

# Panasonic®

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

Модель. **SD-B2510**



Українська

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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021



DZ50K230  
MX0721W0

TS Отпечатано в Китає

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Уважно прочитайте цю інструкцію, щоб використовувати виріб правильно і безпечно.
- Перш ніж використовувати цей виріб, **ретельно перегляньте «Заходи безпеки» (стор. UA3–UA5) і «Важливі відомості» (стор. UA6) цієї інструкції.**
- Збережіть інструкцію для використання в майбутньому.
- Panasonic не несе відповідальності, якщо виріб буде використано неправильно, а також якщо не будуть дотримані правила в цій інструкції.

## Вміст



<b>Заходи безпеки</b> .....	<b>UA3</b>	• Випікання кекс без глютену .....	<b>UA13</b>
<b>Важливі відомості</b> .....	<b>UA6</b>	• Приготування піца / паста без глютену ..	<b>UA14</b>
<b>Назви деталей та інструкції</b> ....	<b>UA7</b>	• Приготування тіста .....	<b>UA14</b>
• Основний блок.....	<b>UA7</b>	• Пельмені .....	<b>UA15</b>
• Аксесуари.....	<b>UA7</b>	• Выпечка .....	<b>UA15</b>
• Панель управління та дисплей .....	<b>UA8</b>	• Приготування джему / Фрукти в сиропі ...	<b>UA16</b>
<b>Інгредієнти для випікання хлібу</b> ...UA9		<b>Рецепти</b> .....	<b>UA17</b>
• Інгредієнти хлібу .....	<b>UA9</b>	• Рецепти хлібу .....	<b>UA17</b>
• Додаткові інгредієнти .....	<b>UA10</b>	• Рецепти страв без глютену .....	<b>UA18</b>
• Інформація про хліб без глютену .....	<b>UA10</b>	• Рецепти тіста.....	<b>UA18</b>
<b>Меню та варіанти випічки</b> .....	<b>UA11</b>	• Рецепти тіста і Рецепти солодкого .....	<b>UA19</b>
<b>Вказівки з використання</b> .....	<b>UA12</b>	<b>Догляд і чищення</b> .....	<b>UA19</b>
• До початку використання .....	<b>UA12</b>	<b>Вирішення проблем</b> .....	<b>UA20</b>
• Підготовка .....	<b>UA12</b>	<b>Технічні характеристики</b> .....	<b>UA23</b>
• Випікання хлібу .....	<b>UA12</b>		
• Основний бездріжджовий .....	<b>UA13</b>		
• Випікання хлібу без глютену .....	<b>UA13</b>		

## Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

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

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


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

■ Символи класифікуються та пояснюються наступним чином:

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

## УВАГА

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

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

## ⚠ УВАГА

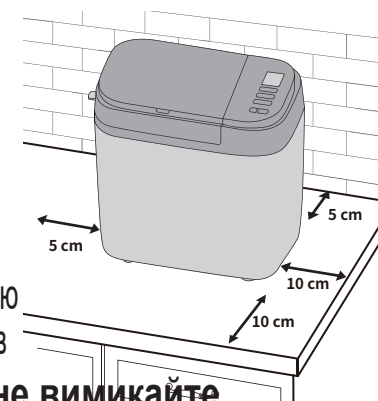
Щоб уникнути ризику витоків струму, ураження струмом, пожежі через коротке замикання, опіків або травм.

- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їх безпеку.  
За дітьми слід доглядати, щоб вони не грали з приладом.
- Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, відповідає той, що використовується в місці підключення.  
Також не підключайте інші пристрої до тієї самої розетки, щоб запобігти перегріванню через великий електричний струм. Але якщо ви підключаєте кілька пристроїв, переконайтеся, що сумарна потужність не перевищує номінальну потужність розетки.
- Міцно вставте вилку в електричну розетку.
- Регулярно витирайте пил із вилки.  
→ Відключіть електричну вилку та протріть сухою ганчіркою.
- негайно припиніть використання приладу та вимкніть його, якщо він припинить працювати належним чином.  
Приклад неправильної роботи або поломки:
  - Вилка та шнур живлення перегріваються.
  - Шнур живлення пошкоджений або відбуваються перебої в живленні приладу.
  - Корпус приладу деформований, на ньому є помітні ушкодження, або він перегрівається.
  - Під час використання чути незвичайний звук обертання.
  - Відчувається неприємний запах.
  - Виникло інше порушення у роботі приладу.
 → Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.
- Не використовуйте прилад, якщо його деталі деформовані або пошкоджені (мають видимі тріщини або сколи).  
→ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.

## ⚠ ОБЕРЕЖНО

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

- ⊘ ● Не використовуйте прилад у наступних місцях.
  - На нестійких поверхнях або на електроприладах, наприклад, на холодильнику або на матеріалах, таких як скатертина, килим тощо.
  - У місцях, де на прилад може потрапити вода або біля джерел тепла.  
→ Розмістіть прилад на міцній, сухій, чистій, плоскій і жароміцній стільниці на відстані не менше 10 см від краю стільниці та не менше 5 см від стінок та інших предметів
- Не виймайте форму для випічки хліба та не вимикайте живлення приладу під час використання.
- Під час використання та відразу після використання приладу не торкайтеся його гарячих частин, таких як форма для випічки хліба, внутрішні поверхні пристрою, нагрівальний елемент або внутрішня сторона кришки.  
Відриті поверхні приладу можуть нагрітися під час використання. Будьте обережні з джерелом залишкового тепла, особливо після використання.  
→ Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся рукавичками виймаючи форму для випічки хліба та готовий хліб. (Не використовуйте вологі рукавички.)
- Не використовуйте зовнішній таймер і подібні пристрої.
  - Цей прилад не розрахований на використання зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте предмети в отвори.
- Не використовуйте більше максимальної кількості борошна (600 г) та інгредієнтів для підняття тіста, таких як сухі дріжджі (7 г) або розпушувач (13 г). (див. стор. UA23)
- ⚠ ● Коли прилад не використовується, виймайте вилку із розетки.
- Обов'язково тримайте вилку рукою, коли виймаєте її з розетки.  
Не тягніть за шнур живлення.
- Перш ніж підіймати, переміщати або очищати прилад, від'єднайте його від мережі електропостачання та зачекайте, доки він охолоне.
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Після використання обов'язково чистіть прилад, особливо поверхні, що контактують з їжею. (див. стор. UA19)



## Важливі відомості

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



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

## Заземлення

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

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

Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

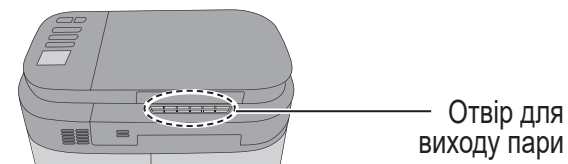
**ПАМ'ЯТАЙТЕ! ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ (ЗАНУЛЕННЯ) МОЖЛИВЕ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**

## Назви деталей та інструкції

### Основний блок



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



### Акcesуари

#### Мірна чашка

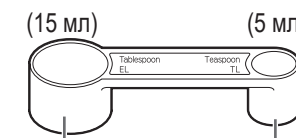
Для дозування рідин.



до 550 мл  
• Ділення по 10 мл

#### Мірна ложка

Для дозування цукру, солі, сухих дріжджів тощо.



Столова ложка • Позначка ½  
Тієї ж кількості • Позначки ¼, ½, ¾

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

Щоб не пошкодити керамічне покриття, дотримуйтесь наведених нижче вказівок:

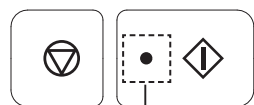
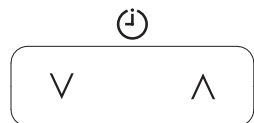
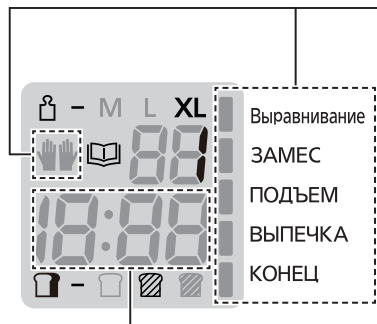
- Не використовуйте гострі предмети, такі як ніж або виделка, для виймання хліба із форми. Якщо хліб важко виймається з форми, залиште її охолонути на 5-10 хвилин, попередньо переконавшись, що прилад нікому і нічому не нашкодить. Після цього потрусіть форму для хліба, використовуючи рукавички. (Див.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





## Панель управління та дисплей

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



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

- Старт**  
 Натисніть цю кнопку, щоб запустити програму.

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

### ■ Статус роботи

Відображається на поточному етапі програми, крім

: Означає виконання операції вручну.

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

### ■ Час

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

### ■ Меню

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

### ■ Розмір

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



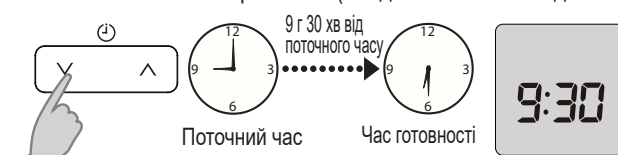
### ■ Колір скоринки

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



### ■ Таймер

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



- Встановлення часу для меню «Солодке»:
  - “” Натисніть цю кнопку, щоб збільшити час.
  - “” Натисніть кнопку, щоб зменшити час.
 (Щоб переводити час швидше, натисніть цю кнопку та утримуйте її.)

- Меню «Выпечка»  
Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання, в тому числі додатковий час випікання, на 1 хвилину вперед.
- Меню «Джем» / «Фрукти в сиропі»  
Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання на 10 хвилин вперед, але додатковий час випікання зміниться на 1 хвилину.

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

## Рідкі інгредієнти

Використовуйте комплектну мірну чашку або мірну ложку.

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

## Сухі інгредієнти

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

Рекомендується використовувати електронні ваги.

## Інгредієнти хлібу

### Борошно

Основний компонент хліба. Білок у борошні під час замішування утворює глютен. Глютен надає тісту структури та текстури і допомагає йому піднятися. Основний компонент хліба. Білок у борошні під час замішування утворює глютен. Глютен надає тісту структури та текстури і допомагає йому піднятися. Використовуйте борошно грубого помелу. Борошно грубого помелу отримують шляхом розмелювання пшениці. Воно має високий вміст білків, необхідних для набухання глютену. Вуглекислий газ, що утворюється під час бродіння, захоплюється пружною сіткою глютену, викликаючи таким чином підняття тіста.

### Біле борошно

Виготовляється шляхом розмелювання ядер пшениці, виключаючи висівки та паростки. Найкращим видом борошна для випікання хліба є борошно з позначкою «для випічки хліба». Не використовуйте борошно без дріжджових добавок або борошно з розпушувачем у якості замітника хлібопекарського борошна.

### Цільнозернове борошно

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

### Житнє борошно

Виготовляється шляхом розмелювання жита. Містить більше заліза, магнію і калію, що сприяє зміцненню здоров'я. Завдяки низькому вмісту глютену, хліб з цього борошна більш щільний та важкий. Не використовуйте більше зазначеної кількості (це може призвести до перевантаження електромотора).

### Сухі дріжджі

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

### Молочні продукти

Надають смаку та харчової цінності.
 

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

 → Зменшуйте кількість води пропорційно кількості молока.

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

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

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

### Вода

Використовуйте звичайну воду з-під крану. Якщо температура в приміщенні низька, використовуйте трохи підігріту воду для меню 2, Якщо температура в приміщенні висока, використовуйте охоложену воду для меню 5 або 6. Вимірюйте рідини за допомогою комплектної мірної чашки.

### Сіль

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

### Жир

Покращує аромат і робить хліб більш м'яким. Використовуйте вершкове масло (не солоне), маргарин або олію.

## Смак хлібу можна покращити, додаючи інші інгредієнти.

### ■ Яйця

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

### ■ Висівки

Збільшують вміст волокон у хлібі.
 

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

### ■ Паростки пшениці

Придає хлібу горіхового аромату.
 

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

### ■ Спеції, трави

Покращують аромат хліба.
 

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

## Якщо використовуєте готову хлібопекарську суміш...

### ■ Суміші із сухими дріжджами

- 1) Насипте суміш у форму для випічки хліба, потім додайте води. (Необхідна кількість води вказана на пакеті із сумішшю)
- 2) Перейдіть у меню 2, виберіть розмір відповідно до об'єму суміші та почніть випікання.
  - 600 г - XL • 500 г - L

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

### ■ Хлібопекарська суміш із окремим пакетиком сухих дріжджів

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

**Примітка:** Результат різниться залежно від виду змішаного борошна.

# Вказівки з використання

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

## Доступні меню

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

## Послідовність дій

Після натискання кнопки ви почуєте звукові сигнали.

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

## Час до звукового сигналу від початку (приблизний)

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

## Увага до кількості інгредієнтів!

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

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

- Хліб може погано піднятися.

## Сухі / нерозчинні інгредієнти

### ■ Сухофрукти

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

### ■ Горіхи, насіння

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

### ■ Herbs

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

### ■ Сирокочена ковбаса, саламі, оливки, в'ялені помідори

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

## Інформація про хліб без глютену

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

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

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

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

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

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

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

# Меню та варіанти випічки

## ■ Доступність функції та необхідний час

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

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

• У цих інструкціях використовуються такі скорочення: хв. = хвилини; год. = години, прибл. = приблизний.

• Примітка(): Меню використовується для ручних дій після звукового сигналу, наприклад, додавання додаткових інгредієнтів та зіскоблювання борошна зі стінок форми для хліба.

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

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

\*3 Замішування включає період підйому.

\*4 Замішування включає період зіскоблювання та формування.

\*5 Це період зіскоблювання борошна



# Вказівки з використання

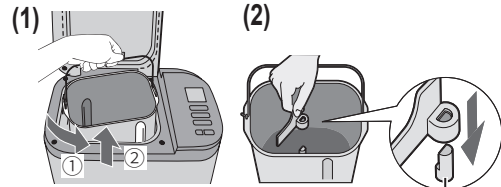
## До початку використання

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

## Підготовка

**1** Відкрийте кришку, витягніть форму для випічки хліба (1) і вставте лопатку для замішування тіста в вал. (2)

- Переверніть простір навколо валу і усередині лопатки для замішування і переконайтеся в тому, що вони чисті. (стор. UA19)



Вал лопатки для замішування тіста

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

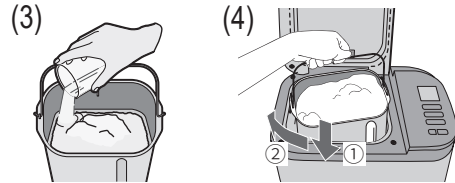
**3** 1 Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба в порядку зазначеному в рецепті.

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

① Розміщуйте сухі дріжджі якнайдалі від валу та лопатки для замішування тіста. Якщо на лопатку потраплять дріжджі, хліб може піднятися гірше.

② Покрийте дріжджі всіма сухими інгредієнтами. Дріжджі потрібно розмістити так, щоб на них не потрапила рідина до змішування.

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



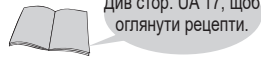
2 Протріть вологу та борошно навколо форми для випічки хліба та поверніть її до основного блоку. (4) Закрийте кришку.

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

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

**Виконайте етапи підготовки, перш ніж переходити до налаштування меню.**

## Випікання хлібу



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

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

📏 Розмір хлібу 🎨 Колір скоринки ⌚ Таймер затримки

**6** Натисніть кнопку  $\blacklozenge$ , щоб запустити програму.

(Дисплей буде відображати, коли обрано меню "1")

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

\* Це значення залежить від температури в приміщенні.



- Певні меню вимагають виконання ручних дій після звукового сигналу.

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

Після цього знову натисніть кнопку  $\blacklozenge$ .

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

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

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

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

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

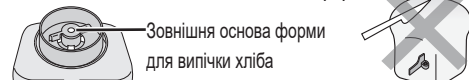
- Тримайте ручку за допомогою рукавичок і витрусіть хліб.



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

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

(6) (Дно форми для випічки хліба) (7)



Зовнішня основа форми для випічки хліба

## Основний бездріжджовий

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

**5** Перейдіть у меню 9

**6** Натисніть кнопку  $\blacklozenge$ , щоб запустити програму.

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

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

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

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

## Випікання хлібу без глютену

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

**5** Перейдіть у меню 10

**6** Натисніть кнопку  $\blacklozenge$ , щоб запустити програму.

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

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

## Випікання кекс без глютену

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

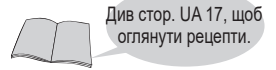
**5** Перейдіть у меню 11

**6** Натисніть кнопку  $\blacklozenge$ , щоб запустити програму.

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

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

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



Закрийте кришку і перезапустіть.

- Випікання розпочнеться через 3 хвилини без натискання кнопки  $\blacklozenge$ .

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

### Додаткове випікання

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

① Перейдіть у меню (Пропустіть, якщо ви не натиснули кнопку ⏏ на кроці 9)

② Задайте тривалість випікання

- Таймер можна встановити на 1 - 20 хвилин.

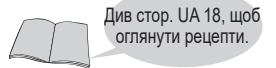
③ Натисніть кнопку  $\blacklozenge$ , щоб запустити програму.

- Щоб завершити випікання натисніть та утримуйте кнопку ⏏.

### Поради:

- Таймер недоступний для цих меню. Він задає тільки тривалість приготування.

- Якщо ви будете сильно трясти форму для випічки хліба, щоб витягти з неї хліб, то він деформується.

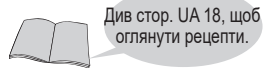


борошно протягом 3 хвилин, поки 🖐️ мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.

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

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

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



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

- Випікання розпочнеться через 3 хвилини без натискання кнопки  $\blacklozenge$ .

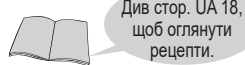
**9** Натисніть кнопку Стоп (⏏) та вийміть торт після того, як машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат (■) поруч зі словом Кінець.

### Поради:

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

- Якщо ви будете сильно трясти форму для випічки хліба, щоб витягти з неї хліб, то він деформується.

## Приготування піца / паста без глютену






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

**5** Перейдіть у меню

Піца без глютену	Паста без глютену
Меню 12	Меню 13

**6** Натисніть кнопку , щоб запустити програму.  
 • На дисплеї відобразиться час, що залишився до подачі звукового сигналу.

**7** Приблизно через 5 хвилин для безглютенової піца, 2 хвилини для безглютенової паста, **відкрийте кришку**, після звукового сигналу. **Зіскребіть борошно за 3 хвилини, поки блимає. Закрийте кришку і перезапустіть.**  
 • Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

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

### Піца без глютену

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

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

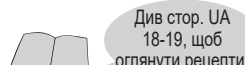
### Паста без глютену

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

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

**11** Зваріть пасту і подавайте з улюбленим соусом.

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





## Приготування тіста

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

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

**6** Натисніть кнопку , щоб запустити програму.  
 • На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

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

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

### Тісто для хліба

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

### Тісто для піца / пирогів

**8** Розділіть тісто за допомогою скребка та сформуєте з нього кульки.

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

**10** Розтягніть кульки у круглі коржі та зробіть виделкою дірочки.


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

## Пельмені



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

**5** Перейдіть у меню 18

**6** Натисніть кнопку , щоб запустити програму.  
 • На дисплеї відобразиться час, що залишився до подачі звукового сигналу.

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

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

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

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

**11** Кути скріпіть разом, роблячи “вушко”.

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

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

**Поради:** Прісне тісто без дріжджів для пельменів досить важко вимісити - утомлюються руки. Якщо зробити його м'якшим, тісто не витримає начинку при варінні... Програма меню 23 призначена для вимішування подібного тіста. Ви зможете легко приготувати пельмені, вареники, домашню локшину і навіть хмиз.

**Зверніть увагу!**

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

## Випічка






**Підготовка:**

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


**1** Перейдіть у меню 19

**2** Задайте тривалість випікання

**3** Натисніть кнопку , щоб запустити програму.  
 • На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

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

**Додаткове випікання**

- Якщо випічка недостатньо пропечеться, повторіть етапи 1-4. (Час додаткового випікання можна використати двічі протягом 50 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку  потрібну кількість разів.)

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



## Приготування Джему/Фрукти в сиропі



Див стор. UA 19, щоб оглянути рецепти.

### Підготовка до приготування джему

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

### Підготовка до приготування фрукти в сиропі

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

### Додаткове приготування

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

### Поради:

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

### Примітка-щодо приготування джему

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

## 1 Перейдіть у меню

Джем	Фрукти в сиропі
Меню 20	Меню 21

## 2 Встановіть час приготування, а потім запустіть прилад.

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

## Приклад

### Назва рецепту

№ Меню + Загальний час приготування + Значок вибору

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

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

### Варіанти

Світла скоринка Середня скоринка Темна скоринка Таймер затримки

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

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

### Скорочення:

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

Яйце (B) = Яйце великого розміру; Яйце (C) = Яйце середнього розміру.

## Рецепти хлібу



Див стор. UA12-13, вказівки з використання.

## Основний

### Білий хліб

Меню 1 (4 год. – 4 год. 5 хв.)

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

## Цільнозерновий

### Хліб з непросіяного боршна

Меню 4 (5 год.)

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

## Французький

### Французький хліб

Меню 7 (5 год. 40 хв.)

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

## Житній

### Житній хліб

Меню 8 (3 год. 30 хв.)

Сухі дріжджі	1½ ч. л.	
Житнє боршно	250 г	
Боршно з твердих сортів пшениці	250 г	
Олія	2 ст. л.	
Мед	40 г	
Сіль	1½ ч. л.	
Мелений кмин	1 ч. л.	
Насіння млину	½ ч. л.	
Солод житній	40 г	
Гаряча вода	] A	
Вода		80 мл
	Суміш B	260 мл

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

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

## Основний швидкий

### Білий хліб (швидкий рецепт)

Меню 2 (1 год. 55 хв. – 2 год.)

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

## Цільнозерновий швидкий

### Цільнозерновий швидкий

Меню 5 (3 год.)

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

## Цільнозерновий з родзинками

### Цільнозерновий з родзинками

Меню 6 (5 год.)

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

\*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.

## Основний з родзинками

### Хліб з родзинками

Меню 3 (4 год.)

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

\*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.

## Класичний хліб без дріжджів

### Хліб без дріжджів

Меню 9 (2 год. 15 хв.)

Молоко	220 мл
Йогурт	160 г
Олія	40 г
Цукор	2 ч. л.
Сіль	1½ ч. л.
Боршно з твердих сортів пшениці	500 г
Порошок для випічки	18 г

## Рецепти страв без глютену

### Хліб без глютену

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

### Хліб без глютену

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

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

### Хліб без глютену та пшеничного борошна

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

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

### Пряний хліб без глютену

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

### Хліб з фруктами та спеціями

(1 год. 50 хв.)

Суміш фруктів	100 г
Кориця	2 ч. л.

### Хліб з кленовим сиропом та пеканом

(1 год. 55 хв.)

Кленовий сироп	2 ст. л.
Пекан	50 г

### Хліб з родзинками та фініками

(1 год. 55 хв.)

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

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

### Хліб «П'ять злаків»

(1 год. 55 хв.)

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

### Хліб з в'яленими помідорами та пармезаном

(1 год. 55 хв.)

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



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

### Кекс без глютену

#### Шоколадний пиріг без глютену

Меню 11 (1 год. 50 хв.)

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

### Піца без глютену

#### Піца без глютену

Меню 12 (45 хв.)

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

### Паста без глютену

#### Паста без глютену

Меню 13 (15 хв.)

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

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



Див. стор. UA14, вказівки з використання.

## Рецепти тіста

### Основний

#### Основний тісто

Меню 14 (2 год. 20 хв.)

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

### Основний з родзинками

#### Основний тісто з родзинками

Меню 15 (2 год. 20 хв.)

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

### Цільнозерновий

#### Непросіяне борошно

Меню 16 (3 год. 15 хв.)

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

## Рецепти тіста і Рецепти солодкого



Див. стор. UA14-16, вказівки з використання.

### Піца

#### Піца

Меню 17 (45 хв.)

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

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

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

### Пельмені

#### Пельмені

Меню 18 (20 хв.)

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

### Випічка

#### Фруктовий пиріг

Меню 19 Таймер: 1 год. 20 хв.

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

- 1 У великій мисці збийте масло та цукор до отримання легкої та повітряної консистенції. Додавайте яйця по одному, добре збиваючи.
- 2 Додайте молоко, просіяне борошно (А) та суміш сухофруктів, добре збиваючи після додавання.
- 3 Витягніть лопатку для замішування та оберніть форму для випікання хлібу

пергаментним папером, вилийте тісто зі змішаними інгредієнтами у форму.

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

### Варенье/Джем

#### Полуничний джем

Меню 20 Таймер: 1 год. 40 хв.

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

### Фрукти в сиропі

#### Яблука в сиропі

Меню 21 Таймер: 1 год. 30 хв.

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

## Догляд і чищення

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

### Як уникнути пошкодження приладу.

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

### Форма для випічки хліба та лопатка для замішування

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

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

### Зовнішні поверхні та отвір для виходу пари

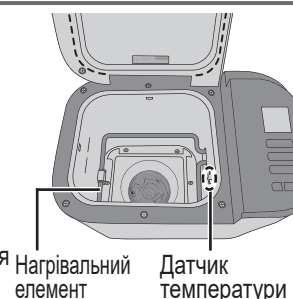
- Протріть вологою тканиною.

### Внутрішня частина

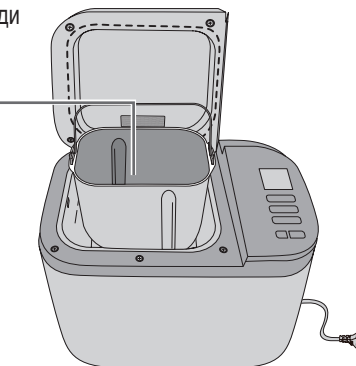
Видаліть залишки їжі.

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

- Колір внутрішньої частини може змінитися за термін використання приладу.

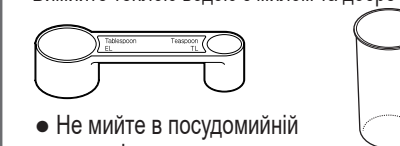


Нагрівальний елемент Датчик температури



### Мірна чашка та мірна ложка

Вимийте теплою водою з милом та добре висушіть.





- Не мийте в посудомийній машині.

# Вирішення проблем

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

Проблема	Причина та засіб усунення
	Під час або після приготування
Хліб не піднімається. Верх хліба нерівний.	<p>[Хліб]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Якість глютену у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість глютену може мінятися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю.) → Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна.</li><li>● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини. → Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води.</li><li>● Ви використовуєте невідповідні дріжджі. → Використовуйте сухі дріжджі у пакетиках, на упаковці котрих написано «Швидко дія», «Легке випікання» або «Легке змішування». Цей тип не вимагає попереднього бродіння.</li><li>● Ви поклали мало дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику)</li><li>● На дріжджі потрапила рідина перед замісом. → Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку, як вказано в рецепті. (стор. UA12)</li><li>● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою <b>мірної ложки</b>, що входить до комплекту. → Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор.</li></ul>
Чи можна використовувати невіддале тісто знову? Наприклад: Тісто не випікалося ... тощо.	<ul style="list-style-type: none"><li>● З нього можна зробити пончики, піцу тощо.<ul style="list-style-type: none"><li>• Вийміть тісто та зробіть піцу чи пончик (стор. UA14, 19).</li><li>• Тісто вже почало процес бродіння або вже почало випікатися. → Вийміть тісто і почніть випікати його в духовці протягом 40 хвилин при 170 °C. Спостерігайте за тістом під час випікання.</li></ul></li></ul>
Хліб зовсім не піднявся. Хліб вийшов блідим і гливким.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви не додали сухі дріжджі. → Додайте необхідну кількість сухих дріжджів у форму для випічки хліба.</li><li>● Ви поклали недостатньо сухих дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте <b>мірну ложку</b>, що входить у комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику)</li><li>● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Вам потрібно виїняти хліб із форми для хлібу та почати спочатку з новими інгредієнтами.</li></ul>
Хліб липкий і розрізається на нерівні шматки.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Коли ви різали хліб, він був занадто гарячий. → Перш ніж розрізати хліб, зачекайте, доки він охолоне на ґратці, щоб випустити пару.</li></ul>
Хліб дуже сильно піднявся.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів або води. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою <b>мірної ложки</b> (сухі дріжджі) або <b>мірної чашки</b> (вода), що входять до комплекту. → Перевірте, що інші інгредієнти не містять зайвої кількості води.</li><li>● Ви використали забагато борошна. → Ретельно зважуйте борошно на вагах.</li></ul>
Хліб дуже рихлий.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви використовуєте надмірну кількість сухих дріжджів. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою <b>мірної ложки</b>, що входить до комплекту.</li><li>● Ви додали забагато рідини. → Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші. Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.</li></ul>
Схоже, хліб провалився після підйому	<ul style="list-style-type: none"><li>● Якість борошна не задовільна. → Спробуйте використовувати борошно іншого виробника.</li><li>● Ви додали забагато рідини. → Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.</li></ul>
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолодженні.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Водяна пара, що залишається в хлібі після приготування, може перейти в скориночку і злегка її пом'якшити. → Для зменшення кількості водяної пари, спробуйте зменшити кількість води на 10 – 20 мл.</li></ul>
Як зробити скориночку хрусткою?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Щоб хліб вийшов хрустким, можна випікати його в духовці при 200 °C (відмітка 6) додатково протягом 5–10 хвилин.</li></ul>

Проблема	Причина та засіб усунення
	Під час або після приготування
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Після випікання ви залишили хліб у формі для випічки хліба на задовгий час. → Швидко витягуйте хліб після випікання.</li><li>● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин.</li></ul>
Чому хліб погано змішався?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви не установили лопатку для змішування в форму для випічки хліба. → Переконайтеся, що лопатка для змішування знаходиться в для випічки хліба, перш ніж додавати інгредієнти.</li></ul>
Додаткові інгредієнти погано змішалися.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви додавали додаткові інгредієнти у форму для хліба, коли блимала піктограма «»? → Додаткові інгредієнти потрібно додавати в форму для хліба під час блимання піктограми «».</li></ul>
Хліб не випікся.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Було вибрано меню приготування тіста. → Це меню не включає процес випікання.</li><li>● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Ви можете спробувати запікати тісто у своїй духовці, якщо воно піднялося.</li><li>● Води було недостатньо, тому було ввімкнено пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила. → Зверніться до продавця для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою <b>мірної чашки</b>, що входить до комплекту.</li><li>● Ви забули вставити лопатку для змішування. → Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку для змішування. (стор. UA12)</li><li>● Вал лопатки у формі для випічки хліба застряг і не обертається. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для змішування, потрібно замінити пристрій → валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.)</li></ul>
Знизу та по бокам хліба надлишок борошна.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви використовували забагато борошна або недостатньо рідини. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою ваг для борошна або <b>мірної чашки</b> для рідин, яка входить до комплекту.</li></ul>
Хліб не виходить із форми.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Якщо хліб прилип до форми для випічки хліба і його важко виїняти, залиште форму для випічки на 5– 10 хвилин, щоб вона охолола, попередньо переконавшись, що вона не зможе нікому і нічому нашкодити. Після цього потрусіть форму для хліба, використовуючи рукавички. (Притримуйте ручку, щоб вона не заважала вам виїняти хліб.)</li></ul>
Моя паста без глютену вийшла невадою.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Тісто було занадто м'яке. → Зменште об'єм води або збільште кількість ксантанової камеді.</li><li>● Тісто було затверде. → Зменште кількість ксантанової камеді або збільште об'єм води.</li></ul>
Лопатка для змішування залишається в хлібі, коли я виїмаю його з форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Хліб трохи твердий. → Зачекайте, доки хліб повністю охолоне, перш ніж акуратно витягти лопатку для змішування. Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші, тому спробуйте наступного разу додати води на 10–20 мл більше.</li><li>● Під лопаткою для змішування з'явилася скоринка. → Промивайте лопатку та вал лопатки після кожного використання.</li></ul>
Під час приготування джему він пригорів або лопатка для змішування застигла та не виїмається.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви додали замало фруктів або забагато цукру. → Покладіть форму для випічки хліба в раковину та залийте її теплою водою до половини. Зачекайте, доки вода не розчинить суміш у формі або доки лопатку для змішування не можна буде витягти. Після цього помийте форму м'якою губкою чи подібним засобом.</li></ul>
Джем википів.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ви додали забагато фруктів або цукру. → Використовуйте кількість фруктів і цукру, указану на стор. UA19.</li></ul>



## Вирішення проблем

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

### Проблема

### Причина та засіб усунення

#### Під час або після приготування

Джем дуже рідкий і не застиг.

- Фрукти були недоспілі або переспілі.
- Ви додали замало цукру.
- Недостатній час приготування.
- У фруктах було замало пектину.  
→ Зачекайте, доки джем повністю охолоне. Джем буде застигати також під час охолодження.  
→ Використовуйте рідкий джем як соус для десертів.

Який цукор можна використовувати для джему?

- Можна використовувати білий гранульований цукор або пудру. Не використовуйте коричневий цукор, дієтичний цукор, цукор із низьким вмістом калорій або штучний підсолоджувач.

Чи можна використовувати заморожені фрукти?

- Їх можна використовувати тільки для джему.

Чи можна для приготування джему використовувати заспиртовані фрукти.

- Не використовуйте їх. Якість готового продукту буде незадовільною.

Фрукти розвалилися при приготуванні фрукти в сиропі.

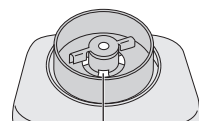
- Час приготування був занадто довгим. Фрукти перезріли.

#### Проблема

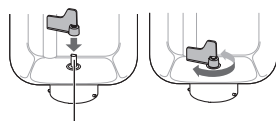
Тісто витікає у дна форми для випічки хліба.

- Невелика кількість тіста витікатиме з вентиляційних отворів (щоб не зашкодити обертанню рухомих деталей). Це не є несправністю, але іноді слід перевіряти, що вал для лопатки обертається належним чином.  
→ Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.)

(Дно форми форму для випічки хліба)



Вентиляційні отвори (усього 4)



Вал лопатки для замішування тіста



Вал для лопатки  
Пристрій валу для лопатки  
Деталь № ADA29E226

Я відчуваю запах горілого під час випікання хліба.

- Можливо, інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент.  
→ Іноді невелика кількість борошна, родзинок або інших інгредієнтів може випасти з форми для випічки хліба під час змішування. Просто злегка протріть нагрівальний елемент після випікання, після того, як прилад охолоне.  
→ Виймайте форму для випічки хліба з приладу, щоб помістити в неї інгредієнти.

Із отвору для виходу пари виходить дим.

Лопатка для замішування гримить.

- Це тому що лопатка рухається на валу. (Це не є несправністю.)

#### Помилка на дисплеї

На дисплеї буде показано «1» і програма, що виконувалась, зупиниться.

- Якщо прилад не отримуватиме живлення протягом певного часу, на дисплеї після ввімкнення буде показано «1». (Це режим очікування, тобто прилад не зміг продовжити виконання програми.)  
→ Вийміть хліб, тісто або інгредієнти та почніть заново з новими інгредієнтами.

На дисплеї відображається H01, H02.

- Означає, що прилад несправний.  
→ Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.

На дисплеї відображається U50.

- Прилад перегрівся (більше 40 °C). Це може статися при тривалому використанні.  
→ Зачекайте, доки прилад охолоне до температури нижче 40 °C, перш ніж знову його використовувати (буде показано код U50).

## Технічні характеристики

Живлення	220 В-230 В ~ 50 Гц		
Споживана потужність	505-550 Вт		
Місткість	(Борошно грубого помелу для хлібу)	макс. 600 г	мін. 400 г
	(Борошно грубого помелу для тіста)	макс. 600 г	мін. 250 г
	(Дріжджі)	макс. 7 г	мін. 1.4 г
	(Розпушувач)	макс. 13 г	мін. 10 г
Таймер	Цифровий таймер (до 13 годин)		
Розміри (Ш × Г × В)	прибл. 40.8 × 36.2 × 25.2 см		
Маса	прибл. 6.5 кг		
Акcesуари	1 Мірна чашка, 1 мірна ложка		

## <Примітки>

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

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



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

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

### Примітка

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

Приклад: XX XX XX

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

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

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

### Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

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

### Умови гарантії для України

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

### Інформаційний центр Panasonic

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

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

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

**НОТА**

**НОТА**