

Service Manual

Automatic Bread Maker

Model No. **SD-2501WTS**

Chassis

Product Color White

Destination RUS



⚠ WARNING

This service information is designed for experienced repair technicians only and is not designed for use by the general public. It does not contain warnings or cautions to advise non-technical individuals of potential dangers in attempting to service a product. Products powered by electricity should be serviced or repaired only by experienced professional technicians. Any attempt to service or repair the product or products dealt with in this service information by anyone else could result in serious injury or death.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

There are special components used in this equipment which are important for safety. These parts are marked by ⚠ in the Schematic Diagrams, Circuit Board Diagrams, Exploded Views and Replacement Parts List. It is essential that these critical parts should be replaced with manufacturer's specified parts to prevent shock, fire or other hazards. Do not modify the original design without permission of manufacturer.

TABLE OF CONTENTS

	PAGE	PAGE
1 Safety Precautions-----	2	
2 Specifications -----	3	
3 Location of Controls and Components -----	4	
4 Operating Instructions-----	6	
5 Troubleshooting Guide-----	15	
6 Disassembly and Assembly Instructions -----	24	
7 Wiring Connection Diagram -----	38	
8 Exploded View and Replacement Parts List -----	40	




Panasonic

© Panasonic Corporation 2011 Unauthorized copying and distribution is a violation of law.




1 Safety Precautions

С целью предотвращения несчастных случаев во время ремонта, а также чтобы не допустить повреждения имущества после ремонта, пожалуйста, следуйте нижеуказанным инструкциям.

■ Нижеследующие схемы показывают степень опасности нанесения ущерба при несоблюдении данных инструкций.

	Опасность	Указывает на вероятность серьезной травмы или смерти.
	Предупреждение	Указывает на возможную опасность получения серьезной травмы или смерти.
	Осторожно	Указывает на возможную опасность получения телесных повреждений или порчи имущества.


■ Нижеследующие схемы описывают правила, которым необходимо следовать. (Ниже приведены примеры.)

	Этот знак обозначает информацию, на которую следует обратить внимание.
	Этот знак обозначает запрет.
	Этот знак обозначает требование, которому необходимо следовать неукоснительно.

Предупреждение

<p>После ремонта верните проводку в исходное состояние.привести в изначальное состояние.</p> <p> Детали вращения или их края, соприкасающиеся с проводкой, могут стать причиной неисправности, поражения электрическим током или возгорания.</p>	<p>Перед началом ремонта.</p> <p> ОТСОЕДИНИТЕ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ</p> <p>Обязательно отключите кабель электропитания перед выполнением разборки, замены деталей и сборки. Иначе, можно получить поражение электрическим током или травму.</p>
<p>Используйте указанную деталь</p> <p> Будьте внимательны, используйте только указанную на электрических схемах и в списке запасных частей деталь. Иначе, это может стать причиной появления дыма, возгорания или неисправности изделия.</p>	<p>Дождитесь полной остановки детали вращения.</p> <p> Не трогайте</p> <p>Даже если деталь вращается медленно Вы можете повредить руки.</p>

Осторожно

<p> Во время разборки, замены или сборки надевайте перчатки.</p> <p>Если электропитание устройства не отсоединено, всегда надевайте перчатки, чтобы избежать получения травм от краев металлических деталей и поражения электрическим током.</p>
--

2 Specifications

Питание	220-230 В -50Гц
Потребляемая мощность	503-550 Вт
Емкость	(Пшеничная мука) макс. 600г мин. 300г (Дрожжи) макс. 12 г мин. 1,5 г
Емкость дозатора для изюма и орехов	макс. 150г изюма
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)
Размеры (В x Ш x Г)	примерно 38,2 x 25,6 x 38,9 см
Вес	примерно 7,0 кг
Аксессуары (входит в комплект)	Мерная чашка, мерная ложка

3 Location of Controls and Components

Описание/Аксессуары

Основной блок

Диспенсер для изюма и орехов (Только в модели SD-2501)

Ингредиенты, помещенные в диспенсер изюма и орехов, автоматически высыпаются в форму для выпечки хлеба, в случае выбора меню выпечки с изюмом (03, 06, 11, 14, 16 и 22).

См. стр.17 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.



Крышка диспенсера

Крышка

Клапан диспенсера изюма и орехов (Только в модели SD-2501)

Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба) (Только в модели SD-2501)

Лопатка для замешивания (основная)

Ручка

Форма для выпечки хлеба

Панель управления

Защитную пленку можно удалить и выбросить.



Вилка

Аксессуары

Мерная чашка для измерения жидкостей

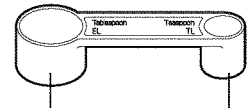
(макс. 310 мл)



• с делениями по 10 мл

Мерная ложка для измерения сахара, соли, дрожжей, и т.д.

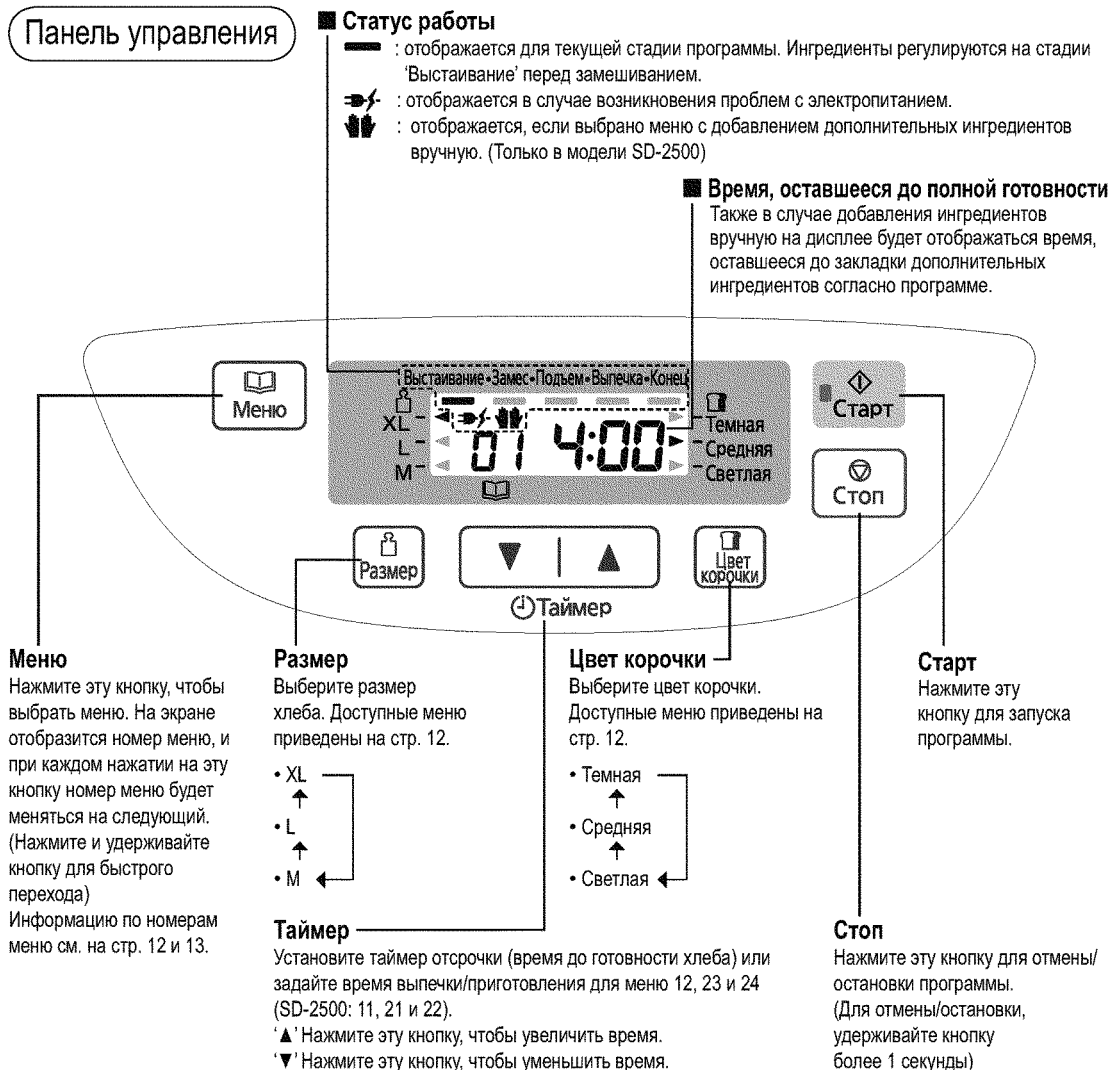
(15 мл) (5 мл)



Столовая ложка • ½ деления

Чайная ложка • ¼, ½, ¾ деления

Панель управления



Здесь показаны все слова и символы, но во время работы отображается только соответствующая информация.

Различия между SD-2501 и SD-2500

Настоящая инструкция по эксплуатации предназначена для двух различных хлебопекарен

■ SD-2501

При использовании изюма, орехов, или злаков, они добавляются автоматически (стр.17).



■ SD-2500

Дополнительные ингредиенты необходимо добавлять вручную при подаче звукового сигнала (стр. 17).



• Фотографии и иллюстрации в настоящей инструкции по эксплуатации относятся к модели SD-2501.

4 Operating Instructions

Русский

Ингредиенты для выпечки хлеба

Мука

Основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен, (помогает хлебу подняться, придает ему жесткость).

- Муку необходимо взвесить на весах.

Белая мука получается при размоле твердых сортов пшеницы и имеет высокое содержание белков, которые необходимы для набухания клейковины. Образовавшийся углекислый газ во время брожения захватывается упругой сеткой клейковины, вызывая таким образом поднятие теста.

Пшеничная мука

Получается путем размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящей для выпечки хлеба является мука с пометкой – хлебопекарная.

Цельная мука

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

(Другие названия – цельнозерновая, зерновая, непросеянная.)

Ржаная мука

Получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перерыву мотора. В рецептах используется обдирная ржаная мука.

Спельтовая мука

Входит в род пшеница, но генетически это абсолютно другой вид. Хотя спельта содержит глютен, некоторые люди, которые не переносят глютен, могут употреблять спельту. (Проконсультируйтесь с врачом.) Хлеб из этой муки имеет плоскую/немного осевшую корку. Хлеб из цельной спельтовой муки получается низким и более плотным, чем из спельтовой муки высшего сорта. Мы рекомендуем использовать спельтовую муку высшего сорта в количестве больше половины от всего объема муки, необходимого для приготовления хлеба.

- Под видом спелты в продаже имеется как сама спельта (Triticum spelta), которая подходит для изготовления хлеба, так и полба-однозерянка (Triticum polosissim; также называемая мягкой спельтой), которая не подходит для изготовления хлеба. Следует использовать спельту. [в меню 10, 11, 21 или 22 (SD-2500; 09, 10, 19 или 20)]

Вода

- Используйте обычную воду из крана.
- В меню 02, 05, 07, 08, 17 и 19 (SD-2500; 02, 05, 08 и 17) следует использовать прохладную воду в холодном помещении.
- В меню 07, 08, 10, 11, 17, 18, 19, 21 и 22 (SD-2500; 07, 08, 10, 16, 17, 19 и 20) следует использовать охлажденную воду в теплом помещении.
- Всегда открывайте жесткость с помощью имеющейся мерной чашки.

Соль

- Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста.
- Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании.

Жир

- Придает вкус и мягкость хлебу.
- Рекомендуется использовать масло или маргарин.

Сахар

- Дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки.
- Используйте меньше сахара при использовании изюма или других фруктов, содержащих фруктозу.

Молочные продукты

- Придают вкус и питательную ценность.
- Если вы используете молоко вместо воды, питательная ценность хлеба будет выше, но не используйте таймер, т.к. ночью молоко может прокипеть.
- Уменьшите количество воды пропорционально количеству молока.

При использовании хлебопекарной смеси....

- Хлебопекарные смеси, содержащие дрожжи
 - 1) Поместите смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды. (Следуйте инструкциям на пакете в отношении количества воды)
 - 2) Выберите меню 02, выберите размер согласно объему смеси, и начните выпекание.
 - 600 г – XL – 500 г – L
 - Для некоторых смесей, на весла ясно какое количество дрожжей они содержат, поэтому для достижения оптимальных результатов требуется пройти методом проб и ошибок.
- Смесь для выпечки хлеба с отдельным пакетиком для дрожжей
 - 1) Сначала поместите дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем сухую смесь, а затем воду.
 - 2) Задайте программу работы машины согласно типу муки, входящей в смесь, и начните выпекание.
 - Пшеничная мука, саяра мука → меню 01
 - Цельная мука, смешанная мука → меню 04
 - Ржаная мука → меню 07

(Только в модели SD-2501)

Вы можете улучшить вкус вашего хлеба, добавив другие ингредиенты:

Яйца	Улучшает пищевую ценность и цвет хлеба (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено). Вбейте яйца при их добавлении.
Отруби	Повышает содержание волокон в хлебе. <ul style="list-style-type: none"> • Используйте макс. 75 мл (6 столовых ложек).
Зародыши пшеницы	Придают хлебу ореховый вкус. <ul style="list-style-type: none"> • Используйте макс. 60 мл (4 столовых ложки).
Специи	Улучшают вкус хлеба. <ul style="list-style-type: none"> • Используйте их в небольшом количестве (1-2 столовых ложки).

Сухие дрожжи

- Обеспечивают подъем теста.
- Убедитесь в том, что используете дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте свежие дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования)
- Рекомендуются дрожжи, имеющие на пакете надпись: «быстродействующие дрожжи».
- При использовании дрожжей из пакетов, немедленно закройте пакет после использования, и храните его в холодильнике. (Используйте в течение срока, рекомендованного производителем)



Список программ и режимов

Доступные функции и необходимое время

* Необходимое время для каждого процесса зависит от температуры в помещении.

Номер Меню SD-2501/SD-2500	Опции				Процессы				Всего
	Меню	Размер	Цвет корочки	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	
01	Основной	●	●	●	30 мин–60 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час–50 мин–2 часа 20 мин	50–55 мин	4 часа–4 часа 30 мин
02	Основной быстрый	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35–40 мин	1 час 55 мин–2 часа
03	Основной с изюмом	●	● ¹	●	30 мин–60 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа
04	Диетический	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин ^{4,3}	2 часа 10 мин–2 часа 30 мин	50 мин	5 часа
05	Диетический быстрый	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин ^{4,3}	1 час 30 мин–1 час 40 мин	45 мин	3 часа
06	Диетический с изюмом	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин ^{4,3}	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часа
07	Ржаной	—	—	●	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	1 час 20 мин–1 час 35 мин	1 час	3 часа 30 мин
08	Французский	—	—	●	40 мин–2 часа 5 мин	10–20 мин	2 часа 45 мин–4 часа 10 мин	55 мин	6 часа
09	Без глютена	—	● ²	—	—	15–20 мин	40–45 мин	50–55 мин	1 час 50 мин–1 час 55 мин
10	Однозерновой	●	—	●	30 мин–1 час 15 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 50 мин–2 часа 45 мин	55 мин	4 часа 30 мин
11	Однозерновой с изюмом	●	—	●	30 мин–1 час 15 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 50 мин–2 часа 45 мин	55 мин	4 часа 30 мин
12	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин–1 час 30 мин	30 мин–1 час 30 мин

¹ Имеется только СВЕТЛАЯ или СРЕДНЯЯ; ² Имеется только СРЕДНЯЯ или ТЕМНАЯ.

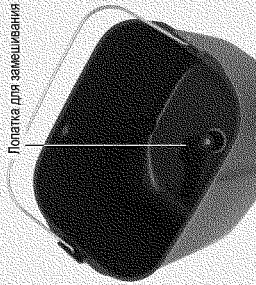
³ Таймер может использоваться только в модели SD-2501. ⁴ Первый запуск включает период подъема.

* Хлебобулочный будет работать в период подъема в течение периода подъема (чтобы обеспечить оптимальное развитие плесени).

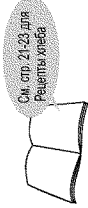
Номер Меню SD-2501/SD-2500	Опции				Процессы				Всего
	Меню	Размер	Цвет корочки	Таймер	Выравнивание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА	
13	Основной	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
14	Основной с изюмом	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин
15	Диетический	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин ^{4,3}	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
16	Диетический с изюмом	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин ^{4,3}	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин
17	Ржаной	—	—	—	45 мин–60 мин	примерно 10 мин	—	—	2 часа
18	Французский	—	—	—	40 мин–1 час 45 мин	10–20 мин	1 час 35 мин–2 часа 40 мин	—	3 часа 35 мин
19	Пельмени	—	—	—	—	20 мин	—	—	20 мин
20	Пицца	—	—	●	(ЗАМЕС) 10–18 мин	(ПОДЪЕМ) 7–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин
21	Однозерновой	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 10 мин–1 час 55 мин	—	2 часа 45 мин
22	Однозерновой с изюмом	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин ^{4,3}	1 час 10 мин–1 час 55 мин	—	2 часа 45 мин
23	Варенье	—	—	—	—	—	—	—	1 час 30 мин–2 часа 30 мин
24	Фрукты в сиропе	—	—	—	—	—	—	—	1 час–1 час 40 мин

Выпечка хлеба

Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба

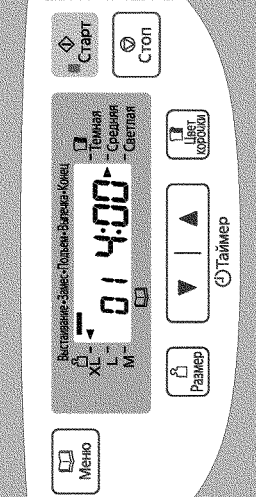


Лопатка для замешивания

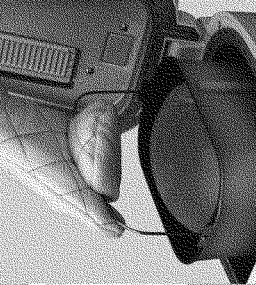


См. стр. 21-23 для рецептов хлеба

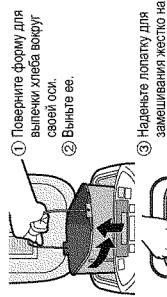
Установите программу и нажмите пуск



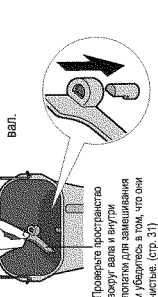
Выньте хлеб



1 Выньте форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания



- 1 Поверните форму для выпечки хлеба вокруг своей оси.
- 2 Выньте ее.
- 3 Наденьте лопатку для замешивания жестко на вал.



Проверьте пространство вокруг вала и внутри лопатки для замешивания и убедитесь в том, что они чистые. (Стр. 31)

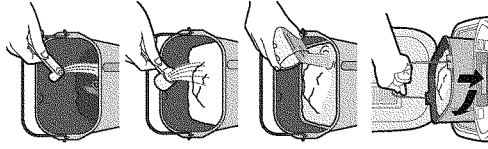
- Для выпечки ржаного хлеба используйте специальную лопатку для замешивания. (Только в модели SD-2501)
- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.

Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. 17) (Только в модели SD-2501)



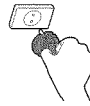
- 1 Откройте крышку диспенсера
- 2 Поместите ингредиенты.
- 3 Закройте крышку.

2 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба



- 1 Поместите сухие дрожжи на дно (так, чтобы на них потом не попала жидкость).
- 2 Покрыйте дрожжи всеми сухими ингредиентами (мука, сахар, соль и т.д.)
 - Муку необходимо взвесить на весах.
- 3 Влейте воду и другие жидкости.
- 4 Сотрите воду и муку с внешней поверхности формы.
- 5 Установите форму в хлебопечку, слегка повернув ее по часовой стрелке. Опустите вниз ручку формы.
- 6 Закройте крышку.
 - Не открывайте крышку, пока хлеб не будет полностью готов (иначе это отрицательно скажется на его качестве).

3 Вставьте вилку хлебопечарни в розетку 220-230 В

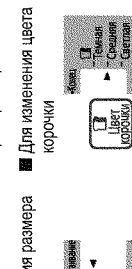


4 Выберите меню выпечки

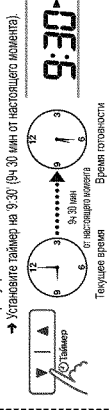
(Образовывается на дисплее, когда выбрано меню 01.)



- См. стр. 12 относительно возможного размера и корки.
- Для изменения размера
- Для изменения цвета корочки



■ Для установки таймера →
Например, сейчас 21:00, а вы хотите, чтобы хлеб был готов в 6:30 завтра утром.
→ Установите таймер на 9:30 (9ч. 30 мин от настоящего момента).



- Одно нажатие на кнопку изменит значение таймера на 10 минут (управляйте кнопку для более быстрого перехода)

5 Нажмите кнопку 'Старт'



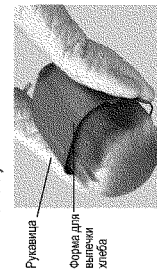
- Ожидаемое время до завершения выбранной программы
- Если вначале была нажата кнопка 'Старт', то начнется выполнение меню 01.

6 Выключите питание

когда хлеб готов (раздается 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец').



7 Немедленно выньте хлеб,

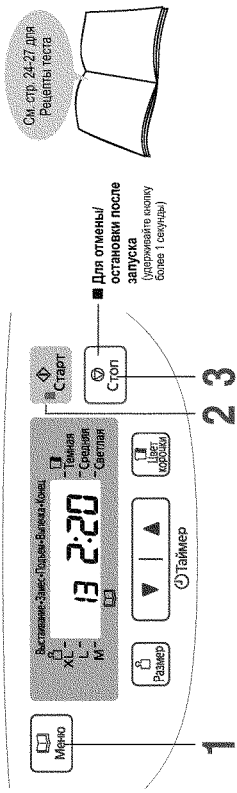


Ручьяница
Форма для выпечки хлеба

8 Отключите питание (взявшись за вилку)

- Если вы не нажмете кнопку 'Стоп' и не вынете хлеб из хлебопечарни, чтобы он остыл, прибор будет продолжать поддерживать тепло для уменьшения конденсации пара внутри буханки.
- Хотя это и усложнит образование румяной корки, тем не менее, выключите прибор после завершения выпечки, немедленно выньте хлеб из прибора, чтобы он остыл.
- Если вы оставите хлеб остывать, не вынимая его из формы, это приведет к образованию конденсата. Постарайтесь охладить хлеб на решетке, чтобы не испортить форму вашего хлеба.

Приготовление теста



Подготовка (стр. 14)

- 1 Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
- 2 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, перечисленном в рецепте приготовления.
- 3 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и включите устройство в розетку.

1 Выберите меню приготовления теста

[Отображается на дисплее, когда выбрано меню '13' (SD-2500: '12').]



2 Запустите устройство



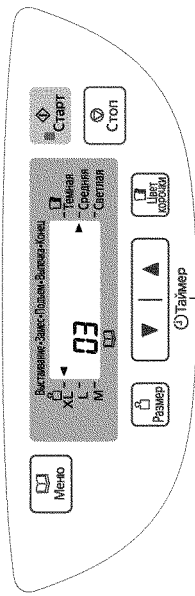
Ожидаемое время до завершения выбранной программы
Засгорит индикатор начала приготовления.

3 Нажмите 'Стоп' и выньте тесто,

когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.

С добавлением дополнительных ингредиентов...

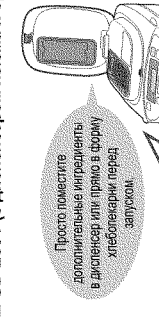


Нажмите эту кнопку, когда на дисплее отображается время до закладки ингредиентов, чтобы проверить, сколько времени осталось до конца выпечки. (Только в модели SD-2500)

Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

Выбрав один из номеров меню, указанных ниже, вы сможете смешать ваши любимые ингредиенты с тестом для приготовления всех видов хлеба с добавками.

- SD-2501 (с диспенсером изюма и орехов) ■ SD-2500 (без диспенсера изюма и орехов)



Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

→ Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер для изюма и орехов и настройте хлебопекарню.



- Порезьте на кубики размером примерно 5 мм.
- Ингредиенты, покрытые сахаром, могут прилипнуть к диспенсеру и не попадать в форму.



- Мелко измельчите.
- Орехи маскируют вкус клейковины, поэтому избегайте их чрезмерной добавки.



- Используйте большие, твердые семена: может привести к образованию царапин на поверхности диспенсера и формы для выпечки хлеба.



- Используйте до 1-2 чайных ложек сухих трав. Для свежих трав, следуйте инструкциям в рецепте.



- Иногда жирные ингредиенты могут прилипать к диспенсеру и не попадать в форму для выпечки хлеба.

Влажные/вязкие ингредиенты, растворимые ингредиенты*

→ Поместите эти ингредиенты вместе с другими в форму.



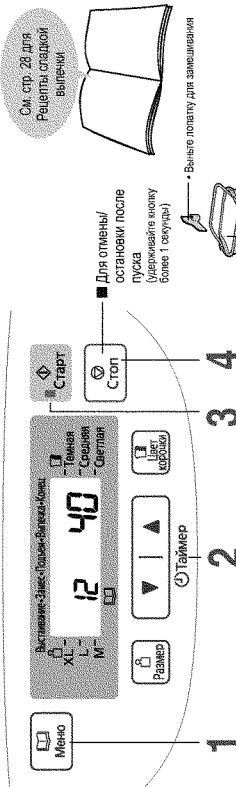
- Свежие фрукты, засахаренные фрукты
- Используйте количество строго по рецепту, так как входящая в состав ингредиентов вода может повлиять на качество хлеба.



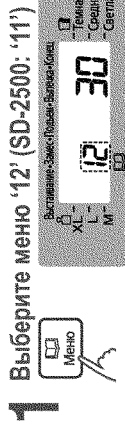
- Мягкий сыр, шоколад

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

Выпечка кексов



- Подготовка
- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
 - 2 Положите в форму для выпечки хлеба бумагу для выпечки и положите ингредиенты.
 - 3 Установите форму в корпус, и подключите хлебопечкарню к электросети.



2 Задайте время выпечки



3 Запустите устройство



- Ожидается время до завершения выбранной программы
- Загорится индикатор начала приготовления.

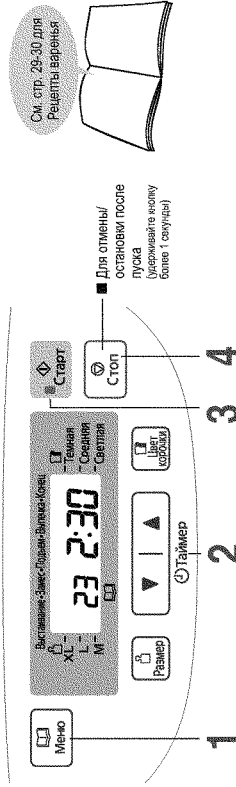
4 Нажмите 'Стоп', когда машина подает звуковой сигнал, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конеч', проверьте готовность, и выньте форму

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если процесс выпечки не завершен → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать пазухой. Каждый раз это время должно составлять не более 50 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечкарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажав кнопку таймера)

Будьте осторожны! Горит!

- Для проверки готовности вставьте деревянную лопатку в середину теста – если оно готово, то палочка выйдет сухой.

Приготовление варенья



- Подготовка
- 1 Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
 - 2 Установите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.
 - 3 Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке: половина фруктов → половина сахара → оставшаяся половина фруктов → оставшаяся половина сахара → лимонный сок.
 - 4 Установите форму для выпечки хлеба в корпус, и подключите хлебопечкарню к электросети.



2 Задайте время выпечки



3 Запустите хлебопечкарню



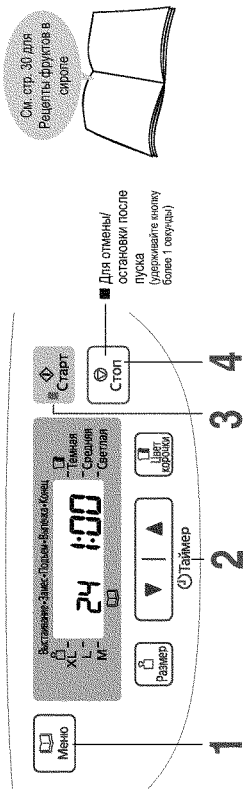
- Ожидается время до завершения выбранной программы
- Мигающий индикатор начала приготовления.

4 Когда раздастся в коротких звуковых сигналах, на панели управления будет мигать индикатор 'Конеч', выньте форму для выпечки хлеба

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать дважды. Каждый раз это время должно составлять от 10 до 40 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечкарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажав кнопку таймера.)

- Функция таймера недоступна в меню 23 (SD-2500: 21). (С помощью кнопки Таймер можно установить только время приготовления.)
- Для того чтобы приготовить варенье правильной густоты очень важно использовать адекватное количество сахара, кислоты и пектина.
- Фрукты с высоким содержанием пектина хорошо желируются. Фрукты с низким содержанием пектина желируются хуже.
- Используйте свежие спелые плоды. Переспелые и недозрелые фрукты плохо желируются.
- Используйте рецепт из настоящего руководства, вы сможете готовить варенье умеренной густоты. Это связано с тем, что в них используется сравнительно небольшое количество сахара.
- Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепте.
- Не увеличивайте и не уменьшайте количество фруктов. Это может привести к переливанию варенья через край формы или пригоранию.
- Количество сахара не должно превышать половины количества фруктов. Иначе это может привести к переливанию варенья через край формы или пригоранию. При использовании меньшего количества сахара варенье плохо заустеет.
- Если используемые фрукты имеют высокую кислотность, то вы можете уменьшить количество лимонного сока, но не уменьшайте его чрезмерно, так как варенье плохо заустеет, то в варенье останется время приготовления, и оно получится водянистым.
- Варенье будет продолжать заустевать по мере остывания. Следите за тем, чтобы не переварить его.
- Передерживайте варенье в отдельную емкость, как можно быстрее. Вы теплая варенье обрабатывайте осторожно, чтобы не обжечься.
- Варенье может подкиснуть, если оставить его в форме.
- Храните варенье в прохладном, темном месте. Указано, что в домашних вареньях используется меньшее количество сахара, фруктов их хранения гораздо меньше, чем у магазинных. Храните варенье в холодильнике и используйте сразу же после строчки.

Приготовление фруктов в сиропе



Подготовка ① Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. (Снимите лопатку для замешивания.)

② Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке: фрукты → сахар → жидкость и накройте бумагой для выпечки как крышкой.

③ Установите форму для выпечки в хлебопечку и включите прибор в розетку.

1 Выберите меню '24' (SD-2500: '22')



2 Установите время приготовления



3 Запустите хлебопечку



Ожидаемое время до завершения выбранной программы
 ● Зажигается индикатор начала приготовления.

4 Нажмите 'Стоп' и достаньте фрукты в сиропе

когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор 'Конец'.

● Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.

■ Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать дважды. Каждый раз это время должно составлять от 10 до 40 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечка нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажимая кнопку таймера.)

● Функция таймера недоступна в меню 24 (SD-2500: 22).

(С помощью кнопки Таймер можно установить только время приготовления.)

● Придерживайтесь количества продуктов, указанного в рецепте.

• Не увеличивайте и не уменьшайте количество фруктов. Иначе это может привести к переливанию фруктов в сиропе через край формы или пригоранию.

• Чтобы приготовить фрукты в сиропе с целыми кусочками фруктов, выберите фрукты, которые не развариваются.

• Очень важно накрыть форму с фруктами в сиропе бумажной крышкой. Используйте не промокающую бумагу для выпечки по размеру формы и сделайте отверстие около 1 см в центре листа.

• Когда сироп закипит, извлеките перожи с помощью шумовки, когда приготовление завершится. Аккуратно выложите сироп на фрукты и оставьте охлаждаться.

Уход и чистка

Перед чисткой, выньте вилку прибора из розетки и дайте хлебопечкарне остыть.

- Чтобы не повредить вашу хлебопечкарню...
 - Не используйте абразивные вещества (мощные средства, очищающие пасты и т.д.)
 - Не мойте части вашей хлебопечкарни в посудомоечной машине!
 - Не используйте бензин, растворитель, спирт и отбеливатель!
 - Вымыв все моющиеся части, вытрите их насухо кухонным полотенцем.
- Всегда храните хлебопечкарню чистой и хорошо вытертой.

Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите возможные остатки теста, и промойте их водой.

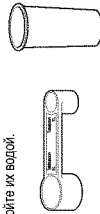


- Если невозможно вымыть лопатку для замешивания, опустите ее в теплую воду в течение 5-10 минут. Не погружайте форму в воду.



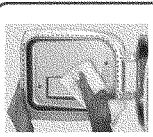
Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.



Крышка

Протрите влажной тканью



Отверстие для выхода пара

Протрите влажной тканью



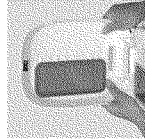
Русский

Уход и чистка

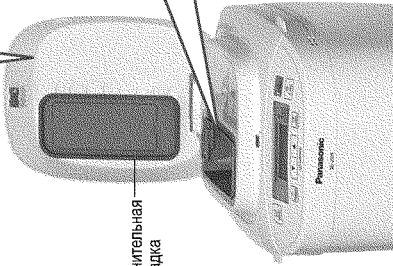
Крышка диспенсера (Только в модели SD-2501)

Выньте и вымойте ее водой.

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

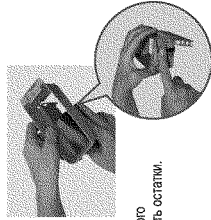


Уплотнительная прокладка



Диспенсер для льюма и срехов (Только в модели SD-2501)

Выньте и вымойте его водой.



- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

Для защиты антипригарного покрытия

На форму для хлеба и лопатку для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и угрожающего выемку хлеба.

Чтобы избежать его повреждения, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- Не пользуйтесь твердыми приборами, например, ножом или вилкой, во время выемки хлеба из формы. Если у вас возникают трудности с извлечением хлеба из формы, см. стр. 35.



- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания. Если лопатка находится внутри, подождите, пока она остынет, и выньте ее. (Не пользуйтесь твердыми или острыми приборами, например, ножом или вилкой.) Будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку лопатка для замешивания все еще может быть горячей.
- Пользуйтесь мягкой губкой во время очистки формы для хлеба и лопатки для замешивания. Не пользуйтесь камнями-либо абразивами, например, чистящими порошками или жесткими губками.

- Твердые, круглозернистые или крупные ингредиенты, например непрошенная мука, сахар, или добавки срехов и семян могут повредить антипригарное покрытие формы для хлеба. При использовании большой горшки ингредиентов разделите их на небольшие части. Прочитайте рекомендации по объему, указанным в рецептах.

• Цвет внутренней части формы может измениться в процессе использования.

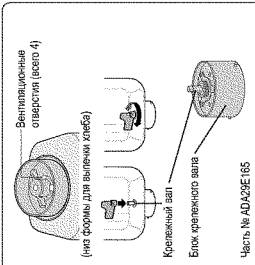
Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Мой хлеб не поднимается	<p>[Обычный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"> Качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая) Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую пертию муки. Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости. Хлебопекарная мука с большим содержанием белка впитывает больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды. Вы используете неподходящие дрожжи. Используйте сухие дрожжи из пакетиков, где имеется надпись: «быстродействующие дрожжи». Этот тип не требует предварительного брожения. Вы положили мало дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) На дрожжи попала жидкость перед замешиванием. Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции, и добавили воду и жидкости в самом конце (стр. 14). Вы добавили слишком много соли, или недостаточно сахара. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. <p>[Особый хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"> Проверьте, чтобы соль и сахар не входили в другие ингредиенты. Полба-орзерянка использовалась для приготовления особого вида хлеба, и/или когда использовалось много других видов муки, помимо спельтового. При использовании в рецепте более двух видов муки часть спельтовой муки должна составлять до 60%. Часть ржаной и рисовой муки должна составлять 40% от общего количества муки, а гречневой - 20%.
Верх моего хлеба - неровный	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали чрезмерное количество дрожжей. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки. Вы добавили слишком много жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл. Качество вашей муки не удовлетворительное. Попробуйте муку другого производителя. Вы использовали слишком много жидкости. Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Мой хлеб слишком рыхлый	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали правильное количество дрожжей, но количество воды было слишком большим. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи) и воды. Проверьте, чтобы излишнее количество воды не поступило из других ингредиентов. У вас недостаточно муки. Акуратно взвесьте муку с помощью весов.
Мой хлеб слишком сильно поднялся	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте прилагаемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей. (Храните их в холодильнике) Произошел сбой в подаче электроэнергии или машина была остановлена во время выпечки хлеба. Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Вам нужно вынуть хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.
Печку мой хлеб получился бедным и липким?	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.
На стенках моего хлеба осталась мука	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали слишком много муки, или у вас мало жидкости. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество муки с помощью весов или жидкости мерной чашкой для жидкостей, входящей в комплект.

Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Почему мой хлеб плохо смешался?	<ul style="list-style-type: none"> Вы не оставили лопатку для замешивания в форме для выпечки хлеба. До того, как вы загрузите ингредиенты, убедитесь в том, что лопатка находится в форме. Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба. Машина выключается, если она остановлена более чем на десять минут. Видимо, вам понадобится запустить выпечку снова, однако, это может привести к отрицательному результату, если замешивание уже началось.
Мой хлеб не выпекается.	<ul style="list-style-type: none"> Выбрано одно из меню приготовления теста. Меню приготовления теста не включает процесс выпечки. Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина была остановлена во время выпечки хлеба. Машина выключается, если остановлена более чем на десять минут. Можно попытаться испечь тесто в вашей печи, если оно поднеслось и растаяло. Вода было недостаточно и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при перерыве прибора двигателя, пришлось работать на предельной мощности. Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз, проверьте рецепт и отмерьте правильное количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки. Вы забыли вставить лопатку для замешивания. Сначала убедитесь в том, что вы вставили лопатку (стр. 14). Крепкий вал для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается. Если крепкий вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепящего вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).
Тесто вытекает для формы для выпечки хлеба.	<p>Небольшое количество теста будет вытекать из вентиляционных отверстий (однако при этом вращающиеся части не прекратят вращение). Это не является неисправностью, но иногда следует убедиться, что крепящий вал для замеса вращается правильно.</p> <p>Если крепящий вал не вращается при прикреплении лопатки, вам потребуются заменить блок крепящего вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).</p> 
Края моего хлеба опустились, а нижняя часть мохра.	<ul style="list-style-type: none"> Вы оставили хлеб в форме для выпечки хлеба слишком долго после выпечки. Сразу вынимайте хлеб после выпечки. Произошел сбой в подаче электроэнергии, или машина остановилась во время выпечки хлеба. Машина выключается, если она остановилась более чем на десять минут. Можно попытаться выпечь тесто в вашей печи.
Лопатка для замешивания гремит.	<ul style="list-style-type: none"> Это потому что лопатка перемещается на валу (это не является неисправностью).
Я чувствую запах серого при выпечке хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов могут быть выпрыгнуты из формы для выпечки хлеба во время смешивания. Просто слегка протрите элемент после выпечки, после того, как хлебопекарня остынет. Выньте форму из хлебопекарни для помещения в нее ингредиентов.
Дым выходит из отверстия выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, ингредиенты просыпались на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов могут быть выпрыгнуты из формы для выпечки хлеба во время смешивания. Просто слегка протрите элемент после выпечки, после того, как хлебопекарня остынет. Выньте форму из хлебопекарни для помещения в нее ингредиентов.

Проблемы и способы их устранения

До обращения в сервисный центр, пожалуйста, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей.

Проблема	Причины → способы устранения
Фрукты пропитались сиропом неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления сиропа вы не накрыли его бумагой, или во время охлаждения вы не переворачивали его вверх вниз.
На дисплее появляется надпись «F».	<ul style="list-style-type: none"> Произошел сбой в подаче электроэнергии до примерно 10 минут (вилка была случайно вынута, или был включен прерыватель), или имеется другая неисправность с питанием. → Операция не будет прервана, если неисправность с питанием была кратковременной. Хлебопекарня будет работать снова, если питание восстановлено в течение 10 минут, но конечный результат может пострадать.
На дисплее появляется 01.	<ul style="list-style-type: none"> Произошел сбой в подаче электроэнергии в течение длительного периода времени (различается в зависимости от обстоятельств – например, сбой в подаче питания, вилка вышита из розетки, неисправный предохранитель или прерыватель). → Выньте тесто и снова запустите хлебопекарню с новыми ингредиентами.
На дисплее отображается H01-H02.	<ul style="list-style-type: none"> На дисплее отображается ошибка в работе хлебопекарни. → Обратитесь по месту покупки прибора или в сервисный центр Panasonic.
На дисплее появляется надпись U50.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство слишком горячее (выше 40°C). Такое может произойти при непрерывном использовании. → Пусть устройство охладится ниже 40°C до его повторного использования (U50 исчезнет).

Русский

Проблема	Причины → способы устранения
Лопатка для замешивания находится в хлебе, когда я вынимаю его из формы для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> Тесто слишком плотное. → Дайте хлебу полностью остыть, и потом вынимайте лопатку. Некоторые типы муки впитывают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз. Корочка образовалась под лопаткой. → Мойте лопатку и ее вал после каждого использования.
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> Водной пар, остающийся в хлебе после приготовления, может перейти в корочку и слегка ее смягчить. → Для уменьшения количества водяного пара, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл или взять половину объема сахара.
Как можно сделать мою корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> Чтобы хлеб получился более хрустящим, используйте meno 08 (SD-2500; 07) или установите цвет корочки на 'Темная', или даже поместите хлеб в духовку и выпекайте дополнительные 5-10 минут при 200. Она отменяет 6 для газовой духовки.
Мой хлеб липкий и ломти неровные.	<ul style="list-style-type: none"> Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. → Дайте хлебу остыть на решетке до его нарезки, чтобы вышел весь пар.
Хлеб не вынимается из формы.	<ul style="list-style-type: none"> Если хлеб невозможно легко вынуть из формы, оставьте ее для охлаждения на 5-10 минут, убедившись, что она не оставлена без присмотра в месте, где это может привести к повреждению ожогов или возгоранию. После этого несколько раз асметрируйте форму для хлеба, используя при этом рукавицы. (Удерживайте ручку внизу, чтобы она не мешала выемке хлеба.)
При приготовлении варенья оно пригорело, или лопатка для замешивания застряла и не снимается.	<ul style="list-style-type: none"> Использовалось слишком маленькое количество фруктов или слишком большое количество сахара. → Оставьте форму для выпечки в раковину и наполните ее теплой водой. Оставьте форму для выпечки замоченной в воде до тех пор, пока прилипшие продукты не размоют, или лопатка не отделится. Когда пригоревшие продукты размоют, помойте форму мягкой губкой или тл. Будьте осторожны с горячей водой.
Варенье перемешивается черед квадрат.	<ul style="list-style-type: none"> Используется слишком большое количество фруктов. → Используйте только указанное в рецептах (стр. 29-30) количество фруктов и сахара.
Варенье получилось слишком жидким и не застывает.	<ul style="list-style-type: none"> Использовались недозрелые или переспелые плоды. Вы слишком сильно уменьшили количество лимонного сока или сахара. Вы выбрали недостаточное время приготовления. Использовались фрукты с низким содержанием пектина. → Жидкое варенье можно использовать в качестве соуса к десертам. → Оставьте варенье полностью охладиться. Варенье будет продолжать застывать по мере охлаждения.
Можно ли использовать замороженные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> Да, замороженные фрукты можно использовать.
Какие виды сахара можно использовать для приготовления варенья?	<ul style="list-style-type: none"> Можно использовать как сахарную пудру, так и сахарный песок. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар, а также искусственные подсластители.
Можно ли для приготовления варенья использовать застывшие фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> Не используйте застывшие фрукты. Их качество не подходит для варенья.
При приготовлении фруктов в сиропе они потеряли форму.	<ul style="list-style-type: none"> Было выбрано слишком большое время приготовления. Использовались переспелые фрукты.

5 Troubleshooting Guide

Перед началом устранения неисправностей запустите режим тестирования основного корпуса, выполняя следующие действия для того, чтобы произвести проверку плат с печатными схемами.

5.1. Режим самодиагностики

5.1.1. Режим перебоев в подаче электроэнергии

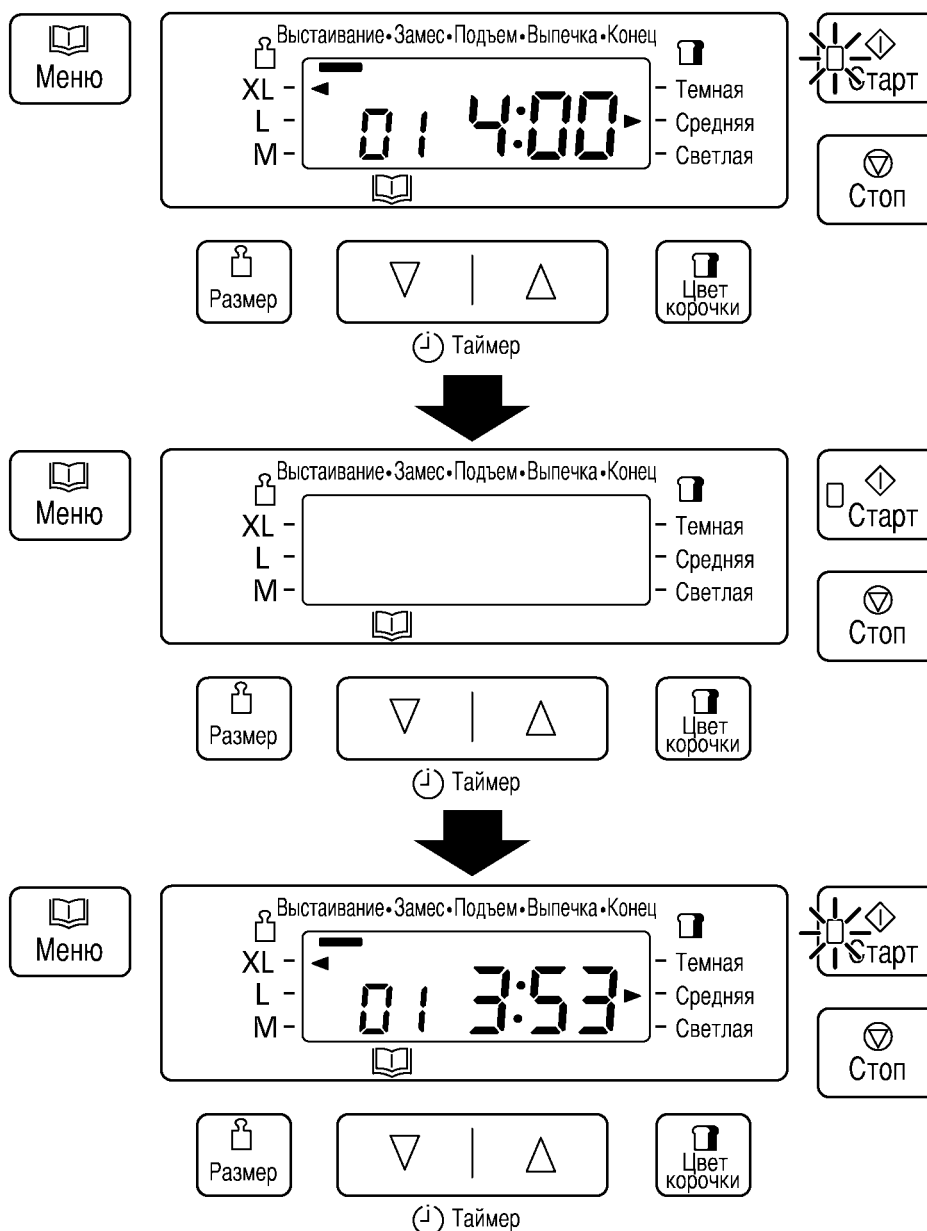
- Перевод основного корпуса в режим низкого потребления электричества и поддержание низкого напряжения.
- Обнаружение нормального возврата электропитания и возврат в исходное состояние.
- ДД / ИД: ВЫКЛ.
- Во время приготовления, сохраните информацию об отключении.
- Если время отключения превысило десять минут, включается режим отображения «режима ожидания – выбора функции – ошибки выбора».

Контроль нагрузки

- Светодиодный индикатор: Выключите все индикаторы.
- Индикация экрана: Выключите все индикаторы.
- Сообщение звуковой сигнализации: НИЧЕГО НЕ ДЕЛАЙТЕ
- Нагревательный элемент: ВЫКЛ.
- Двигатель: ВЫКЛ.

Индикация на экране

- Если время отключения не превысило десяти минут, на экране появляется индикация для ввода режима.
Если произошло отключение, через десять минут на экране отобразится: «режим ожидания – выбор функции – отсутствие выбора».



5.1.2. Режим отсоединения датчика

- При обнаружении отсоединения датчика, вся нагрузка устройства в данном режиме отключается.

Контроль нагрузки

- Светодиодный индикатор: Мигает, включаясь и выключаясь, а в области часов отображается «Н 02».
- Индикация экрана: Выключите индикатор.
- Сообщение звуковой сигнализации: ВЫКЛ.
- Нагревательный элемент: ВЫКЛ.
- Двигатель: ВЫКЛ.

- ДД / ИД: ВЫКЛ.
 - Датчик комнатной температуры (ТН1) – определение температуры, исключает отключение, когда он находится в «режиме ожидания - выбор функции – неверный выбор».
- В это время, если датчик вышел из строя, то отображается «Н01».

Индикация на экране

- «Н02» отображается на экране во время отсоединения датчика. (мигает «Н02»)



5.1.3. Режим отсоединения датчика

- При обнаружении отсоединения датчика, вся нагрузка устройства в данном режиме отключается.

Контроль нагрузки

- Светодиодный индикатор: Мигает, включаясь и выключаясь, а в области часов отображается «Н 01».
- Индикация экрана: Выключите индикатор.
- Сообщение звуковой сигнализации: ВЫКЛ.
- Нагревательный элемент: ВЫКЛ.

- Двигатель: ВЫКЛ.
- ДД / ИД: ВЫКЛ.
- Датчик определения температуры исключает отключение, когда он находится в «режиме ожидания - выбор функции – неверный выбор».

Индикация на экране

- «Н01» отображается на экране во время отсоединения датчика. (мигает «Н01»)



5.1.4. Режим оповещения о высокой температуре

Если нажата кнопка «Старт» в то время, как температура устройства превышает 40 градусов С, прозвучит звуковая сигнализация, экран включится и выключится, а другая нагрузка в данном режиме отключится.

* Режим оповещения о высокой температуре не появится в меню «ВЫПЕЧКА» настройки повторной выпечки.

Способ восстановления после режима оповещения о высокой температуре

- Если температура устройства менее 40 градусов С и после срабатывания звуковой сигнализации о высокой температуре прошло более 10 секунд, звуковой сигнал прозвучит один раз, а режим оповещения о высокой температуре будет отменен. (Индикация на экране отсутствует)

Контроль нагрузки

- Светодиодный индикатор: Мигает, включаясь и выключаясь, а в области асов отображается «U50».

- Индикация экрана: Выключите индикатор.
- Сообщение звуковой сигнализации:
 - Ошибка активации звуковой сигнализации во время отображения «U50».
 - Отмена активации звуковой сигнализации при помощи кнопки Стоп.
 - Когда I удовлетворяет значению «условия окончания – другие» указанному выше, активируется звуковая сигнализация.
- Нагревательный элемент: ВЫКЛ.
- Двигатель: ВЫКЛ.
- ДД / ИД: ВЫКЛ.
- Кнопка Стоп: Находится в состоянии настройки до появления индикации «U50».
- Установка состояния перед отображением «U50», по истечении более десяти секунд после отображения, если датчик указывает на температуру менее 40 градусов С.

Индикация на экране

- На экране отображается «U50». (мигает «U50»)



5.2. Работа с кнопками и режим диагностики

Перед началом устранения проблем, с помощью следующих действий выполните самодиагностику.

5.2.1. Работа с кнопками

Нажатие нескольких кнопок

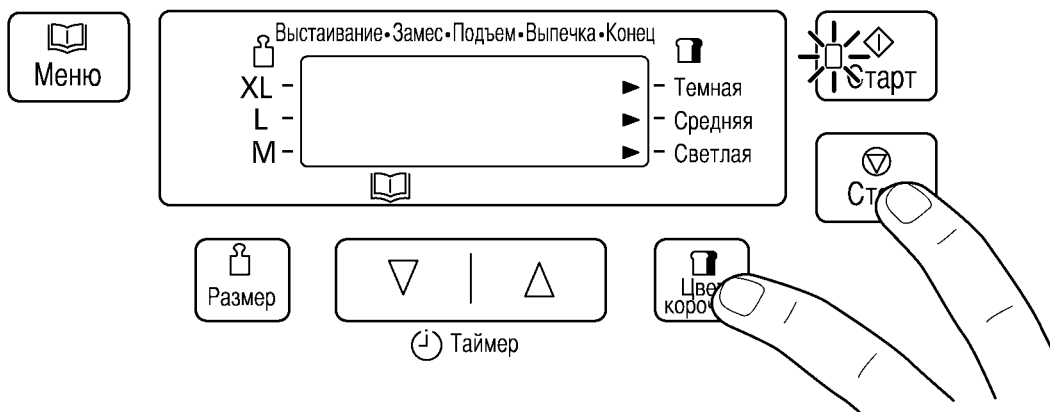
1. Режим «тестирования основного корпуса»

Кнопка «Меню» + кнопка «Цвет корочки» + кнопка «Старт»



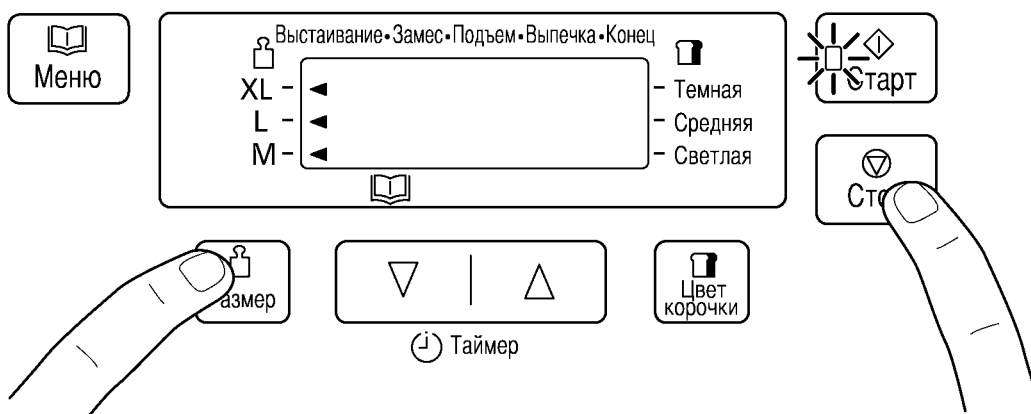
2. Режим «подтверждения ДД» (во время тестирования основного корпуса)

Кнопка «Цвет корочки» + кнопка «Стоп»



3. Режим «подтверждения ИД» (во время тестирования основного корпуса)

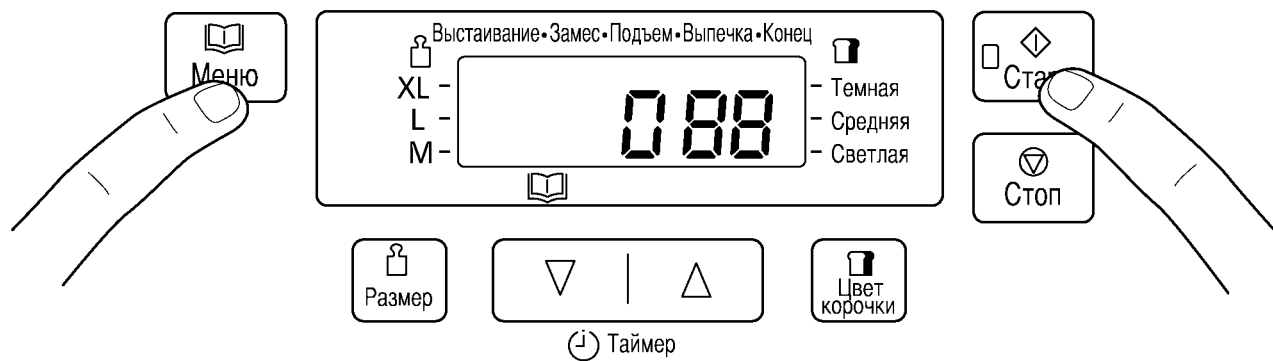
Кнопка «Размер» + кнопка «Стоп»



4. Режим «Режим блокировки активации звуковой сигнализации»

(во время тестирования основного корпуса)

нопка «Старт» + кнопка «Меню»



5.3. Режим тестирования основного корпуса

5.3.1. Настройка режима первоначального тестирования основного корпуса

Порядок работы

1. Вставьте сетевой шнур в электрическую розетку.
2. Одновременно нажмите кнопки «Меню», «Цвет корочки» и «Старт».



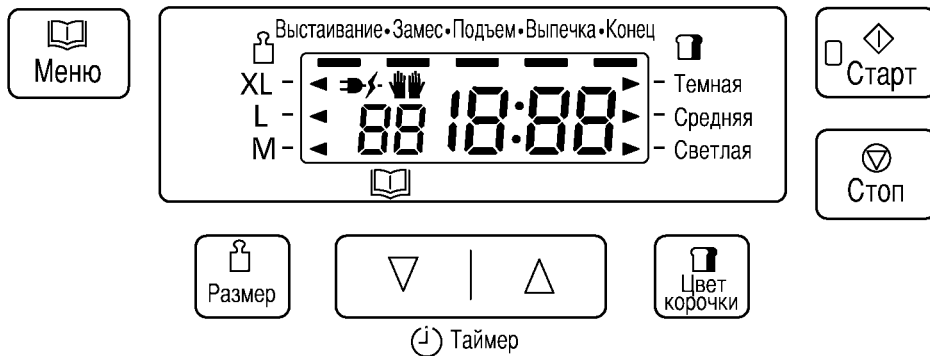
Полученные эффекты

- Индикация экрана: Отображаются все индикаторы
 - Поведение устройства: Вся нагрузка, кроме нагрузки на экран, выключена.
 - Восстановление: При нажатии кнопки «Стоп» устройство возвращается в нормальный исходный режим.
- * Если все индикаторы на экране не отобразились, проверьте устройство снова, выполнив выше перечисленные действия.

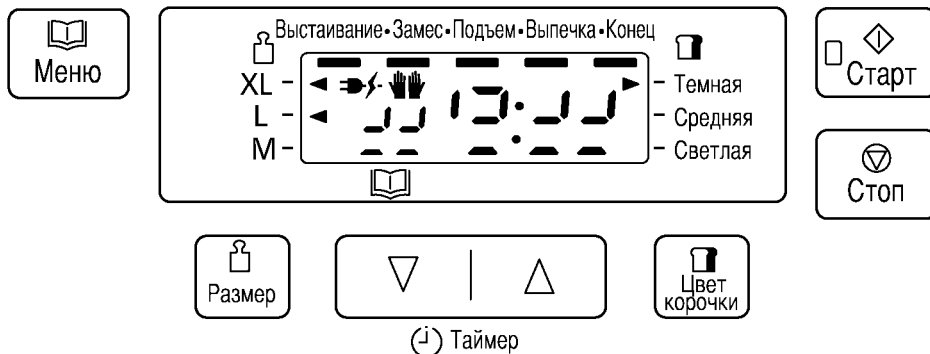
Способ устранения неисправности

- Если все индикаторы на экране не отобразились, замените платы с печатными схемами А и/или В.
- После замены платы (лат) с печатной схемой проверьте состояние устройства в режиме диагностики.
- Загорается вся индикация

Загорается вся индикация



Индикация загорается частично



5.3.2. Режим диагностики работы соленоида/двигателя (Раздел 1)

Порядок работы

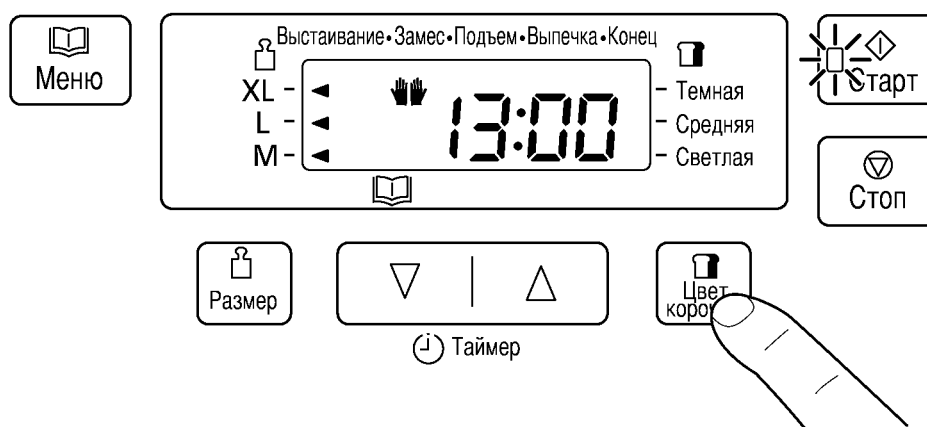
1. Нажмите кнопку «Цвет корочки».

Полученные эффекты

- Индикация экрана: Пример индикации показан на рисунке ниже.
- Поведение устройства: Соленоид работает в течение 1 секунды и останавливается в течение 1 секунды. Затем двигатель работает и останавливается в следующем режиме: 0,2 сек. вкл./1,8 сек. выкл., данный цикл повторяется один раз.
- Восстановление: При нажатии кнопки «Стоп/Старт» устройство возвращается в режим первоначального тестирования основного корпуса.

Способ устранения неисправности

- Если соленоид не работает, замените его и/или плату с печатной схемой В.
- Проверьте и исправьте движущиеся детали, т.е. шкив В, ремень или двигатель, и/или замените плату с печатной схемой В, если двигатель не работает.
- Замените плату с печатной схемой А, если после выполнения вышеперечисленных исправлений устройство все еще не работает должным образом.



5.3.3. Режим диагностики нагревательного элемента

Порядок работы

1. Нажмите кнопку «Таймер вверх».

Полученные эффекты

- Индикация экрана: Пример индикации показан на рисунке ниже.
- Поведение устройства: Устройство подает электропитание на нагревательный элемент после 1 секунды и, при достижении температуры в 165 град.С, питание выключается.
- Восстановление: При нажатии кнопки «Стоп» устройство возвращается в режим первоначального тестирования основного корпуса.

Способ устранения неисправности

- Замените датчик и/или плату с печатной схемой В, если при достижении 165 град.С питание не выключается.
- Если нагревательный элемент не работает должным образом, замените его и/или плату с печатной схемой В.
- Замените плату с печатной схемой А, если после выполнения вышеперечисленных исправлений устройство все еще не работает должным образом.



5.3.4. Режим диагностики датчика

Порядок работы

1. Нажмите кнопку «Размер».

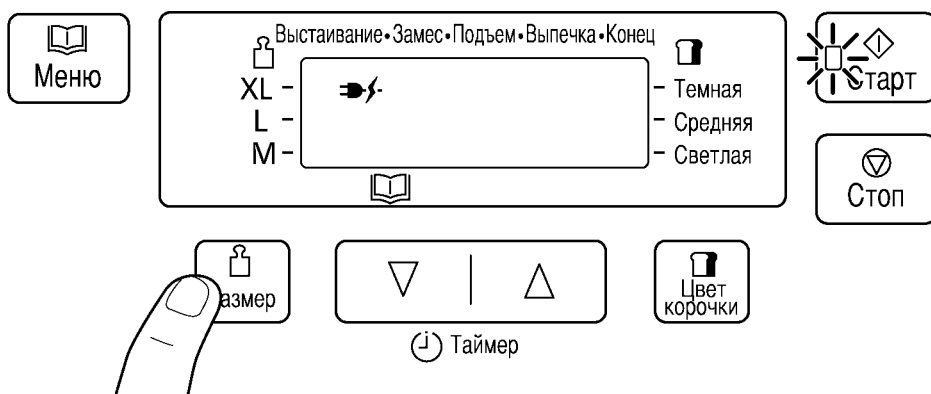
Полученные эффекты

- Индикация экрана: Пример индикации показан на рисунке ниже.
- Поведение устройства: Устройство подает электропитание на нагревательный элемент в течение 3 секунд с интервалом в 32 секунды и удерживает температуру датчика приблизительно при 35 град.С.

- Восстановление: При нажатии кнопки «Стоп» устройство возвращается в режим первоначального тестирования основного корпуса.

Способ устранения неисправности

- Плата с печатной схемой и нагревательный элемент работают должным образом, если температура внутри устройства удерживается примерно на 35 град.С.



5.3.5. Режим продления активации звуковой сигнализации

Порядок работы

1. Одновременно нажмите кнопки «Меню» и «Старт».

Полученные эффекты

- Звуковая сигнализация работает непрерывно. Остановить ее можно при помощи кнопки «Стоп».



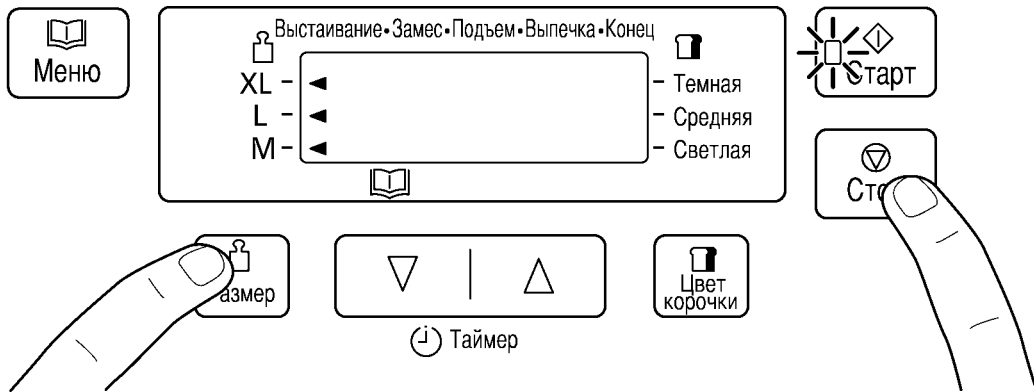
5.3.6. Режим тестирования работы соленоида для диспенсера изюма

Порядок работы

1. Одновременно нажмите кнопки «Размер» и «Стоп».

Полученные эффекты

- Соленоид для диспенсера изюма придет в движение. Будет слышен звук движения.

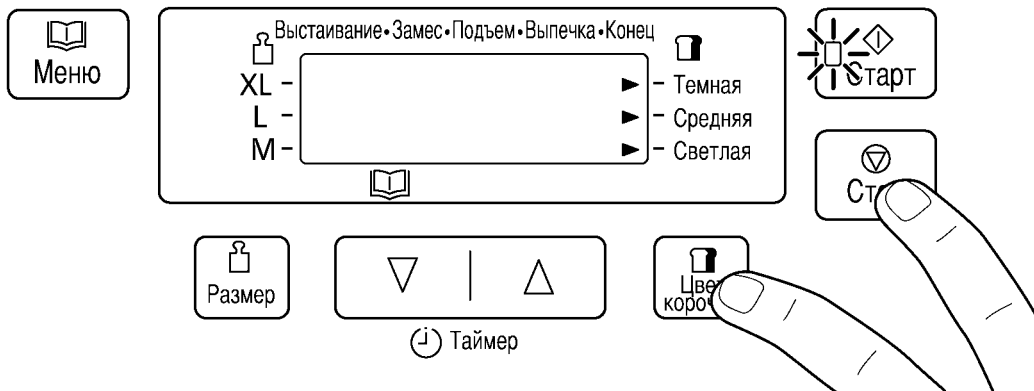


5.3.7. Режим тестирования работы соленоида для диспенсера дрожжей



Порядок работы



1. Одновременно нажмите кнопки «Цвет корочки» и «Стоп».

- Соленоид для диспенсера дрожжей придет в движение. Будет слышен звук движения.



6 Disassembly and Assembly Instructions

 Осторожно	
	<p>Будьте осторожны, не поранитесь о металлические края во время разборки, замены или сборки. Надевайте перчатки.</p>

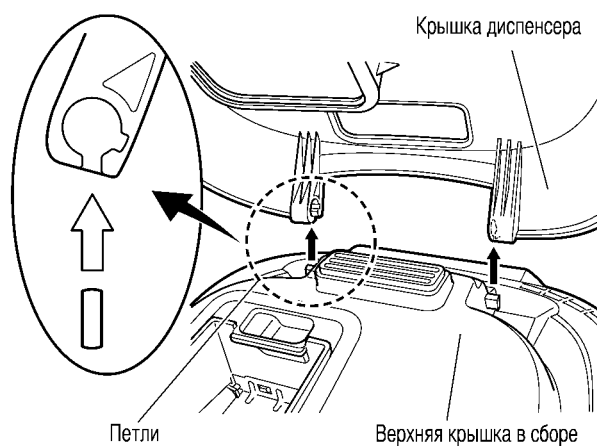
 Осторожно	
	<p>Не используйте плату с печатной схемой повторно после ремонта, если печатный образец платы с печатной схемой отсоединен.</p>

Важно:

- См. советы по сборке и проводите процедуру разборки в обратном порядке.
- Перед началом разборки снимите форму для выпечки хлеба в сборе и лопатку для замешивания В.

6.1. Крышка диспенсера в сборе

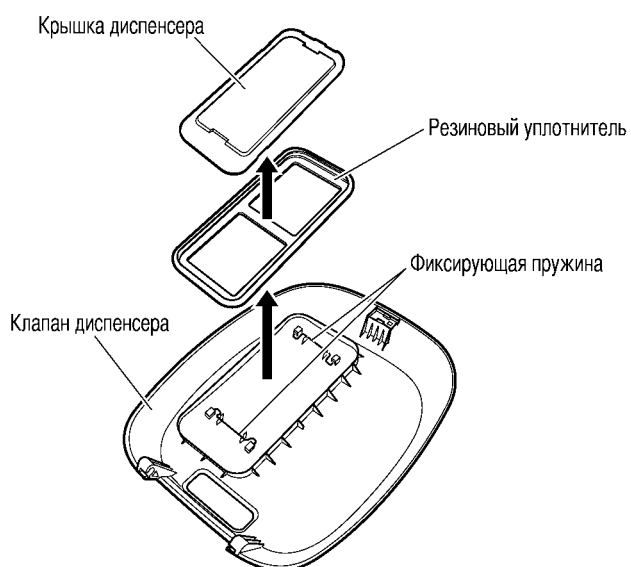
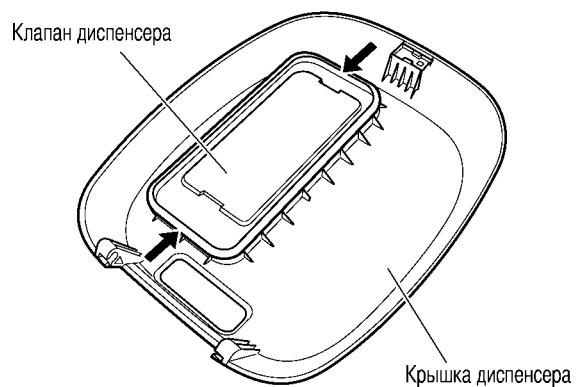
1. Снимите крышку диспенсера с петель.



2. Надавите на клапан диспенсера (в направлении стрелок 1 или 2), выньте фиксирующие пружины из крючков и снимите клапан диспенсера.
3. Снимите резиновый уплотнитель с клапана диспенсера.
4. Если Вы сняли фиксирующие пружины, прикрепите их к крышке диспенсера.

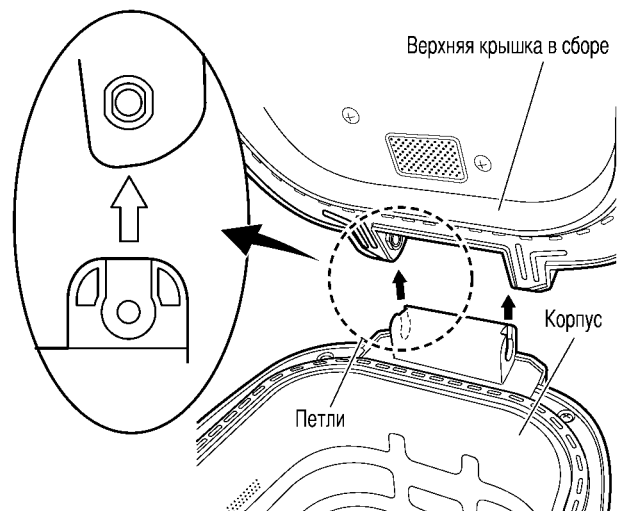
Советы по сборке

- Устанавливайте клапан диспенсера в правильном направлении и с силой вставьте клапан диспенсера в фиксирующие пружины. (Специальное ребро предотвращает установку клапана диспенсера в неверном направлении.)



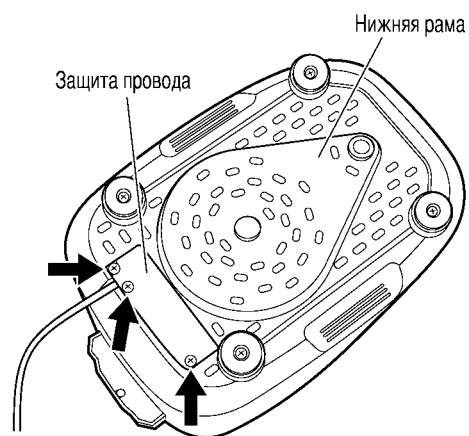
6.2. Верхняя крышка в сборе

1. Снимите диспенсер В в сборе.
2. Снимите верхнюю крышку в сборе с петель.

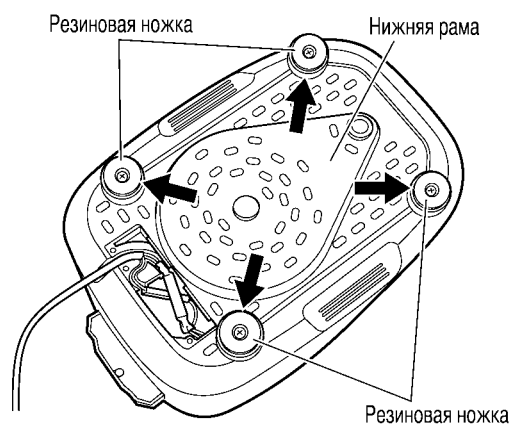


6.3. Корпус и другие детали

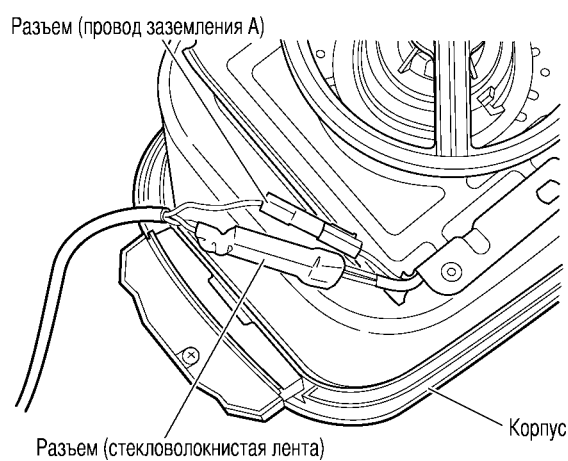
1. Далее вид снизу.
2. Открутите 3 болта и отсоедините защиту провода.



3. Открутите 4 болта для фиксирования резиновых ножек, и отсоедините их.
4. Отсоедините нижнюю раму.

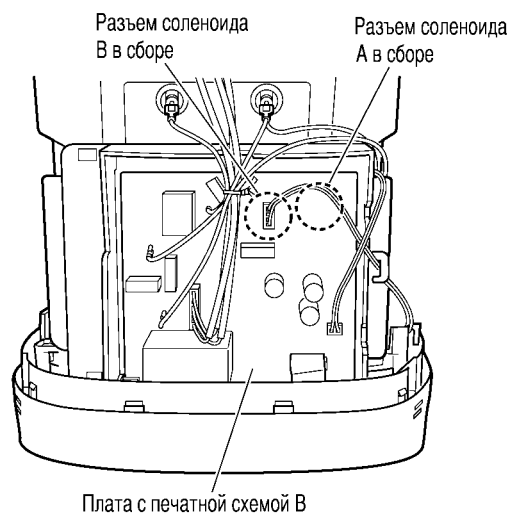


5. Снимите стекловолокнистую ленту и отсоедините разъем сетевого провода в сборе.
6. Отсоедините разъем для провода заземления А в сборе.

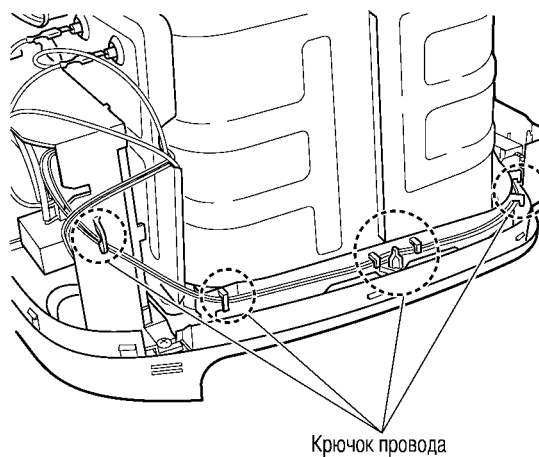


6.4. Соленоид В в сборе

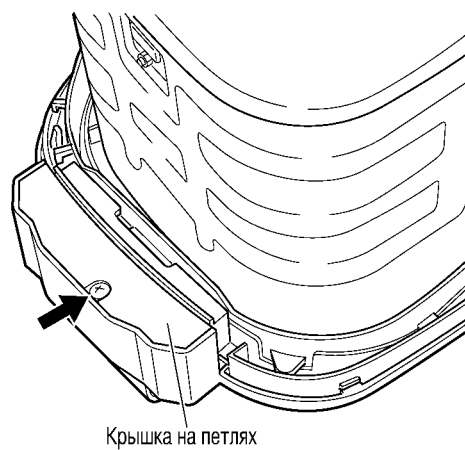
1. Отсоедините вводный провод (соленоид В в сборе) от платы с печатной схемой



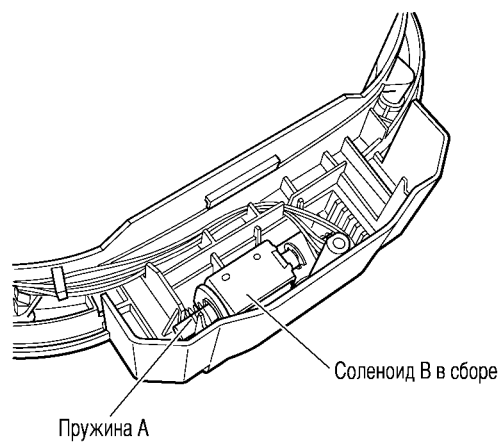
2. Снимите вводный провод с крючков.



3. Открутите болт и снимите крышку на петлях.

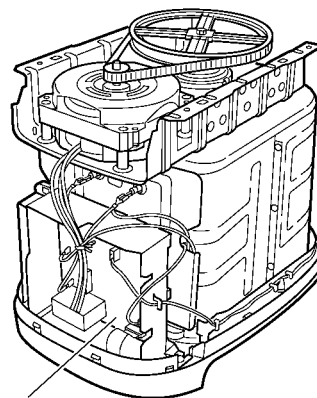


4. Отсоедините соленоид В в сборе, фиксирующую плату соленоида и пружину А.

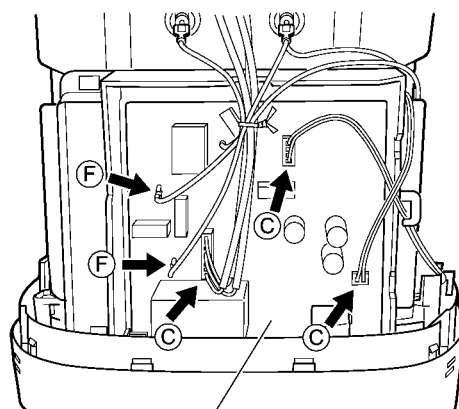


6.6. Плата с печатной схемой В в сборе

1. Отсоедините разъем подсоединенный к плате с печатной схемой В.
2. Снимите закрепленную клемму, соединенную с платой с печатной схемой В.



Плата с печатной схемой В



Плата с печатной схемой В

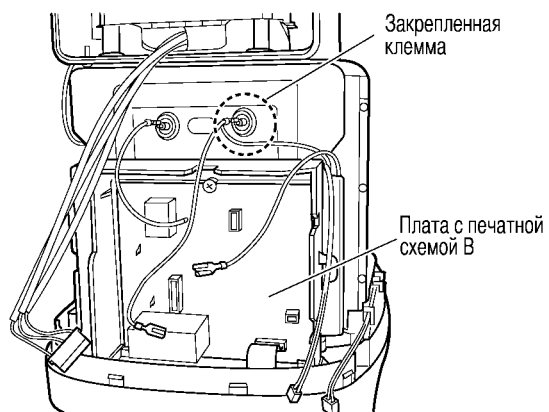
F... Закрепленная клемма

C... Разъем

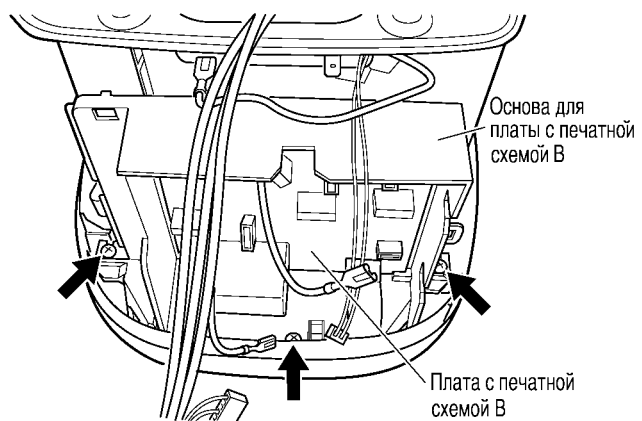
3. Снимите закрепленную клемму, соединенную с нагревательным элементом.

*Вопрос разборки

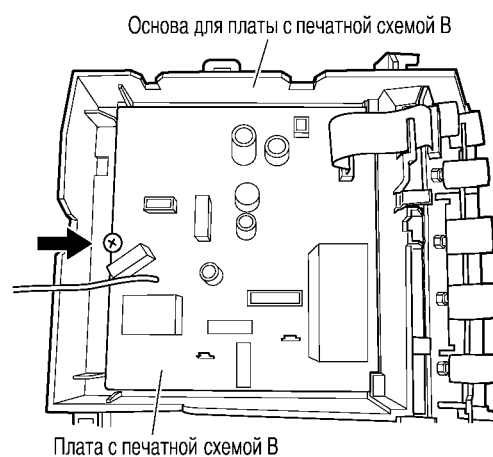
Будьте осторожны при нажатии на место, показанное стрелкой, чтобы закрепить клемму ограничителем.



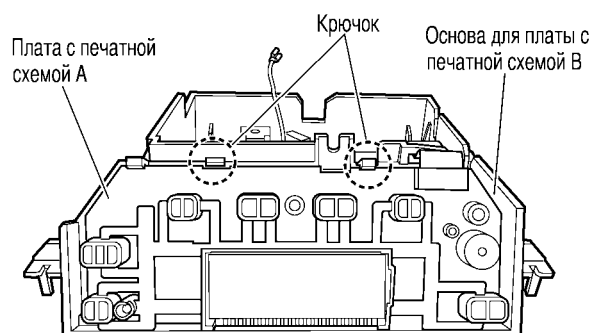
4. Открутите три болта, которые фиксируют основу платы с печатной схемой на основном корпусе и выньте основу платы.



5. Открутите один болт.
Выньте плоский кабель.
Выньте панель управления В из основы для платы с печатной схемой.



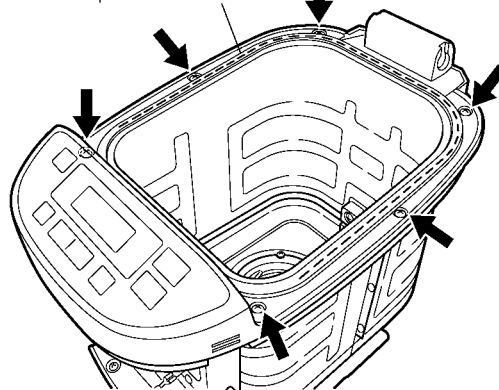
6. Откройте защелку и выньте плату с печатной схемой А в сборе из ее основы.



6.7. Шкив В, разъем нижнего блока и другое

1. Открутите шесть болтов и снимите корпус устройства нагревательного элемента с основного корпуса.

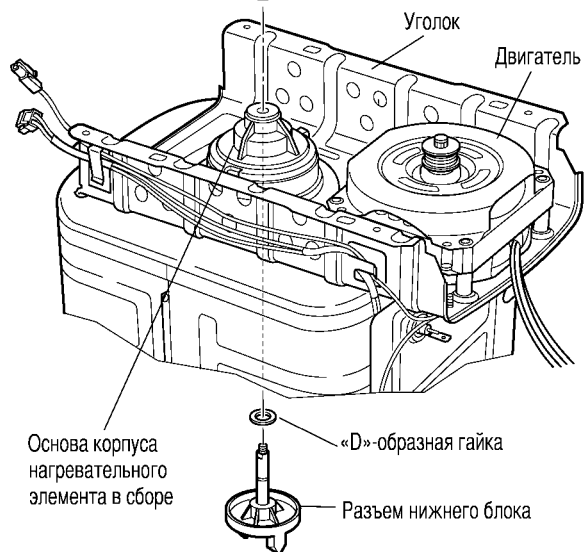
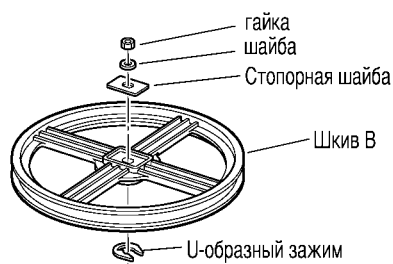
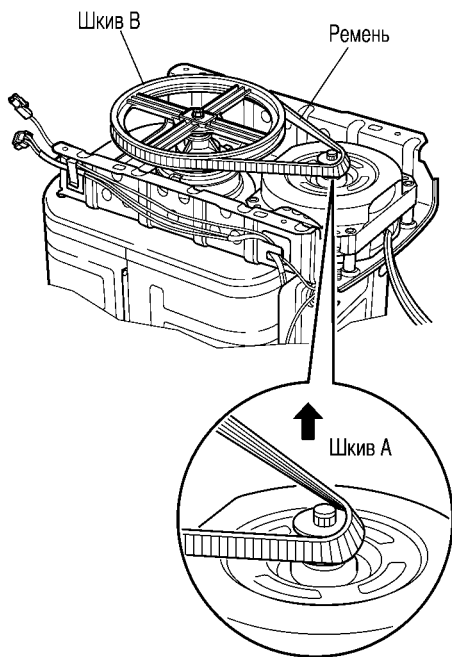
Корпус устройства
нагревательного элемента



2. Далее вид снизу.
3. Снимите ремень, вытянув его, поворачивая шкив В.
4. Снимите шестигранную гайку (специальную), фиксирующую шкив В, поворачивая ее против часовой стрелки.
5. Снимите круглую плоскую шайбу, стопорную шайбу и шкив В.
6. Снимите U-образный зажим и вытяните разъем нижнего блока внутрь.

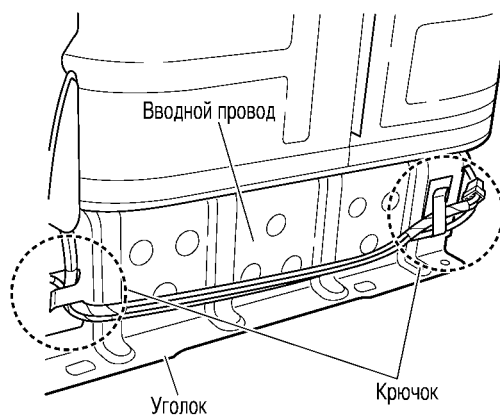
Советы по сборке

- Разместите каждую «D»-образную гайку разъема нижнего блока, шкива В и стопорной шайбы.

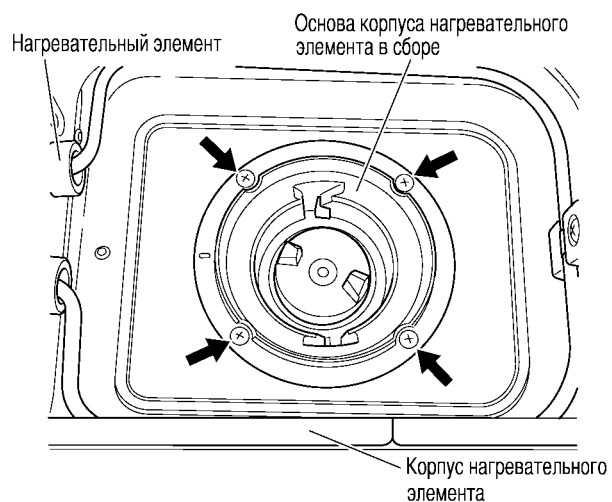


6.7. Основа корпуса нагревательного элемента в сборе

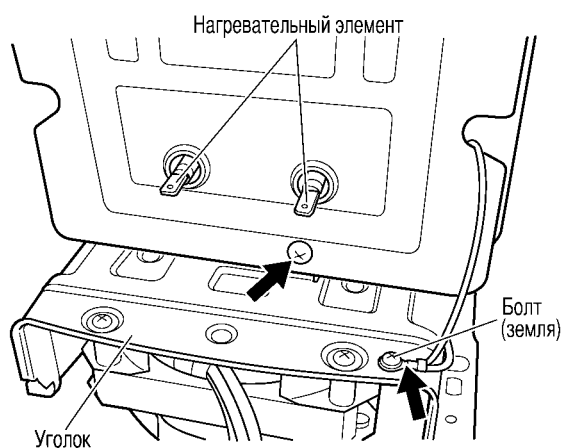
1. Снимите вводный провод с крючка уголка.



2. Открутите 4 болта и отсоедините основу корпуса нагревательного элемента в сборе.
3. Снимите корпус устройства нагревательного элемента с уголка.



4. Снимите уголок и один болт с рамы изолятора и выньте уголок.

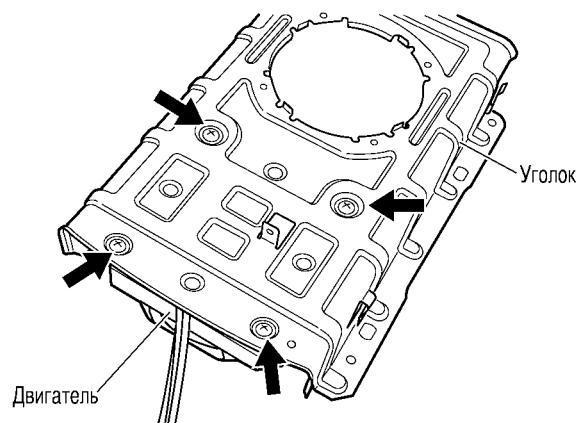


Советы по сборке

- Совместите метки, расположенные по всему периметру, друг с другом со стороны корпуса нагревательного элемента и со стороны основы корпуса нагревательного элемента.

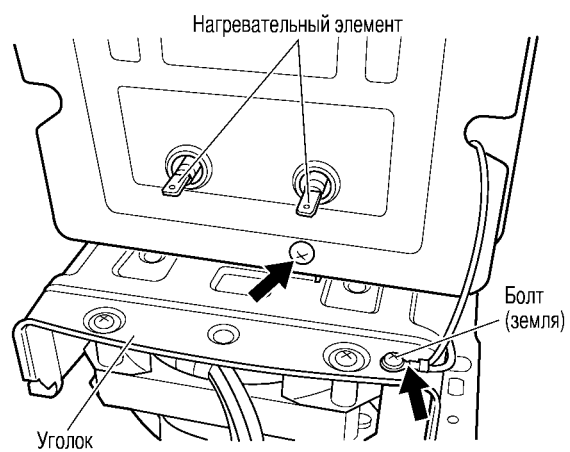
6.8. Двигатель в сборе

1. Открутите 4 болта и отсоедините двигатель в сборе.



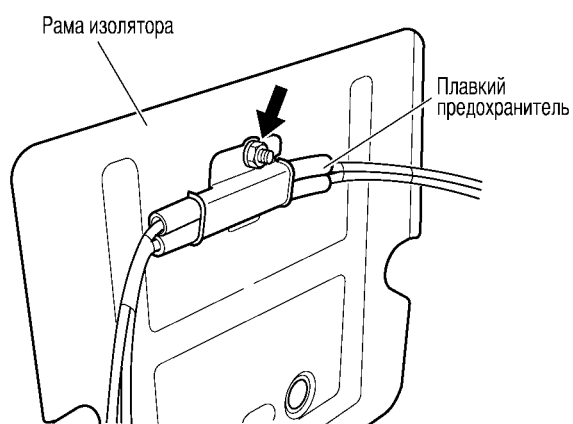
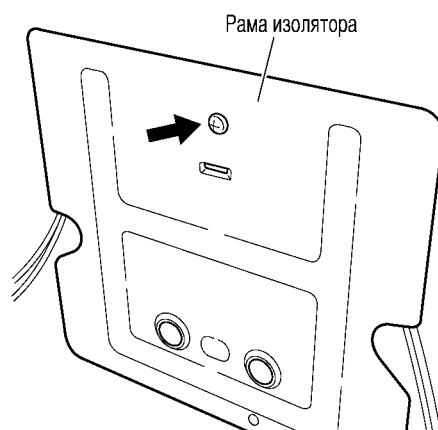
6.9. Корпус нагревательного элемента и рама изолятора

1. Снимите крючок рамы изолятора.



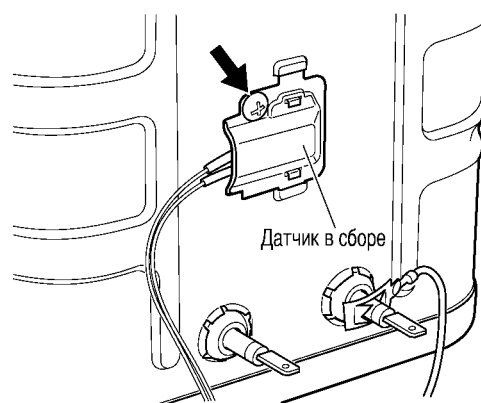
6.10. Термопредохранитель

1. Открутите болт/гайку рамы изолятора и замените плавкий предохранитель.



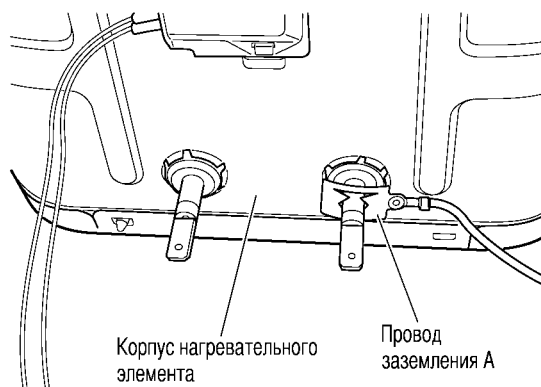
6.11. Датчик

1. Открутите болт/гайку на корпусе устройства нагревательного элемента и замените датчик в сборе.

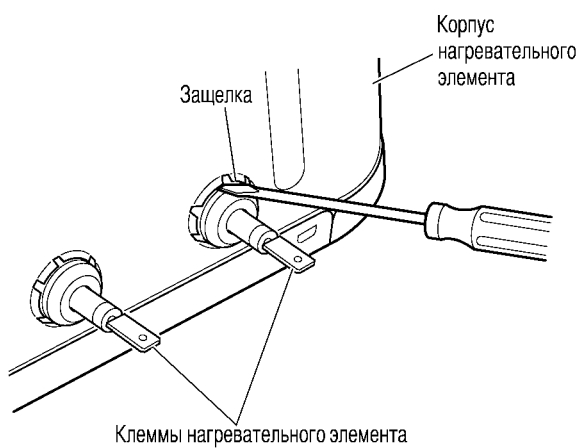


6.12. Нагревательный элемент

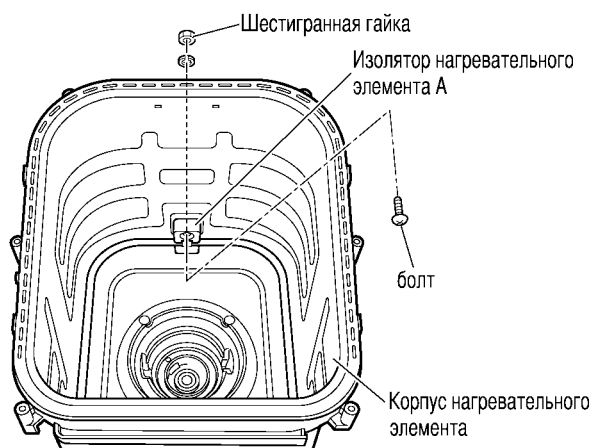
1. Отсоедините провод заземления А в сборе от нагревательного элемента.



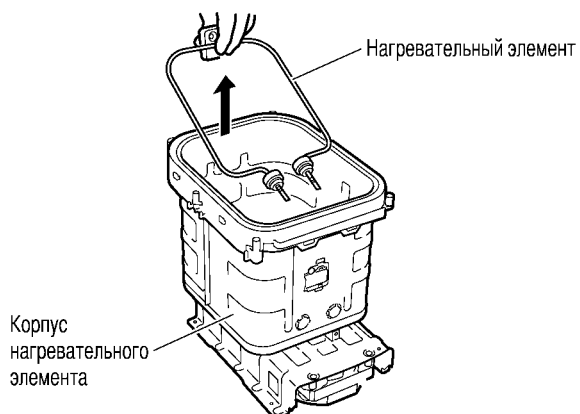
2. Откройте 3 защелки на изоляторе нагревательного элемента снаружи корпуса устройства нагревательного элемента.



3. Открутите болт и шестигранную гайку, фиксирующую изолятор нагревательного элемента А.



4. Выньте нагревательный элемент.

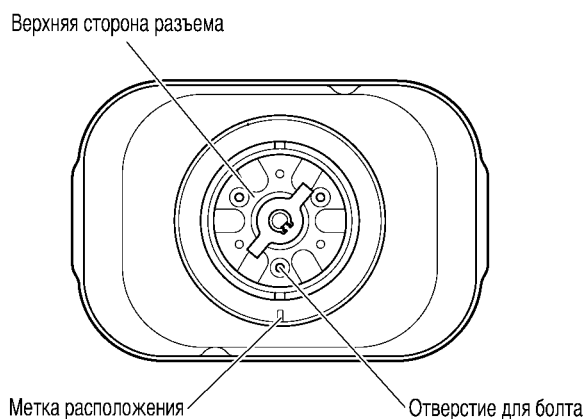
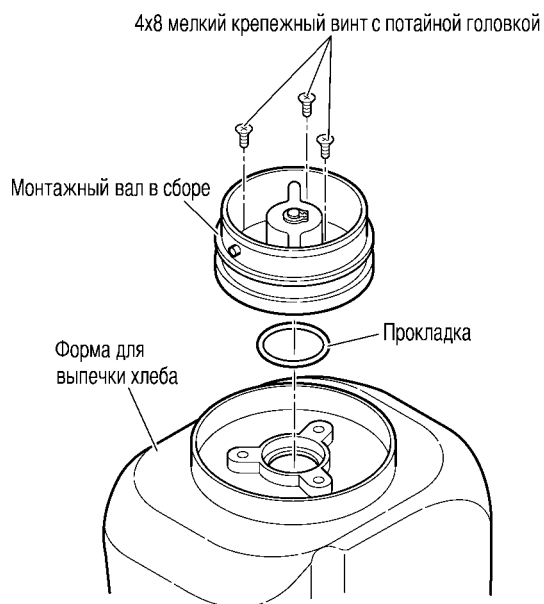


6.13. Форма для выпечки хлеба

1. Переверните форму для выпечки хлеба и открутите 3 болта.
2. Выньте прокладку.

Советы по сборке

- Совместите метки, расположенные по всему периметру, друг с другом при сборке монтажного вала в сборе и формы для выпечки хлеба.



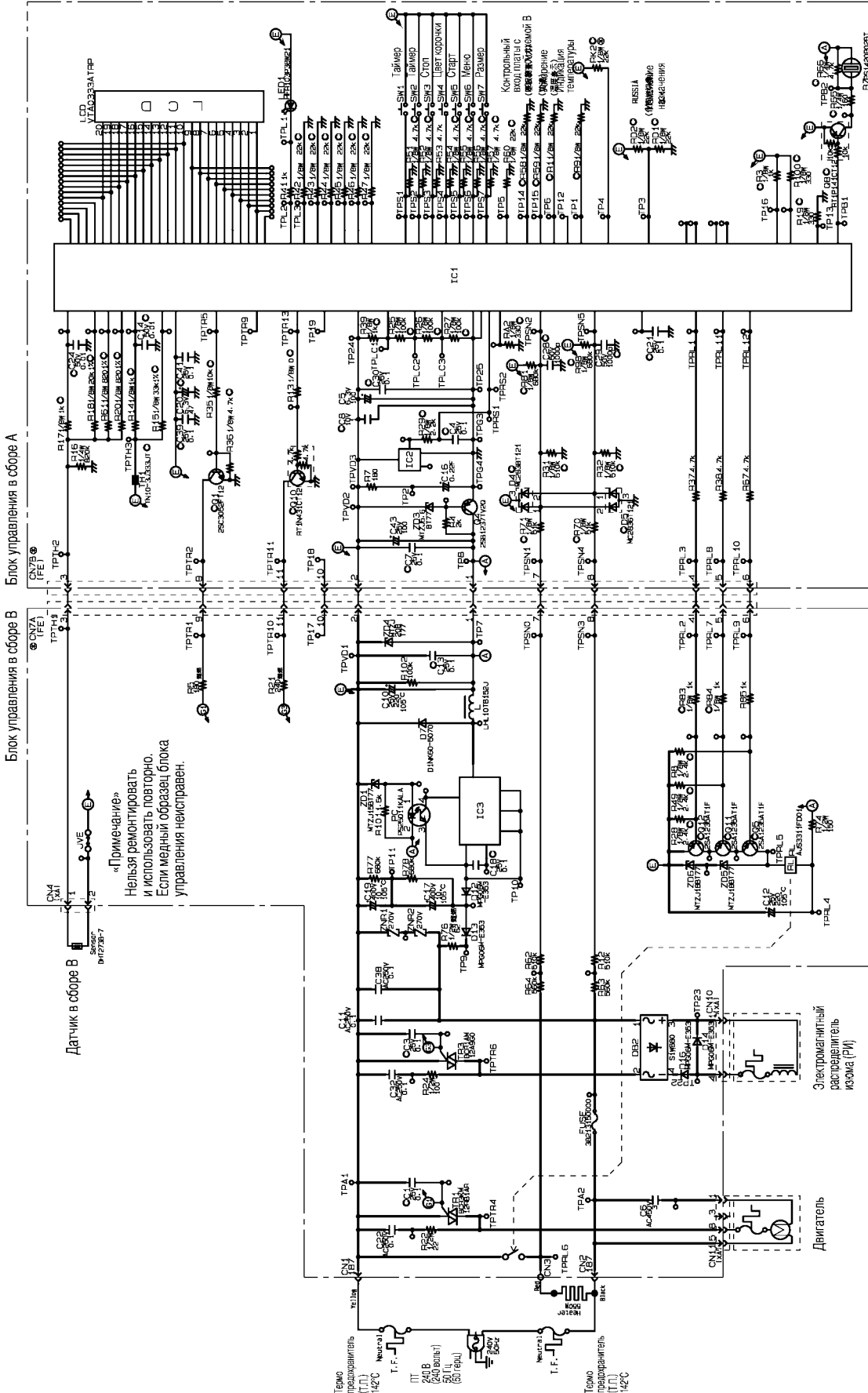
6.14. Проверка после сборки

Проверьте сопротивление изоляции, напряжение изоляции и рабочий ответ после повторной сборки.

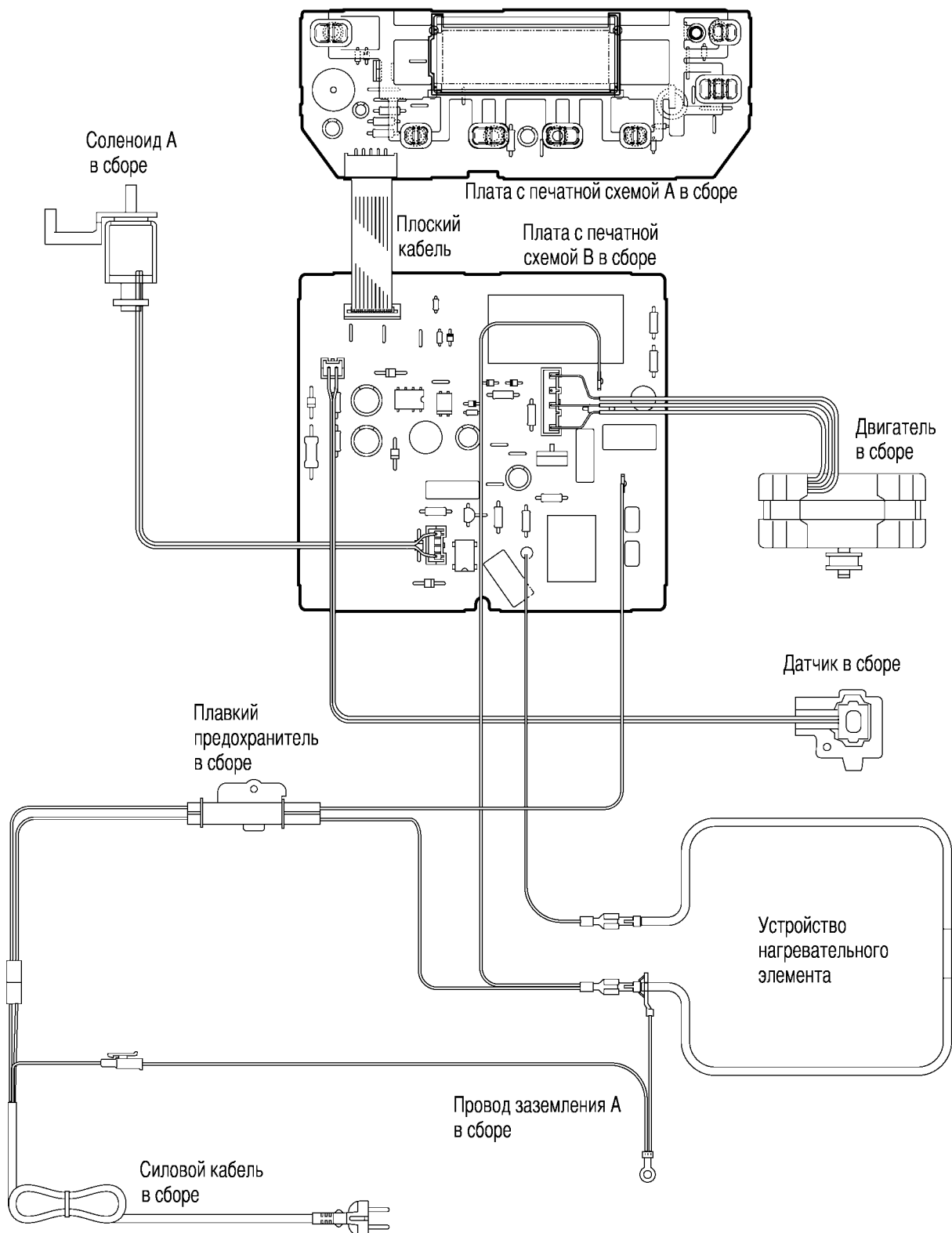
1. Сопротивление изоляции: Более 2 Мом при 500В постоянного тока
2. Напряжение изоляции: Более 1 мин. при 1000В переменного тока.
3. Рабочий ответ: Подтвердите, что устройство работает в «Тестовом режиме».

7 Wiring Connection Diagram

7.1. Схематическое представление

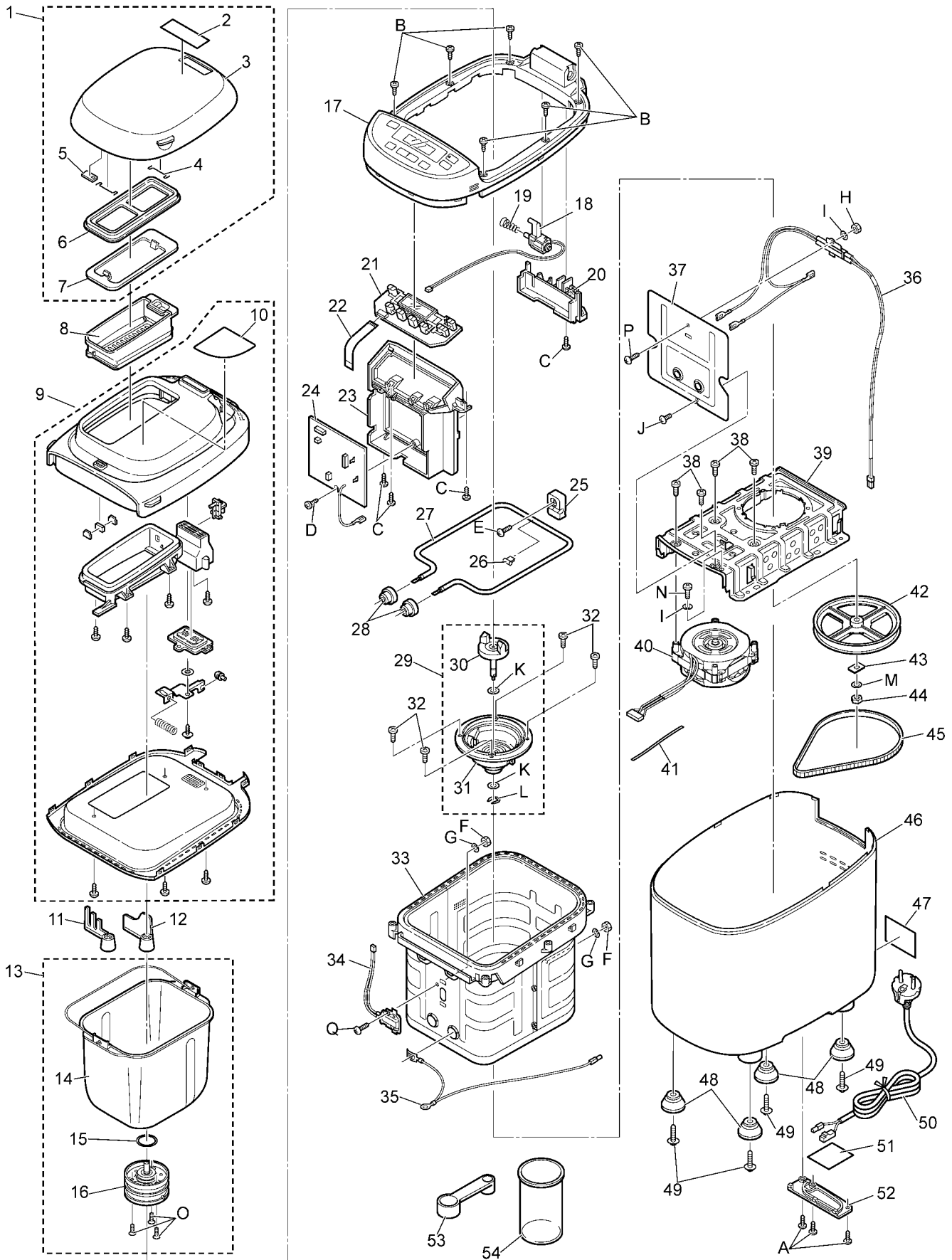


7.2. Основная схема электрических соединений



8 Exploded View and Replacement Parts List

8.1. РАСПОЛОЖЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ



8.2. СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Примечание: Важные замечания по технике безопасности

- Детали, отмеченные символом, имеют особые характеристики, важные для техники безопасности.
- «При замене любой из этих деталей используйте только детали, указанные производителем.»

Модель № SD-2501WTS

Safety	Ref. No.	Part No.	Part Name & Description	Pcs/Set	Remarks
				2501WTS	
<PARTS LIST>					
	1	ADA39K166-W0	Dispenser cover assy	1	
△	2	ADY02K166-W0	Caution label	1	
	3	ADD04E166-W0	Dispenser cover	1	
	4	ADD35-143	Fixing Spring	2	
	5	ADD37E165	Magnet Plate B	1	
	6	ADD34E165	Seal rubber	1	
	7	ADD30E165-H0	Middle Lid	1	
	8	ADA44E165-H0	Dispenser B assy	1	
	9	ADD79K166-W0	Top Lid assy	1	
	10	ADY06K166-W0	Menu label	1	
	11	ADD97E160	Kneading blade A unit	1	For Rye
	12	ADD96E160	Kneading blade B unit	1	
	13	ADA12E165	Bread pan assy	1	
	14	ADD84E165	Bread pan	1	
	15	ASD191U103-K	Packing	1	
	16	ADA29E165	Mounting shaft assy	1	
	17	ADB96K166W0S	Upper frame	1	
△	18	ADA40E165	Solenoid assy B	1	For Raisin
	19	ASD850-108-W	Coil spring A	1	
	20	ADB16E165-W0	Hinge cover	1	
△	21	ADR30K166	P.C.Board A assy	1	
△	22	ADP10E166	Flat cable	1	
	23	ADT01E165	Base for P.C.B.	1	
△	24	DR31E166	P.C.Board B assy	1	
	25	ADE09-163	Heater insulator A	1	
	26	ADE16-163	Fixing metal for heater	1	
△	27	ADA22B165	Heater	1	230V-550W
	28	ADE10E165	Heater insulator B	2	
	29	ADA25E165	Heater case base assy	1	
	30	ADE97A107	Connector lower unit	1	
	31	ADE98E165	Heater case base unit	1	
	32	ADJ17A115	Screw P	4	
△	33	ADE96B165	Heater case unit	1	W/No.25-28
△	34	ADA11E166	Sensor assy	1	
△	35	ADA30E166	Ground wire A assy	1	
△	36	ADA17E165	Thermal fuse assy	1	Blowout temp. is 142 degrees of centigrade.
	37	ADE03E166	Heat insulator	1	
	38	ASD938-101AD	Screw R	4	
	39	ADE01E165	Angle	1	
△	40	ADA10B147	Motor assy	1	W/TF
	41	ADP50-143	Bind wire A	3	
	42	ADF05E165	Pulley B	1	
	43	ASD867-100AW	Lock washer	1	
	44	ASD873-100BZ	Hexagon nut (special)	1	
	45	ADF01E165	Belt	1	
	46	ADB01E166-W0	Body	1	
△	47	ADY01K166	Rating plate	1	
	48	ADB09E160-H1	Rubber leg	4	
	49	ADJ14E160	Screw	4	
△	50	ADA24B165	Power cord assy	1	
△	51	AJ-236-20	Glass tape	1	
	52	ADP07E165-W0	Cord support	1	
	53	ASD911U112P0	Measuring spoon	1	
	54	ASD917-108-K	Measuring cup	1	
<SMALL STANDARDIZED METAL PARTS>					
	A	XTB4+10BFJ	Screw	3	
	B	XTB4+14BFC	Screw	6	
	C	XTB4+14BFJ	Screw	4	
	D	XTB4+14BFJ	Screw	1	

Safety	Ref. No.	Part No.	Part Name & Description	Pcs/Set	Remarks
				2501WTS	
	E	XTT4+17HFN	Screw	1	
	F	XNG4BFJ	Hexagon nut	2	
	G	XWA4BFJ	Spring washer	2	
	H	XNG4BFJ	Hexagon nut	1	
	I	XWA4BFJ	Spring washer	2	
	J	XTT4+8FFN	Screw	1	
	K	X28XL5000	Motor washer A	2	
	L	XUE6FP	U-clip	1	
	M	XWG5E10FJ	Washer	1	
	N	XTN4+10FFJ	Screw	1	
	O	XSS4+8UW	Screw	3	
	P	XSN4+8FFJ	Screw	1	
	Q	XTT4+8FFN	Screw	1	
<PACKING SPECIFICATIONS>					
		ADZ01K166-W0	Carton	1	
		ADZ02E165	Upper cushion	1	
		ADZ03E166	Lower cushion	1	
	⚠	ADZ50K166	Operating instructions	1	
		ADZ06E165	Protection board	1	
		ASD749-100	Lid protection sheet	1	
		ADZ51K166	Warranty card	1	

8.3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВКЕ

