бөлігін кесіп алыңыз, қалған қамырды кеуіп қалмас үшін жауып қойыңыз. Қамыры бар табақты тоңазытқышқа салған абзал. Кесілген бөліктен қалыңдығы саусақтай болатын талшық илеңіз.

9 Одан бір кішкене кесек (~2 см) кесіп алып, оны оқтаумен мүмкіндігінше жұқа дөңгелек етіп жайыңыз. Қамыр тақтайға жабыспас үшін тақтайға әрдайым ұн себілуі керек. Оқтауға да ұн жағып тұрыңыз.

10 Дөңгелекке фаршты салып, жартылай ай етіп бүктеніңіз, шеттерін жабыстырыңыз. Егер шеттері дұрыс жабыспаса, оның бойын суланған саусақпен сулап өтіңіз.

11 Бұрыштарын «құлақша» етіп бір-біріне жабыстырыңыз.

12 Дайын тұшпараларды ұн себілген тақтайға жинастырады, содан кейін соның үстінде қатырады. Қатыру температурасы мүмкіндігінше төмен болуы керек.

13 Тоңазытылған тұшпараларды тақтайдан алып, мұздатқышта сақтайды. Тұшпараға арналған фаршты қалауыңызға қарай таңдаңыз.

Ескертпе: Тұшпараларға арналған тұзсыз ашытқы қосылмаған қамырды илеу біршама қиын – қол шаршап қалады. Ал оны жұмсақтау қылып илесе, қайнаған кезде езіліп кетеді...
«Тұшпара» мәзір бағдарламасы сәйкес қамырды илеу үшін арналған. Сіз еш қиындықсыз тұшпара, вареник, үй кеспесін тіпті қытырлақ нанды да пісіре аласыз.

Назар аударыңыз!

- 1) Қамырға арналған су бөлме температурасымен бірдей етіп алынады
- 2) Су мен ұнның қатынасын бұзбаңыз. Бұл мотордың бұзылуына алып келуі мүмкін. Егер сіз қаттырақ қамырды қалайтын болсаңыз, оған қажет мөлшерде ұн сала отырып, қолыңызбен әрі қарай илеңіз.

Выпечка



Рецептілерді KZ19-беттен қараңыз.

Дайындықтар:

- ①Ингредиентытерді шұңғыл тостағанда араластырып, рецептте сай дайындаңыз.
- ②Илеу қалағын алып, нан қалыбының бүкіл қамыр тиетін бөлігін май сіңірмейтін қағазбен қаптаңыз да, үстіне араластырылған ингредиенттер қоспасын құйыңыз.
- ③Нан қалыбын негізгі блокқа орнатып, құрылғыны розеткаға қосыңыз.

1 Мәзірді таңдаңыз 19

2 Пісіру уақытын орнатыңыз

3 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей таңдалған бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

4 Құрылғы 8 рет дыбысты сигнал шығарғанда және **Конец** жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, түймесін басып, **кексті шығарып алыңыз.**

Қосымша пісіру

- Пісіру аяқталса, 1 - 4 қадамдарын қайталаңыз. (Қосымша пісіру уақытын құрылғы әлі ыстық кезде 80 минут ішінде екі есеге дейін көбейтуге болады. Қажет кезде түймесін басқанда таймер қайтадан 1 минуттан басталады.)

Ескертпе: Бұл мәзірде таймер жоқ. Мұнда тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатуға болады.

KZ15

Пайдалану туралы нұсқаулар

Тосап/Джем, Фрукты в сиропе



Рецептілерді KZ19-
беттен қараңыз.

Тосап/Джем жасауға дайындау

- ① Ингредиенттерді рецептте сай дайындаңыз.
- ② Илеу қалағын нан қалыбына салыңыз.
- ③ Ингредиенттерді қалыпқа төмендегі ретпен салыңыз.
жемістердің жартысын → қанттың жартысын → жемістердің қалған бөлігін → қанттың қалған бөлігін.
- ④ Нан қалыбын негізгі блокқа орнатып, құрылғыны розеткаға қосыңыз.

Құрылғыны розеткаға дайындау

- ① Ингредиенттерді рецептте сай дайындаңыз. (Илеу қалағын алып тастаңыз.)
- ② Ингредиенттерді нан қалыбына рецепттерде көрсетілген ретпен салыңыз да, ингредиенттер үстіне су құйыңыз.
- ③ Нан қалыбын негізгі блокқа орнатып, құрылғыны розеткаға қосыңыз.

1 Мәзірді таңдаңыз

Тосап/Джем	Фрукты в сиропе
20-мәзір	21-мәзір

2 Пісіру уақытын орнатып, одан кейін құрылғыны іске қосыңыз.

3 Құрылғы 8 рет дыбысты сигнал шығарғанда және Конец жазуы жанындағы текше белгісі (■) жыпылықтағанда, ⏻ түймесін басып, тосап/джем/фрукты в сиропе шығарып алыңыз.

Қосымша пісіру

- Егер пісіру аяқталмаса → 1-3 қадамдарды қайталаңыз.
(Қосымша пісіру уақытын құрылғы әлі ыстық кезде 10-40 минут ішінде екі есеге дейін көбейтуге болады. Қажет кезде ⏻ түймесін басқанда таймер қайтадан 1 минуттан басталады.)

Ескертпе

- Бұл мәзірлерде таймер қолжетімді болмайды. Мұнда тек пісіру ұзақтығын орнатуға болады.
- Әрбір ингредиенттің мөлшерін дәл рецепттегідей етіп қосыңыз. Әйтпесе, тосапта/джемде үлдір қалыптаспайды, тосап/джем де, Фрукты в сиропе та тасып кетуі немесе күйіп кетуі мүмкін.

Тосап/джем жасауға қатысты кеңестер

- Үлдірлі тосап/джем жасау үшін қанттың, қышқылдың және пектиннің қажетті мөлшері қолданылуы тиіс.
- Пектин деңгейі жоғары жемістер оңай қатады, бірақ пектин азырақ болса, жақсы қатпайды.
- Енді піскен жемістерді пайдаланыңыз. Артық немесе кем піскен жемістер қатпайды.
- Азырақ қантты пайдалануға байланысты бұл нұсқаулардағы рецепттер жұмсақ тосаптарды/джемдерді жасайды.
- Пісіру уақыты қысқа болған кезде, жеміс кесектері жартылай пісіп, тосап/джем сулы болып қалуы мүмкін.
- Тосап/джем салқындаған сайын қатуын жалғастырады. Артық пісіріп жібермеңіз.
- Аяқталған тосапты/джемді ыдысқа мүмкіндігінше тез салыңыз. Тосапты/Джемді шығарғанда күйіп қалмаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпта қалдырсаңыз, тосап/джем күйіп кетуі мүмкін.
- Тосапты/джемді салқын, қараңғы жерде сақтаңыз. Қанттың деңгейі төменірек болғандықтан, жарамдылық мерзімі дүкенде сатып алған қанттан төменірек болады. Ашқаннан кейін тоңазытқышқа салыңыз және қысқа уақытта тұтыныңыз.

Рецептілер

Мысалы

Рецепт атауы

Мәзір № + Жалпы пісіру уақыты + Опция белгішесі

		M	L	XL
	Құрғақ ашытқы	2 шқс	2 шқс	2½ шқс
	Бидай ұны	400 г	500 г	600 г
	Жұмыртқа (I), шайқалған	1 (60 г)	1 (60 г)	2 (120 г)
	Құнбағыс тұқымы	50 г	65 г	75 г
	Ірімшік	50 г	65 г	75 г

Әр рецепт опциялары және қажет әрекеттер төмендегі белгішелермен көрсетілген.

Опция белгішесі

Ақшыл қабық Орташа қабық Қызыл қабық Кешіктіру таймері



Өлшенген ингредиенттерді нан қалыбына рецептіде көрсетілген ретпен салыңыз.



Дыбысты сигнал шыққан кезде, қолмен орындалатын әрекеттерді орындаңыз (мысалы, қосымша ингредиенттер қосу, ұнды нан қалыбының бүйірлік қабырғаларынан қырып түсіру).

Қысқарған сөздер:

шқс = шай қасық; ақс = ас қасық

Жұмыртқа (I) = ірі жұмыртқа; жұмыртқа (O) = орташа жұмыртқа.

Нан рецепттері

Основной

Ақ нан

1-мәзір (4 сағ – 4 сағ 5 мин)

		M	L	XL
	Құрғақ ашытқы	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Бидай ұны	400 г	500 г	600 г
	Құнбағыс майы	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1½ шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	260 мл	330 мл	370 мл

Основной быстрый

Тез көтерілетін ақ нан

2-мәзір (1 сағ 55 мин – 2 сағ)

	M	L	XL	
	Құрғақ ашытқы	2 шқс	2½ шқс	3 шқс
	Бидай ұны	400 г	500 г	600 г
	Құнбағыс майы	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	260 мл	330 мл	370 мл

Основной с изюмом

Мейіз қосылған нан

3-мәзір (4 сағ)

	M	L	XL	
	Құрғақ ашытқы	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Бидай ұны	400 г	500 г	600 г
	Сары май	20 г	30 г	40 г
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	260 мл	330 мл	370 мл
	Мейіз *1	80 г	100 г	120 г

*1 Шамамен 5 мм текшелеп тураңыз.

Тұтас дақылды

Еленбеген тұтас дақылды нан

4-мәзір (5 сағ)

		M	L	XL
	Құрғақ ашытқы	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Нанға арналған қатты тұтас дақылды ұн	400 г	500 г	600 г
	Құнбағыс майы	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	260 мл	330 мл	370 мл

Диетический быстрый

Диетический быстрый

5-мәзір (3 сағ)

	M	L	XL	
	Құрғақ ашытқы	2 шқс	2½ шқс	3 шқс
	Нанға арналған қатты тұтас дақылды ұн	400 г	500 г	600 г
	Құнбағыс майы	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	260 мл	330 мл	370 мл

Диетический с изюмом

Диетический с изюмом

6-мәзір (5 сағ)

		M	L	XL
	Құрғақ ашытқы	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Нанға арналған қатты тұтас дақылды ұн	200 г	250 г	300 г
	Бидай ұны	200 г	250 г	300 г
	Құнбағыс майы	1½ ақс	2 ақс	2½ ақс
	Қант	1 ақс	1½ ақс	2 ақс
	Тұз	1 шқс	1½ шқс	2 шқс
	Су	280 мл	330 мл	370 мл
	Мейіз *1	80 г	100 г	120 г

Французский

Француз наны

7-мәзір (5 сағ 40 мин)

	Құрғақ ашытқы	1 шқс
	Бидай ұны	400 г
	Тұз	1½ шқс
	Су	290 мл

Ржаной

Қарабидай наны

8-мәзір (3 сағ 30 мин)

	Құрғақ ашытқы	1¼ шқс
	Қарабидай ұны	250 г
	Бидай ұны	250 г
	Құнбағыс майы	2 ақс
	Бал	40 г
	Тұз	1½ шқс
	Ұнтақталған зире	1 шқс
	Зире тұқымдары	½ шқс
	Қарабидай уыты	40 г
	Ыстық су	80 мл
	Су	260 мл

А: Қызуға шыдамды тостағанға қарабидай уытын салып, үстіне қайнаған су құйыңыз. Жақсылап араластырып, температура шамамен 40 °C-қа түскенше күтіңіз.

В: «А» тостағанына су құйып, жақсылап араластырыңыз.

Негізгі ашытқысыз

Ашытқысыз нан

9-мәзір (2 сағ 15 мин)

	Сүт	220 мл
	Йогурт	160 г
	Құнбағыс майы	40 г
	Қант	2 шқс
	Тұз	1½ шқс
	Нан ұны	500 г
	Наубайшы ұнтағы	18 г

Рецептілер

Глютенсіз рецептiлер

Құрамында глютен жоқ нан

- Нәтиже әр рецептiге немесе нан қоспасына қарай әртүрлі болып шығады.
- Глютенсіз нан қоспасының қаптамасындағы рецептiдегі нұсқауларды орындаңыз.

Глютенсіз нан

10-мәзір (1 сағ 50 мин - 1 сағ 55 мин) 

Су	430 мл
Күнбағыс майы	1 ақс
Глютенсіз нан қоспасы	500 г
Құрғақ ашытқы	2 шқс

Глютенсіз және бидайсыз нан

10-мәзір (1 сағ 50 мин - 1 сағ 55 мин) 

Сүт	310 мл
Жұмыртқалар (О), шайқалған	2 (100 г)
Алма сірке суы	1 ақс
Күнбағыс майы	2 ақс
Бал	60 г
Тұз	1¼ шқс
Қоңыр күріш ұны	150 г
Картоп крахмалы	300 г
Ксантан шайыры	2 шқс
Құрғақ ашытқы	2½ шқс

Глютенсіз хош иісті нан

Қалаған нанды жасау үшін таңдалған қоспаның бір мөлшерін пайдаланыңыз және нан қалыбына төмендегі ингредиенттерді салыңыз.

Хош иісті жеміс наны

(1 сағ 50 мин) 

Аралас жемістер	100 г
Даршын	2 шқс

Үйеңкі және пекан наны

(1 сағ 55 мин) 

Үйеңкі шәрбаты	2 ақс
Пекан жаңғақтары	50 г

Құрма және мейіз қосылған нан

(1 h 55 мин) 

Апельсин шырыны *1	2
Аралас дәмдеуіштер	2 шқс
Құрмалар, туралған	150 г
Мейіздер	100 г
Апельсин қабығы	2

*1 суды қажетті деңгейге дейін қосып, оны нан қалыбына глютенсіз қоспаға дейін салыңыз

Бес дәнді нан

(1 сағ 55 мин) 

Зығыр тұқымы	1 ақс
Күнжіт тұқымы	2 ақс
Асқабақ тұқымы	1 ақс
Көкнәр тұқымы	1 ақс
Күнбағыс тұқымы	1 ақс

Күнге кептірілген қызанақ және пармезан наны

(1 сағ 55 мин) 

Үгілген пармезан ірімшігі	50 г
Сұйық майдағы күнге кептірілген, майы сарқылған және туралған қызанақтар	50 г

Глютенсіз кекс

Глютенсіз шоколад бөліші

11-мәзір (1 сағ 50 мин)

Сары май (1 см текшелеп тураңыз)	150 г
Қант	150 г
Жұмыртқалар (I), шайқалған	3 (180 г)
Қара шоколад, ерітілген	120 г
Ақ күріш ұны	120 г
Какао ұнтағы	30 г
Наубайшы ұнтағы	10 г

Глютенсіз пицца

Глютенсіз пицца

12-мәзір (30 мин)

Су	380 мл
Ақ күріш ұны	475 г
Өсімдік майы	1¼ ақс
Тұз	1 шқс
Құрғақ ашытқы	1 шқс

Глютенсіз паста

Глютенсіз паста

13-мәзір (15 мин)

Қоспа: 2 жұмыртқаны (О) су қосып шайқаңыз	260 г
Ақ күріш ұны	220 г
Картоп крахмалы	80 г
Жүгері крахмалы	100 г
Ксантан шайыры	1½ ақс
Күнбағыс майы	2 ақс
Тұз	1 шқс

- Жұмыртқа мен суды міндетті түрде біркелкі масса болғанша шайқаңыз.
- Ұнды, крахмалды және шайырды басқа тостағанға салып, жақсылап

Қамыр рецептiлері

Основной

Негізгі қамыр

14-мәзір (2 сағ 20 мин)

Құрғақ ашытқы	1 шқс
Бидай ұны	500 г
Сары май	30 г
Қант	1½ ақс
Тұз	1½ шқс
Су	310 мл

Основной с изюмом

Мейіз қосылған негізгі нан қамыры

15-мәзір (2 сағ 20 мин)

Құрғақ ашытқы	1 шқс
Бидай ұны	500 г
Сары май	30 г
Қант	1½ ақс
Тұз	1½ шқс
Су	310 мл
Мейіз	100 г

Тұтас дақылды

Тұтас дақылды ұннан жасалған қамыр

16-мәзір (3 сағ 15 мин)

Құрғақ ашытқы	1½ шқс
Нанға арналған қатты тұтас дақылды ұн	500 г
Сары май	30 г
Қант	1½ ақс
Тұз	2 шқс
Су	340 мл

Қамыр рецепттері және «Басқа» мәзірі

Пицца

Пицца

17-мәзір (45 мин) ⌚

Құрғақ ашытқы	½ шқс
Бидай ұны	300 г
Сары май	15 г
Қант	½ ақс
Тұз	1 шқс
Су	200 мл

Бүйрекше (көтерілмей қалған қамырды пайдаланып)

- 1 Қамырды әрқайсысы 35 г болатын шағын бөліктерге бөліп, олардан шарлар жасаңыз. Оларды шағын орамалмен жауып, 10-20 минутқа қойып қойыңыз.
- 2 Олардан жұқа дөңгелек пішін жасап, қамырды бүйрекше қалыбымен басыңыз.
- 3 Қамырды 30-35 °C температурада 20-30 минут (бастапқы көлемінен екі есе ұлғайғанша) ашытып қойыңыз.
- 4 Оларды 170 °C температурадағы майға тереңінен қуырыңыз да, олардың бетіне даршын және ақ қант ұнтағын себіңіз.

Тұшпара

Тұшпара

18-мәзір (20 мин)

Бидай ұны	450 г
Тұз	½ шқс
Жұмыртқалар (О), шайқалған	1 (50 г)
Су	210 мл

Выпечка

Жеміс бөліші

19-мәзір Таймер: 1 сағ 20 мин

Сары май	150 г
Қант	130 г
Жұмыртқалар (О), шайқалған	3 (150 г)
Сүт	1 ақс
Кәдімгі ұн	250 г
А Наубайшы ұнтағы (араластырылған және електен өткен)	10 г
Аралас кепкен жемістер	70 г

- 1 Үлкен тостағанда сары май мен қантты ашық түсті және үлпілдек болғанша шайқаңыз. Жұмыртқаларды бір-бірілеп қосып, жақсылап шайқаңыз.
- 2 Сүтті, електен өткізілген А ұнды, қосып, кепкен жемістерді қосып, қоспаны жақсылап шайқаңыз.
- 3 Илеу қалақшасын алып тастап, май өткізбейтін қағазды нан қалыбының ішіне төсеп, араластырылған ингредиенттерді құйыңыз.

- 4 Нан қалыбын негізгі блокқа салып, құрылғыны розеткаға қосыңыз.
- 5 Мәзірді тандап, пісіру уақытын орнатыңыз: 1 сағат және 20 минут.
- 6 Іске қосу үшін ⏮ түймесін басыңыз.
- 7 ⏸ түймесін басып, құрылғы 8 дыбысты сигнал бергенде және **Конец** жазуының қасындағы төртбұрыш белгісі жыпылықтаған кезде (■), бөлішті шығарыңыз.

Тосап/Джем

Құлпынай тосабы/джеми

20-мәзір Таймер: 1 сағ 40 мин

Құлпынай, майдалап туралған	600 г
Қант	400 г
Пектин ұнтағы *	13 г

* Нан қалыбын негізгі блокқа салмас бұрын, нан қалыбындағы ингредиенттердің үстіне пектинді себіңіз.

Фрукты в сиропе

Шербаттағы алмалар

21-мәзір Таймер: 1 сағ 30 мин

Қышқыл көк алма, аршылған, өзегі алынған, текшелеп туралған	300 г
Қант	60-90 г
Лимон шырыны	1 ақс
Су	330 мл
Даршын	шамалы

- Пісіру аяқталған соң, араластырыңыз.

Тазалау және күту

Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және салқындатыңыз.

■ Құрылғыны зақымдаудың алдын алу үшін.

- Абразивті құралдарды (тазалағыштармен, қырғыш губкалармен, т.б.) пайдаланбаңыз
 - Құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуу машинасында жумаңыз.
 - Бензинді, сұйылтқыштарды, алкогольді немесе ағартқышты пайдаланбаңыз.
 - Жууға болатын бөлшектерді шаюдан кейін шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Әрқашан барлық бөлшектерді таза және құрғақ күйде ұстаңыз.

Нан пісіруге арналған қалып және араластыруға арналған қалақша

Кез келген қамыр қалдығын кетіріңіз. Жұмсақ губкамен жуып, мұқият кептіріңіз.

- Нан пісіруге арналған қалыпты суға батырмаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыптан алу қиын болса, нан пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, 5 – 10 минут күтіңіз. (Қалыпты суда тым ұзақ уақытқа қалдырмаңыз.) Нан қалыбына сабынды жылы суды құймаңыз.

Сырты және бу шығатын тесігі

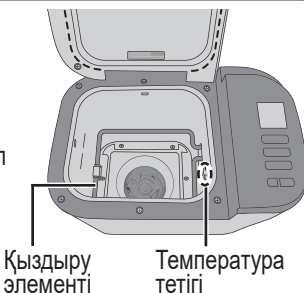
- Дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Іші

Тамақ қалдықтарын алыңыз.

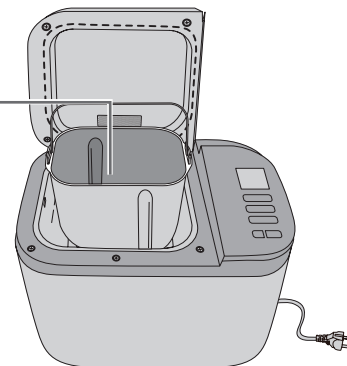
Құрылғы ішін (қыздыру элементі және температура тетігінің аумағын қоспағанда) сүртіп алу үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

- Пайдаланғанда ішінің түсі өзгеруі мүмкін.



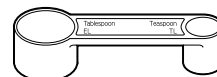
Қыздыру элементі

Температура тетігі



Өлшеуіш кесе және өлшеуіш қасық

Жылы сабынды сумен жуып, жақсылап кептіріңіз.



- Ыдыс жуу машинасында жууға болмайды



KZ19

Ақаулықтарды жою

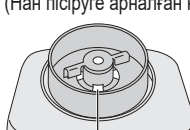
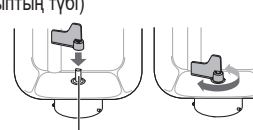
Қызмет көрсету орталығына қоңырау соғу алдында осы бөлімді қарап шығыңыз.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Нан жақсы көтерілмейді. Нанның үсті тегіс емес.	[Барлық нандарға қатысты] • Ұн глютенінің сапасы нашар немесе күшті нан ұнын пайдаланбадыңыз. (Глютен сапасы температураға, ылғалдылыққа, ұнды сақтау жолына және астық жинау маусымына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.) → Ұнның басқа түрін, брендин немесе топтамасын қолданып көріңіз. • Сіз жеткілікті сұйықтықты пайдаланбағандықтан, қамыр тым қатты болып кетеді. → Протеин құрамы жоғарырақ күшті нан ұны басқалардан көбірек суды сіңіреді, қосымша 10 - 20 мл қосып көріңіз. • Құрғақ ашытқының дұрыс түрін пайдаланып жатқан жоқсыз. → Қаптамасында «Оңай ашыту», «Тез ашыту» немесе «Оңай пісіру» деген сияқты жазуы бар құрғақ ашытқыны ғана пайдаланыңыз. Бұл түр алдын ала ферменттеуді қажет етпейді. • Сіз жеткілікті құрғақ ашытқыны пайдаланып жатқан жоқсыз немесе құрғақ ашытқы ескі. → Қаптамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Құрғақ ашытқының мерзімі біту күнін тексеріңіз. (Құрғақ ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз) • Араластыру алдында құрғақ ашытқыға сұйықтық түсіп кетті. → Ингредиенттерді дұрыс ретпен, рецептке сай салғаныңызды тексеріңіз. (KZ12-б.) • Сіз тым көп тұз немесе жеткіліксіз қантты пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қаптамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланып дұрыс мөлшерлерді өлшеңіз. → Басқа ингредиенттерге тұз бен қант қосылмағанын тексеріңіз.
Ойдағыдай болмаған қамырды қайталап ашытуға бола ма? Мысалы: Қамыр піспей қалса және т.б. жағдай болса.	• Оны пончик, пицца және басқаларын жасау үшін пайдалануға болады. → Қамырды шығарып алып, пицца немесе пончик жасаңыз (KZ14, 19-б). • Нан қамыры жартылай ашытылғанда немесе жартылай піскенде: → Қамырды шығарып алып, духовкада 170 °C-та 40 минут пісіріңіз. Пісіру кезіндегі жағдайды бақылап отырған кезде:
Нан мүлде көтерілмеді. Нен ақшылдау және жабысқақ.	• Сіз құрғақ ашытқыны пайдаланбадыңыз. → Нан пісіруге арналған қалыпқа құрғақ ашытқының дұрыс мөлшерін салыңыз. • Сіз жеткілікті құрғақ ашытқыны пайдаланып жатқан жоқсыз немесе құрғақ ашытқы ескі. → Қаптамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Құрғақ ашытқының мерзімі біту күнін тексеріңіз. (Құрғақ ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз) • Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. → Нанды қалыптан шығарып алып, жаңа ингредиенттер қосу арқылы қайта пісіруді бастауыңыз қажет болады.
Наның жабысқақ және біркелкі туралмайды.	• Сіз турағанда ол тым ыстық болған. → Буды шығару үшін кесу алдында нанды торда салқындатыңыз.
Нан тым қатты көтерілді.	• Тым көп құрғақ ашытқыны / суды пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қаптамасыз етілген өлшеуіш қасықты (құрғақ ашытқы) / өлшеуіш кесені (су) пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. → Басқа ингредиенттерде артық су мөлшері қосылмағанын тексеріңіз. • Сіз тым көп ұнды пайдаландыңыз. → Таразыны пайдаланып ұнды мұқият өлшеңіз.
Нанда ауа тесіктері толы.	• Сіз тым көп құрғақ ашытқыны пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қаптамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. • Сіз тым көп сұйықтықты пайдаландыңыз. → Кейбір ұн түрлері басқаларынан көбірек суды сіңіреді, 10 - 20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Нан көтерілгеннен кейін кішірейген сияқты.	• Ұнның сапасы онша жақсы емес. → Ұнның басқа брендин пайдаланып көріңіз. • Сіз тым көп сұйықтықты пайдаландыңыз. → 10 - 20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Салқындағанда қабықша майысады және жұмсарады.	• Пісіруден кейін нанда қалған бу қабықшаға өтуі және оны азғантай жұмсартуы мүмкін. → Будың мөлшерін азайту үшін 10 - 20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Қабықшаны қалай қытырлақ түрде сақтай аламын?	• Нанды көбірек қытырлақ ету үшін духовкада 200 °C температурасында 5 – 10 минут пісіруге болады.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Нанның бүйірлері түсіп кетті және түбі дымқыл.	● Нанды пісіруден кейін нан пісіруге арналған қалыпта нанды қалдырып кеттіңіз. → Нанды пісіруден кейін бірден алыңыз. ● Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. → 10 минуттан көбірек тоқтап тұрса, құрылғы өшеді.
Нан неліктен тиісті түрде араласпады?	● Сіз араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыпқа салмадыңыз. → Ингредиенттерді салмай тұрып араластыруға арналған қалақша нан пісіруге арналған қалыпта екенін тексеріңіз.
Қосымша ингредиенттер дұрыс араласпаған.	● Қосымша ингредиенттерді нан қалыбына «» жыпылықтап тұрған кезде салдыңыз ба? → Қосымша ингредиенттер нан қалыбына дисплейде «» жыпылықтап тұрған кезде салынуы керек.
Нан піспеді.	● Қамыр мәзірі таңдалды. → Қамыр мәзірі пісіру процесін қамтымайды. ● Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. → Егер қамыр көтерілсе және толықсыса, оны духовкада әрі қарай пісіріп көруге болады. ● Жеткілікті су жоқ және моторды қорғау құрылғысы белсендірілді. - Бұл тек құрылғыға артық жүктеме түссе және моторға артық күш қолданылса орын алады. → Қызмет туралы консультация алу үшін сатып алған жерге барыңыз. Келесі рет рецептті тексеріңіз және қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. ● Сіз араластыруға арналған қалақшаны жалғамадыңыз. → Алдымен араластыруға арналған қалақшаны жалғаңыз. (KZ12-б.) ● Нан пісіруге арналған қалыптағы араластыру бекіткіш білігі қатты және айналмайды. → Араластыруға арналған қалақша жалғанған кезде араластыру бекіткіш білігі айналмаса, араластыру бекіткіш білігі блогын ауыстыру керек болады. (Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.)
Түптің және нан бүйірлерінің айналасында артық ұн бар.	● Сіз тым көп ұн пайдаландыңыз немесе жеткілікті сұйықтық пайдаланып жатқан жоқсыз. → Рецептті тексеріңіз және ұн таразысын немесе сұйықтықтар үшін қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз.
Нан шықпайды.	● Нан нан пісіруге арналған қалыпқа жабысып қалса және оны кетіру қиын болса, нан пісіруге арналған қалыпты 5 - 10 минутқа салқындауға қалдырыңыз, бірақ оны адамдар немесе жануарлар күйіп қалуы мүмкін жерде қараусыз қалдырмаңыз. - Одан кейін нан қалыбын пеш қолғаптарымен ұстап, бірнеше рет сілкіңіз. (Тұтқаны нанға кедергі жасамайтындай етіп ұстаңыз.)
Менің глютенсіз пастам онша болмай шықты.	● Қамырыңыз тым жұмсақ болған. → Су мөлшерін азайтыңыз немесе ксантан шайырының мөлшерін көбейтіңіз. ● Қамырыңыз тым қатты болған. → Ксантан шайыры мөлшерін азайтып, су мөлшерін көбейтіңіз.
Нан пісіруге арналған қалыптан алғанда араластыруға арналған қалақша нанда қалады.	● Қамыр біраз қатты. → Араластыруға арналған қалақшаны ақырын алудың алдында нанды толығымен суытыңыз. Ұнның кейбір түрлері басқаларынан көбірек су сіңіреді, сондықтан келесі рет 10 - 20 мл қосымша су қосып көріңіз. ● Араластыруға арналған қалақшаның астында қабықша жиналды. → Араластыруға арналған қалақшаны және араластыру бекіткіш білігін әр пайдаланудан кейін жуыңыз.
Тосапты/Джемді әзірлегенде күйіп кетті немесе араластыруға арналған қалақша тұрып қалады және шықпайды.	● Жемістердің мөлшері тым аз немесе қант мөлшері тым көп. → Нан пісіруге арналған қалыпты шұңғылшаға салыңыз және нан пісіруге арналған қалыпты жылы сумен жартысына дейін толтырыңыз. Піскен қоспа немесе араластыруға арналған қалақша босағанша нан пісіруге арналған қалыпты жібуе қалдырыңыз. Күйген жер босатылғаннан кейін жұмсақ губкамен, т.б. жуыңыз.
Тосап/Джем артық қайнады.	● Тым көп жеміс немесе қант пайдаланылды. → Тек KZ19-б. рецептілерде көрсетілген жеміс және қант мөлшерлерін пайдаланыңыз.

Ақаулықтарды жою

Қызмет көрсету орталығына қоңырау соғу алдында осы бөлімді қарап шығыңыз.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Тосап/джем тым сұйық және қатпаған.	- Жеміс жеткілікті піспеген немесе артық піскен болған. - Қант тым көп азайтылған. - Өзірлеу уақыты жеткіліксіз болған. - Құрамында пектин аз жеміс пайдаланылған. → Тосапты/Джемді толығымен сууға қалдырыңыз. Тосап/джем салқындаған сайын қатуын жалғастырады. → Сұйық тосапты/джемді десерттердің соусы ретінде пайдаланыңыз.
Тосапта/джемде қанттың қандай түрлерін пайдалануға болады?	Ақ құйылған және гранулалық қантты пайдалануға болады. Қоңыр қантты, диеталық қантты және калориялары аз қантты немесе жасанды тәттілендіргішті пайдаланбаңыз.
Қатырылған жемістерді пайдалануға болады ма?	Оларды тек Тосап/Джем және Фрукты в сиропе режимдері үшін пайдалануға болады.
Тосапты/джемді жасағанда Консервіленген жемістерді пайдалануға болады ма?	Оларды пайдаланбаңыз. Сапа қанағаттанарлық болмайды.
«Фрукты в сиропе» режимінде жасаған кезде жеміс тым нашарлап кетті.	Пісіру уақыты тым ұзақ болған. Жеміс шамадан тыс пісіп кеткен жеміс болуы да мүмкін.
Пазл	
Нан пісіруге арналған қалыптың түбінен қамыр ағады.	- Желдету тесіктерінен қамырдың шағын мөлшері шығып кетеді (сондықтан ол айналатын бөлшектердің айналуын тоқтатпайды). Бұл ақау емес, бірақ оқтын-оқтын араластыру бекіткіш білігі тиісті түрде айналып жатқанын тексеріп тұрыңыз. → Араластыруға арналған қалақша жалғанған кезде араластыру бекіткіш білігі айналмаса, араластыру бекіткіш білігі блогын ауыстыру керек болады. (Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.) (Нан пісіруге арналған қалыптың түбі)    Желдету тесіктері (барлығы 4) Араластыру бекіткіш білігі Араластыру бекіткіш білігі Араластыру бекіткіш білігі блогы Бөлшек нөмірі ADA29E226
Нан пісіп жатқанда күйген иіс шығады.	- Қыздыру элементіне ингредиенттер төгілген болуы мүмкін. → Кейде араластыру кезінде нан пісіруге арналған қалыптан азғантай ұн, мейіз немесе басқа ингредиенттер шығуы мүмкін. Бар болғаны құрылғы салқындағаннан кейін пісіруден кейін қыздыру элементін ақырын сүртіп шығыңыз. → Ингредиенттерді салу үшін нан пісіруге арналған қалыпты негізгі блоктан алыңыз.
Бу тесігінен түтін шығады.	
Араластыруға арналған қалақша шытырлайды.	Себебі араластыруға арналған қалақша араластыру бекіткіш білігінде бос тұр. (Бұл ақау емес.)
Дисплей қиыс жағдайы	
1 цифры дисплейде көрінеді және әрекет тоқтатылады.	- Құрылғының қуат көзі белгілі бір уақытқа үзілсе, қалпына келгенде дисплей 1 цифрын көрсетеді. (Бұл күту режимі және құрылғы бағдарламаны жалғастыра алмады.) → Нанды, қамырды немесе ингредиенттерді алып, жаңа ингредиенттерді пайдаланып қайтадан бастаңыз.
Дисплейде H01, H02 көрінеді.	- Дисплей құрылғымен мәселені көрсетеді. → Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде U50 көрінеді.	- Құрылғы ыстық (40 °C-тан жоғары). Бұл қайта-қайта пайдаланғанда орын алуы мүмкін. → Қайтадан пайдалану алдында құрылғыны 40 °C-қа дейін суытыңыз (U50 жазуы кетеді).

KZ22

Техникалық сипаттамалары

Қуат	220 В-230 В ~ 50 Гц		
Тұтынылатын қуат	505-550 Вт		
Көлемі	(Нанға арналған ірі тартылған ұн)	макс. 600 г	мин. 400 г
	(Қамырға арналған ірі тартылған ұн)	макс. 500 г	мин. 300 г
	(Ашытқы)	макс. 8.4 г	мин. 1.4 г
	(Наубайшы ұнтағы)	макс. 18 г	мин. 10 г
Таймер	Сандық таймер (13 сағатқа дейін)		
Өлшемдері (Т × Е × Б)	шамам. 40.8 × 36.2 × 25.2 см		
Массасы	шамам. 6.5 кг		
Аксессуарлар	1 Өлшеуіш кесе, 1 өлшеуіш қасық		

Ақпарат

<Ескертпелер>

- 1. Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын бөлшектерден басқа.**
- 2. Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.**
- 3. Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.**
- 4. Кәдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.**

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Автоматты наубайхана
Модель: SD-B2510* «Panasonic»
СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, МӘСКЕУ, Андреевская набережная, 2 үй
* – немесе бос орын, бұйымның түсін және өткізу нарығын білдіреді

Сәйкестік сертификаты:	№ ЕАЭС RU C-TW.ME10.B.00812/21
Сәйкестік сертификатының берілген күні:	21.04.2021
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі:	20.04.2026
Шығарылған ел:	Қытай

Ескерту

Өндірілген күнін бұйымның астыңғы жағындағы нөмір бойынша анықтай аласыздар.

Өнімнің нөмірі: XX XX XX

5-ші және 6-шы сандар: күні (санда)

1-ші – 01, 2-ші – 02, 3-ші – 03

3-ші және 4-ші сандар: айы (санда)

01 – қаңтар, 02 – ақпан, ...12 – желтоқсан

1-ші және 2-ші сандар: жылы

(жылдың соңғы екі бірлігі санда)

21 - 2021, 22 - 2022, 23 - 2023

Өндірушімен бекітілген осы бұйымның қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдаланушы нұсқауына және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес қатаң түрде пайдаланылған жағдайда, өндірілген күнінен бастап 7 жылға тең.

Қазақ



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТЫ

Автоматты наубайхана "Panasonic", үлгі
SD-B2510
талаптарға сай келеді TP ЕАЭС 037/2016

Мағлұмдаушы:	ЖШС «Панасоник Рус» Ресей, 115162, Мәскеу, Шаболовка к-сі, 31Г үй, қабат/ бөлме антресоль 1 қабат/10
Сәйкестік туралы	ЕАЭС N RU Д-TW.PA01.B.28973/21
декларация: Декларацияның тіркелген күні:	22.04.2021
Декларация дейін жарамды:	21.04.2026

Өндіруші:

Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Род, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, 235 Тайвань
Қытайда жасалған

KZ25

НОТА

HOТa