

**Panasonic®**

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

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

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

Русский

Українська

Қазақ

Модели: **SD-YR2550**  
**SD-YR2540**  
**SD-R2530**  
**SD-R2520**



SD-YR2550

Благодарим за приобретение продукции компании Panasonic.

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

## Содержание



<b>Меры безопасности</b> .....	<b>RU3</b>	● Кекс без глютена .....	<b>RU16</b>
<b>Важная информация</b> .....	<b>RU6</b>	● Пицца без глютена / Паста без глютена ..	<b>RU16</b>
<b>Наименования деталей и инструкции</b> ..	<b>RU7</b>	● Пельмени .....	<b>RU17</b>
● Основной блок .....	<b>RU7</b>	● Кекс .....	<b>RU18</b>
● Аксессуары .....	<b>RU7</b>	● Выпечка .....	<b>RU18</b>
● Панель управления и дисплей .....	<b>RU8</b>	● Варенье/Джем, Фрукты в сиропе .....	<b>RU18</b>
<b>Ингредиенты для выпечки хлеба</b> ..	<b>RU9</b>	● Замес теста для кекса .....	<b>RU19</b>
<b>Схемы меню и варианты выпекания</b> ..	<b>RU10</b>	● Замес теста для хлеба .....	<b>RU19</b>
<b>Инструкции по обращению</b> .....	<b>RU12</b>	● Подъем теста .....	<b>RU19</b>
● Перед началом эксплуатации .....	<b>RU12</b>	<b>Рецепты</b> .....	<b>RU20</b>
● Подготовка .....	<b>RU12</b>	● Рецепты выпечки хлеба .....	<b>RU20</b>
● Выпечка хлеба .....	<b>RU13</b>	● Рецепты выпечки без глютена .....	<b>RU22</b>
● Приготовление теста .....	<b>RU13</b>	● Рецепты Теста .....	<b>RU22</b>
● Дополнительные ингредиенты .....	<b>RU14</b>	● Другое .....	<b>RU24</b>
● Основной малодрожжевой (хлеб) и Основной малодрожжевой (тесто) .....	<b>RU14</b>	● Ручное управление .....	<b>RU25</b>
● Основной бездрожжевой .....	<b>RU15</b>	<b>Очистка и уход</b> .....	<b>RU26</b>
● Информация о выпечке без глютена ..	<b>RU15</b>	<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>RU27</b>
● Хлеб без глютена .....	<b>RU16</b>	<b>Технические характеристики</b> ..	<b>RU31</b>

# Меры безопасности

Обязательно следуйте  
настоящему инструкциям.



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

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

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


Русский

- Символы классифицируются и объясняются следующим образом:

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

## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

RU3

## СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



- Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Храните прибор и его сетевой кабель в недоступных для детей местах.

- Убедитесь, что напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует напряжению питания в сети.

Также не допускайте подключения других устройств к одной и той же электрической розетке во избежание перегрузки электросети. В любом случае, если вы подключаете несколько штепсельных вилок, убедитесь, что общая мощность не превышает номинальную мощность бытовой электророзетки.

- Надежно вставьте вилку сетевого кабеля в розетку.

- Регулярно очищайте вилку от пыли.

→ Извлеките вилку из розетки и протрите сухой тканью.

- Немедленно прекратите использование прибора и отключите его от сети в том маловероятном случае, когда прибор будет работать неправильно.

Примеры неправильной работы или поломки:

- Штепсель и сетевой кабель становятся аномально горячими.
- Сетевой кабель поврежден или прибор не работает.
- Основной блок деформирован, имеет видимые повреждения или является аномально горячим.
- Во время эксплуатации возникает аномальный шум.
- Возникает неприятный запах.
- Имеются другие неисправности или поломки.

→ В целях проверки или ремонта обратитесь в магазин, где было приобретено устройство, или в сервисный центр компании Panasonic.

- Не используйте прибор и его запчасти, если они деформированы или повреждены, например, имеют видимые трещины или сколы.

→ В целях проверки или ремонта обратитесь в магазин, где было приобретено устройство, или в сервисный центр компании Panasonic.

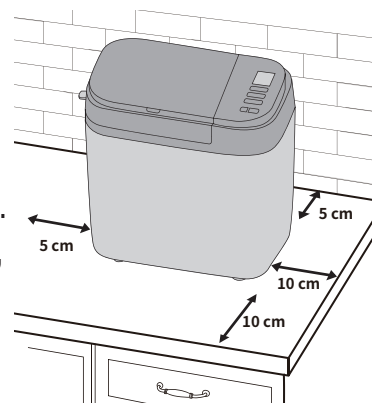
## **ОСТОРОЖНО**

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



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

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



Русский

### ● **Не вынимайте форму для выпечки хлеба и не отсоединяйте во время работы прибора.**

### ● **Не прикасайтесь к таким горячим частям, как форма для выпечки хлеба, внутренняя часть устройства, нагревательный элемент или внутренняя сторона крышки, когда прибор используется или сразу после его использования.**

Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны с источником остаточного тепла, особенно после использования.

- Чтобы избежать ожогов, всегда используйте прихватки для извлечения формы для выпечки хлеба и готового хлеба. (Не используйте влажные прихватки.)

### ● **Не пользуйтесь внешними таймерами и т. д.**

- Данное устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

### ● **Не вставляйте никакие предметы в зазоры.**

### ● **Не превышайте максимальное количество муки (600 г) и таких ингредиентов для подъема теста, как сухие дрожжи (11.2 г) или разрыхлитель (18 г). (См. с. RU31)**



### ● **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. RU26)**

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

- Фотографии и иллюстрации в настоящей инструкции по эксплуатации относятся к модели SD-YR2550.



\* Форма вилки может отличаться от приведенной на иллюстрации.

### Крышка диспенсера

Нажмите на ребро сбоку крышки диспенсера и поднимите ее, чтобы открыть.

### Ребро

Закройте крышку диспенсера до щелчка ребра.

### Диспенсер для изюма и орехов

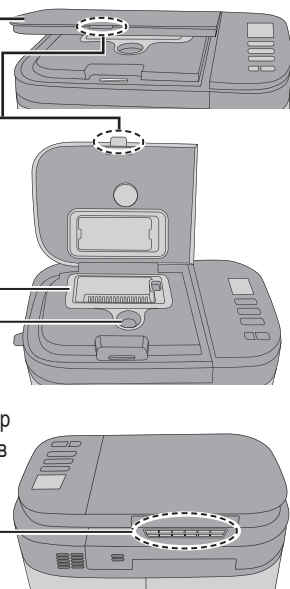
При выборе меню с содержанием изюма (3, 8, 17, 19) ингредиенты, помещенные в диспенсер для изюма и орехов, автоматически попадают в форму для выпечки хлеба.

### Диспенсер для дрожжей

(Только для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540)

Сухие дрожжи, помещенные в диспенсер для дрожжей, автоматически попадают в форму для выпечки хлеба.

### Отверстие для выхода пара



Русский

## Аксессуары

### Мерная чашка

Для измерения жидкостей.

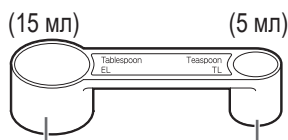


Макс. 550 мл

- шаг увеличения на 10 мл

### Мерная ложка

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



Столловая ложка

- отметка 1/2

Чайная ложка

- отметки 1/4, 1/2, 3/4

**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. RU13) (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 14) и соблюдайте приведенное в рецепте количество.

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

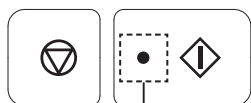


RU7

# Наименования деталей и инструкции

## Панель управления и дисплей

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



### ■ Стоп

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

### ■ Старт

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу.

### ● Индикатор состояния

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

### ■ Статус работы

Отображается для текущего этапа программы, кроме .

: Показывает индикацию о ручном управлении.

(См. с. RU10-11 для доступных меню).

### ■ Отображение времени

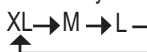
- Время до готовности.
- Если Меню требует выполнения некоторых ручных шагов, на дисплее отобразится оставшееся время до начала этого процесса после нажатия кнопки .

### ■ 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. RU10-11.

### ■ Размер

Нажмите эту кнопку для выбора размера. Доступное меню см. на с. RU10-11.



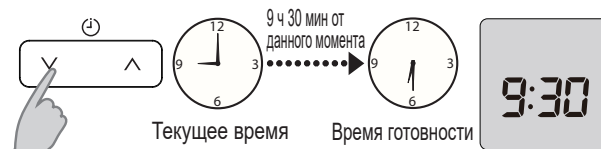
### ■ Цвет корочки

Нажмите эту кнопку для выбора цвета корочки. Доступное меню см. на с. RU10-11.



### ■ Таймер

- Установка таймера отсрочки (время до готовности хлеба).  
С помощью соответствующего меню таймер может быть установлен на срок до 13 часов. (См. с. RU10-11)  
Например: Сейчас 9:00 вечера, и вы хотите, чтобы хлеб был готов к 6:30 следующего утра.  
→ Установите таймер на **9:30** (9 часов 30 минут от данного момента).



- Установка времени для меню «Другое»:

«» Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время.

«» Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время.

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

- Меню «Кекс»  
Однократное нажатие кнопки увеличивает время выпечки на 1 минуту.
- 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.

## Мука

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

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

### Белая мука

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

### Цельнозерновая мука

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

### Ржаная мука

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

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

## Сухие дрожжи

Обеспечивают поднятие хлеба.

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

## Молочные продукты

Добавляют вкус и пищевую ценность.

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

→ Уменьшите количество воды пропорционально количеству молока.

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

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

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

## Вода

Используйте обычную водопроводную воду.

При низкой температуре для меню «Основной быстрый», «Цельнозерновой быстрый», «Ржаной», «Хлеб без глютена» или «Паста без глютена». При высокой комнатной температуре используйте охлажденную воду для меню «Ржаной» или «Французский»  
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 (несоленое), маргарин или масло.

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

### ■ Яйца

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

### ■ Отруби

Увеличивают содержание клетчатки в хлебе.

- Добавляйте макс. 50 г (5 ст. л.).

### ■ Зародыши пшеницы

Придают хлебу оригинальный вкус.

- Добавляйте макс. 50 г (4 ст. л.).

### ■ Пряности, травы

Улучшают вкус хлеба.

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

## При использовании хлебопекарных смесей...

### ■ В хлебопекарных смесях уже содержатся сухие дрожжи

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

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

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

- 600 г – XL • 500 г – L

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

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

① Сначала поместите хлебопекарную смесь в форму для выпечки хлеба, а затем добавьте воду. Затем поместите отмеренные сухие дрожжи в диспенсер для дрожжей.

(Для моделей SD-R2530/SD-R2520 сначала поместите сухие дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем хлебопекарную смесь, а затем 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 6

- Ржаная мука - меню 10

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

# 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
	SD-YR2550	SD-R2530		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего		
Выпечка хлеба	1	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. RU12-13
	2	2	Основной быстрый	✓	✓	—	—	15 – 20 мин	прибл. 1 ч	35 – 40 мин	1 ч 55 мин – 2 ч	—	с. RU12-13
	3	3	Основной с изюмом	✓	✓*1	✓	30 – 60 мин	20 – 30 мин *3	1 ч 50 мин – 2 ч 20 мин	50 мин	4 ч	—	с. RU12-14
	4	4	Основной с добавками	✓	✓	✓	30 – 60 мин	25 – 30 мин *3	1 ч 45 мин – 2 ч 10 мин	50 – 55 мин	4 ч – 4 ч 5 мин	✓	с. RU12-14
	5	5	Основной малодрожжевой	✓	✓	✓	30 – 60 мин	15 – 30 мин *3	2 ч 40 мин – 2 ч 50 мин	50 – 55 мин	4 ч 50 мин – 4 ч 55 мин	—	с. RU12-14
	6	6	Цельнозерновой	✓	—	✓	1 ч – 1 ч 40 мин	15 – 25 мин *3	2 ч 10 мин – 2 ч 50 мин	50 мин	5 ч	—	с. RU12-13
	7	7	Цельнозерновой быстрый	✓	—	—	15 – 25 мин	15 – 25 мин *3	1 ч 30 мин – 1 ч 40 мин	45 мин	3 ч	—	с. RU12-13
	8	8	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. RU12-14
	9	-	Французский	—	—	✓	—	40 мин – 1 ч 20 мин *3	3 ч 30 мин – 4 ч 10 мин	50 мин	5 ч 40 мин	—	с. RU12-13
	-	9	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. RU12-13
	10	10	Ржаной	—	—	✓	45 мин – 1 ч	прибл. 10 мин	1 ч 20 мин – 1 ч 35 мин	1 ч	3 ч 30 мин	—	с. RU12-13
11	11	Основной бездрожжевой	—	—	—	—	25 мин *4*5	—	1 ч 50 мин	2 ч 15 мин	✓	с. RU12, 15-16	
Без глютена	12	12	Хлеб без глютена	—	✓*2	—	—	20 – 25 мин *6	35 – 40 мин	50 – 55 мин	1 ч 50 мин – 1 ч 55 мин	✓	с. RU12, 15-16
	13	13	Кекс без глютена	—	—	—	—	20 мин *5	—	1 ч 30 мин	1 ч 50 мин	✓	с. RU12, 15-16
	14	14	Пицца без глютена	—	—	—	—	20 – 25 мин *6	5 – 10 мин	—	30 мин	✓	с. RU12, 15-17
	15	15	Паста без глютена	—	—	—	—	15 мин *6	—	—	15 мин	✓	с. RU12, 15-17
Тесто	16	16	Основной	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 10 мин – 1 ч 30 мин	—	2 ч 20 мин	—	с. RU12-13
	17	17	Основной с изюмом	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 10 мин – 1 ч 30 мин	—	2 ч 20 мин	—	с. RU12-13

• 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.

RU10

Номер Меню	Меню	Варианты	Процессы						Примечание	См. страницы			
			Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего						
SD- YR2550 SD- YR2540	SD- R2530 SD- R2520	Размер корочки Таймер	Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	Всего						
Тесто	18	18	Цельнозерновой	—	—	—	55 мин – 1 ч 25 мин	15 – 25 мин *3	1 ч 30 мин – 2 ч	—	3 ч 15 мин	—	с. RU12-13
	19	19	Цельнозерновой с изюмом	—	—	—	55 мин – 1 ч 25 мин	15 – 25 мин *3	1 ч 30 мин – 2 ч	—	3 ч 15 мин	—	с. RU12-14
	20	20	Основной малодрождевой	—	—	—	30 – 50 мин	15 – 30 мин *3	1 ч 45 мин – 2 ч 10 мин	—	2 ч 50 мин	—	с. RU12, 14
	21	-	Ржаной	—	—	—	45 – 60 мин	прибл. 10 мин	50 – 65 мин	—	2 ч	—	с. RU12-13
	22	21	Пицца	—	—	✓	(Замес) 10 – 18 мин	(Подъем теста) 7 – 15 мин	(Замес) прибл. 10 мин	(Подъем теста) прибл. 10 мин	45 мин	—	с. RU12-13
	23	22	Пельмени	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин	—	с. RU12,17
Другое	24	-	Кекс	—	—	—	—	20 мин *5	—	1 ч 35 мин	1 ч 55 мин	✓	с. RU12,18
	25	23	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин – 1 ч 30 мин	30 мин – 1 ч 30 мин	—	с. RU18
	26	24	Варенье/Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 ч 30 мин – 2 ч 30 мин	—	с. RU18-19
	27	25	Фрукты в сиропе	—	—	—	—	—	—	—	1 ч – 1 ч 40 мин	—	с. RU18-19
Ручное управление	28	26	Замес теста для кекса	—	—	—	—	20 мин (По умолчанию:)	—	—	1 – 20 мин	—	с. RU19
	29	27	Замес теста для хлеба	—	—	—	—	20 мин (По умолчанию:)	—	—	1 – 20 мин	—	с. RU19
	30	28	Подъем теста	—	—	—	—	—	30 мин (По умолчанию:)	—	10 мин – 2 ч	—	с. RU19

Русский

\*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 есть период времени для отдыха теста.

\*5 Во время замешивания существует период времени для удаления муки и теста со стенок формы для выпечки или формования теста.

\*6 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. RU26)
- Очищайте устройство, если вы не используете его в течение длительного времени. (с. RU26)

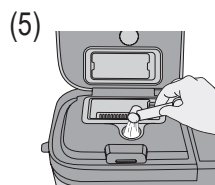
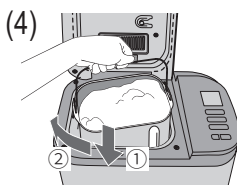
## Подготовка

- 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. RU26)
- 2** Приготовьте точное количество ингредиентов в соответствии с рецептом.



### Для SD-YR2550 / SD-YR2540

- 3** 1 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте.
  - 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 доступных меню поместите сухие дрожжи в диспенсер для дрожжей. (5)  
Если в диспенсер для дрожжей попала влага, промокните влагу при помощи ткани и т. д. (Не протирайте сухой диспенсер для дрожжей, иначе часть дрожжей останется на стенках диспенсера из-за статического электричества).
  - Для доступных меню, выложите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов. (См. с. RU14)
  - 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.

### Для SD-R2530 / SD-R2520

- 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 доступных меню, выложите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов. (См. с. RU14)
  - Для достижения оптимальных результатов не открывайте крышку во время процесса приготовления, если это не требуется в меню, так как это влияет на качество хлеба.

Перед настройкой меню обязательно выполните шаги по подготовке.

## Выпечка хлеба



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

- Выберите параметры для выбранного меню. (См. с. RU8,10-11.)

📏 Размер хлеба

🍞 Цвет корочки

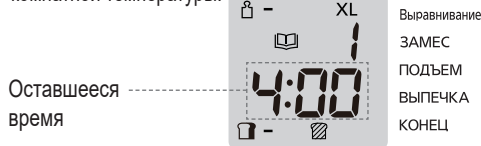
🕒 Отсрочка по таймеру

### 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. RU10 - 11, 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.

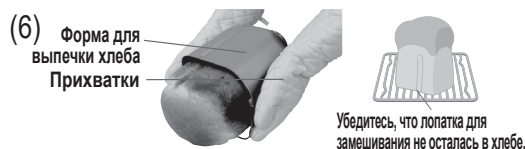
\* Не добавляйте ингредиенты после отображения оставшегося времени.

\* 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.

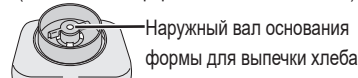
### 8 Немедленно извлеките хлеб, используя сухие прихватки, и положите его на решетку. (6)

- Возьмитесь за ручку прихваткой и вытряхните хлеб.

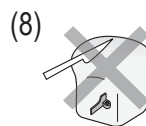


- Перемещение наружного вала основания может привести к повреждению хлеба лопаткой для замешивания. (7)

### (7) (Нижняя часть формы для выпечки хлеба)



- Всегда удаляйте лопатку для замешивания перед нарезкой хлеба. (8)



## Приготовление теста

### 5 Нажмите кнопку $\wedge$ или $\vee$ в главном Меню (📖), чтобы выбрать меню теста.

### 6 Нажмите кнопку $\diamond$ , 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 $\otimes$ и отсоедините от розетки.

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

### Тесто для хлеба

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

### Тесто для пиццы

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

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

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

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

RU13

# Инструкции по обращению

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

### Доступные меню

	Выпечка хлеба			Тесто	
	Основной с изюмом	Основной с добавками	Цельнозерновой с изюмом	Основной с изюмом	Цельнозерновой с изюмом
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 3	Меню 4	Меню 8	Меню 17	Меню 19
SD-R2530/SD-R2520					

Чтобы сделать хлеб с начинкой, просто поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов или в форму для выпечки хлеба.

### 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.

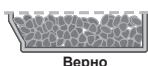
**Сухие / нерастворимые ингредиенты** (Выкладываете в диспенсер для изюма и орехов – они будут добавлены в форму для выпечки автоматически)

→ Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов и запустите прибор.

→ Не переполняйте диспенсер для изюма и орехов.

#### ■ Сухофрукты

- Нарезайте на кубики размером примерно 5 мм.
- Ингредиенты, покрытые сахаром, могут прилипнуть к диспенсеру для изюма и орехов и не попасть в форму для выпечки хлеба.



Верно



Неверно

#### ■ 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

- Иногда жирные ингредиенты могут прилипнуть к диспенсеру для изюма и орехов и не попадать в форму для выпечки хлеба.
- Нарезайте бекон и салями кубиками размером 1 см.
- Нарезайте оливки на четвертинки.

**Влажные/ липкие, растворимые ингредиенты\*** (Добавляйте вручную в форму для выпечки хлеба - их нельзя помещать в диспенсер для изюма и орехов)

→ Поместите эти ингредиенты вместе с остальными в форму для выпечки хлеба.

#### ■ Свежие и консервированные фрукты, овощи

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

#### ■ Сыр, шоколад

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

\* Эти ингредиенты нельзя помещать в диспенсер для изюма и орехов, т.к. они могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в форму для выпечки хлеба.

## Основной малодрожжевой (хлеб) и Основной малодрожжевой (тесто)



Рецепты можно найти на с. RU20-21, 23.



**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка

**5** Выберите меню

	Основной малодрожжевой хлеб	Основной малодрожжевой тесто
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 5	Меню 20
SD-R2530/SD-R2520	Меню 5	Меню 20

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

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

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


## Основной бездрожжевой




**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню


	Основной бездрожжевой
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 11
SD-R2530/SD-R2520	Меню 11

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



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

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


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




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

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

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

### Дополнительное выпекание

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

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

### Примечания:

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

## 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.

# Инструкции по обращению

## Хлеб без глютена




Рецепты можно найти на с. RU22.


**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню


Хлеб без глютена	
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 12
SD-R2530/SD-R2520	Меню 12

**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**.

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



Рецепты можно найти на с. RU22.

## Кекс без глютена


**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню


Кекс без глютена	
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 13
SD-R2530/SD-R2520	Меню 13


**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.

## Пицца без глютена / Паста без глютена




Рецепты можно найти на с. RU22.


**1 — 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню



	Пицца без глютена	Паста без глютена
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 14	Меню 15
SD-R2530/SD-R2520	Меню 14	Меню 15

**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

- Разделите тесто скребком на 2 части и раскатайте его в круги диаметром около 20 см.
- Залейте своим любимым соусом и добавьте желаемый топпинг, затем выпекайте в духовке.

## Паста без глютена

- Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте на 1 час в холодильнике.
- Слегка присыпьте крахмалом или мукой поверхность теста, затем придайте ему нужную форму.
- Отварите пасту и наслаждайтесь ею под своим любимым соусом.


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

## Пельмени

**1 – 4** См. с. RU12 Подготовка

**5** Выберите меню

	Пельмени
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 23
SD-R2530/SD-R2520	Меню 22

**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 и 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 куска 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 прилипало 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.



Рецепты можно найти на с. RU24.

# Инструкции по обращению

## Кекс (Только для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)



Рецепты можно найти на с. RU24.


**1 - 4** См. с. RU12 Подготовка


**5** Выберите меню


	Кекс
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 24
SD-R2530/SD-R2520	-

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


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




**7** Примерно через 12 минут раздастся звуковой сигнал. В течение 5 минут, пока мигает , откройте крышку хлебопечи, соберите тесто со стенок формы для выпечки, выровняйте верхнюю поверхность теста, закройте крышку и нажмите кнопку Старт.

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

**8** Нажмите кнопку  и извлеките кекс, 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 8)
- 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.
- 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.

## Выпечка



Рецепты можно найти на с. RU24.

### 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

	Выпечка
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 25
SD-R2530/SD-R2520	Меню 23


**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.)

**Примечание:** Таймер недоступен в этом меню, устанавливается только продолжительность выпечки.

## Варенье/Джем, Фрукты в сиропе



Рецепты можно найти на с. RU24.

### 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
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 26	Меню 27
SD-R2530/SD-R2520	Меню 24	Меню 25

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

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

### Дополнительное приготовление

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

### Примечания:

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

## Советы по приготовлению варенья/джема

- Необходимо иметь достаточное количество сахара, кислоты и пектина, чтобы приготовить варенье/джем правильной густоты.
- Фрукты с высоким уровнем пектина легко застывают, в отличие от фруктов с меньшим содержанием пектина.
- Используйте свежие созревшие фрукты. Перезрелые или незрелые фрукты не дают плотной консистенции.
- Рецепты в этой инструкции предусматривают приготовление мягких джемов из-за использования меньшего количества сахара.
- Если время готовки непродолжительное, могут частично оставаться фрагменты фруктов и джем может стать водянистым.

- Варенье/джем продолжит застывать по мере остывания. Следите за тем, чтобы не переварить его.
- Поместите готовое варенье/джем в банку как можно скорее. При перекардывании 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 долог, как у магазинного. После открытия сразу же употребите в пищу.

## Замес теста для кекса

### Подготовка:

- ① Снимите форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания.
- ② Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
- ③ Поместите форму для выпечки хлеба в корпус. Закройте крышку и включите прибор в розетку.

### 1 Выберите меню

Замес теста для кекса	
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 28
SD-R2530/SD-R2520	Меню 26

### 2 Установите время замешивания (по умолчанию: 20 минут)

## Замес теста для хлеба

### Подготовка:

- ① Снимите форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания.
- ② Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба.
- ③ Поместите форму для выпечки хлеба в корпус. Закройте крышку и включите прибор в розетку.

### 1 Выберите меню

Замес теста для хлеба	
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 29
SD-R2530/SD-R2520	Меню 27

### 2 Установите время замешивания

- Пожалуйста, установите время необходимое для замеса и первичной ферментации теста для хлеба. По умолчанию: 20 минут

## Подъем теста

### Подготовка:

- ① Снимите лопатку для замешивания и поместите тесто в форму для выпечки хлеба.
- ② Поместите форму для выпечки хлеба в корпус. Закройте крышку и включите прибор в розетку.

### 1 Выберите меню

Подъем теста	
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 30
SD-R2530/SD-R2520	Меню 28

### 2 Установите время приготовления

- Учитывайте первичное брожение замешанного теста. Установите время подъема в соответствии с рецептом. По умолчанию: 30 минут

### 3 Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

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

### 5 Поместите его в форму для выпечки тортов, затем выпекайте в предварительно разогретой духовке.

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

### 3 Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

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

### Советы:

- Дайте тесту отдохнуть более 20 минут, прежде чем приступить к следующему замесу.
- В случае если тесто слишком твердое или теста много на дисплее появится надпись «U50». Перед началом следующего замеса немного подождите. Количество муки, которое можно использовать, составляет 400-600 г.

### 3 Нажмите кнопку , чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

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

### 5 Сформируйте готовое тесто и дайте ему подняться в духовке, затем выпекайте.



Рецепты можно найти на с. RU25.



Рецепты можно найти на с. RU25.



Рецепты можно найти на с. RU25.

# 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

### Сокращения:

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

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

Доступные варианты каждого рецепта и необходимые операции обозначены следующими значками.

### Значок параметра

Светлый корочка Средняя корочка Темная корочка Отсрочка по таймеру

### Значки необходимых операций

★ SD-YR2550/SD-YR2540: Поместите измеренные сухие дрожжи в диспенсер для дрожжей.  
SD-R2530/SD-R2520: Сначала поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба.

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

Добавьте дополнительные ингредиенты в диспенсер для орехов изюма.

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

## Рецепты выпечки хлеба

Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU12-15.

### 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

#### Яичный 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
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Сахар	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
Яйца (С), взбитые	2 (100 г)	2 (100 г)	2 (100 г)
Вода	160 мл	230 мл	270 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

### Молочный хлеб

Меню 2 (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
Сливочное масло	15 г	20 г	25 г
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Молоко	260 мл	330 мл	370 мл

### 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

#### Хлеб с медом и орехами

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	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Мед	35 г	40 г	50 г
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
Вода	260 мл	330 мл	370 мл
Сухофрукты*1	40 г	60 г	80 г
Грецкие орехи*1	20 г	40 г	60 г

### Основной с добавками

#### С беконом и сыром

Меню 4 (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
Вареный бекон*1	50 г	65 г	75 г
Сыр*1	50 г	60 г	75 г

### Хлеб с вялеными томатами и розмарином

Меню 4 (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
Вяленые томаты	70 г	90 г	110 г
Розмарин	по вкусу	по вкусу	по вкусу

### Основной малодрожжевой

#### Хлеб малодрожжевой

Меню 5 (4 ч 50 мин – 4 ч 55 мин)

	M	L	XL
★ Сухие дрожжи	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 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

RU20

## Цельнозерновой хлеб малодрожжевой

Меню 5 (4 ч 50 мин- 4 ч 55 мин) ☞☞☞☞☞

	M	L	XL
★ Сухие дрожжи	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	320 г	400 г	480 г
Цельнозерновая мука хлебопекарная	80 г	100 г	120 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 из непросеянной муки

Меню 6 (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

### Йогуртовый хлеб

Меню 6 (5 ч)

	M	L	XL
★ Сухие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	200 г	300 г	350 г
Пшеничная мука хлебопекарная	150 г	150 г	200 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.
Йогурт	120 г	150 г	180 г
Молоко	140 мл	190 мл	240 мл

## Цельнозерновой быстрый

### Цельнозерновой быстрый

Меню 7 (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

### Быстрый хлеб из непросеянной муки 50%

Меню 7 (3 ч)

	M	L	XL
★ Сухие дрожжи	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	200 г	250 г	300 г
Пшеничная мука хлебопекарная	200 г	250 г	300 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 с изюмом

### Цельнозерновой с изюмом

Меню 8 (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

### Хлеб с оливками

Меню 8 (5 ч) ☞☞

	L
★ Сухие дрожжи	1½ ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	200 г
Пшеничная мука хлебопекарная	200 г
Сливочное масло	15 г
Сухое молоко	1½ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сушеный орегано	1 ст. л.
Вода	320 мл
Оливки	50 г

## Французский

### Французский хлеб

Меню 9 (5 ч 40 мин) ☞☞

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

### Деревенский хлеб

Меню 9 (5 ч 40 мин) ☞☞

★ Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	320 г
Цельнозерновая мука хлебопекарная	80 г
Соль	1½ ч. л.
Холодная вода (5 °С)	300 мл

## Ржаной

### Ржаной хлеб

Меню 10 (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 ] A	Смесь B
Вода	
	260 мл

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

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

## Ржаной хлеб на кефире

Меню 10 (3 ч 30 мин)

★ Сухие дрожжи	2 ч. л.
Ржаная мука	250 г
Пшеничная мука хлебопекарная	250 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.
Мед	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Кефир	200 г
Вода	150 мл

## Основной бездрожжевой

### Бездрожжевой хлеб

Меню 11 (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

### Пшенично-ржаной хлеб бездрожжевой

Меню 11 (2 ч 15 мин)

Молоко	230 мл
Йогурт	160 г
Подсолнечное масло	40 г
Мед	1 ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	460 г
Ржаная мука	40 г
Разрыхлитель	18 г

\*1 Нарезьте кубиками около 5 мм.

# Рецепты

## Рецепты выпечки без глютена



### 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 12

(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 12

(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 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 13

(1 ч 50 мин)

Сливочное масло *1	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

#### Безглютеновый кекс к чаю

Меню 13

(1 ч 50 мин)

Сливочное масло *1	80 г
Сахар	160 г
Яйца (Б), взбитые	3 (180 г)
Белая рисовая мука	160 г
Молотый миндаль	80 г
Чайные листья, измельченные	2 ч. л.
Разрыхлитель	10 г

### Безглютеновый банановый кекс

Меню 13

(1 ч 50 мин)

Сливочное масло *1	80 г
Сахар	120 г
Яйца (Б), взбитые	3 (180 г)
Белая рисовая мука	160 г
Молотый миндаль	50 г
Банан *2	80 г
Разрыхлитель	10 г

### Пицца без глютена

#### Пицца без глютена

Меню 14

(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 15

(15 мин)

Перемешать / взбить 2 яйца (С) + воду	260 г
Белая рисовая мука	220 г
Картофельный крахмал	80 г
Кукурузный крахмал (смешанные и просеянные)	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.

\*1 Нарежьте кубиками 1 см.

\*2 Нарежьте кубиками 1-2 см.

## Рецепты Теста



### Основной

#### Основное тесто

Меню 16 (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

### Мягкие булочки / булочки

Меню 16

(2 ч 20 мин)

★ Сухие дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Сливочное масло	45 г
Сахар	3 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Яйца (С), взбитые	2 (100 г)
Вода	220 мл

- 1 Разделите тесто на 12-16 равных частей. Сформируйте из них шарики.

Поместите на противень, смазанный маслом и оставьте на расстойку на 20 минут.

- 2 Раскатайте шарики в виде конусов на поверхности, присыпанной мукой.
- 3 С помощью скалки раскатайте каждый шарик в виде треугольника толщиной примерно 1/2 см.
- 4 Неплотно скатайте каждый треугольник от основания к вершине.
- 5 Уложите швом вниз на смазанный противень.

6 Выдержите при 30-35 °С в течение 30-50 минут или до увеличения размера вдвое. Если нет печи для подъема теста, оберните его полиэтиленовой пленкой и дайте подняться в теплом месте примерно при этой же температуре.

7 Смажьте булочки взбитым яйцом и посыпьте маком или кунжутом по вкусу.

8 Выпекайте в предварительно разогретой до 175 °С печи в течение 10-15 минут или до золотисто-коричневого цвета.

## Основной с изюмом

### Основное тесто с изюмом

#### Меню 17 (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 *1	100 г

### Булочки с глазурью

#### Меню 17 (2 ч 20 мин)

★ Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	250 г
Сливочное масло	25 г
Сахар	1 ч. л.
Порошковое молоко	1 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Корица	1 ч. л.
Приправы для выпечки	½ ч. л.
Яйцо (С), взбитое	1 (50 г)
Вода	100 мл
Смесь сухофруктов *1	100 г

1 Разделите тесто на 8 шариков. Выложите их на слегка смазанный маслом противень и дайте постоять при 40 °С, пока они не увеличатся в размере вдвое (примерно 20 минут). Приготовьте пасту из примерно 2 ст. л. муки, смешанных с 2 ст. л. воды, и смажьте булочки крестиком или положите сверху тонкие ломтики песочного теста.

2 Выпекать в предварительно разогретой духовке при 220 °С 15-20 минут или до золотистого цвета.

3 Пока булочки ГОРЯЧИЕ, смажьте их сахарной глазурью — 40 г сахара в 4 ст. л. воды, вскипятить до получения сиропа (примерно 5 минут).

## Цельнозерновой

### Тесто из цельнозерновой муки

#### Меню 18 (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

## Московские плюшки

#### Меню 18 (3 ч 15 мин)

★ Сухие дрожжи	4 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	600 г
Маргарин	200 г
Сахар	250 г
Соль	½ ч. л.
Яйца (С), взбитые	2 (100 г)
Молоко	200 мл

## Цельнозерновой с изюмом

### Тесто цельнозерновое с изюмом

#### Меню 19 (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
Изюм *1	100 г

## Ромовая баба

#### Меню 19 (3 ч 15 мин)

★ Сухие дрожжи	2¼ ч. л.
Цельнозерновая мука хлебопекарная	375 г
Сливочное масло	50 г
Сахар	1 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Яйца (С), взбитые	2 (100 г)
Вода	180 мл
Изюм *1	60 г
Ром (для пропитки изюма) *1	2 ст. л.

## Основной малодрожжевой

### Тесто малодрожжевое

#### Меню 20 (2 ч 50 мин)

★ Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Подсолнечное масло	1½ ст. л.
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

### Цельнозерновое малодрожжевое тесто

#### Меню 20 (2 ч 50 мин)

★ Сухие дрожжи	1 ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	480 г
Цельнозерновая мука хлебопекарная	120 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	370 мл

## Ржаной

### Ржаное тесто

#### Меню 21 (только для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)

#### (2 ч)

★ Сухие дрожжи	2 ч. л.
Ржаная мука	260 г
Пшеничная мука хлебопекарная	300 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Добавка Экстра-Р	1 ст. л.
Вода	400 мл

## Датские рогаики

#### Меню 21 (только для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)

#### (2 ч)

★ Сухие дрожжи	1½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	400 г
Ржаная мука	90 г
Сливочное масло	15 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	200 мл
Пиво	120 мл

## Пицца

### Пицца

#### Меню 22 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

#### Меню 21 (для SD-R2530/SD-R2520)

#### (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 придавите тесто формой для пончиков.
- 3 Дайте тесту побродить в течение 20-30 минут (пока оно не увеличится вдвое по сравнению с первоначальным размером) при температуре 30-35 °С.
- 4 Обжарьте их во фритюре при температуре масла 170 °С и посыпьте корицей и рафинированным белым сахаром.

## Фокачча

#### Меню 22 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

#### Меню 21 (для SD-R2530/SD-R2520)

#### (45 мин) ⌚

★ Сухие дрожжи	½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	300 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Вода	170 мл

- 1 Раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30 x 25 см на смазанном маслом противне.
- 2 Кончиками пальцев сделайте углубления по всему тесту.
- 3 Добавьте свою любимую начинку, например, оливки и помидоры.
- 4 Дайте настояться при 40 °С до увеличения вдвое (примерно 30 минут).
- 5 Сбрызните оливковым маслом и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190 °С в течение 10-20 минут или до золотистого цвета по краям и хорошей прожарки в центре.

- Подавать теплым к блюдам из пасты.

# Рецепты

## Рецепты Теста


### Пельмени

#### Пельмени

Меню 23 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 22 (для SD-R2530/SD-R2520)

(20 мин)


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

### Тесто для пельменей

Меню 23 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 22 (для SD-R2530/SD-R2520)

(20 мин)

	Пшеничная мука хлебопекарная	450 г
	Соль	½ ч. л.
	Яйца (С), взбитые	2 (100 г)
	Вода	160 мл




Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU12,17

## Другое

### Кекс (только для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)



#### Бисквит на масле

Меню 24 (1 ч 55 мин)

	Сливочное масло (нарезанное кубиками по 1 см)	200 г
	Сахар	180 г
	Молоко	2 ст. л.
	Яйца (С), взбитые	4 (200 г)
	Пшеничная мука (смешанные и просеянные)	300 г
	Разрыхлитель	13 г

#### Булочка чяю

Меню 24 (1 ч 55 мин)

	Сливочное масло (нарезанное кубиками по 1 см)	200 г
	Сахар	180 г
	Молоко	2 ст. л.
	Яйца (С), взбитые	4 (200 г)
	Пшеничная мука (смешанные и просеянные)	300 г
	Разрыхлитель	13 г
	Чай с бергамотом (Чайный лист)	1 ст. л.
	Сухофрукты *	100 г

\* Добавьте при соскребании муки на шаге 7.

### Выпечка

#### Фруктовый пирог

Меню 25 (для SD-YR2550/SD-YR2540)



Меню 23 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 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.

#### Пирог с вишней и марципаном

Меню 25 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 23 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 1 ч

	Сахарная пудра	50 г
	Сливочное масло	175 г
	Яйца (С), взбитые	3 (150 г)
	Самоподнимающаяся мука	225 г
	Вишня в сахаре, измельченная	100 г
	Марципан, тертый	75 г
	Молоко	60 мл
	Топлинг (миндальные лепестки, обжаренные)	15 г

- 1 В большой миске взбейте сливочное масло и сахарную пудру до получения светлой и пышной смеси. Добавьте яйца, по одному, хорошо взбивая.
- 2 Добавьте муку с вишней и тертым марципаном, хорошо смешайте с молоком до получения мягкой консистенции.
- 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 Осторожно посыпьте обжаренным миндалем верх смеси.
- 6 Выберите меню и установите время выпекания 1 час.
- 7 После выпекания проверьте шпажкой, готов ли пирог. Если пирог еще не готов, снова выберите меню и установите время еще 3-5 минут. Если пирог все еще немного липкий, он дойдет во время выдержки.
- 8 Для извлечения формы для выпечки хлеба из устройства используйте прихватки. Дайте постоять 5-10 минут, затем выньте из формы для выпечки и дайте остыть.


### Варенье/джем

#### Клубничное варенье

Меню 26 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 24 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 1 ч 40 мин


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

#### Абрикосовое варенье

Меню 26 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 24 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 1 ч 30 мин

	Абрикос, мелко нарезанный	500 г
	Сахар	250 г
	Порошкообразный пектин *	6 г

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


### Фрукты в сиропе

#### Яблоки в сиропе

Меню 27 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 25 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 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.

#### Персики в сиропе

Меню 27 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 25 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 1 ч

	Маленькие персики, очищенные, без косточек, нарезанные на 2 части	300 г
	Сахар	60 г
	Лимонный сок	1 ст. л.
	Вода	330 мл
	Стручок ванили	½

• По окончании приготовления удалите персики шумовкой. Тщательно полейте фрукты сиропом. Оставьте остывать.

RU24

## Ручное управление



Следуйте инструкциям, приведенным на с. RU19.

### Замес теста для кекса

#### Тесто для кекса

Меню 28 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 26 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 20 мин

Сливочное масло (нарезанное кубиками по 1 см)	200 г
Сахар	180 г
Молоко	2 ст. л.
Яйца (С), взбитые	4 (200 г)
Пшеничная мука (смешанные и просеянные)	300 г
Разрыхлитель	13 г

#### Безглютеновый кекс с маком

Меню 28 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 26 (для SD-R2530/SD-R2520)

Время приготовления: 10 мин

Растительное масло	150 г
Яйца (С), взбитые	3 (150 г)
Молоко	110 мл
Сахар	180 г
Белая рисовая мука	210 г
Молотый миндаль	75 г
Разрыхлитель	1½ ст. л.
Лимонный сок	1½ ст. л.
Мак	23 г

- Добавьте глазурь на свой вкус. Смешайте 15 г лимонного сока с 75 г сахарной пудры и посыпьте выпеченный безглютеновый кекс.

### Замес и подъем теста для хлеба

#### Хлебное тесто

Этап 1 Замес теста: Меню 29 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 27 (для SD-R2530/SD-R2520)

Этап 2 Подъем: Меню 30 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 28 (для SD-R2530/SD-R2520)

(Температурный режим замеса: 28 °С)

Сухие дрожжи	1½ ч. л.
Пшеничная мука хлебопекарная	500 г
Сахар	1 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
½ взбитого яйца	25 г
Вода	300 мл
Сливочное масло	15 г

#### Этап 1

1 См. шаги 1–4 Замес теста для хлеба. (с. RU19)

(Время замеса: 20 минут)

2 По окончании замеса выложите масло в форму для выпечки хлеба и закройте крышку.

3 Оставьте на 5 минут.

4 Повторите шаги 1–4 Замес теста для хлеба. (с. RU19)

(Время замеса: 12 минут)

#### Этап 2

Вариант 1:

Придайте форму готовому тесту и дайте ему подняться до двойного размера в духовке.

Вариант 2 :

См. шаги 1–5 Подъем теста. (с. RU19)

### Тесто для Английских маффинов из рисовой муки

Этап 1 Замес теста: Меню 29 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 27 (для SD-R2530/SD-R2520)

Этап 2 Подъем: Меню 30 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 28 (для SD-R2530/SD-R2520)

(Температурный режим замеса: 28 °С)

- Приготовление Английского маффина диаметром 9 см. (Тесто разделено на 10 частей)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Перемешать / взбить 1 яйцо + 1 яичный белок + теплую воду	430 г
Сливочное масло, растопленное	60 мл
Яблочный уксус	1 ч. л.
Мука из коричневого риса	300 г
Картофельный крахмал	100 г
Сухое молоко*	50 г
Ксантановая камедь	1 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.

\*Сухое молоко можно не добавлять.

#### Топпинг

Кукурузная мука	Достаточное количество
-----------------	------------------------

#### Этап 1

1 См. шаги 1–4 Замес теста для хлеба. (с. RU19)

(Время замеса: 5 минут)

2 По окончании замеса откройте крышку, удалите муку со стенок формы для выпечки хлеба.

3 Оставьте на 5 минут.

4 Повторите шаги 1–4 Замес теста для хлеба. (с. RU19)

(Время замеса: 10 минут)

#### Этап 2

1 См. шаги 1–5 Подъем теста. (с. RU19)

(Время подъема: 20 минут)

2 Выложите в форму около 90 г теста и посыпьте кукурузной мукой.

3 Дайте ему побродить до 80% размера в духовке при температуре 40 °С около 30 минут.

4 Посыпьте кукурузной мукой и накройте форму.

5 Выпекайте в духовке при температуре 180 °С около 15 минут.

# 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. Вымойте мягкой губкой и тщательно высушите.

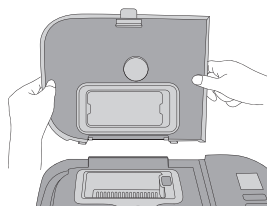
- Не погружайте форму для выпечки хлеба в воду.
- Если лопатку для замешивания трудно извлечь из формы для выпечки хлеба, налейте теплую воду в форму и подождите 5 - 10 минут. (Не оставляйте воду в форме на слишком длительное время). Не добавляйте в форму для выпечки хлеба теплую воду с мылом.

## Наружная часть и отверстие для выхода пара

- Протирайте влажной тканью.

## Крышка диспенсера

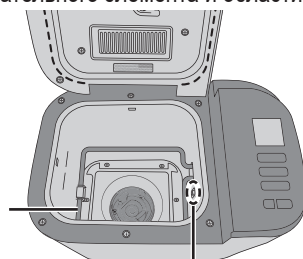
Извлеките и промойте водой. Полностью высушите, особенно крышку диспенсера для дрожжей.



- Поднимите крышку диспенсера под углом приблизительно 75 градусов. Выравнивайте соединения и потяните на себя для снятия или нажмите осторожно назад под тем же углом для прикрепления. Подождите, пока хлебопечь охладится: сразу после использования она будет очень горячей.
- Будьте осторожны и не повредите уплотнение и не сорвите пломбу. (повреждение может привести к утечке пара, конденсации или деформации).

## 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

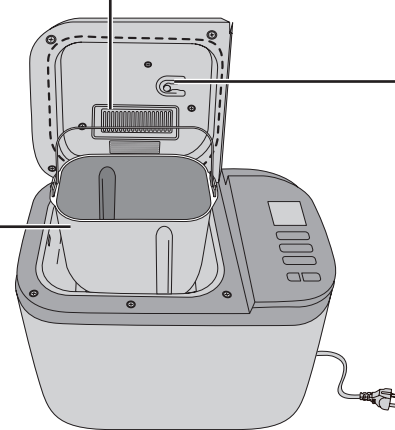
Датчик температуры

## Диспенсер для изюма и орехов

Извлеките и промойте водой.



- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

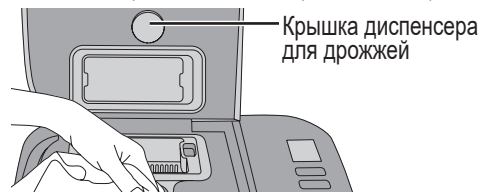


## Диспенсер для дрожжей

(только для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540)

Протрите влажной тканью и высушите естественным путем.

- Если протереть сухой тканью, часть дрожжей может остаться на стенках диспенсера из-за создания электростатического заряда.



Крышка диспенсера для дрожжей

## Крышка диспенсера для дрожжей

(Только для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540)

Если крышка диспенсера для дрожжей станет влажной, протрите ее сухой тканью.

## Мерная чашка и мерная ложка

Промывайте теплой мыльной водой и хорошо высушите.



- Не разрешается мыть в посудомоечной машине

# Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.



Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
Хлеб плохо поднимается. Верхняя корочка хлеба неровная.	<p>[Обычный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Качество клейковины является плохим или использована мука не твердых сортов. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, хранения муки и сезона сбора урожая.) → Попробуйте другой тип, марку или другую партию муки.</li><li>● Тесто становится слишком плотным, поскольку вы использовали недостаточное количество жидкости. → Хлебная мука твердых сортов с более высоким содержанием белка поглощает больше воды, чем другие, попробуйте добавить дополнительно 10 - 20 мл.</li><li>● Использован неправильный тип сухих дрожжей. → Рекомендуется использовать сухие дрожжи, с надписью на упаковке: <b>быстрое замешивание, быстродействующие дрожжи</b> или <b>быстрое выпекание</b>. Данный тип не требует предварительного брожения.</li><li>● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте <b>мерную ложку</b>. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике)</li><li>● На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. → Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. (с. RU12)</li><li>● Вы положили слишком много соли или недостаточно сахара. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b>, имеющуюся в комплекте. → Убедитесь, что соль и сахар не включены в другие ингредиенты.</li></ul>
Произошел сбой питания, или устройство было остановлено, что можно сделать с неприготовленным тестом?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Тесто можно использовать для приготовления пончиков, пиццы и других блюд. Пожалуйста, выясните, на какой стадии вы остановили выпечку и и следуйте предложениям ниже:<ul style="list-style-type: none"><li>• Когда в диспенсере для дрожжей еще есть сухие дрожжи (только для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540) → Снова начните делать тесто, используя процедуру для приготовления теста «Пицца», чтобы приготовить пончик или пиццу (с. RU13, 23).</li><li>• Когда сухие дрожжи были смешаны с другими ингредиентами. → Выньте тесто и сделайте пиццу или пончик (с. RU13, 23).</li><li>• Когда хлебное тесто уже было на стадии выпечки. → Выньте тесто и выпекайте его в духовке в течение 40 минут при температуре 170 °C, все время наблюдая за выпечкой.</li></ul></li></ul>
Хлеб совершенно не поднялся. Мой хлеб имеет бледную корку и липкий на ощупь.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы не использовали сухие дрожжи. → Поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба.</li><li>● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте <b>мерную ложку</b>. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике)</li><li>● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Вам нужно будет вынуть хлеб из хлебопечи и начать приготовление с новыми ингредиентами.</li></ul>
Сухие дрожжи не падают в хлебопечь. (Только для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Время активации диспенсера для дрожжей отличается в зависимости от программы меню и температуры помещения.</li><li>● Диспенсер для дрожжей влажный, или возникает статический заряд. → Протрите влажной тканью и высушите естественным путем.</li><li>● Сухие дрожжи покрылись испариной. → Используйте новый пакетик сухих дрожжей.</li></ul>
Мой хлеб липкий и режется неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Хлеб был слишком горячий, когда вы его нарезали. → Позвольте вашему хлебу остыть на решетке перед нарезкой, чтобы выпустить пар.</li></ul>
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы использовали слишком много сухих дрожжей / воды. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b> (для сухих дрожжей) / мерную чашку (для воды), имеющиеся в комплекте. → Убедитесь, что количество лишней воды не включено в другие ингредиенты.</li><li>● Вы использовали слишком много муки. → Тщательно взвешивайте муку, используя весы.</li></ul>
Мой хлеб полон воздушных пор.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы использовали слишком много сухих дрожжей. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя <b>мерную ложку</b>, имеющуюся в комплекте.</li><li>● Вы использовали слишком много жидкости. → Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>

Русский

RU27

# Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
	Во время или после приготовления
Мой хлеб кажется деформированным после поднятия.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Качество муки не очень хорошее. → Попробуйте использовать другую марку муки.</li><li>● Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>
Корочка сгибается и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Пар, оставшийся в хлебе после выпечки, может проникнуть в корочку и слегка смягчить ее. → Для уменьшения количества пара попробуйте использовать меньше воды на 10 - 20 мл.</li></ul>
Хлеб по бокам деформирован, а нижняя часть влажная.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Вы слишком надолго оставили хлеб в форме после выпечки. → Сразу же после выпекания вынимайте хлеб из формы.</li><li>● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут.</li></ul>
Как сохранить корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Чтобы сделать ваш хлеб более хрустящим, вы можете выпекать его в духовке при температуре 200 °C дополнительно в течение 5 - 10 минут.</li></ul>
Почему мой хлеб не смешивается должным образом?	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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.</li></ul>
Дополнительные ингредиенты не смешиваются должным образом.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Добавляли ли вы дополнительные ингредиенты в диспенсера для орехов и изюма перед звуковым сигналом или добавляли их в хлебопечь, когда «» мигает? → Дополнительные ингредиенты необходимо добавить в диспенсер для орехов и изюма перед звуковым сигналом или положить его в хлебопечь во время мигания «» на дисплее.</li></ul>
Дополнительные ингредиенты не попадают в хлебопечь из диспенсера для орехов и изюма.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Находятся ли дополнительные ингредиенты выше края диспенсера для орехов и изюма? → Положите дополнительные ингредиенты так, чтобы их поверхность была ниже края диспенсера для орехов и изюма. (с. RU14) Емкость диспенсера для орехов и изюма составляет 150 г, однако в зависимости от состояния и типа ингредиентов она может переполняться.</li></ul>
На дне и по бокам хлеба слишком много муки.	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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.</li></ul>
Мой хлеб не испекся.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Было выбрано меню приготовления теста. → Меню теста не включает процесс выпечки.</li><li>● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Вы можете попробовать испечь тесто в своей духовке, если оно поднялось.</li><li>● 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.</li><li>● Вы забыли прикрепить лопатку для замешивания. → Убедитесь, что вы в первую очередь прикрепили лопатку для замешивания. (с. RU12)</li><li>● 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.)</li></ul>
Хлеб не извлекается.	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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)</li></ul>

RU28

## Проблема

## Причина и решение

Во время или после приготовления

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.

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

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. RU24.

Варенье/джем слишком жидкое и не застывает.

- Фрукты незрелые или переспелые.
- 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, Фрукты в сиропе.

При приготовлении варенье/ джем можно ли использовать консервированные фрукты?

- Не используйте их. Качество не будет удовлетворительным.

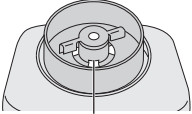
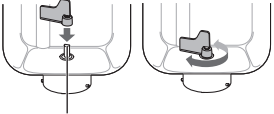
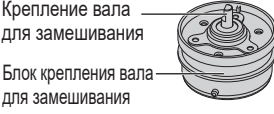
Фрукты развалились при приготовлении в режиме «Фрукты в сиропе».

- Время приготовления было слишком большим. Возможно, плоды фруктов были слишком спелыми.

Русский

# Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
Вопрос	
<p>Лопатка для замешивания издает шум.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Причиной является неплотное крепление лопатки для замешивания на валу. (Это не является неисправностью.)</li> </ul>
<p>Я чувствую запах гари во время выпекания хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ингредиенты, возможно, попали на нагревательный элемент.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов может выпасть из формы для выпечки хлеба во время перемешивания. Просто протрите нагревательный элемент после выпекания, сразу после остывания устройства.</li> <li>→ Извлеките форму для выпечки хлеба из основного блока, чтобы положить ингредиенты.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Тесто протекает со дна формы для выпечки хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Небольшое количество теста вытекает из вентиляционных отверстий (чтобы не останавливать вращающиеся части). Это не является неисправностью, но время от времени следует проверять, что крепление вала для замешивания вращается правильно.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Если вал для крепления лопатки для замешивания не вращается, когда лопатка для замешивания прикрепена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.)</li> </ul> </li> </ul> <p>(Нижняя часть формы для выпечки хлеба)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Вентиляционные отверстия (всего 4 шт)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания Блок крепления вала для замешивания</p> <p>Деталь № ADA29E226</p> </div> </div>
Экран исключения	
<p>«1» отображается на дисплее, и работа остановлена.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Когда питание устройства прерывается на определенное время, после восстановления на дисплее отображается 1. (Это режим ожидания, и устройство не может продолжить выполнение программы.)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Извлеките хлеб, тесто или ингредиенты, и начните снова с использованием новых ингредиентов.</li> </ul> </li> </ul>
<p>«H01», «H02» отображается на дисплее.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дисплей указывает на проблему с устройством.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.</li> </ul> </li> </ul>
<p>«U50» отображается на дисплее.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Устройство является горячим (более 40 °C). Это возможно при повторном использовании.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Дайте устройству остыть ниже 40 °C перед повторным использованием (U50 исчезнет с дисплея).</li> </ul> </li> </ul>

## Технические характеристики

	SD-YR2550	SD-YR2540	SD-R2530	SD-R2520
Питание	220 В-230 В ~ 50 Гц			
Потребляемая мощность	505 -550 Вт			
Объем	(Хлебопекарная мука для приготовления хлеба)	макс. 600 г	мин. 350 г	
	(Хлебопекарная мука для приготовления теста)	макс. 600 г	мин. 250 г	
	(Дрожжи)	макс. 11.2 г	мин. 1.4 г	
	(Разрыхлитель)	макс. 18 г	мин. 10 г	
Объем диспенсера для орехов и изюма	макс. 150 г сухофрукты / орехи			
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)			
Размеры (Ш × Г × В)	прибл. 40.8 × 36.2 × 25.2 см			
Масса	прибл. 7.5 кг	прибл. 7.5 кг	прибл. 7.0 кг	прибл. 7.0 кг
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка			

Русский

# Информация

## <Примечания>

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

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



## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Автоматическая хлебопечь  
модели SD-YR2550,SD-YR2540,SD-R2530,SD-R2520\* "Panasonic"  
СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС "ТЕСТБЭТ", 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2  
«\*» – набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия:	№ ЕАЭС RU С-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",  
модели SD-YR2550,SD-YR2540,SD-R2530,SD-R2520  
соответствуют 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

RU33