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

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021

DZ50K226
MX0721W0
TS Отпечатано в Китае

Panasonic®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ

Автоматична хлібопекарня

(Домашнє використання)

Українська

Моделі: SD-YR2550
SD-YR2540
SD-R2530
SD-R2520

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

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

Вміст

Заходи безпеки UA3
Важливі відомості UA6
Назви деталей та інструкції UA7
- Основний блок **UA7**
- Аксесуари.....**UA7**
- Панель управління та дисплей **UA8**

Інгредієнти для випікання хлібу .. UA9
Меню та варіанти випічки UA10
Вказівки з використання UA12
- До початку використання **UA12**
- Підготовка **UA12**
- Випікання хлібу.....**UA13**
- Приготування тіста **UA13**
- Додаткові інгредієнти **UA14**
- Основний з низьким вмістом дріжджів/ Тісто з основний з низьким вмістом дріжджів ..**UA14**
- Основний бездріжджовий.....**UA15**
- Інформація про хліб без глютену **UA15**
- Випікання хлібу без глютену **UA16**
- Випікання кекс без глютену **UA16**
- Приготування піца / паста без глютену ..**UA16**
- Пельмені **UA17**
- Кекс випічка **UA18**
- Випічка **UA18**
- Приготування джему / Фрукти в сиропі... **UA18**
- Замішування тіста для кексу **UA19**
- Замішування тіста для хліба **UA19**
- Підйом тіста **UA19**

Рецепти.....UA20
- Рецепти хлібу **UA20**
- Рецепти страв без глютену **UA22**
- Рецепти тіста.....**UA22**
- Рецепти солодкого.....**UA24**
- Рецепти з ручними діями **UA25**

Догляд і чищення.....UA26
Вирішення проблем.....UA27
Технічні характеристики.....UA31

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 2 2021-06-04 13:10:29

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

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

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

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

■ **Символи класифікуються та пояснюються наступним чином:**

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

⚠ УВАГА

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

- **Не дозволяйте немовлятам та дітям гратись з пакувальним матеріалом.**
  (Це може призвести до його проковтування та задушення.)
- **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 торкайтеся, не блокуйте та не накривайте вентиляційні отвори.**
  • Особливо пильнуйте за дітьми.

Українська

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 3 2021-06-04 13:10:30

⚠ УВАГА

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

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

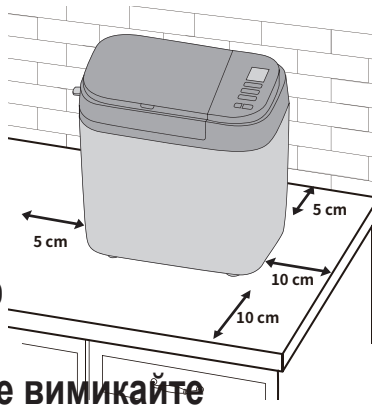
  ➜ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.
- **Не використовуйте прилад, якщо його деталі деформовані або пошкоджені (мають видимі тріщини або сколи).**
  ➜ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 4 2021-06-04 13:10:30

⚠ 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 (11.2 г) або розпушу- вач (18 г). (див. стор. UA31)**

- **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. UA26)**

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 5 2021-06-04 13:10:30

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 будьякого іншого гострого інструменту.
- Не опускайте прилад різко, щоб не пошкодити його.
- Не зберігайте інгредієнти або хліб у формі для випічки хліба.

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

Заземлення

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

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

Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

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

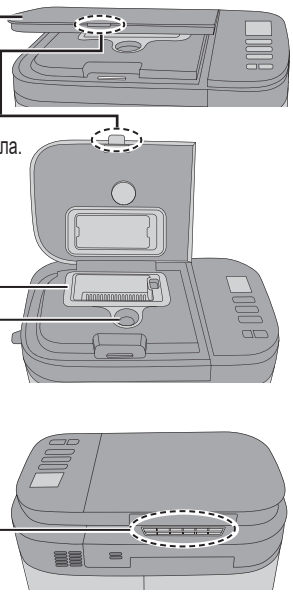
DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 6 2021-06-04 13:10:30

Назви деталей та інструкції

Основний блок

● Ілюстрація товару в цій інструкції наведена на прикладі моделі SD-YR2550.

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



Аксесуари

Мірна чашка

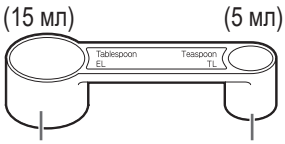
Для дозування рідин.

до 550 мл

• Ділення по 10 мл

Мірна ложка

Для дозування цукру, солі, сухих дріжджів тощо.



Столова ложка
• Позначка ½

Թեյի գդալ
• 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. UA13)
  (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 цільного 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. UA14) 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.

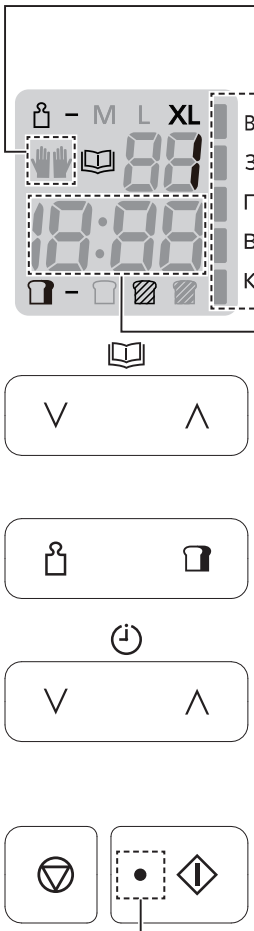
Українська

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 7 2021-06-04 13:10:31

Назви деталей та інструкції

Панель управління та дисплей

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



Статус роботи

Відображається на поточному етапі програми, крім ✋.

✋ : Означає виконання операції вручну.
(Див. стор. UA10-11 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. UA10-11.

Розмір

Натисніть цю кнопку, щоб обрати розмір. Опис меню див. на сторінці UA10-11.

XL → M → L

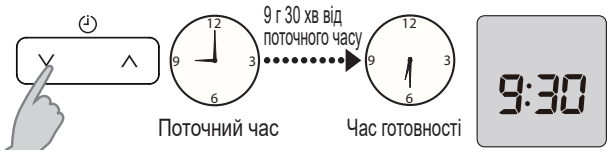
Колір скоринки

Натисніть цю кнопку, щоб обрати колір скоринки. Опис меню див. на сторінці UA10-11.

Середня → Темна → Світла

Таймер

● Установіть таймер затримки (час до готовності хліба). Тривалість таймера можна встановити до 13 годин. (Див. стор. UA10-11) 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 «Кекс»
Одне натискання кнопки додасть 1 хвилину до часу випікання.
• Меню «Випічка»
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.

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 увімкнуто у мережу електропостачання.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 8 2021-06-04 13:10:31

Інгредієнти для випікання хлібу

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

Рідкі інгредієнти

Використовуйте комплектну мірну чашку або мірну ложку.

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

Сухі інгредієнти

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

Рекомендується використовувати електронні ваги.

Борошно

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 замінника 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, герметзуйте 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 кімнати низька, використовуйте прохолодну воду для меню «Основний швидкий», «Цільнозерновий швидкий», «Житній», «Хліб без глютену» або «Паста без глютену».

Якщо температура кімнати висока, використовуйте охолоджену воду для меню «Житній» або «Французький»

Сіль

Покращує смак і підсилює дію глютену, щоб тісто краще підіймалось.

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 суміш для випікання хлібу у форму, потім воду. Потім додайте потрібну кількість сухих дріжджів в дозатор дріжджів. (Для моделей SD-R2530/SD-R2520: спочатку помістіть у форму сухі дріжджі, потім суміш для випікання хлібу, потім воду.)

② Настройте прилад відповідно до типу борошна в суміші та почніть випікання.
- Біле борошно - рекомендується для меню 1.
- Борошно грубого помелу - меню 1
- Цільнозернове борошно - меню 6
- Житнє борошно - меню 10

Примітка: Результат різниться залежно від виду змішаного борошна.

Українська

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 9 2021-06-04 13:10:31

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.
	SD-YR2550 SD-YR2540	SD-R2530 SD-R2520		Розмір	Колір скоринки	Таймер	Очікування	Замішування	Підйом	Випічка	Усього		
Хліб	1	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. UA12-13
	2	2	Основний швидкий	✔	✔	—	—	15 – 20 хв.	прибл. 1 год.	35 – 40 хв.	1 год. 55 хв. – 2 год.	—	стор. UA12-13
	3	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. UA12-14
	4	4	Основний з начинкою	✔	✔	✔	30 – 60 хв.	25 – 30 хв. *3	1 год. 45 хв. – 2 год. 10 хв.	50 – 55 хв.	4 год. – 4 год. 5 хв.	✔	стор. UA12-14
	5	5	Основний з низьким вмістом дріжджів	✔	✔	✔	30 – 60 хв.	15 – 30 хв. *3	2 год. 40 хв. – 2 год. 50 хв.	50 – 55 хв.	4 год. 50 хв. – 4 год. 55 хв.	—	стор. UA12-14
	6	6	Цільнозерновий	✔	—	✔	1 год.– 1 год. 40 хв.	15 – 25 хв. *3	2 год. 10 хв. – 2 год. 50 хв.	50 хв.	5 год.	—	стор. UA12-13
	7	7	Цільнозерновий швидкий	✔	—	—	15 – 25 хв.	15 – 25 хв. *3	1 год. 30 хв. – 1 год. 40 хв.	45 хв.	3 год.	—	стор. UA12-13
	8	8	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. UA12-14
	9	9	Французький	—	—	✔	—	20 хв.	4 год. 30 хв.	50 хв.	5 год. 40 хв.	—	стор. UA12-13
	10	10	Житній	—	—	✔	45 хв. – 1 год.	прибл. 10 хв.	1 год. 20 хв. – 1 год. 35 хв.	1 год.	3 год. 30 хв.	—	стор. UA12-13
	11	11	Основний бездріжджовий	—	—	—	—	25 хв. *4 *5	—	1 год. 50 хв.	2 год. 15 хв.	✔	стор. UA12,15
Без глютену	12	12	Хліб без глютену	—	✔*2	—	—	20 – 25 хв. *6	35 – 40 хв.	50 – 55 хв.	1 год. 50 хв. – 1 год. 55 хв.	✔	стор. UA12, 15-16
	13	13	Кекс без глютену	—	—	—	—	20 хв. *5	—	1 год. 30 хв.	1 год. 50 хв.	✔	стор. UA12, 15-16
	14	14	Піца без глютену	—	—	—	—	20 – 25 хв. *6	5 – 10 хв.	—	30 хв.	✔	стор. UA12, 15-17
	15	15	Паста без глютену	—	—	—	—	15 хв. *6	—	—	15 хв.	✔	стор. UA12, 15-17
Тісто	16	16	Основний	—	—	—	30 – 50 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 10 хв. – 1 год. 30 хв.	—	2 год. 20 хв.	—	стор. UA12-13
	17	17	Основний з родзинками	—	—	—	30 – 50 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 10 хв. – 1 год. 30 хв.	—	2 год. 20 хв.	—	стор. UA12-13
	18	18	Цільнозерновий	—	—	—	55 хв. – 1 год. 25 хв.	15 – 25 хв. *3	1 год. 30 хв. – 2 год.	—	3 год. 15 хв.	—	стор. UA12-13

- 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.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 10 2021-06-04 13:10:31

	Меню №		Меню	Опції			Процеси					Примітка	Див. стор.
	SD-YR2550 SD-YR2540	SD-R2530 SD-R2520		Розмір	Колір скоринки	Таймер	Очікування	Замішування	Підйом	Випічка	Усього		
Тісто	19	19	Цільнозерновий з родзинками	—	—	—	55 хв. – 1 год. 25 хв.	15 – 25 хв. *3	1 год. 30 хв. – 2 год.	—	3 год. 15 хв.	—	стор. UA12-14
Тісто	20	20	Основний з низьким вмістом дріжджів	—	—	—	30 – 50 хв.	15 – 30 хв. *3	1 год. 45 хв. – 2 год. 10 хв.	—	2 год. 50 хв.	—	стор. UA12, 14
Тісто	21	-	Житній	—	—	—	45 – 60 хв.	прибл. 10 хв.	50 – 65 хв	—	2 год.	—	стор. UA12-13
Тісто	22	21	Піца	—	—	✔	(Замішування) 10 – 18 хв.	(Підйом тіста) 7 – 15 хв.	(Замішування) прибл. 10 хв.	(Підйом тіста) прибл. 10 хв.	45 хв.	—	стор. UA12-13
Тісто	23	22	Пельмені	—	—	—	—	20 хв.	—	—	20 хв.	—	стор. UA12,17
Солодке	24	-	Кекс	—	—	—	—	20 хв. *5	—	1 год. 35 хв.	1 год. 55 хв.	✔	стор. UA12,18
Солодке	25	23	Випічка	—	—	—	—	—	—	30 хв.– 1 год. 30 хв.	30 хв.– 1 год. 30 хв.	—	стор. UA18
Солодке	26	24	Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 год. 30 хв.– 2 год. 30 хв.	—	стор. UA18-19
Солодке	27	25	Фрукти в сиропі	—	—	—	—	—	—	—	1 год. – 1 год. 40 хв.	—	стор. UA18-19
Ручні дії	28	26	Замішування тіста для кексу	—	—	—	—	20 хв. (За замовчуванням)	—	—	1 – 20 хв.	—	стор. UA19
Ручні дії	29	27	Замішування тіста для хліба	—	—	—	—	20 хв. (За замовчуванням)	—	—	1 – 20 хв.	—	стор. UA19
Ручні дії	30	28	Підйом тіста	—	—	—	—	—	30 хв. (За замовчуванням)	—	10 хв. – 2 год.	—	стор. UA19

*1 Доступні кольори скоринки: «Світла» та «Середня».
*2 Доступні кольори скоринки: «Середня» та «Темна».
*3 Замішування включає період підйому.
*4 Замішування включає період очікування.
*5 Замішування включає період зіскоблювання та формування.
*6 Це період зіскоблювання борошна

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 11 2021-06-04 13:10:31

Вказівки з використання

До початку використання

- **Перед першим використанням зніміть упаковку та очистіть прилад. (стор. UA26)**
- **Очистіть прилад, якщо не використовували його протягом тривалого часу. (стор. UA26)**

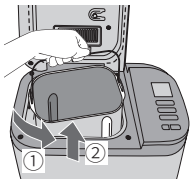
Підготовка

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

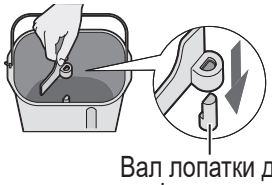
- Перевірте простір навколо валу і усередині лопатки для замішування і переконайтеся в тому, що вони чисті. (стор. UA26)

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

(1)



(2)



Вал лопатки для замішування тіста

Для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540

3

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

- 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.**

- **Помістіть сухі дріжджі в дозатор дріжджів для обраного меню. (5)**
  Якщо дозатор дріжджів вологий, протріть його ганчіркою.
  (Не натирайте дозатор дріжджів, так через статику сухі дріжджі можуть не потрапити у форму для хлібу.)
- **Додайте додаткові інгредієнти в дозатор родзинок для обраного меню. (Див. стор. UA14)**
- Щоб забезпечити оптимальні результати, не відкривайте кришку, якщо це не потрібно за програмою, оскільки це впливає на якість хліба.

Для моделей SD-R2530 / SD-R2520

3

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

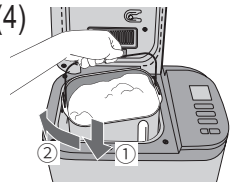
- **При використанні меню «Хліб» та «Тісто» в першу чергу слід покласти сухі дріжджі.**
  ① Розміщуйте сухі дріжджі якнайдалі від вала та лопатки для замішування тіста. Якщо на лопатку потраплять дріжджі, хліб може піднятися гірше.
  ② **Покрийте дріжджі всіма сухими інгредієнтами.** Дріжджі потрібно розмітити 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.**

- **Додайте додаткові інгредієнти в дозатор родзинок для обраного меню. (Див. стор. UA14)**
- Щоб забезпечити оптимальні результати, не відкривайте кришку, якщо це не потрібно за програмою, оскільки це впливає на якість хліба.

(3)

(4)



(5)

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

Виконайте етапи підготовки, перш ніж переходити до налаштування меню.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 12 2021-06-04 13:10:32

Випікання хлібу

Див стор. UA 20-21, щоб оглянути рецепти.

5 **Натисніть ∧ або ∨ в Меню (📖), щоб змінити меню випікання хлібу.**

- Виберіть параметри для відповідного меню. Див. стор. UA8,10-11.

  Розмір хлібу

  Колір скоринки

  Таймер затримки

6 **Натисніть кнопку «Старт» (⏻), щоб запустити програму.**

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

- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення вибраної програми.
  * Це значення залежить від температури в приміщенні.

- **Певні меню вимагають виконання ручних дій після звукового сигналу.**
  (Див. стор. UA10-11, меню з піктограмою ✋ .)

  Після цього знову натисніть кнопку ⏻ .

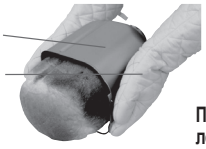
  * Завершіть додавання додаткових інгредієнтів, поки ✋ на дисплей мигає . Коли ✋ перестане мигати, на дисплеї буде відображатися час, що залишився до завершення програми.
  * Не додавайте інгредієнти, коли на дисплеї почне відображатися час, що залишився.
  * Через певний час замішування продовжиться автоматично, без натискання кнопки ⏻ .

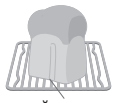
7 **Коли тісто буде готове** (машина видасть 8 звукових сигналів та блимне квадрат (▮) поруч зі словом **Кінець**) **натисніть кнопку Стоп (▽) та витягніть шнур з розетки.**

8 **Негайно витягніть хліб, використовуючи сухі рукавички, та розмістіть його на ґратці.**(6)

- Тримайте ручку за допомогою рукавичок і витрусіть хліб.

(6)

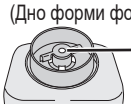




Переконайтеся, що лопатка для замішування хліба не залишилася всередині хліба.

- Якщо переміщати прилад, це може погіршити форму хліба.(7)

(7) (Дно форми форму для випічки хліба)



Зовнішня основа форми для випічки хліба

- Перш ніж нарізати хліб, обов'язково вийміть лопатку для замішування.(8)

(8)

Приготування тіста

Див стор. UA22-24, щоб оглянути рецепти.

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

6 **Натисніть кнопку ⏻, щоб запустити програму.**

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

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

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

Тісто для хліба

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

Тісто для піца

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

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

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

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

Вказівки з використання

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

Доступні меню

	Хліб			Тісто	
	Основний з родзинками	Основний з начинкою	Цільнозерновий з родзинками	Основний з родзинками	Цільнозерновий з родзинками
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 3	Меню 4	Меню 8	Меню 17	Меню 19
SD-R2530/SD-R2520					

Щоб приготувати ароматний хліб, просто помістіть додаткові інгредієнти в дозатор горіхів / родзинок або в форму для хлібу.

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 (У разі використання дозатору для горіхів / родзинок інгредієнти будуть додані автоматично)

⟶Розмістіть додаткові інгредієнти в дозаторі для горіхів / ізюму та увімкніть прилад.

⟶Не переповнюйте дозатор для горіхів / родзинок.

■ Сухофрукти
- Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.
- Інгредієнти, покриті цукром, можуть прилипнути до дозатора горіхів / родзинок, 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.

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

■ Сирокопчена ковбаса, салямі, оливки, в'ялені помідори
- Іноді жирні інгредієнти можуть прилипати до дозатора горіхів / родзинок, і не потрапляти до форми.
- Поріжте сирокопчену ковбасу та салямі на кубики розміром 1 см.
- Поріжте оливки на чверті.

Вологі / в'язкі / розчинні інгредієнти* (Додаються до форми для хліба вручну – їх не можна класти поміщати у дозатор для горіхів / родзинок)

⟶Помістіть ці інгредієнти разом з іншими у форму для хліба.

■ Свіжі фрукти, мариновані фрукти, овочі
- Дотримуйтесь рецепту, оскільки вміст води в інгредієнтах впливатиме на хліб.

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

* Ці інгредієнти не можна розміщувати в дозаторі для горіхів / родзинок, оскільки вони будуть прилипати до нього і не потраплять до форми для хліба.

Основний з низьким вмістом дріжджів/ Тісто з основний з низьким вмістом дріжджів

Див стор. UA 20-21,23, щоб оглянути рецепти.

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

5 **Перейдіть у меню**

	Основний з низьким вмістом дріжджів	Тісто з основний з низьким вмістом дріжджів
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 5	Меню 20
SD-R2530/SD-R2520	Меню 5	Меню 20

6 **Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.**
- На дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення програми.

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

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 14 2021-06-04 13:10:32

Основний бездріжджовий

Див стор. UA 21, щоб оглянути рецепти.

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

5 **Перейдіть у меню**

	Основний бездріжджовий
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 11
SD-R2530/SD-R2520	Меню 11

6 **Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.**

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

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

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

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

- Випікання розпочнеться через 10 хвилини без натискання кнопки ◇ .

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

Додаткове випікання

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

① Перейдіть у меню (Пропустіть, якщо ви не натиснули кнопку ▽ на кроці 9)
② Задайте тривалість випікання
- Таймер можна встановити на 1 - 20 хвилин.

③ Натисніть кнопку ◇ , щоб запустити програму.
- Щоб завершити випікання натисніть та утримуйте кнопку ▽ .

Поради:

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

Українська

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 проконсультуйтесь 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 відрізнятися раз від разу.
- Краще зачекати, доки хліб охолоне, перш ніж розрізати його.
- Хліб необхідно зберігати в сухому прохолодному місці не більше 2 діб. Якщо ви не встигнете з'їсти весь хліб протягом цього терміну, його можна розділити на зручні порції та упакувати в пакети для заморожування, після чого зберігати в морозильній камері.

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

У разі використання програми для випікання хлібу без глютену проконсультуйтесь у свого лікаря або асоціації з лікування глютенової хворобі та використовуйте тільки ті інгредієнти, що підходять для вашого стану здоров'я.

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

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

Вказівки з використання

Випікання хлібу без глютену

Див стор. UA 22, щоб оглянути рецепти.

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

5 Перейдіть у меню

	Хліб без глютену
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 12
SD-R2530/SD-R2520	Меню 12

6 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

7 Зачекайте приблизно 6 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно протягом 3 хвилин, поки ✋✋ мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

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

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

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

Випікання кекс без глютену

Див стор. UA 22, щоб оглянути рецепти.

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

5 Перейдіть у меню

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

6 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

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

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

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

- Випікання розпочнеться через 3 хвилини без натискання кнопки ◇.

9 Натисніть кнопку Стоп (▽) та вийміть кекс 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

Див стор. UA 22, щоб оглянути рецепти.

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

5 Перейдіть у меню

	Піца без глютену	Паста без глютену
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 14	Меню 15
SD-R2530/SD-R2520	Меню 14	Меню 15

6 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

7 Приблизно через 5 хвилин для безглютенової піца, 2 хвилини для безглютенової паста, **відкрийте кришку**, після звукового сигналу. **Зішкребіть 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.**

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 16 2021-06-04 13:10:32

Піца без глютену

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

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

Паста без глютену

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

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

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

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

Пельмені

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

5 **Перейдіть у меню**

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

6 **Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.**

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

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

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

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

10 **Покладіть на кружок фарш, складіть півмісяцем і 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’якішим, тісто не витримає начинку при варінні... Програма меню «Пельмені» призначення для вимішування подібного тіста. Ви зможете легко приготувати пельмені, вареники, домашню локшину і навіть хмиз.

Зверніть увагу!

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

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 17 2021-06-04 13:10:33

Вказівки з використання

Кекс випічка (тільки для SD-YR2550 / SD-YR2540)

Див стор. UA 24, щоб оглянути рецепти.

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

5 Перейдіть у меню

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

6 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

7 Зачекайте приблизно 12 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Чистіть борошно протягом 5 хвилин, поки ✋ мигає. Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

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

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

Додаткове випікання

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

① Перейдіть у меню (Пропустіть, якщо ви не натиснули кнопку ▽ на кроці 8)
② Задайте тривалість випікання
- Таймер можна встановити на 1 - 20 хвилин.

③ Натисніть кнопку ◇ , щоб запустити програму.
- Щоб завершити випікання натисніть та утримуйте кнопку ▽ .

Поради:

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

Випічка

Див стор. UA 24, щоб оглянути рецепти.

Підготовка:

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

1 Перейдіть у меню

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

2 Задайте тривалість випікання

3 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

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

Додаткове випікання

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

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

Приготування Джему / Фрукти в сиропі

Див стор. UA 24, щоб оглянути рецепти.

Підготовка до приготування джему

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

Підготовка до приготування Фрукти в сиропі

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

1 Перейдіть у меню

	Джем	Фрукти в сиропі
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 26	Меню 27
SD-R2530/SD-R2520	Меню 24	Меню 25

2 Встановіть час приготування, а потім запустіть прилад.

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

Додаткове приготування

- Якщо результат незадовільний → повторіть кроки 1 - 3.
(Час додаткового приготування можна використати двічі протягом10 - 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.

Замішування тіста для кексу

Див стор. UA 25, щоб оглянути рецепти.

Підготовка:

①Вийміть форму для хліба та встановіть лопатку для замішування.
②Помістіть інгредієнти згідно з рецептом в форму для хліба.
③Встановіть хлібну сковороду до основного блоку. Закрийте кришку та вставте штепсельну вилку.

1 Перейдіть у меню

	Замішування тіста для кексу
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 28
SD-R2530/SD-R2520	Меню 26

2 Встановіть час замішування (За замовчуванням: 20 хвилин)

3 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

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

5 Покладіть його у форму, а потім випікайте в розігрітій духовці.

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

Замішування тіста для хліба

Див стор. UA 25, щоб оглянути рецепти.

Підготовка:

①Вийміть форму для хліба та встановіть лопатку для замішування.
②Помістіть інгредієнти згідно з рецептом в форму для хліба.
③Встановіть хлібну сковороду до основного блоку. Закрийте кришку та вставте штепсельну вилку.

1 Перейдіть у меню

	Замішування тіста для хліба
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 29
SD-R2530/SD-R2520	Меню 27

2 Встановіть час замішування

- Встановіть, будь-ласка, час відповідно до хлібного тіста, яке використовується для первинного бродіння. За замовчуванням: 20 хвилин

3 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

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

Поради:

- Перед початком наступного замішування повинно пройти більше 20 хвилин.
- Під час приготування твердого тіста або великої кількості тіста на дисплеї може з'явитися позначка «U50». Трохи зачекайте перед наступним замішуванням. Кількість борошна, яке можна використовувати, становить до 400 - 600 г.

Підйом тіста

Див стор. UA 25, щоб оглянути рецепти.

Підготовка:

①Вийміть лопатку для замішування та розмістіть тісто у формі для хліба.
②Встановіть хлібну сковороду до основного блоку. Закрийте кришку та вставте штепсельну вилку.

1 Перейдіть у меню

	Підйом тіста
SD-YR2550/SD-YR2540	Меню 30
SD-R2530/SD-R2520	Меню 28

2 Встановіть час приготування

- Дочекайтесь первинного бродіння замішаного тіста. Встановіть час відповідно до типу хлібного тіста. За замовчуванням: 30 хвилин

3 Натисніть кнопку ◇, щоб запустити програму.

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

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

5 Придайте готовому тісту потрібну форму та зачекайте, доки воно підійметься, а потім запікайте в духовці.

Рецепти

Приклад

Назва рецепту
№ Меню + Загальний час приготування + Значок вибору

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
	Борошно грубого помелу	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

Скорочення:
ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка
Яйце (B) = Яйце великого розміру; Яйце (C) = Яйце середнього розміру.

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

Варіанти

Світла скоринка **Середня скоринка** **Темна скоринка** **Таймер затримки**

Значок необхідної операції

★ **SD-YR2550/SD-YR2540:** Додайте потрібну кількість сухих дріжджів в дозатор для дріжджів.
SD-R2530/SD-R2520: Спочатку помістіть сухі дріжджі у форму.

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

Додайте додаткові інгредієнти у дозатор горіхів / ізюму.

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

Див. стор. UA12-15, вказівки з використання.

Рецепти хлібу

Основний

Білий хліб

Меню 1 (4 год. – 4 год. 5 хв.)

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

Яєчний хліб

Меню 1 (4 год. – 4 год. 5 хв.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Масло	20 г	30 г	40 г
	Цукор	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
	Сухе молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
	Яйця (C), збиті	2 (100 г)	2 (100 г)	2 (100 г)
	Вода	160 мл	230 мл	270 мл

Основний швидкий

Білий хліб (швидкий рецепт)

Меню 2 (1 год. 55 хв. – 2 год.)

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

Хліб з тіста на молоці

Меню 2 (2 год.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Масло	15 г	20 г	25 г
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Молоко	260 мл	350 мл	410 мл

Основний з родзинками

Хліб з родзинками

Меню 3 (4 год.)

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

Хліб з медом та горіхами

Меню 3 (4 год.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Масло	20 г	30 г	40 г
	Цукор	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
	Мед	35 г	40 г	50 г
	Сухе молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2½ ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл
	Сухофрукти *1	40 г	60 г	80 г
	Горіхи *1	20 г	40 г	60 г

Основний з начинкою

Бекон та сир

Меню 4 (4 год. – 4 год. 5 хв.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл
	Приготований бекон*1	50 г	65 г	75 г
	Сир*1	50 г	60 г	75 г

Хліб з в'яленими помідорами та розмарином

Меню 4 (4 год. – 4 год. 5 хв.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл
	В'ялені томати	70 г	90 г	110 г
	Розмарин	до смаку	до смаку	до смаку

Основний з низьким вмістом дріжджів

Хліб з низьким вмістом дріжджів

Меню 5 (4 год. 50 хв. - 4 год. 55 хв.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г	600 г
	Олія	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Вода	260 мл	330 мл	370 мл

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 20 2021-06-04 13:10:33

Цільнозерновий хліб з низьким вмістом дріжджів

Меню 5 (4 год. 50 хв. - 4 год. 55 хв.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
	Борошно грубого помелу	320 г	400 г	480 г
	Цільнозернове пшеничне борошно	80 г	100 г	120 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

Хліб з непросіяного борошна

Меню 6 (5 год.)

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

Хліб на йогурті

Меню 6 (5 год.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	200 г	300 г	350 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	150 г	150 г	200 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.
	Йогурт	120 г	150 г	180 г
	Молоко	140 мл	190 мл	240 мл

Цільнозерновий швидкий

Цільнозерновий швидкий

Меню 7 (3 год.)

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

Хліб з 50% вмістом непросіяного борошна (швидкий рецепт)

Меню 7 (3 год.)

		M	L	XL
★	Сухі дріжджі	2 ч. л.	2½ ч. л.	3 ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	200 г	250 г	300 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	200 г	250 г	300 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 8 (5 год.)

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

Оливковий хліб

Меню 8 (5 год.)

		L
★	Сухі дріжджі	1½ ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	200 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	200 г
	Масло	15 г
	Сухе молоко	1½ ст. л.
	Сіль	1 ч. л.
	Сушене орегано	1 ст. л.
	Вода	320 мл
	Оливкова олія	50 г

Французький

Французький хліб

Меню 9 (5 год. 40 хв.)

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

Хліб по-селянськи

Меню 9 (5 год. 40 хв.)

★	Сухі дріжджі	1 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	320 г
	Цільнозернове пшеничне борошно	80 г
	Сіль	1½ ч. л.
	Холодна вода (5 °C)	300 мл

Житній

Житній хліб

Меню 10 (3 год. 30 хв.)

★	Сухі дріжджі	1¾ ч. л.
	Житнє борошно	250 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	250 г
	Олія	2 ст. л.
	Мед	40 г
	Сіль	1¼ ч. л.
	Мелений кмин	1 ч. л.
	Насіння кмину	½ ч. л.
	Солод житній (A)	40 г
	Гаряча вода (A)	80 мл
	Вода (A)	260 мл

Суміш B

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

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

Житній хліб на кефірі

Меню 10 (3 год. 30 хв.)

★	Сухі дріжджі	2 ч. л.
	Житнє борошно	250 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	250 г
	Олія	1 ст. л.
	Мед	1 ч. л.
	Сіль	2 ч. л.
	Кефір	200 г
	Вода	150 мл

Класичний хліб без дріжджів

Хліб без дріжджів

Меню 11 (2 год. 15 хв.)

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

Житній хліб

Меню 11 (2 год. 15 хв.)

	Молоко	230 мл
	Йогурт	160 г
	Олія	40 г
	Мед	1 ч. л.
	Сіль	1¼ ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	460 г
	Житнє борошно	40 г
	Порошок для випічки	18 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 5 мм.

Українська

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 21 2021-06-07 19:07:26

Рецепти страв без глютену

Див. стор. UA15-17, вказівки з використання.

Хліб без глютену

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

Хліб без глютену

Меню 12

(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 12

(1 год. 50 хв. - 1 год. 55 хв.)

Молоко	310 мл
Яйця (C), 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 «П'ять злаків»

(1 год. 55 хв.)

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

Хліб з в'яленими помідорами та пармезаном

(1 год. 55 хв.)

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

Кекс без глютену

Шоколадний пиріг без глютену

Меню 13

(1 год. 50 хв.)

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

Чайний пиріг без глютену

Меню 13

(1 год. 50 хв.)

Масло *1	80 г
Цукор	160 г
Яйця (B), збиті	3 (180 г)
Біле рисове борошно	160 г
Мелений мигдаль	80 г
Листя чаю, подрібнені	2 ч. л.
Порошок для випічки	10 г

Банановий пиріг без глютену

Меню 13

(1 год. 50 хв.)

Масло *1	80 г
Цукор	120 г
Яйця (B), збиті	3 (180 г)
Біле рисове борошно	160 г
Мелений мигдаль	50 г
Банан *2	80 г
Порошок для випічки	10 г

Піца без глютену

Піца без глютену

Меню 14

(30 хв.)

Вода	380 мл
Біле рисове борошно	475 г
Рослинна олія	1¾ ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Сухі дріжджі	1 ч. л.

Паста без глютену

Паста без глютену

Меню 15

(15 хв.)

Суміш / збиті 2 яйця (C) + вода		260 г
Біле рисове борошно	змішаний та просіяний	220 г
Картопляний крохмаль	змішаний та просіяний	80 г
Кукурудзяний крохмаль	змішаний та просіяний	100 г
Ксантанова камедь	змішаний та просіяний	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.

*1 Поріжте на кубики розміром в 1 см.
*2 Поріжте на шматочки розміром в 1-2 см.

Рецепти тіста

Див. стор. UA12-15, вказівки з використання.

Основний

Основний тісто

Меню 16 (2 год. 20 хв.)

★ Сухі дріжджі	1 ч. л.
Борошно грубого помелу	500 г
Масло	30 г
Цукор	1½ ст. л.
Сіль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

М'які здобні булочки

Меню 16

(2 год. 20 хв.)

★ Сухі дріжджі	2 ч. л.
Борошно грубого помелу	500 г
Масло	45 г
Цукор	3 ст. л.
Сіль	2 ч. л.
Яйця (C), збиті	2 (100 г)
Вода	220 мл

1 Розділіть тісто на 12-16 рівних порцій. Зліпіть з них кульки. Помістіть на деко, змащене маслом і залиште на 20 хвилин.
2 Розкачайте кульки у вигляді конусів на поверхні, присипаною борошном.
3 За допомогою качалки розкачайте кожну кульку у вигляді трикутника, завтовшки приблизно ½ см.
4 Починаючи з широкої сторони, щільно скрутіть трикутники до вузької сторони.
5 Покладіть швом вниз на змащене деко.

6 Витримайте при 30-35 °C протягом 30-50 хвилин або до збільшення розміру удвічі. Якщо немає печі для підйому тіста, оберніть його поліетиленовою плівкою і дайте піднятися в теплому місці приблизно при цій же температурі.
7 Змастіть булочки збитим яйцем і посипте маком або кунжутом на власний смак.
8 Випікайте у попередньо нагрітій печі до 175 °C протягом 10-15 хвилин або до золотисто-коричневого кольору.

Основний з родзинками

Основний тісто з родзинками

Меню 17 (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 *1	100 г

Хрестові булочки

Меню 17 (2 год. 20 хв.)

★	Сухі дріжджі	1 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	250 г
	Масло	25 г
	Цукор	1 ч. л.
	Сухе молоко	1 ст. л.
	Сіль	½ ч. л.
	Кориця	1 ч. л.
	Суміш спецій	½ ч. л.
	Яйце (C), збите	1 (50 г)
	Вода	100 мл
	Суміш сухофруктів *1	100 г

1 Розділіть тісто на 8 кульок. Розмістіть їх на змащеному олією деко для випічки та залиште за температури в 40 ˚C, доки вони не збільшаться вдвічі (приблизно 20 хв). Зробіть пасту, змішавши 2 ст. л. борошна та 2 ст. л. води, та за допомогою кондитерського мішку намалюйте на поверхні булочок хрести, або зробіть їх з тонких скибочок тіста.
2 Випікайте в розігрітій до 220 ˚C духовці протягом 15 – 20 хвилин або до золотистої скоринки.
3 Не чекаючи поки булочки охолонуть, змастіть їх цукровою глазур'ю – 40 г цукру на 4 ст. л. води, варити до стану сиропу - (приблизно 5 хв).

Цільнозерновий

Непросіяне борошно

Меню 18 (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

Плюшка

Меню 18 (3 год. 15 хв.)

★	Сухі дріжджі	4 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	600 г
	Маргарин	200 г
	Цукор	250 г
	Сіль	½ ч. л.
	Яйця (C), збиті	4 (200 г)
	Молоко	200 мл

Цільнозерновий хліб з родзинками

Тісто з родзинками з непросіяного борошна

Меню 19 (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
	Родзинки *1	100 г

Ромова баба

Меню 19 (3 год. 15 хв.)

★	Сухі дріжджі	2¼ ч. л.
	Цільнозернове пшеничне борошно	375 г
	Масло	50 г
	Цукор	1 ст. л.
	Сіль	½ ч. л.
	Яйця (C), збиті	2 (100 г)
	Вода	180 мл
	Родзинки *1	60 г
	Ром (для замочування родзинок) *1	2 ст. л.

Основний з низьким вмістом дріжджів

Тісто з низьким вмістом дріжджів

Меню 20 (2 год. 50 хв.)

★	Сухі дріжджі	¾ ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	500 г
	Олія	1½ ст. л.
	Цукор	1½ ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.
	Вода	310 мл

Цільнозерновий хліб з низьким вмістом дріжджів

Меню 20 (2 год. 50 хв.)

★	Сухі дріжджі	1 ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	480 г
	Цільнозернове пшеничне борошно	120 г
	Олія	2 ст. л.
	Цукор	2 ст. л.
	Сіль	2 ч. л.
	Вода	370 мл

Житній

Житнє тісто

Меню 21 (лише для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)
(2 год.)

★	Сухі дріжджі	2 ч. л.
	Житнє борошно	260 г
	Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
	Цукор	1½ ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.
	Добавка Extra-R	1 ст. л.
	Вода	400 мл

Данські пончики

Меню 21 (лише для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)
(2 год.)

★	Сухі дріжджі	1½ ч. л.
	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г
	Житнє борошно	90 г
	Масло	15 г
	Цукор	1½ ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.
	Вода	200 мл
	Пиво	120 мл

Піца

Піца

Меню 22 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 21 (для SD-R2530/SD-R2520)
(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 сформуйте 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 ˚C.
4 Обсмажте пампушки у фритюрі при температурі олії у 170 ˚C і посипте корицею та рафінованим білим цукром.

Фокачча

Меню 22 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 21 (для SD-R2530/SD-R2520)
(45 хв.)

★	Сухі дріжджі	½ ч. л.
	Борошно грубого помелу	300 г
	Оливкова олія	1 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.
	Вода	170 мл

1 Розкачайте тісто та сформуйте з нього прямокутник розміром 30 x 25 см, розмістивши його на змащеному олією деко для випікання.
2 Кінчиками пальців зробіть поглиблення по поверхні всього тіста.
3 Додайте свої улюблені інгредієнти, такі як оливки або помідори.
4 Залиште за температури 40 ˚C, доки тісто не збільшиться вдвічі (приблизно 30 хв).
5 Полийте оливковою олією і випікайте в духовці розігрітій до 190 ˚C протягом 20 - 30 хвилин або до золотистого кольору скоринки і повного пропікання у центрі.

● Подавайте теплою до страв з макаронів.

Рецепти

Рецепти тіста

Див. стор. UA12,17, вказівки з використання.

Пельмені

Пельмені

Меню 23 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 22 (для SD-R2530/SD-R2520)
(20 хв.)

	Борошно грубого помелу	450 г
	Сіль	½ ч. л.
	Яйця (C), збиті	1 (50 г)
	Вода	210 мл

Тісто для пельменів

Меню 23 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 22 (для SD-R2530/SD-R2520)
(20 хв.)

	Борошно грубого помелу	450 г
	Сіль	½ ч. л.
	Яйця (C), збиті	2 (100 г)
	Вода	160 мл

Рецепти солодкого

Див. стор. UA18-19, вказівки з використання.

Кекс (лише для моделей SD-YR2550/SD-YR2540)

Бісквіт на маслі

Меню 24 (1 год. 55 хв.)

	Масло (нарізане кубиками в 1 см)	200 г
	Цукор	180 г
	Молоко	2 ст. л.
	Яйця (C), збиті	4 (200 г)
	A Борошно без дріжджових добавок (змішаний та просіяний)	300 г
	A Порошок для випічки (змішаний та просіяний)	13 г

Чайний пиріг

Меню 24 (1 год. 55 хв.)

	Масло (нарізане кубиками в 1 см)	200 г
	Цукор	180 г
	Молоко	2 ст. л.
	Яйця (C), збиті	4 (200 г)
	A Борошно без дріжджових добавок (змішаний та просіяний)	300 г
	A Порошок для випічки (змішаний та просіяний)	13 г
	Чай з бергамотом (чайний лист)	1 ст. л.
	Сухофрукти *	100 г

* Додайте при соскребания борошна на кроці 7.

Випічка

Фруктовий пиріг

Меню 25 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 23 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год. 20 хв.

Масло	150 г
Цукор	130 г
Яйця (C), збиті	3 (150 г)
Молоко	1 ст. л.
A Борошно без дріжджових добавок (змішаний та просіяний)	250 г
A Порошок для випічки (змішаний та просіяний)	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 (A) 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.

Пиріг з вишнями та марципаном

Меню 25 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 23 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год.

Золотистий круглий цукор	50 г
Масло	175 г
Яйця (C), збиті	3 (150 г)
Борошно з розпушувачем	225 г
Вишня в цукрі, подрібнена	100 г
Марципан, тертий	75 г
Молоко	60 мл
Топінг (мигдальні лепестки, смажені)	15 г

1 У великій мисці збийте масло та цукор до отримання легкої та повітряної консистенції. Додавайте яйця по одному, добре збиваючи.
2 Додайте борошно, вишні та тертий марципан, добре змішайте з молоком до м'якої консистенції.
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 Обережно посипте верхній шар суміші обсмаженим мигдалем.
6 Виберіть меню та установіть таймер на 1 годину.
7 Наприкінці випікання проткніть пиріг шпажкою, щоб перевірити наскільки добре він пропікся. Якщо пиріг ще не готовий, знову виберіть меню та додайте ще 3 - 5 хвилин на таймері. Якщо після цього пиріг все ще трохи мокрий, він остаточно приготується за час охолодження.
8 Витягніть форму для випікання з приладу одягнувши на руки рукавички. Перед витяганням пирогу зачекайте 5 – 10 хвилин доки форма охолоне.

Джем

Полуничний джем

Меню 26 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 24 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год. 40 хв.

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

Абрикосовий джем

Меню 26 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 24 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год. 30 хв.

	Абрикоси, дрібно нарізані	500 г
	Цукор	250 г
	Порошкоподібний пектин *	6 г

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

Фрукти в сиропі

Яблука в сиропі

Меню 27 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 25 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год. 30 хв.

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

● Перемішайте після приготування.

Персики в сиропі

Меню 27 (для SD-YR2550/SD-YR2540)
Меню 25 (для SD-R2530/SD-R2520)
Таймер: 1 год.

	Невеликі персики, очищені від шкірки, кісточок, розрізані на 2 частини	300 г
	Цукор	60 г
	Лимонний сік	1 ст. л.
	Вода	330 мл
	Стручок ванілі	½

● Після приготування видаліть персики шумівкою.
Обережно полийте фрукти сиропом.
Залиште охолоджуватися.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 24 2021-06-04 13:10:35

Рецепти з ручними діями

Див. стор. UA19, вказівки з використання.

Замішування тіста для кексу

Тісто для кекс

Меню 28 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 26 (для SD-R2530/SD-R2520)

Таймер: 20 хв.

	Масло (нарізане кубиками в 1 см)	200 г
	Цукор	180 г
	Молоко	2 ст. л.
	Яйця (C), збиті	4 (200 г)
A	Борошно без дріжджових добавок (змішаний та просіяний)	300 г
A	Порошок для випічки (змішаний та просіяний)	13 г

Безглютеновий пиріг з насінням маку

Меню 28 (для SD-YR2550/SD-YR2540)

Меню 26 (для SD-R2530/SD-R2520)

Таймер: 10 хв.

	Рослинна олія	150 г
	Яйця (C), збиті	3 (150 г)
	Молоко	110 мл
	Цукор	180 г
	Біле рисове борошно	210 г
	Мелений мигдаль	75 г
	Порошок для випічки	1½ ст. л.
	Лимонний сік	1½ ст. л.
	Насіння маку	23 г

- Глазуруйте за бажанням. Змішайте 15 г лимонного соку з 75 г цукрової пудри і посипте спечений пиріг без глютену.

Замішування тіста для хліба та підйом тіста

Тісто для хліба

Етап 1 Замішування тіста для хліба: **Меню 29 (для SD-YR2550/SD-YR2540)**
Меню 27 (для SD-R2530/SD-R2520)

Етап 2 Підйом тіста: **Меню 30 (для SD-YR2550/SD-YR2540)**
Меню 28 (для SD-R2530/SD-R2520)

(Необхідна для замішування температура: 28 °C)

	Сухі дріжджі	1½ ч. л.
	Борошно грубого помелу	500 г
	Цукор	1 ст. л.
	Сіль	1½ ч. л.
	½ збитого яйця	25 г
	Вода	300 мл
	Масло	15 г

Етап 1

1 Див. кроки 1 – 4 розділу замішування тіста для хліба (стор. UA19 (Необхідний для замішування час: 20 хвилин)

2 Після замішування тіста для хліба, додайте масло у форму для випічки та закрийте кришку.

3 Зачекайте 5 хвилин.

4 Повторіть кроки 1 – 4 розділу замішування тіста для хліба (стор. UA19) (Необхідний для замішування час: 12 хвилин)

Етап 2

Варіант 1 :

Придайте отриманому тісту будь-яку форму та поставте його у духовку.

Варіант 2 :

Див. кроки 1 – 5 розділу Підйом. (стор. UA19)

Тісто з рисового борошна для англійських булочок

Етап 1 Замішування тіста для хліба: **Меню 29 (для SD-YR2550/SD-YR2540)**
Меню 27 (для SD-R2530/SD-R2520)

Етап 2 Підйом тіста: **Меню 30 (для SD-YR2550/SD-YR2540)**
Меню 28 (для SD-R2530/SD-R2520)

(Необхідна для замішування температура: 28 °C)

- Приготування англійських булочок діаметром у 9 см (10 дюймів). (Розділені на 10 штук)

	Сухі дріжджі	1 ч. л.
	Суміш / 1 збите яйце + 1 яєчний білок + тепла вода	430 г
	Масло, розтоплене	60 мл
	Яблучний оцет	1 ч. л.
	Борошно з коричневого рису	300 г
	Картопляний крохмаль	100 г
	Сухе молоко*	50 г
	Ксантанова камедь	1 ст. л.
	Цукор	1 ст. л.
	Сіль	1 ч. л.

*Сухе молоко додається за бажанням

Топінг

Кукурудзяне борошно	За рецептом

Етап 1

1 Див. кроки 1 – 4 розділу замішування тіста для хліба (стор. UA19) (Необхідний для замішування час: 5 хвилин)

2 Після завершення замішування, відкрийте кришку та зіскобліть борошно зі стінок форми для хліба.

3 Зачекайте 5 хвилин.

4 Повторіть кроки 1 – 4 розділу замішування тіста для хліба (стор. UA19)
(Необхідний для замішування час: 10 хвилин)

Етап 2

1 Див. кроки 1 – 5 розділу Підйом. (стор. UA19)
(Необхідний для підйому час: 20 хвилин)

2 Помістіть приблизно 90 г тіста у форму для випікання хлібу та посипте кукурудзяним борошном.

3 Поставте тісто у духовку, розігріту до 40 °C, та зачекайте 30 хвилин доки тісто не збільшиться на 80% від свого початкового розміру.

4 Посипте зверху кукурудзяним борошном та накрийте форму.

5 Випікайте в розігрітій до 180 ˚C духовці протягом 15 хвилин.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 25 2021-06-04 13:10:35

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.

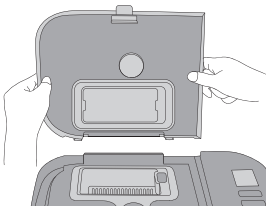
Зовнішні поверхні та отвір для виходу пари

- Протріть вологою тканиною.

Кришка дозатора

Вийміть і промийте з водою.

Ретельно висушіть, особливо кришку дозатора дріжджів.



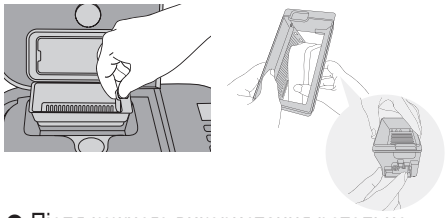
- Підніміть кришку дозатора під кутом у приблизно 75 градусів.
  Вирівняйте з'єднання і потягніть його вгору, щоб зняти, або обережно відсуньте назад під тим же кутом, щоб прикріпити.
  Зачекайте, поки прилад охолоне, оскільки відразу після використання прилад буде дуже гарячий.
- Будьте обережні, щоб не пошкодити пломбу.
  (Пошкодження може призвести до витоку пари, конденсації або деформації.)

Внутрішня частина

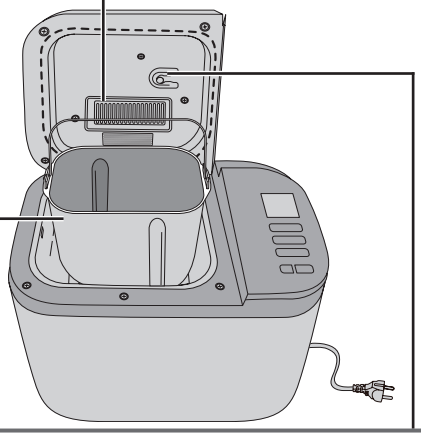
- Видаліть залишки їжі.
- Вологою ганчіркою протріть внутрішні поверхні приладу, крім нагрівального елемента та області датчика температури.
- Колір внутрішньої частини може змінитися за термін використання приладу.

Дозатор горіхів / родзинок

Вийміть і промийте з водою.



- Після кожного використання ретельно очищайте прилад, щоб видалити залишки

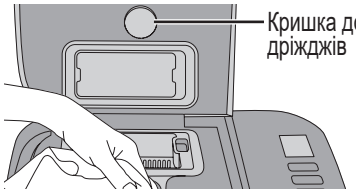


Дозатор дріжджів

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

Протріть вологою ганчіркою і дайте висохнути.

- Протирання сухою ганчіркою призведе до утворення статики, через що сухі дріжджі не потраплять у форму для хліба.



Кришка дозатора дріжджів

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

Протріть сухою ганчіркою, якщо волога.

Мірна чашка та мірна ложка

Вимийте теплою водою з милом та добре висушіть.

- Не мийте в посудомийній машині.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 26 2021-06-04 13:10:35

Вирішення проблем

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

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Хліб не піднімається. Верх хліба нерівний.	[Хліб] ● Якість глютену у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість глютену може мінятися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю.) → Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. ● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини. → Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. ● Ви використовуєте невідповідні дріжджі. → Використовуйте сухі дріжджі у пакетиках, на упаковці котрих написано «**Швидка дія**», «**Легке випікання**» або «**Легке змішування**». Цей тип не вимагає попереднього бродіння. ● Ви поклали мало дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● На дріжджі потрапила рідина перед замісом. → Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку, як вказано в рецепті. (стор. UA12) ● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою **мірної ложки,** що входить до комплекту. → Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор.
Чи можна використовувати невдале тісто знову? Наприклад: Тісто не випікалося ... тощо.	● З нього можна зробити пончики, піцу тощо. Встановіть на якому етапі випікання зупинилося, та виконайте подальші дії: • В дозаторі дріжджів ще є дріжджі (лише для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540) →Почніть робити тісто заново, використовуючи послідовність дій для тіста для «Піца», щоб зробити пончик або піцу (стор. UA13, 23). • Сухі дріжджі змішалися з іншими інгредієнтами. →Вийміть тісто та зробіть піцу чи пончик (стор. UA13, 23). • Тісто вже почало процес бродіння або вже почало випікатися. → Вийміть тісто і почніть випікати його в духовці протягом 40 хвилин при 170 °C. Спостерігайте за тістом під час випікання.
Хліб зовсім не піднявся. Хліб вийшов блідим і гливким.	● Ви не додали сухі дріжджі. → Додайте необхідну кількість сухих дріжджів у форму для випічки хліба. ● Ви поклали недостатньо сухих дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте **мірну ложку**, що входить у комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Вам потрібно вийняти хліб із форми для хлібу та почати спочатку з новими інгредієнтами.
Сухі дріжджі не падають у форму для хліба. (лише для моделей SD-YR2550 / SD-YR2540)	● Час спрацювання дозатора дріжджів відрізняється в залежності від меню та кімнатної температури. ● Дозатор дріжджів вологий, або накопичив статичну електрику. → Протріть вологою ганчіркою і дайте висохнути. ● Сухі дріжджі вологі. → Засипте нову порцію сухих дріжджів.
Хліб липкий і розрізається на нерівні шматки.	● Коли ви різали хліб, він був занадто гарячий. → Перш ніж розрізати хліб, зачекайте, доки він охолоне на ґратці, щоб випустити пару.
Хліб дуже сильно піднявся.	● Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів або води. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою **мірної ложки** (сухі дріжджі) або мірної чашки (вода), що входять до комплекту. → Перевірте, що інші інгредієнти не містять зайвої кількості води. ● Ви використали забагато борошна. → Ретельно зважуйте борошно на вагах.
Хліб дуже рихлий.	● Ви використовуєте надмірну кількість сухих дріжджів. → Перевірте рецепт і відмірюйте правильну кількість за допомогою **мірної ложки,** що входить до комплекту. ● Ви додали забагато рідини. → Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші. Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.

Українська

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 27 2021-06-04 13:10:36

Вирішення проблем

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

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Схоже, хліб провалився після підйому	● Якість борошна не задовільна. → Спробуйте використовувати борошно іншого виробника. ● Ви додали забагато рідини. → Спробуйте додавати на 10 – 20 мл менше води.
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолоджуванні.	● 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.
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	● Після випікання ви залишили хліб у формі для випічки хліба на задовгий час. → Швидко витягуйте хліб після випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин.
Як зробити скориночку хрусткою?	● Щоб хліб вийшов хрустким, можна випікати його в духовці при 200 °C (відмітка 6) додатково протягом 5–10 хвилин.
Чому хліб погано змішався?	● Ви не установили лопатку для замішування в форму для випічки хліба. → Переконайтеся, що лопатка для замішування знаходиться в для випічки хліба, перш ніж додавати інгредієнти.
Додаткові інгредієнти погано змішалися.	● Ви додали додаткові інгредієнти до дозатора горіхів / родзинок перед звуковим сигналом або висипали їх у форму для хліба коли блимала піктограма « 🖐🖐 »? → Додаткові інгредієнти мають бути розміщені в дозаторі для горіхів / родзинок перед звуковим сигналом або висипані у форму для хліба під час блимання піктограми « 🖐🖐 ».
Додаткові інгредієнти не висипаються з дозатора для горіхів / родзинок в форму для хліба.	● Рівень додаткових інгредієнтів перевищує край дозатора для горіхів / родзинок? → Помістіть додаткові інгредієнти так, щоб вони не висипалися за край дозатора для горіхів / родзинок.(стор. UA 14) Ємність дозатора для горіхів / родзинок становить 150 г, однак залежно від стану та типу інгредієнтів вони можуть висипатися за край.
Знизу та по бокам хліба надлишок борошна.	● Ви використовували забагато борошна або недостатньо рідини. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою ваг для борошна або **мірної чашки** для рідин, яка входить до комплекту.
Хліб не випікся.	● Було вибрано меню приготування тіста. → Це меню не включає процес випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Ви можете спробувати запікати тісто у своїй духовці, якщо воно піднялося. ● Води було недостатньо, тому було ввімкнуто пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила. → Зверніться до продавця для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою **мірної чашки**, що входить до комплекту. ● Ви забули вставити лопатку для замішування. → Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку для замішування. (стор. UA12) ● Вал лопатки у формі для випічки хліба застряг і не обертається. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій → валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.)
Хліб не виходить із форми.	● Якщо хліб прилип до форми для випічки хліба і його важко вийняти, залиште форму для випічки на 5– 10 хвилин, щоб вона охолола, попередньо переконавшись, що вона не зможе нікому і нічому нашкодити. Після цього потрусіть форму для хліба, використовуючи рукавички. (Притримуйте ручку, щоб вона не заважала вам виймати хліб.)

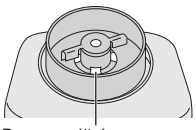
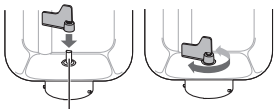
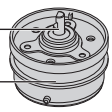
DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 28 2021-06-04 13:10:36

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Лопатка для замішування залишається в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки хліба.	● Хліб трохи твердий. → Зачекайте, доки хліб повністю охолоне, перш ніж акуратно витягти лопатку для замішування. Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші, тому спробуйте наступного разу додати води на 10–20 мл більше. ● Під лопаткою для замішування з'явилася скоринка. → Промивайте лопатку та вал лопаткипісля кожного використання.
Моя паста без глютену вийшла невдалою.	● Тісто було занадто м’яке. → Зменште об’єм води або збільште кількість ксантанової камеді. ● Тісто було затверде. → Зменште кількість ксантанової камеді або збільште об’єм води.
Під час приготування джему він пригорів або лопатка для замішування застигла та не виймається.	● Ви додали замало фруктів або забагато цукру. → Покладіть форму для випічки хліба в раковину та залийте її теплою водою до половини. Зачекайте, доки вода не розчинить суміш у формі або доки лопатку для замішування не можна буде витягти. Після цього помийте форму м'якою губкою чи подібним засобом.
Джем википів.	● Ви додали забагато фруктів або цукру. → Використовуйте кількість фруктів і цукру, указану на стор. UA24.
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.

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 29 2021-06-04 13:10:36

Вирішення проблем

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

Проблема	Причина та засіб усунення
Проблема	
Лопатка для замішування гримить.	● Це тому що лопатка рухається на валу. (Це не є несправністю.)
Я відчуваю запах горілого під час випікання хліба. Із отвору для виходу пари виходить дим.	● 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.
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
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).

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 30 2021-06-04 13:10:36

Технічні характеристики

	SD-YR2550	SD-YR2540	SD-R2530	SD-R2520
Живлення	220 В - 230 В ～ 50 Гц			
Споживана потужність	505 - 550 Вт			
Місткість	(Борошно грубого помелу для хлібу)	макс. 600 г	мін. 350 г	
	(Борошно грубого помелу для тіста)	макс. 600 г	мін. 250 г	
	(Дріжджі)	макс. 11.2 г	мін. 1.4 г	
	(Розпушувач)	макс. 18 г	мін. 10 г	
Ємність дозатора для горіхів / родзинок	макс. 150 г Сухофрукти / горіхи / насіння			
Таймер	Цифровий таймер (до 13 годин)			
Розміри (Ш × Г × В)	прибл. 40,8 × 36,2 × 25,2 см			
Маса	прибл. 7,5 кг	прибл. 7,5 кг	прибл. 7,0 кг	прибл. 7,0 кг
Аксесуари	1 Мірна чашка, 1 мірна ложка			

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 31 2021-06-04 13:10:36

Інформація

<Примітки>

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

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

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 32 2021-06-04 13:10:36

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 “ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД”**	
Адреса імпортера:	**вул. Васильківська, 30, м. Київ 03022, Україна**	
Термін служби	**7 років**	

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
https://service.panasonic.ua/

DZ50K226_OI7_RU+UA+KZ.indb 33 2021-06-04 13:10:36

нота

нота