

Panasonic®

Автоматическая хлебопечь

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ (Домашнее использование)

Автоматична хлібопекарня

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ (Домашнє використання)

Автоматты наубайхана

ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ РЕЦЕПТІЛЕР (Үйде пайдалану)

Модель. **SD - ZP2000**



Русский

Українська

Қазак

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018

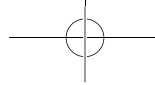


DZ50K211
MX1118L0

KTS Отпечатано в Китае



鮮 EXPERIENCE FRESH
Свежие идеи для здорового питания



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 - RU5) и Важную информацию (с. RU5) данного руководства.**
- Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем.
- Компания Panasonic не несет никакой ответственности в случае неправильной эксплуатации изделия или несоблюдения данных инструкций.

Содержание

Меры безопасности.....	RU3
Важная информация	RU5
Наименования деталей и инструкции.....	RU6
● Основной блок и аксессуары	RU6
● Панель управления и дисплей	RU7
Ингредиенты для выпечки хлеба.....	RU8
● Ингредиенты для хлеба.....	RU8
● Дополнительные ингредиенты	RU9
● Информация о выпечке без глютена	RU9
Схемы меню и варианты выпекания.....	RU10
Инструкции по обращению и рецепты	RU11
● Перед началом эксплуатации	RU11
● Подготовка.....	RU11
● Хлебопечение	RU12
● Рецепты для выпекания хлеба.....	RU13
● Выпекание хлеба Бриошь	RU16
● Хлебопечение	RU17
● Хлеб без глютена	RU18
● Выпекание кексов без глютена.....	RU18
● Приготовление теста для хлеба.....	RU19
● Приготовление теста для пиццы	RU19
● Приготовление варенья/джема.....	RU20
Очистка и уход	RU21
Устранение неполадок.....	RU22
Технические характеристики	RU25

Меры безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

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

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

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

- Символы классифицируются и объясняются следующим образом:

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

ВНИМАНИЕ

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 шнура живления или штепсельной вилки прибора. Строго запрещается выполнять следующие действия с шнуром живления: Видоизменять, располагать в соприкосновении с нагревательными приборами или вблизи них, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, связывать шнур живления жгутом, а также переносить прибор, удерживая его шнуром живления.
- Запрещено использовать прибор, если его шнур живления или штепсельная вилка имеет повреждения, или если штепсельная вилка не плотно входит в сетевую розетку. → Если шнур живления 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.

Меры безопасности

Обязательно следуйте
настоящим инструкциям.

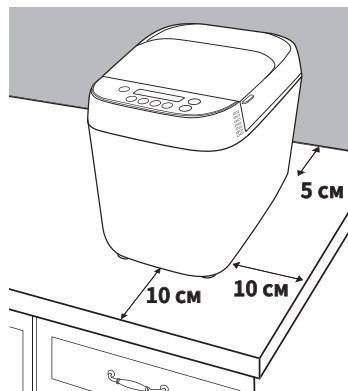
⚠ ВНИМАНИЕ

- 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.
- 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.
Пример неправильной работы или поломки:
 - Штепсель и кабель питания 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.

⚠ 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.



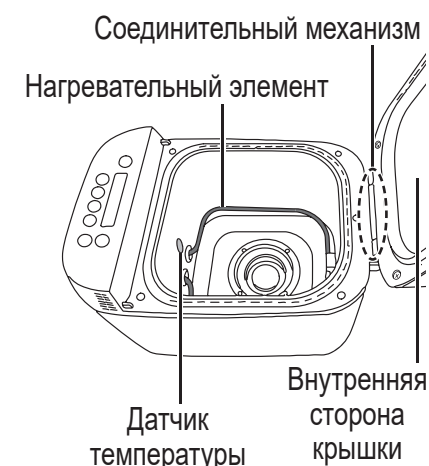
RU4

⚠ ОСТОРОЖНО

- 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 (500 г) и таких ингредиентов для подъема теста, как сухие дрожжи (7 г) или порошок для выпечки (13 г). (См. с. RU25)
- 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. RU21)

Важная информация

- Не используйте прибор на открытом воздухе, в помещениях с высокой влажностью, не оказывайте чрезмерных воздействий на детали, как показано справа, чтобы избежать неисправности или деформации.
- Для удаления остатков 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».

RU5

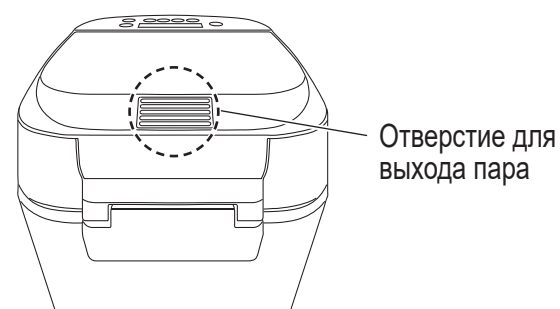
Наименования деталей и инструкции

Основной блок и аксессуары

Основной блок

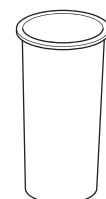


* Форма вилки может отличаться от приведенной на иллюстрации.



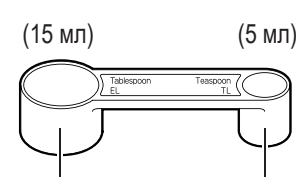
Аксессуары

Мерная чашка



(Макс. 310 мл)
• шаг увеличения на 10 мл

Мерная ложка



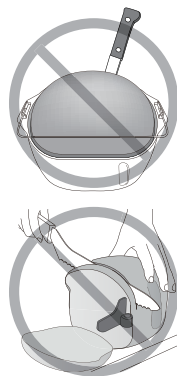
Столловая ложка
• отметка 1/2 Чайная ложка
• отметки 1/4, 1/2, 3/4

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

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

- Не используйте такие жесткие или острые предметы, как ножи или вилки, когда вынимаете хлеб из формы для выпечки хлеба или/и при извлечении лопатки для замешивания из хлеба или формы для выпечки хлеба.
 - Если хлеб прилипает к форме для выпечки хлеба и его трудно извлечь, оставьте его в форме на 5-10 минут для остывания. Поверните форму для выпечки хлеба вверх дном, используя прихватки (см. с. RU12). Придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб.
- Лопатка для замешивания может оставаться в хлебе. Если это произошло, дождитесь, пока хлеб остынет и извлеките ее перед нарезкой.
 - Если лопатку для замешивания невозможно извлечь из формы для выпечки хлеба, налейте теплую воду в форму и подождите 5-10 минут. Все еще трудно удалить, поверните лопатку для замешивания в боковом направлении и вытащите ее.
- 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 9) 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.



Панель управления и дисплей

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

Статус работы

Отображается для текущего этапа программы, кроме и .

: Показывает индикацию отключения питания.

- : Показывает индикацию о добавлении ингредиентов вручную. (Меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 и 12.)
- : Показывает индикацию о ручном управлении. (Меню 12 и 15.)

Отображение времени

- Время до готовности.
- При добавлении ингредиентов вручную на дисплее будет отображаться время, оставшееся до закладки дополнительных ингредиентов согласно программе.
- Меню требует выполнения некоторых ручных шагов, на дисплее отобразится оставшееся время до начала этого процесса после нажатия кнопки **Старт**.



Размер

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



Цвет корочки

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



Старт

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу.

Стоп

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

Индикатор состояния

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

Меню

- Нажмите эту кнопку один раз, чтобы войти в режим настройки.
- Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы изменить номер меню. (Для быстрого пролистывания удерживайте кнопку.) См. номер меню на с. RU10.

Таймер

- Установка таймера отсрочки (время до готовности хлеба). С помощью соответствующего меню таймер может быть установлен на срок до 13 часов. (См. с. RU10) 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).



- Настройки времени для меню 13 и 18:

- Меню 13
Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время выпекания, включая дополнительное время выпекания, на 1 минуту.
- Меню 18
Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время приготовления на 10 минут, но дополнительное время приготовления будет увеличено на 1 минуту.

- ▲ Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время.
- ▼ Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время. (Для ускорения пролистывания нажмите эту кнопку один раз, затем удерживайте ее.)

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 цифровые весы.

Сухие ингредиенты

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

Ингредиенты для хлеба

Мука

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

Используйте грубую хлебопекарную муку. Грубая хлебопекарная мука получается путем помола твердой пшеницы и имеет высокое содержание белка, необходимое для развития клейковины.

Углекислый газ, образующийся во время ферментации, попадает в эластичную сеть клейковины, тем самым способствуя поднятию теста.

Сухие дрожжи

Обеспечивают поднятие хлеба.

Проверьте, что сухие дрожжи не требуют предварительного брожения (не используйте сухие дрожжи, требующие брожения перед использованием).

Рекомендуются дрожжи с надписью на упаковке **быстрые дрожжи, быстрое замешивание, быстросействующие дрожжи** или **быстрое выпекание**. При использовании сухих дрожжей из саше, после использования немедленно плотно закройте саше и положите его в холодильник. (Используйте в течение срока, рекомендованного изготовителем.)

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 он не сохранит свежесть в течение ночи.

→Соответственно уменьшите количество воды.

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.

Вы можете сделать ваш хлеб лучше, добавив другие ингредиенты.

■ Яйца

Повышают питательную ценность и цвет корочки хлеба.

- Уменьшите содержание жидкости (воды) пропорционально.
- Взбивайте яйца при их добавлении. Не используйте настройки таймера для рецепта с яйцом. Яйца быстро портятся, и хлеб может быть не надлежащего качества.

■ Отруби

Увеличивает содержание клетчатки в хлебе.

- Добавляйте макс. 30 г (2 ст. л.).

■ Зародыши пшеницы

Придают хлебу оригинальный вкус.

- Добавляйте макс. 30 г (2 ст. л.).

■ Пряности, травы

Улучшают вкус хлеба.

Используйте только небольшое количество (максимум 1 ст. л.) специй. Используйте 1-2 ст. л. высушенных трав.

В случае свежих трав следуйте инструкциям в рецепте.

Вода

Используйте обычную водопроводную воду.

- Когда температура в помещении низкая, используйте прохладную воду для меню 1, 2, 3, 9, 11 или 14.
- Когда температура в помещении высокая, используйте охлажденную воду для меню 12.
- Независимо от комнатной температуры, используйте охлажденную воду для меню 6 и 7.

Всегда изменяйте количество жидкостей с помощью **мерной чашки**, имеющейся в комплекте.

Жир

Добавляет вкус и мягкость хлебу.

Используйте сливочное масло (несоленное), маргарин или подсолнечное масло.

Соль

Улучшает вкус и усиливает действие глютена при поднятии хлеба.

При неточном измерении хлеб может утратить размер/вкус.

Ингредиенты для выпечки без глютена

- Мука без глютена, включая муку из риса, коричневого риса, миндаля, семян, картофельного крахмала и т. д., не содержит протеин для затвердения клейковины и сама по себе не обладает эластичностью, необходимой для выпекания хлеба.
- Ксантановая камедь является одним из загустителей, который работает вместо протеина клейковины во время ферментации при безглютеновой выпечке хлеба.

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 9, выберите размер в соответствии с объемом смеси и начните выпекание.
 - 500 г - L • 400 г - M
- В некоторых смесях неясно, сколько сухих дрожжей включено, для получения оптимальных результатов может потребоваться несколько проб и ошибок.

■ Хлебопекарная смесь с отдельным саше для сухих дрожжей

- 1 Сначала поместите сухие дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем хлебопекарную смесь и налейте воду.
- 2 Установите программу меню в соответствии с типом муки, включенной в смесь, и начните выпекание.

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

Доступные меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 и 12

Испеките ароматный хлеб, не разбавляя его дополнительными ингредиентами.

Процедура

Через некоторое время после нажатия кнопки **Старт** вы услышите звуковые сигналы.

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

Время до начала звукового сигнала (приблизительно)

- Меню 2/Основной с добавками хрустящий: 20-25 минут
- Меню 3/Основной с начинкой: 20-25 минут
- Меню 5/Цельнозерновой с добавками: 1 час 25 минут - 1 час 55 минут
- Меню 7/Диетический с добавками: 1 час - 2 часа 35 минут
- Меню 10/Основной с добавками: 50 минут - 1 час 15 минут
- Меню 11/Основной с добавками быстрый: 20-25 минут
- Меню 12/Бриошь: 55 минут

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

Добавляются в меню, в названии которого имеется слово «добавка»: Меню 2, 5, 7, 10 и 11.

■ Сухофрукты

- Нарезьте кубиками около 1 см.

■ Орехи, семечки

- Нарезьте на кусочки не более 1 см.
- Орехи нарушают действие глютена, поэтому не добавляйте слишком большое количество.
- Использование больших, твердых семян может привести к царапинам на покрытии формы для выпечки хлеба.

Мягкие и рассыпчатые ингредиенты

Необходимо выбрать хлеб с начинкой: Меню 3.

■ Бекон, салями, оливки, сушеные томаты

- Нарезьте бекон и салями кубиками размером 1 см.
- Разрежьте оливки на ¼.

■ Сыр, шоколад

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

Информация о выпечке без глютена

Изготовление хлеба без глютена значительно отличается от обычного способа хлебопечения.

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

- Эта программа была разработана специально для определенных ингредиентов без глютена, поэтому использование вашей собственной смеси может не привести к таким же хорошим результатам.
- 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 программы 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 Rapasonic 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.

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 (☞)*1	См. Страница	
		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ *2	ВЫПЕЧКА	Всего			
Выпечка с хрустящей корочкой	1	Основной хрустящий	—	—	☑	—	5-10 мин	2 ч 15 мин - 2 ч 20 мин	50 мин	3 ч 15 мин	—	C. RU11-RU13
	2	Основной с добавками хрустящий	—	—	—	—	25 мин - 35 мин *4	1 ч 50 мин - 2 ч	55 мин	3 ч 20 мин	☑	C. RU11-RU13
	3	Основной с начинкой	—	—	—	—	25 мин - 35 мин *4	1 ч 50 мин - 2 ч	55 мин	3 ч 20 мин	☑	C. RU11-RU13
	4	Цельнозерновой / Ржаной хлеб	—	—	☑	1 ч - 1 ч 30 мин	10 мин - 20 мин	2 ч 15 мин - 2 ч 55 мин	55 мин	5 ч	—	C. RU11-RU12, RU14
	5	Цельнозерновой с добавками	—	—	—	1 ч - 1 ч 30 мин	30 мин - 35 мин *4	2 ч - 2 ч 35 мин	1 ч	5 ч 5 мин	☑	C. RU11-RU12, RU14
	6	Диетический	—	—	☑	45 мин - 2 ч 20 мин *3	10 мин - 15 мин	2 ч 35 мин - 4 ч 15 мин	50 мин	6 ч	—	C. RU11-RU12, RU14
	7	Диетический с добавками	—	—	—	45 мин - 2 ч 20 мин *3	15 мин - 25 мин *4	2 ч 30 мин - 4 ч 5 мин	55 мин	6 ч 5 мин	☑	C. RU11-RU12, RU14
Выпечка с нежной корочкой	8	Основной	☑	☑	☑	30 мин - 1 ч	25 мин - 30 мин *4	1 ч 45 мин - 2 ч 10 мин	50 мин	4 ч	—	C. RU11-RU12, RU15
	9	Основной быстрый	☑	☑	—	—	15 мин - 25 мин	55 мин - 1 ч 5 мин	40 мин	2 ч	—	C. RU11-RU12, RU15
	10	Основной с добавками	☑	☑	—	30 мин - 1 ч	20 мин - 35 мин *4	1 ч 45 мин - 2 ч 15 мин	50 мин	4 ч	☑	C. RU11-RU12, RU15
	11	Основной с добавками быстрый	☑	☑	—	—	25 мин - 35 мин *4	45-55 мин	40 мин	2 ч	☑	C. RU11-RU12, RU15
	12	Бриошь	—	☑	—	30 мин	35 мин - 45 мин *4 *6	1 ч 35 мин - 1 ч 45 мин *7	50 мин	3 ч 40 мин	☑	C. RU11, RU16
13	Кекс	—	—	—	—	—	30 мин - 1 ч 30 мин	30 мин - 1 ч 30 мин	—	—	C. RU11, RU17	
Выпечка без глютена	14	Хлеб без глютена	—	—	—	—	15 мин - 20 мин	40 мин - 45 мин	50 мин	1 ч 50 мин	—	C. RU11, RU18
	15	Кекс без глютена	—	—	—	—	20 мин *5	—	1 ч 30 мин	1 ч 50 мин	☑	C. RU11, RU18
Другое	16	Тесто для хлеба	—	—	—	30 мин - 50 мин	20 мин - 30 мин *4	1 ч 10 мин - 1 ч 20 мин	—	2 ч 20 мин	—	C. RU11, RU19
	17	Тесто для пиццы	—	—	☑	—	30 мин - 35 мин *4	10 мин - 15 мин	—	45 мин	—	C. RU11, RU19
	18	Варенье/Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 ч 30 мин - 2 ч 30 мин	—	C. RU11, RU20

• В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: мин = минута (-ы); ч = час (-ы).

*1 Примечание (☞): Меню доступно для добавления дополнительных ингредиентов или ручного управления, пока слышен звуковой сигнал и (☞) мигает.

*2 Устройство будет работать в течение короткого периода времени (для обеспечения оптимального развития клейковины).

*3 Имеется трехминутный процесс замешивания, запускающийся в начале, в зависимости от комнатной температуры.

*4 Во время замешивания наблюдается период подъема.

*5 Во время замешивания наблюдается период соскабливания со стенок.

*6 Имеется ручная процедура во время периода замешивания.

*7 Имеется ручная процедура во время периода поднятия.

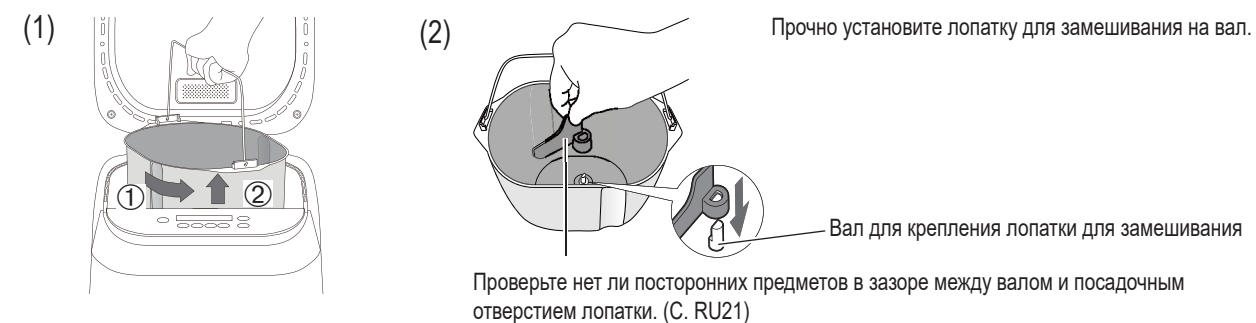
Инструкции по обращению и рецепты

Перед началом эксплуатации

- Перед первым использованием удалите упаковочный материал и очистите устройство. (C. RU21)
- Очищайте устройство, если вы не используете его в течение длительного времени. (C. RU21)

Подготовка

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



2 Приготовьте точное количество ингредиентов в соответствии с рецептом.

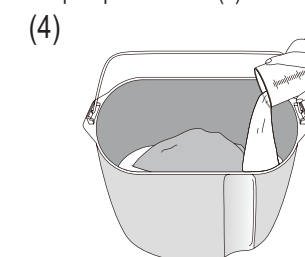
3 Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз. (3)

- Удалите сухие дрожжи с лопатки для замешивания и вала. Если некоторое количество дрожжей попадет на них, хлеб может плохо подниматься.
- Выложите сухие ингредиенты на сухие дрожжи. Дрожжи следует держать отдельно от любой жидкости до начала смешивания.
- После выполнения перечисленных выше шагов, залейте аккуратно жидкости, избегая разбрызгивания. (4)

(3) Размещение ингредиентов

Пример

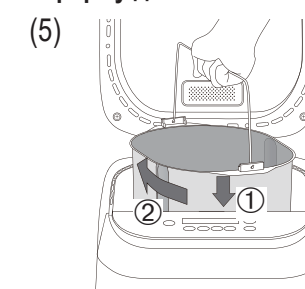
Основной хрустящий	
Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	260 мл



• В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: ч. л. = чайная ложка; ст. л. = столовая ложка.

4 Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы. Установите форму для выпечки хлеба в основной блок. (5)

Закройте крышку.



5 Подсоедините устройство к розетке 220–230 В.

Перед настройкой меню обязательно выполните шаги по подготовке.

Инструкции по обращению и рецепты

Хлебопечение (меню 1-11)

6 Нажмите на кнопку Меню (☰), чтобы выбрать меню.

- Выберите параметры для выбранного меню. См. с. RU10.

Размер хлеба

Цвет корочки

Отсрочка по таймеру: настройте отсрочку процесса приготовления хлеба до 13 часов.

* Опции каждого меню также указываются вышеприведенным значком в рецепте.

7 Нажмите кнопку Старт (▶), чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения выбранной программы.



* Оставшееся время изменяется в зависимости от комнатной температуры.

- Меню 2, 3, 5, 7, 10 и 11 (меню дополнительных ингредиентов)

Дисплей показывает оставшееся время до появления звуковых сигналов для добавления дополнительных ингредиентов.

При появлении звуковых сигналов добавьте их вручную, а затем нажмите кнопку (▶) для продолжения процесса приготовления.

Замешивание продолжится независимо от того, нажата кнопка (▶) или нет. (Звуковые сигналы будут слышны через 3 минуты)

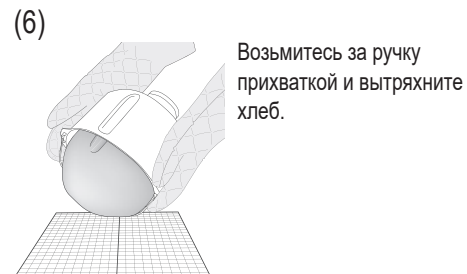
* Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока на дисплее мигает . Когда прекратит мигать, на дисплее отобразится время до конца процесса приготовления.

* Не добавляйте ингредиенты после отображения оставшегося времени.

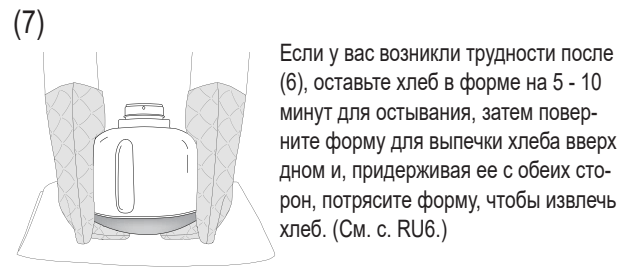
- Для достижения оптимальных результатов не открывайте крышку, если это не требуется в меню, так как это влияет на качество хлеба.

8 Когда хлеб готов (устройство подает звуковой сигнал 8 раз и мигает слово Конец), нажмите кнопку Стоп (⏏) и отсоедините от электросети.

9 Немедленно извлеките хлеб, используя сухие прихватки, и положите его на решетку. (6)/(7)



Возьмитесь за ручку прихваткой и вытряхните хлеб.

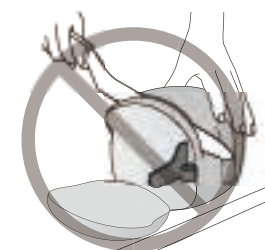


Если у вас возникли трудности после (6), оставьте хлеб в форме на 5 - 10 минут для остывания, затем поверните форму для выпечки хлеба вверх дном и, придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб. (См. с. RU6.)



Наружный вал основания формы для выпечки хлеба

- Перемещение наружного вала основания может привести к повреждению формы хлеба.



- Всегда удаляйте лопатку для замешивания перед нарезкой хлеба.

Рецепты для выпекания хлеба

Доступные варианты каждого рецепта и необходимая операция обозначены следующими значками:

- Размер хлеба
- Цвет корочки
- Отсрочка по таймеру
- Добавьте дополнительные ингредиенты или применяется ручное управление.

Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз.

- В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: ч. л. = чайная ложка; ст. л. = столовая ложка.

Меню 1 Основной хрустящий Время процесса выпекания: 3 ч 15 мин

заданный диапазон: 3 ч 15 мин - 13 ч

Основной хрустящий		Хлеб с кунжутом		Пшенично-ржаной хлеб	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	280 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Ржаная мука	120 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сливочное масло	10 г
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Вода	260 мл	Черный кунжут	2 ст. л.	Соль	1¼ ч. л.
		Вода	260 мл	Вода	260 мл

Основной хрустящий и хлеб с отрубями		Хлеб Грэжем	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Отруби	2 ст. л.	Мука из твердых сортов пшеницы	360 г
Мука из твердых сортов пшеницы	360 г	Пшеничная мука грубого помола	2 ст. л.
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	260 мл	Вода	260 мл

Меню 2 Основной с добавками хрустящий Время процесса выпекания: 3 ч 20 мин

около 20-25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб Основной с добавками хрустящий		Хлеб с клюквой и изюмом		Хлеб с грецкими орехами и кешью	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Кунжут	10 г
Изюм *1	150 г	Клюква *1	100 г	Вода	280 мл
		Изюм *1	50 г	Грецкий орех *1	90 г
				Кешью *1	60 г

*1 Нарезьте кубиками около 1 см.

Меню 3 Основной с начинкой Время процесса выпекания: 3 ч 20 мин

около 20-25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с начинкой		Хлеб с беконом и сыром		Хлеб с оливками и томатным соком	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Вода	180 мл
Бекон *2	150 г	Бекон *1	75 г	Томатный сок	100 мл
		Сыр *1	75 г	Оливки / маслины *1	100 г

*1 Нарезьте кубиками около 1 см.

*2 Cut up roughly into approx. 1 cm cubes.

Инструкции по обращению и рецепты

Меню 4 Цельнозерновой/Ржаной хлеб

Время процесса выпекания: 5 ч

заданный диапазон: 5-13 ч

Цельнозерновой хлеб

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	400 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Цельнозерновой хлеб (75%)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	300 г
Мука из твердых сортов пшеницы	100 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Цельнозерновой хлеб (50%)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	200 г
Мука из твердых сортов пшеницы	200 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Ржаной хлеб

Сухие дрожжи	1¼ ч. л.
Цельнозерновая мука	250 г
Ржаная мука	250 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Мед	40 г
Соль	1¼ ч. л.
Тмин молотый	1 ч. л.
Семена тмина	½ ч. л.
Ржаной солод	40 г
Горячая вода	80 мл
Вода	260 мл

Ржаной хлеб с кефиром

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

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

*2 Добавьте воду *1 в миску и хорошо размешайте.

• Таймер не может использоваться для установки времени отсрочки.

Меню 5 Цельнозерновой с добавками

Время процесса выпекания: 5 ч 5 мин

около 1 ч 25 мин - 1 ч 55 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Цельнозерновой хлеб с добавками

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	400 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	300 мл
Изюм *1	100 г

Хлеб с семенами подсолнечника

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	300 г
Мука из твердых сортов пшеницы	100 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл
Семена подсолнечника *1	100 г

Хлеб с орехами пекан и сушеным инжиром

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	200 г
Мука из твердых сортов пшеницы	200 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	300 мл
Орехи пекан *1	30 г
Сушеный инжир*1	70 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 6 Диетический

Время процесса выпекания: 6 ч

заданный диапазон: 6-13 ч

Диетический хлеб

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл

Хлеб с травами

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Смесь сушеных трав	1 ст. л.
Куркума	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл

Деревенский хлеб

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	240 г
Цельнозерновая мука	30 г
Ржаная мука	30 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	210 мл

Меню 7 Диетический с добавками

Время процесса выпекания: 6 ч 5 мин

около 1 ч - 2 ч 35 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб диетический с добавками

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Изюм *1	100 г

Хлеб с грецкими орехами

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Грецкий орех *1	100 г

Хлеб с семенами тыквы

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Тыквенные семечки *1	80 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 8 Основной

Время процесса выпекания: 4 ч

Светлая, Темная M, L заданный диапазон: 4-13 ч

Основной хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл

Молочный хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Молоко	290 мл	360 мл

• Таймер не может использоваться для установки времени отсрочки.

Меню 9 Основной быстрый

Время процесса выпекания: 2 ч

Светлая, Темная M, L

Основной быстрый хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл

Меню 10 Основной с добавками

Время процесса выпекания: 4 ч

Светлая, Темная M, L около 50 мин - 1 ч 15 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с добавками

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл
Изюм *1	120 г	150 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 11 Основной с добавками быстрый

Время процесса выпекания: 2 ч

Светлая, Темная M, L около 20-25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с добавками быстрый

	M	L
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл
Изюм *1	120 г	150 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Инструкции по обращению и рецепты

Выпекание хлеба Бриошь

Меню 12 Бриошь

Время выпекания: 3 ч 40 мин

Светлая, Темная

Базовая программа выпекания бриошь

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	320 г
Сливочное масло *1	50 г
Сахар	3½ ст. л.
Сухое обезжиренное молоко	1½ ст. л.
Соль	1¼ ч. л.
2 яичных желтка (средних)	Смесь
1 яйцо (среднее)	
Вода	200 г
Сливочное масло *2	70 г

*1 Нарежьте кубиками 2-3 см и храните в холодильнике.

*2 Нарежьте кубиками 1-2 см и храните в холодильнике.

*3 Нарежьте кубиками около 1 см.

Советы

- Не добавляйте масло или дополнительные ингредиенты после того, как на дисплее отобразится оставшееся время.
- Для дополнительных ингредиентов, таких как изюм, добавьте их вместе со сливочным маслом на шаге 8.

Выпечка хлеба бриошь простым способом

- Нарежьте сливочное масло кубиками 1-2 см и храните в холодильнике.
- Поместите их с другими ингредиентами в начале и выполните шаг 5.
- Пропустите шаг 8 процесса таким образом. Этот бриошь немного отличается от другой.

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 12, задайте цвет корочки

7 Нажмите кнопку Старт.

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

8 Примерно через 55 минут. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Добавьте дополнительно сливочное масло**, пока мигает (это длится примерно 5 минут). **Закройте крышку и перезапустите.**

9 ①Примерно через 45-50 минут после перезапуска. **Откройте крышку и извлеките форму для выпечки хлеба**, пока слышны звуковые сигналы. **Извлеките тесто и лопатку для замешивания** из формы для выпечки хлеба.

②Нанесите слой со сливочным маслом (без рецепта) на внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба и выложите формованное тесто.

③Верните его в основной блок.

④Закройте крышку и перезапустите.

Завершите шаги ①-④ в течение 10 минут, во время мигания . Устройство запустится автоматически через 10 минут после звукового сигнала.

10 Нажмите кнопку и извлеките хлеб, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Светлая, Темная

Кулич

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	320 г
Сливочное масло *1	50 г
Сахар	3½ ст. л.
Соль	1¼ ч. л.
2 яичных желтка (средних)	Смесь
1 яйцо (среднее)	
Молоко	200 г
Сливочное масло *2	70 г
Цукаты из апельсиновой цедры *3	40 г
Кишмиш *3	40 г
Смородина *3	40 г

1 Отрежьте сливочное масло указанных размеров и храните в холодильнике.

2 Поместите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.

3 Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз.

4 Верните форму для выпечки хлеба в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

5 Выберите меню 12, задайте цвет корочки.

6 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

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

7 Примерно через 55 минут. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Добавьте дополнительно сливочное масло и сухофрукты**, пока мигает (это длится примерно 5 минут). **Закройте крышку и перезапустите.**

8 — 9 Выполните шаги 9-10 Базовой программы выпекания Бриошь.

Хлебопечение

Меню 13 Кекс

Время выпекания: 30 мин - 1 ч 30 мин

Фруктовый кекс

Сливочное масло	200 г
Сахар	180 г
4 яйца (средние)	200 г
Молоко	30 мл
Хлебопекарная мука	300 г
Разрыхлитель	13 г
Смесь сухофруктов	200 г

Советы

- Таймер устанавливает только продолжительность времени выпекания.

Дополнительное выпекание

- Если выпекание не завершено, повторите шаг 5-8. (Дополнительное время выпекания можно добавить дважды в течение 50 минут, пока устройство еще разогрето. Таймер начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки Таймер, если это требуется.)

1 Извлеките лопатку для замешивания и нанесите слой со сливочным маслом (без рецепта) на внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба.

2 В большой миске взбейте сливочное масло и сахар до получения светлой и пышной смеси. Добавьте яйца, по одному, хорошо взбивая.

3 Добавьте молоко, просейте муку с разрыхлителем и смешайте сухофрукты, хорошо взбивая после добавления.

4 Вылейте в форму для выпечки хлеба и поставьте ее снова в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

5 Выберите меню 13

6 Установите время выпекания (Фруктовый кекс: 1 час 20 минут)

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку и извлеките пирог, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Пирог с вишней и марципаном

Сахарная пудра	50 г
Сливочное масло	175 г
3 яйца (средние), взбитые	150 г
Самоподнимающаяся мука	225 г
Глазированная вишня, кусочками	100 г
Марципан, тертый	75 г
Молоко	60 мл
Топпинг (Миндальные лепестки, обжаренные)	15 г

1 — 2 Выполните шаги 1-2 программы выпекания Фруктовый кекс.

3 Добавьте муку с вишней и тертым марципаном, хорошо смешайте с молоком до получения мягкой консистенции.

4 Вылейте в форму для выпечки хлеба и осторожно посыпьте обжаренным миндалем верх смеси.

5 Верните форму для выпечки хлеба в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

6 — 9 Выполните шаги 5-8 программы Фруктовый кекс.

Инструкции по обращению и рецепты

Выпекание хлеба без глютена

Меню 14 Хлеб без глютена

Время выпекания: 1 ч 50 мин

Хлеб без глютена

Вода	430 мл
Масло	1 ст. л.
Хлебопекарная смесь без глютена	500 г
Сухие дрожжи	2 ч. л.

Хлеб без глютена и пшеницы

Молоко	310 мл
2 яйца (средние), взбитые	100 г
Уксус	1 ст. л.
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.

Советы по выпеканию хлеба без глютена:


- Сначала необходимо налить воду, добавить другие ингредиенты в форму для выпечки для хлеба в соответствии с рецептом.
- Результат различается в зависимости от рецептов или используемой хлебопекарной смеси.
- Следуйте рецептам, приведенным на упаковке хлебопекарной смеси без глютена.

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 14

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките хлеб, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Выпекание кексов без глютена

Меню 15 Кекс без глютена

Время выпекания: 1 ч 50 мин

Безглютеновый шоколадный пирог

Сливочное масло *1	150 г
Сахар	150 г
3 яйца (больших), взбитых	180 г
Темный шоколад, расплавленный	120 г
Белая рисовая мука	120 г
Какао-порошок	30 г
Разрыхлитель	10 г

*1 Разрежьте на кубики 1 см.

Советы

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

Безглютеновая булочка к чаю


Сливочное масло *1	120 г
Сахар	100 г
3 яйца (больших), взбитых	180 г
Белая рисовая мука	160 г
Миндаль измельченный	80 г
Чайные листья, измельченные	2 ч. л.
Разрыхлитель	10 г


1 — 5 См. с. RU11 Приготовления


6 Выберите меню 15


7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.


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

8 Примерно через 2 минуты. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Соберите муку в течение 3 минут, пока мигает . Закройте крышку и перезапустите.**

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

9 Примерно через 12 минут. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Соберите тесто с боковых стенок формы для выпечки хлеба, пока мигает . Закройте крышку и перезапустите.**

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

10 Нажмите кнопку  и извлеките пирог, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Приготовление теста для хлеба

Меню 16 Тесто для хлеба

Время выпекания: 2 ч 20 мин

Основное тесто

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	500 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 16

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките тесто, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

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

Приготовление теста для пиццы

Меню 17 Тесто для пиццы

Время выпекания: 45 мин

 заданный диапазон: 45 мин - 13 ч

Тесто для пиццы

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	450 г
Масло	4 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	240 мл

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 17

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките тесто, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

9 Разделите тесто с помощью скребка и сформируйте из него шарики.

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

11 Придайте форму плоского круга и сделайте отверстия вилкой.

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

Инструкции по обращению и рецепты

Приготовление варенья/джема

Меню 18 Варенье/джем

Время выпекания: 1 ч 30 мин-2 ч 30 мин

Клубничный джем	
Клубника, мелко нарезанная *1	600 г
Сахар *1	400 г
Пектин *2	13 г
Черничное варенье	
Черника*1	700 г
Сахар *1	400 г
Абрикосовое варенье	
Абрикосы, мелко нарезанные*1	500 г
Сахар *1	250 г
Пектин *2	6 г

*1 Положите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке:
половина ягод → половина сахара → оставшиеся ягоды → оставшийся сахар.

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

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 18

7 Установите время приготовления.

(Клубничный джем: 1 час 40 минут
Черничное варенье: 1 час 50 минут
Абрикосовое варенье: 1 час 30 минут)

8 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

9 Нажмите кнопку и осторожно извлеките джем, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Дополнительное приготовление

- Если джем недостаточно плотный, повторите шаги 6-9. (Дополнительное время варки можно добавить дважды в течение 10-40 минут, пока устройство еще разогрето. Таймер начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки **Таймер**, если это требуется.)

Как добиться плотности джема

- Рецепты в этой инструкции предусматривают приготовление мягких джемов из-за использования меньшего количества сахара.
- Фрукты с высоким уровнем пектина легко застывают, в отличие от фруктов с меньшим содержанием пектина.
- Необходимо положить достаточное количество сахара, кислоты и пектина.
- Используйте свежие созревшие фрукты. Перезрелые или незрелые фрукты не дают плотной консистенции.
- Строго следуйте рецепту в отношении количества каждого ингредиента. В противном случае варенье не застынет, переварится или подгорит.
- Установите соответствующее время приготовления.

Советы

- Таймер устанавливает только продолжительность времени приготовления. (По умолчанию: 2 часа)
- Варенье продолжит застывать по мере остывания. Следите за тем, чтобы не переваривать.
- Варенье может подгореть, если его оставить в форме для выпечки хлеба.
- Поместите готовое варенье в банку как можно скорее. При переключении варенья следите за тем, чтобы не обжечься.
- Храните варенье в прохладном, темном месте. Из-за более низкого содержания сахара, срок хранения этого варенья не так долгов, как у магазинного. После открытия охладите и сразу же употребите в пищу.

Очистка и уход

Перед очисткой отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.

- После каждого использования тщательно очищайте устройство и детали.
- Не мойте никакие части устройства в посудомоечной машине.
- Не используйте никаких абразивных, агрессивных моющих средств или скребков.
- Не используйте бензин, разбавители, спирт или отбеливатель.
- После ополаскивания моющихся частей протрите их полотенцем. Всегда держите все детали чистыми и сухими.

Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите остатки теста, особенно вокруг вала для крепления лопатки для замешивания и отверстия в лопатке для замешивания.

Промойте мягкой губкой или кисточкой для выпечки, затем тщательно высушите.

- Любые остатки теста на валу или в отверстии лопатки для замешивания могут привести к тому, что лопатка будет легко отсоединяться или оставаться в хлебе.
- 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 используйте острые инструменты или жесткую щетку, чтобы не повредить ее поверхность.



Внутренняя часть

Удалите остатки пищи.

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

- Цвет внутренней части может измениться по мере использования.

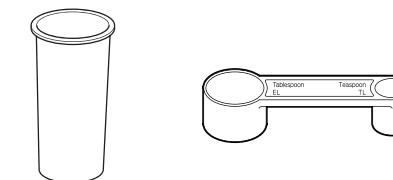


Наружная часть и отверстие для выхода пара

Протирайте влажной тряпкой.

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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Качество клейковины является плохим или использована мука не твердых сортов. (Качество клейковины может варьироваться в зависимости от температуры, влажности, хранения муки и сезона сбора урожая.) → Попробуйте другой тип, марку или другую партию муки. ● Тесто становится слишком плотным, поскольку вы использовали недостаточное количество жидкости. → Хлебная мука твердых сортов с более высоким содержанием белка поглощает больше воды, чем другие, попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл. ● Использован неправильный тип сухих дрожжей. → Используйте сухие дрожжи из саше, на котором указано, что это быстродействующие сухие дрожжи. Данный тип не требует предварительного брожения. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● Сухие дрожжи вытесняют жидкость перед замешиванием. → Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. (С. RU11) ● Вы положили слишком много соли или недостаточно сахара. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. → Убедитесь, что соль и сахар не включены в другие ингредиенты.
Хлеб совершенно не поднялся. Мой хлеб имеет бледную корку и липкий на ощупь.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы не использовали сухие дрожжи. → Поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. * Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. → Извлеките хлеб из формы для выпечки хлеба и начните снова с новыми ингредиентами.
Мой хлеб липкий и режется неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> ● Хлеб был слишком горячий, когда вы его нарезали. → Позвольте вашему хлебу остыть на стойке перед нарезкой, чтобы выпустить пар.
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много сухих дрожжей/воды. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку (для сухих дрожжей) / мерную чашку (для воды), имеющиеся в комплекте. → Убедитесь, что количество лишней воды не включено в другие ингредиенты. ● Вы использовали слишком много муки. → Тщательно взвешивайте муку, используя весы.
Мой хлеб полон воздушных пор.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много сухих дрожжей. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. [Основной хлеб] ● Вы использовали слишком много жидкости. → Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, попробуйте использовать меньше воды на 10-20 мл.
Мой хлеб кажется деформированным после поднятия.	<ul style="list-style-type: none"> ● Качество муки не очень хорошее. → Попробуйте использовать другую марку муки. [Основной хлеб] ● Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте использовать меньше воды на 10-20 мл.
Корочка сгибается и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
Хлеб по бокам деформирован, а нижняя часть влажная.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы слишком надолго оставили хлеб в форме после выпечки. → Сразу же после выпекания вынимайте хлеб из формы. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. * Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут.
Как сохранить корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> ● Чтобы сделать ваш хлеб более хрустящим, вы можете выпекать его в духовке при температуре 200°C/392°F или на делении 6 на газу дополнительно в течение 5-10 минут.
На нижней части бриошь имеется избыток сливочного масла. Корка является масляной. В хлебе имеются большие поры.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы добавляли сливочное масло в течение 5 минут звукового сигнала? → Не добавляйте сливочное масло, если дисплей показывает оставшееся время до готовности. (Шаг 8 на с. RU 16) Аромат сливочного масла может быть слабым, но оно может пригореть.

RU22

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
Бриошь получились не хорошо при использовании хлебопекарной смеси.	<ul style="list-style-type: none"> ● Попробуйте следующее: → Бриошь можно испечь лучше, если немного уменьшить количество сухих дрожжей при использовании меню 12. (При добавлении сухих дрожжей отдельно) → Соблюдайте указания рецепта для хлебопекарной смеси, но количество хлебопекарной смеси должно составлять 350-500 г. → Сначала положите сухие дрожжи, затем сухие ингредиенты, масло, затем вылейте в форму для выпечки хлеба. Что касается дополнительных ингредиентов, то добавьте их позже. (С. RU16) → Завершающие шаги различаются в зависимости от рецепта для хлебопекарной смеси.
Почему мой хлеб не смешивается должным образом?	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. Возможно, вы снова сможете начать выпекание хлеба, хотя это может привести к плохим результатам, если замешивание уже началось.
Дополнительные ингредиенты не перемешиваются должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> ● Добавляли ли вы дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба, когда мигал 🖱️? → Дополнительные ингредиенты необходимо класть в форму для выпечки хлеба, пока мигает 🖱️ на дисплее.
Дополнительные ингредиенты не перемешаны должным образом в бриоше.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы добавили дополнительные ингредиенты в течение 5 минут после звукового сигнала? → Дополнительные ингредиенты необходимо добавлять, пока мигает 🖱️ на дисплее. ● Некоторые виды теста для хлеба сложнее смешивать с дополнительными ингредиентами или извлекать некоторые из них. → Уменьшите количество дополнительных ингредиентов до половины.
Мой хлеб не испекся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Было выбрано меню приготовления теста. → Меню теста не включает процесс выпечки. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. Вы можете попробовать выпекать тесто в духовке, если оно поднялось и проверено. ● Недостаточно воды, и устройство защиты двигателя активировано. Это случается только в том случае, когда устройство перегружено, и к двигателю применяется чрезмерное усилие. → Посетите место приобретения для консультации по обслуживанию. В следующий раз проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную чашку, имеющуюся в комплекте. ● Вы забыли прикрепить лопатку для замешивания. → Убедитесь, что вы в первую очередь прикрепили лопатку для замешивания. (С. RU11) ● Вал для крепления лопатки для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается. → Если вал не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.)
На дне и по бокам хлеба слишком много муки.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много муки или недостаточное количество жидкости. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества с помощью весов для муки или мерной ложки, имеющейся в комплекте.
Хлеб не извлекается.	<ul style="list-style-type: none"> ● Если хлеб прилипает к форме для выпечки хлеба и его трудно извлечь, оставьте его в форме на 5-10 минут для остывания. Поверните форму для выпечки хлеба вверх дном, используя прихватки (см. с. RU12), придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб.
Лопатка для замешивания остается в хлебе после извлечения его из формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
Варенье переварилось.	<ul style="list-style-type: none"> ● Использовано слишком много фруктов или сахара. → Используйте только количество фруктов и сахара, указанное в рецептах на с. RU20.
Джем /варенье слишком жидкое и не застывает.	<ul style="list-style-type: none"> ● Фрукты незрелые или перезрелые. ● Слишком низкое содержание сахара. ● Время приготовления было недостаточным. ● Использовались фрукты с низким содержанием пектина. → Оставьте варенье до полного остывания. Варенье продолжит застывать по мере остывания. → Используйте жидкое варенье в качестве соуса для десертов.

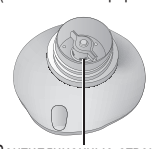

RU23

Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
При приготовлении варенья, оно подгорело или лопатка для замешивания застряла и не извлекается.	<ul style="list-style-type: none"> Количество фруктов слишком мало или количество сахара слишком велико. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
Можно ли использовать замороженные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> Их можно использовать только для джема / варенья.
Какой сахар можно использовать для джема / варенья?	<ul style="list-style-type: none"> Можно использовать мелкозернистый или гранулированный белый сахар. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар или искусственный подсластитель.
При приготовлении варенья можно ли использовать фрукты, маринованные в спирте?	<ul style="list-style-type: none"> Не используйте их. Качество не будет удовлетворительным.

Вопрос

Лопатка для замешивания издает шум.	<ul style="list-style-type: none"> Причиной является неплотное крепление лопатки для замешивания на валу. (Это не является неисправностью.)
Я чувствую запах гари во время выпекания хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> При первоначальном использовании могут возникать неприятные запахи, при нормальной работе их не будет. Ингредиенты, возможно, попали на нагревательный элемент. <ul style="list-style-type: none"> → Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов может выпасть из формы для выпечки хлеба во время перемешивания. Просто протрите нагревательный элемент после выпекания, сразу после остывания устройства. → Извлеките форму для выпечки хлеба из основного блока, чтобы положить ингредиенты.
Тесто протекает со дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> 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"> → Если вал для крепления лопатки для замешивания не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <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 Деталь № ADA29E1651</p> </div> </div>

Экран исключения

→ отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> Произошел сбой питания примерно на 10 минут (вилка была случайно извлечена или активирован выключатель), или возникла другая проблема с источником питания. <ul style="list-style-type: none"> → Работа устройства не нарушается, если проблема с источником питания является кратковременной. Устройство будет работать снова, если питание будет восстановлено в течение 10 минут, но это может повлиять на конечный результат.
1 отображается на дисплее, и работа остановлена.	<ul style="list-style-type: none"> 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"> → Извлеките хлеб, тесто или ингредиенты, и начните снова с использованием новых ингредиентов.
H01, H02 отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> Дисплей указывает на проблему с устройством. <ul style="list-style-type: none"> → Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.
U50 отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство является горячим (более 40°C / 105°F). Это возможно при повторном использовании. <ul style="list-style-type: none"> → Дайте устройству остыть ниже 40°C / 105 °F перед повторным использованием (U50 исчезнет с дисплея).

Технические характеристики

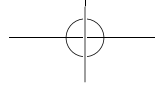
Питание	220-230 В ~ 50 Гц		
Потребляемая мощность	645 - 700 Вт		
Емкость	(Мука из твердых сортов пшеницы)	макс. 500 г	мин. 300 г
	(Дрожжи)	макс. 7,0 г	мин. 2,1 г
	(Разрыхлитель)	макс. 13,0 г	мин. 10,0 г
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)		
Размеры (Г × Ш × В)	прибл. 34,0 × 27,3 × 40,4 см		
Масса	прибл. 7,0 кг		
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка		

Информация

<Примечания>

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

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



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Автоматическая хлебопечь
модель SD-ZP2000* "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС "ТЕСТБЭТ", 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2
«*» - набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия:	№ TC RU C-TW.ME10.B.05115
Сертификат соответствия выдан:	13.09.2018
Сертификат соответствия действителен до:	12.09.2023
Страна изготовления:	Китай
Изготовитель:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Род, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

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)
16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

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.

Примечание