

Service Manual

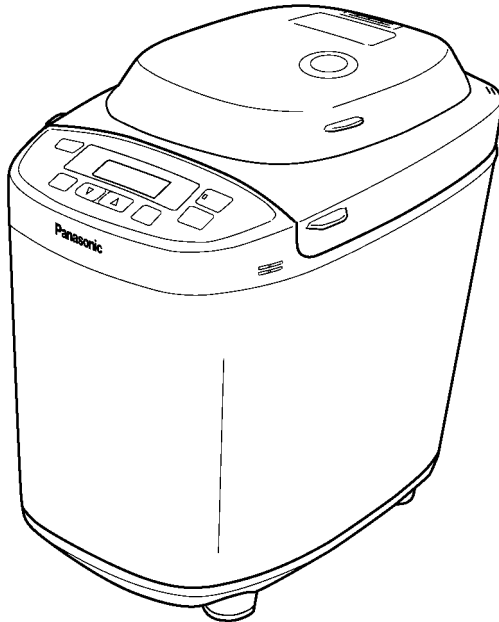
Automatic Bread Maker

Model No. **SD-ZB2502BTS**

Chassis

Product Color Black

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 -----	41	
8 Exploded View and Replacement Parts List -----	43	




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 7,6 кг
Аксессуары (входит в комплект)	Мерная чашка, мерная ложка

3 Location of Controls and Components

Описание/Аксессуары

Основной блок

Диспенсер для изюма и орехов

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).

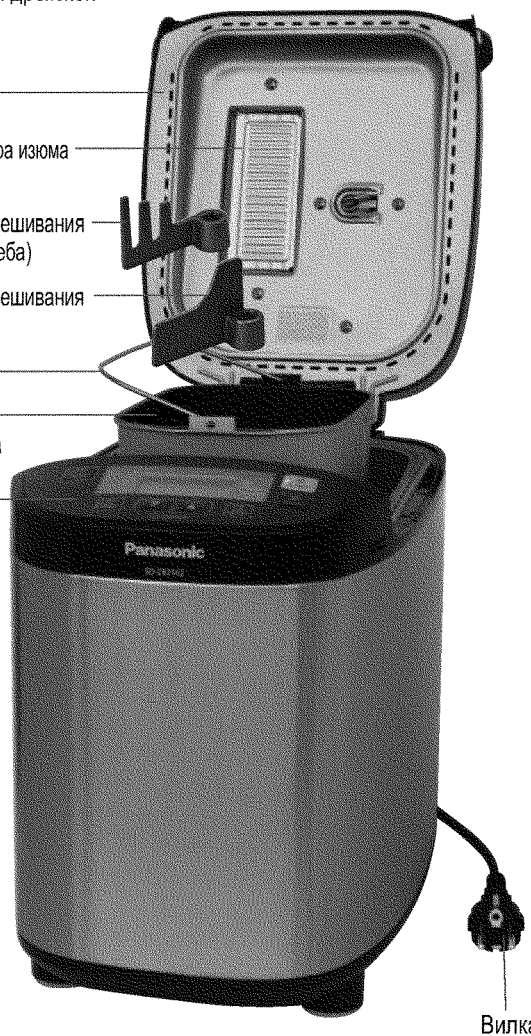
См. стр.17 для ингредиентов, которые могут быть помещены в диспенсер изюма и орехов.



Крышка диспенсера
Диспенсер для дрожжей

Крышка
Клапан диспенсера изюма и орехов
Лопатка для замешивания (для ржаного хлеба)
Лопатка для замешивания (основная)
Ручка
Форма для выпечки хлеба

Панель управления
Защитную пленку можно удалить и выбросить.



Вилка

Аксессуары

Мерная чашка
для измерения жидкостей

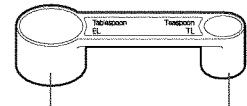
(макс. 310 мл)



• 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

■ Статус работы

- : отображается для текущей стадии программы. Ингредиенты регулируются на стадии 'Выстаивание' перед замешиванием.
- ⚡ : отображается в случае возникновения проблем с электропитанием.

■ Время, оставшееся до полной готовности

Также в случае добавления ингредиентов вручную на дисплее будет отображаться время, оставшееся до закладки дополнительных ингредиентов согласно программе.



Размер

Выберите размер хлеба. Доступные меню приведены на стр. 12.

- XL ↑
- L ↑
- M ←

Цвет корочки

Выберите цвет корочки. Доступные меню приведены на стр. 12.

- Темная ↑
- Средняя ↑
- Светлая ←

Старт

Нажмите эту кнопку для запуска программы.

Меню

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать меню. На экране отобразится номер меню, и при каждом нажатии на эту кнопку номер меню будет меняться на следующий.
(Нажмите и удерживайте кнопку для быстрого перехода)
Информацию по номерам меню см. на стр. 12 и 13.

Таймер

Установите таймер отсрочки (время до готовности хлеба) или задайте время выпечки/приготовления для меню 12, 23 и 24.
'▲' Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время.
'▼' Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время.

Стоп

Нажмите эту кнопку для отмены/остановки программы.
(Для отмены/остановки, удерживайте кнопку более 1 секунды)

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

4 Operating Instructions

4.1. Перед началом использования

Ингредиенты для выпечки хлеба

Мука

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

- Муку необходимо взвесить на весах.

Белая мука получается при размолоте 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 размолота пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящей для выпечки хлеба является мука с помечкой – 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 размолота зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеку 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 перегреву 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 полблюдозерныя (Triticum polposissim: также называемая мягкой спельтой), которая не подходит для изготовления хлеба. Следует использовать спельту (в меню 10, 11, 12 или 22)

Вода

- Используйте обычную воду из крана
- В меню 02, 05, 07, 09, 17 и 19 следует использовать просеяную воду в холодной помешени.
- В меню 07, 08, 10, 11, 17, 18, 19, 21 и 22 следует использовать охлажденную воду в теплом помешении.
- Всегда открывайте крышку с помощью измерительной 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

(сахарный песок, коричневый сахар, мед, патока и т.д.)

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. больше молока может прожечь.
- Уменьшите количество воды пропорционально количеству молока.

Русский

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, не всегда 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 положите хлебопекарную смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды. После этого положите отмеренное количество дрожжей в диспенсер для дрожжей.
- ② Задайте программу работы машины согласно типу муки, входящей в смесь, и начните выпекание.
- Пшеничная мука, серая мука → меню 01
- Цельная мука, смешанная мука → меню 04
- Ржаная мука → меню 07

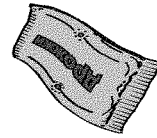
Вы можете улучшить вкус вашего хлеба, добавив другие ингредиенты:

Яйца	Улучшают пищевую ценность и цвет хлеба (Количество воды должно быть пропорционально уменьшено). Взвесьте яйца при их добавлении.
Отруби	Повышают содержание волокон в хлебе. <ul style="list-style-type: none">• Используйте макс. 75 мл (5 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	Меню	Опции				Процессы				Всего
		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выраживание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА		
01	Основной	●	●	●	30 мин–60 мин	15–30 мин ¹ 1 час–20 мин	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50–55 мин	4 часа–4 часа 5 мин	
02	Основной быстрый	●	●	—	—	15–20 мин	примерно 1 час	35–40 мин	1 час 55 мин–2 часа	
03	Основной с изюмом	●	●*	●	30 мин–60 мин	15–30 мин ¹ 2 часа 20 мин	1 час 50 мин–2 часа 20 мин	50 мин	4 часа	
04	Диетический	●	—	●	1 час–1 час 40 мин	15–25 мин ¹ 2 часа 50 мин	2 часа 10 мин–2 часа 50 мин	50 мин	5 часа	
05	Диетический быстрый	●	—	—	15 мин–25 мин	15–25 мин ¹ 1 час–40 мин	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 ¹ 2 часа 50 мин	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 ¹ 2 часа 45 мин	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 ¹ 2 часа 45 мин	1 час 50 мин–2 часа 45 мин	55 мин	4 часа 30 мин	
12	Выпечка	—	—	—	—	—	—	30 мин–1 час 30 мин	1 час 30 мин	

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

*3 Период замеса включает период подъема.

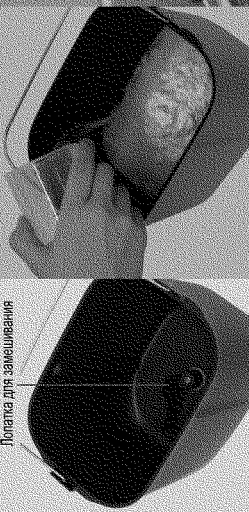
* Хлебобулочные будут работать в период подъема в течение периода подъема (чтобы обеспечить оптимальное развитие плесени).

Русский

Номер Меню	Меню	Опции				Процессы				Всего
		Размер	Цвет корочки	Таймер	Выраживание температуры	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ	ВЫПЕЧКА		
13	Основной	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин ¹ 1 час–30 мин	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин	
14	Основной с изюмом	—	—	—	30 мин–50 мин	15–30 мин ¹ 1 час–30 мин	1 час 10 мин–1 час 30 мин	—	2 часа 20 мин	
15	Диетический	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин ¹ 2 часа	1 час 30 мин–2 часа	—	3 часа 15 мин	
16	Диетический с изюмом	—	—	—	55 мин–1 час 25 мин	15–25 мин ¹ 2 часа	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) примерно 7–15 мин	(ЗАМЕС) примерно 10 мин	(ПОДЪЕМ) примерно 10 мин	45 мин	
21	Однозерновой	—	—	—	30 мин–1 час 5 мин	15–30 мин ¹ 1 час 55 мин	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 ¹ 1 час 55 мин	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	

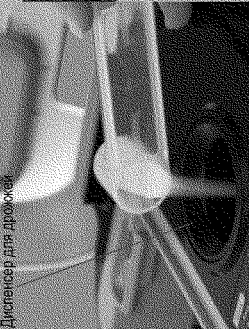
Выпечка хлеба

Лопатка для замешивания



Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба

Диспенсер для дрожжей

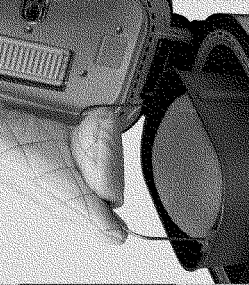


См. стр. 21-23 для Рецепты хлеба

Установите программу и нажмите пуск



Выньте хлеб

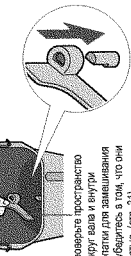


1 Выньте форму для выпечки хлеба и установите лопатку для замешивания

- 1 Поверните форму для выпечки хлеба вокруг своей оси
- 2 Выньте ее.



- 3 Наденьте лопатку для замешивания жестко на вал.



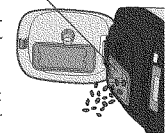
Проверьте пространство между лопаткой для замешивания и убедитесь в том, что они чистые. (стр. 31)

- Для выпечки ржаного хлеба используйте специальную лопатку для замешивания.
- Лопатка свободно установлена, но она должна касаться дна формы для выпечки хлеба.



Выпечка хлеба с добавлением ингредиентов (стр. 17)

- 1 Очистите и просушите заранее
- 2 Поместите ингредиенты.
- 3 Закройте крышку.

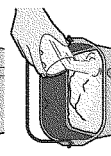


2 Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба

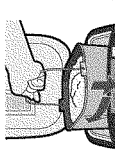
- 1 Поместите сухие ингредиенты, кроме сухих дрожжей (мука, сахар, соль и т.д.)
- Муку необходимо взвесить на весах.



- 2 Влейте воду и другие жидкости.

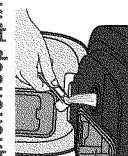


- 3 Согретье воду и муку с внешних поверхностей формы.
- 4 Установите форму в хлебопечку, слегка повернув ее по часовой стрелке.
- 5 Закройте крышку.
- Не открывайте крышку, пока хлеб не будет полностью готов (иначе это отрицательно скажется на его качестве).



3 Поместите сухие дрожжи в диспенсер для дрожжей.

Если в диспенсер для дрожжей поступает влага, промойте ее салфеткой. (Не трите диспенсер для дрожжей, иначе это может привести к созданию электростатического заряда, который помешает дрожжам высвободиться в форму для выпечки хлеба.)

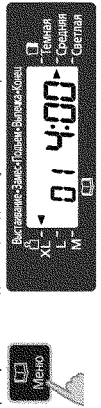


4 Вставьте вилку хлебопекарни в розетку 220-230 В



5 Выберите меню выпечки

(Отображается на дисплее, когда выбрано меню '01'.)



- См. стр. 12 относительно возможного размера и корочки
- 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.

→ Укажите таймер на 9:30 (9:30 мин от настоящего момента).



• Одно нажатие на кнопку изменит значение таймера на 10 минут (удерживайте кнопку для более быстрого перехода)

6 Нажмите кнопку 'Старт'



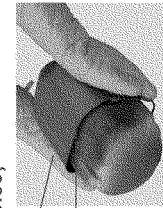
- Ожидаемое время до завершения выбранной программы
- Если вначале была нажата кнопка 'Старт', то начнется выполнение меню 01.

7 Выключите питание

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



8 Немедленно выньте хлеб,



Ручьями формы для выпечки хлеба

пусть остынет, например, на решётке ржаной корки, тем не менее, выньте хлеб из хлебопекарни, чтобы он остыл, прибор будет продолжать поддерживать тепло для уменьшения конденсации пара внутри буханы.

9 Отключите питание (взявшись за вилку)

- Если вы не нажмете кнопку 'Стоп' и не вынете хлеб из хлебопекарни, чтобы он остыл, прибор будет продолжать поддерживать тепло для уменьшения конденсации пара внутри буханы.
- Хотя это и усложнит образование ржаной 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. Поэтому охлаждайте хлеб на решётке, 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'.)



2 Запустите устройство



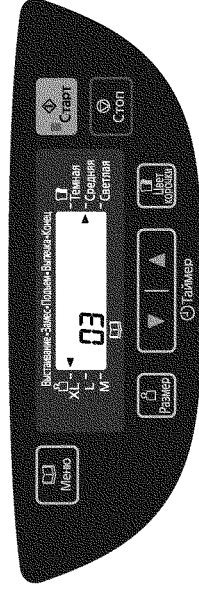
- Загорится индикатор начала приготовления.

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...



Добавка дополнительных ингредиентов в хлеб или тесто

Выбрав одно из меню приготовления с иском (03, 06, 11, 14, 16 или 22), вы сможете смешать ваши любимые ингредиенты с тестом для приготовления всех видов хлеба с добавками.



Просто поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер или прямо в форму хлебопекарни перед запуском.

Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты

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



Сухофрукты

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



Орехи

- Мелко размелите.
- Орехи маскируют вкус скрепящих, поэтому избегайте их чрезмерной добавки.



Семенчи

- Использование больших, твердых семенчи может привести к образованию царапин на покрытии диспенсера и формы для выпечки хлеба.

Травы

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

Вегчана, салжи

- 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, заспиртованные фрукты

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



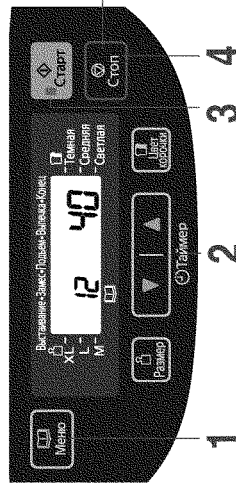
Мягкий сыр, шоколад



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

• Руководствуйтесь рецептом для определения количества для каждого ингредиента.

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.

1 Выберите меню '12'



2 Задайте время выпечки



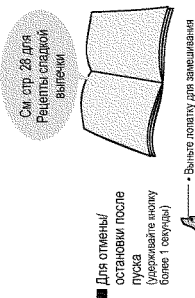
3 Запустите устройство



- Окмидаемое время до завершения выбранной программы
- Заскрипит индикатор начала приготовления.

4 Нажмите "Стоп", когда машина подает звуковой сигнал, и на панели будет мигать индикатор "Конец", проверьте готовность, и выньте форму

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если процесс выпечки не завершен → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать плавучи. 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)

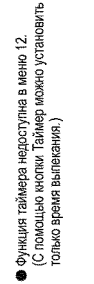


Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)

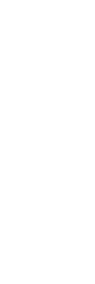
Выньте лопатку для замешивания

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

1 Выберите меню '12'



2 Задайте время выпечки



3 Запустите устройство



- Окмидаемое время до завершения выбранной программы
- Заскрипит индикатор начала приготовления.

4 Когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор "Конец", выньте форму для выпечки хлеба

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать плавучи. 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.)

Приготовление варенья



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

1 Выберите меню '23'



2 Задайте время выпечки



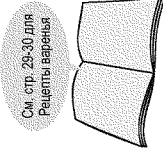
3 Запустите хлебопечкарню



- Заскрипит индикатор начала приготовления.

4 Когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор "Конец", выньте форму для выпечки хлеба

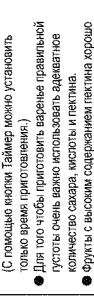
- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать плавучи. Каждый раз это время должно составлять от 10 до 40 минут. Таймер начнет работать снова, показывая 1 минуту, когда хлебопечкарня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



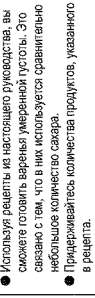
Для отмены/остановки после пуска (удерживайте кнопку более 1 секунды)

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

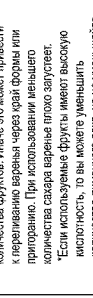
1 Выберите меню '23'



2 Задайте время выпечки



3 Запустите хлебопечкарню

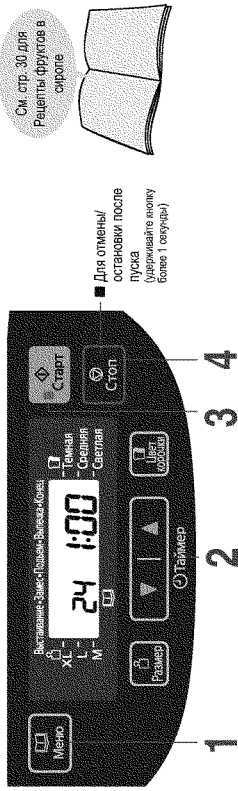


- Заскрипит индикатор начала приготовления.

4 Когда раздастся 8 коротких звуковых сигналов, и на панели управления будет мигать индикатор "Конец", выньте форму для выпечки хлеба

- Мигающий индикатор начала приготовления погаснет.
- Если приготовление не закончилось → Повторите шаги 1-3 (Дополнительное время приготовления можно устанавливать плавучи. 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.)

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 хлебопечкарню и включите прибор в розетку.

1 Выберите меню '24'



- Функция таймера недоступна в меню 24. (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 перемешиватель шумовкой, когда приготовление завершится. Аккуратно выложите сироп на фрукты и оставьте остывать.

2 Установите время приготовления



3 Запустите хлебопечкарню



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 хлебопечкарня нагреется. Увеличьте время до нужного значения, нажав кнопку таймера.)

Уход и чистка

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

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

Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удаляйте возможные остатки теста, и промойте их водой.

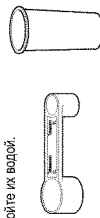


- Если невозможно вымыть лопатку для замешивания, оставьте ее в теплой воде в течение 5-10 минут. Не погружайте форму в воду.



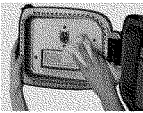
Мерная ложка и чашка

Вымойте их водой.



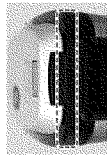
Крышка

Протрите влажной тканью



Отверстие для выхода пара

Протрите влажной тканью



Русский

Уход и чистка

Крышка диспенсера

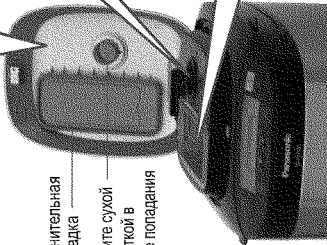
Выньте и вымойте ее водой.

- Поднимите крышку диспенсера на угол приблизительно 75 градусов. Выравнивайте соединения и потяните на себя для снятия или нажимайте осторожно назад под тем же углом для прикрепления. (Сначала подожмите, она будет сниться горячей).
- Будьте осторожны и не повредите уплотнение (повреждение может привести к утечке пара, конденсации или деформации).



Уплотнительная прокладка

Протрите сухой салфеткой в случае попадания воды.



Диспенсер для дрожжей

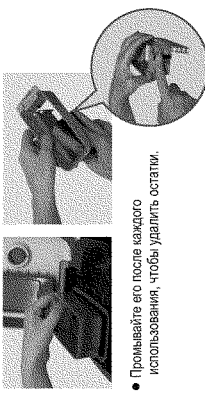
Протрите влажной салфеткой и оставьте высохнуть естественным путем.

- Если использовать сухую салфетку, то это может создать электростатический заряд, и сухие дрожжи не будут высыпаться в форму для выпечки.



Диспенсер для изюма и орехов

Выньте и вымойте его водой.

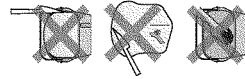


- Промывайте его после каждого использования, чтобы удалить остатки.

Для защиты антипригарного покрытия

На форму для хлеба и лопатку для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее выемку хлеба. Чтобы избежать его повреждения, следуйте приведенным ниже инструкциям.

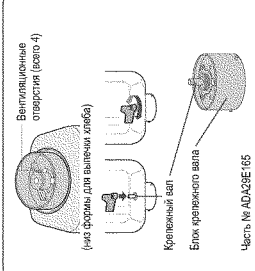
- Не пользуйтесь твердыми приборами, например, ножом или вилкой, во время выемки хлеба из формы. Если у вас возникают трудности с извлечением хлеба из формы, см. стр. 35.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопатки для замешивания. Если лопатка находится внутри, подождите, 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 какими-либо абразивами, например, чистящими порошками или жесткими губками.



- Твердые, абразивные или острые ингредиенты, например непрошенная мука, сахар, или добавки ореха и семян могут повредить антипригарное покрытие формы для хлеба. При использовании большого порции ингредиентов разделите их на меньшие части. Проконсультируйтесь с рекомендуемыми объемами, указанными в рецептах.

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 вставили лопатку для замешивания в форму 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 хлеба 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 поднялось и рассталось. Вода была недостаточно и активировалось устройство защиты двигателя. Это происходит только при переруле прибора двигателя пришлось работать на предельной мощности. Обратитесь к продавцу или в сервисный центр для консультации. В следующий раз, проверьте рецепт и отмеряйте правильное количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки. Вы забыли вставить лопатку для замешивания. Сначала убедитесь в том, что вы вставили лопатку (стр. 14). Крепежный вал для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается. Если крепежный вал для замеса не вращается, когда вставлена лопатка, необходимо заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic).
Тесто вытекает/дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> 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 крепежный вал для замеса вращается правильно. Если крепежный вал не вращается при прикреплении лопатки, вам потребуется заменить блок крепежного вала (обратитесь к продавцу или в сервис-центр Panasonic). 
Края моего хлеба опухли, а нижняя часть мокрая.	<ul style="list-style-type: none"> Вы оставили хлеб в форме для выпечки хлеба слишком долго после выпечки. Сразу выньте 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 переключается на валу (это не является неисправностью).
Я чувствую запах горелого при выпечке хлеба. Дым выходит из отверстия выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, ингредиенты пропалились на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество муки, жира или других ингредиентов могут быть выжарены из формы для выпечки хлеба во время смешивания. Просто слегка прогрейте элемент после выпечки, после того, как хлебопечка остынет. Выньте форму из хлебопечки 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
Мой хлеб не поднимается	<p>[Обычный хлеб]</p> <ul style="list-style-type: none"> Качество клейковины в вашей муке неадекватное, или вы не используете хлебопечерную 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 партию муки. Тесто стало слишком твердым, так как вы добавили мало жидкости. Хлебопечерная 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 повлияла жидкость перед замешиванием Проверьте, что вы положили ингредиенты в правильном порядке согласно инструкции, и добавили воду и жидкости в самом конце (стр. 14). Проверьте рецепт и отмеряйте 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-однозерянка использовалась для приготовления особого вида хлеба, и/или когда использовалось много других видов муки, помимо цельнозерновой. При использовании в рецепте более двух видов муки часть степенной муки должна составлять до 60%. Часть ржаной и рисовой муки должна составлять 40% от общего количества муки, а ржаневоы - 20%.
Верх моего хлеба - неровный	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали чрезмерное количество дрожжей, или вы использовали мерную ложку. Вы добавили слишком много жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды, чем другие, попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Мой хлеб слишком рыхлый	<ul style="list-style-type: none"> Качество вашей муки не удовлетворительное. Попробуйте муку другого производителя. Вы использовали слишком много жидкости. Попробуйте уменьшить количество воды на 10-20 мл.
Мой хлеб, поднявшись, провалился после поднятия.	<ul style="list-style-type: none"> Вы используете чрезмерное количество дрожжей/воды. Проверьте рецепт и отмерьте правильное количество с помощью прилагаемой мерной ложки (дрожжи/чашки) (вода). Проверьте, чтобы излучение количества воды не поступило из других ингредиентов. Аккуратно взвесьте муку с помощью весов.
Мой хлеб слишком сильно поднялся	<ul style="list-style-type: none"> Вы используете 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 выпечь хлеб из формы и снова запустить цикл с новыми ингредиентами.
Почему мой хлеб получился впрямь 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 жидкости, 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 жидкости, входящей в комплект.

Проблемы и способы их устранения

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

Проблема	Причины → способы устранения
Сумме дрожжи не высалаются в форму для выпечки.	<ul style="list-style-type: none"> Время активации диспенсера для дрожжей зависит от программы, меню и температуры в помещении. В диспенсере для дрожжей содержится влага, или накопился электростатический заряд. Протрите влажной салфеткой и оставьте высохнуть естественным путем. Сумме дрожжи промокли. Используйте новую порцию сухих дрожжей.
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 диспее появляется надпись «H1».	<ul style="list-style-type: none"> Произошел сбой в подаче электроэнергии в течение длительного периода времени (выключили свет, выключили холодильник, или имеется другая неисправность с питанием). Хлебопечка будет работать снова, если питание восстановлено в течение 10 минут, но конечный результат может пострадать.
На диспее появляется «0».	<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, выключили свет, выключили холодильник, или произошла авария на электросети). Выньте тесто и снова запустите хлебопечку с новыми ингредиентами.
На диспее отображается «H01-H102».	<ul style="list-style-type: none"> На диспее отображается ошибка в работе хлебопечки. Обратитесь по месту покупки прибора или в сервисный центр Palazonic.
На диспее появляется надпись «U50».	<ul style="list-style-type: none"> Устройство слишком горячее (выше 40°C). Также может произойти при непрерывном использовании. Пусть устройство охладится ниже 40°C до его повторного использования [U50 исчезнет].

Русский

Проблема	Причины → способы устранения
Полета 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 выньте его из формы. Некоторые типы муки требуют больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз. Корочка образовалась под лопаткой. Может лопатку и ее вал после каждого использования.
Корочка мнется и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> Водной пар, оставшийся 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 менее 08 или установите цвет корочки на «Темная», или даже поместите хлеб в духовку и выпекайте дополнительные 5-10 минут при 200°C. Снова отпечете в духовке для газовой духовки.
Мой хлеб липкий и ломти неравные.	<ul style="list-style-type: none"> Он был слишком горячим, когда вы его разрезали. Дайте хлебу остыть на решетке до его разреза, 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 получению ожогов или возгоранию. После этого несколько раз встряхните 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. Поставьте форму для выпечки в раковину и наполните ее теплой водой. Оставьте форму для выпечки замоченной в воде до тех пор, пока прилипшие продукты не размокут, или лопатка не отделится. Когда пригоревшие продукты размокут, поместите форму мягкой губкой или тп. Будьте осторожны с горячей водой.
Варенье перелачивается черта края.	<ul style="list-style-type: none"> Используется слишком большое количество фруктов. Используйте только указанные 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. Используйте 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

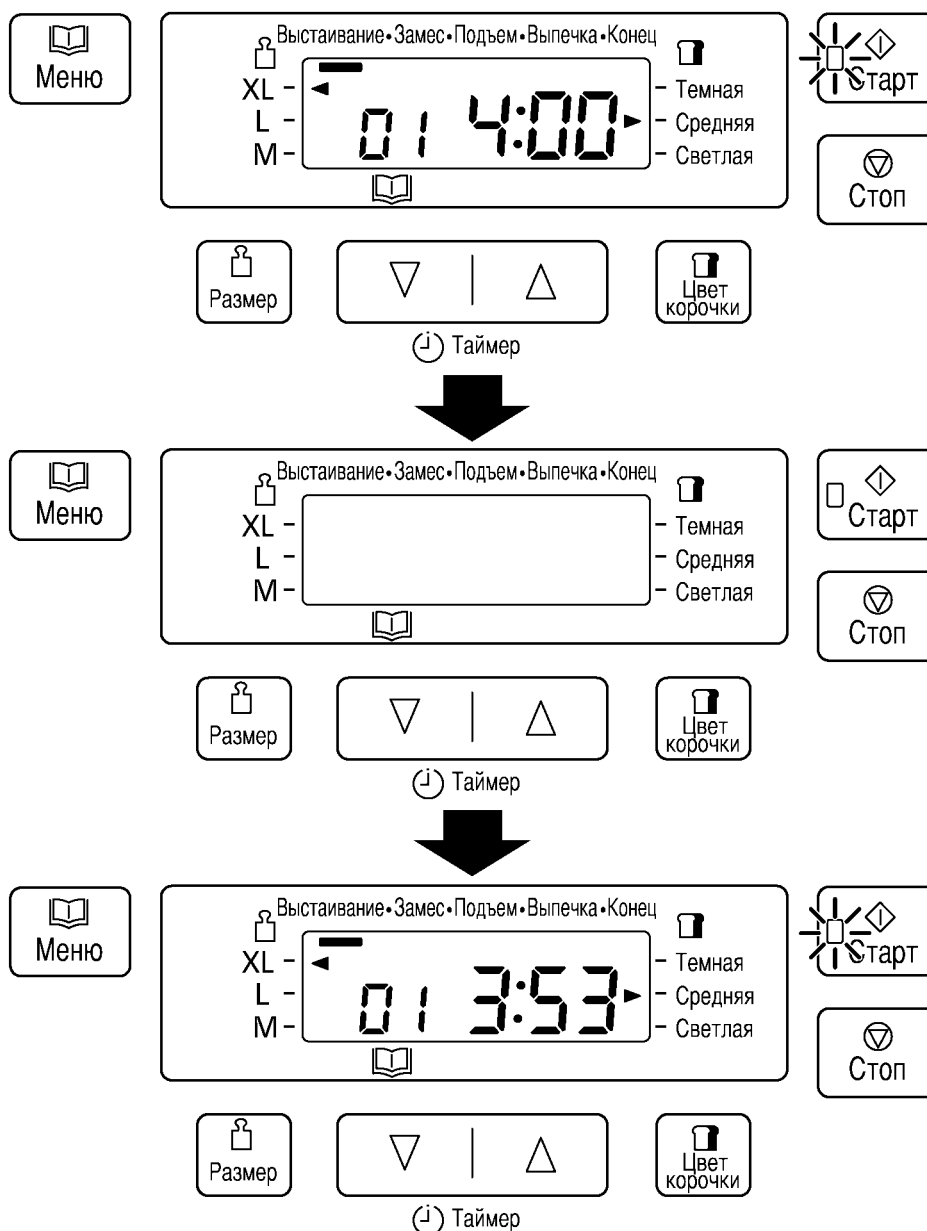
- Перевод основного корпуса в режим низкого потребления электричества и поддержание низкого напряжения.
- Обнаружение нормального возврата электропитания и возврат в исходное состояние.
- ДД / ИД: ВЫКЛ.
- Во время приготовления, сохраните информацию об отключении.
- Если время отключения превысило десять 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

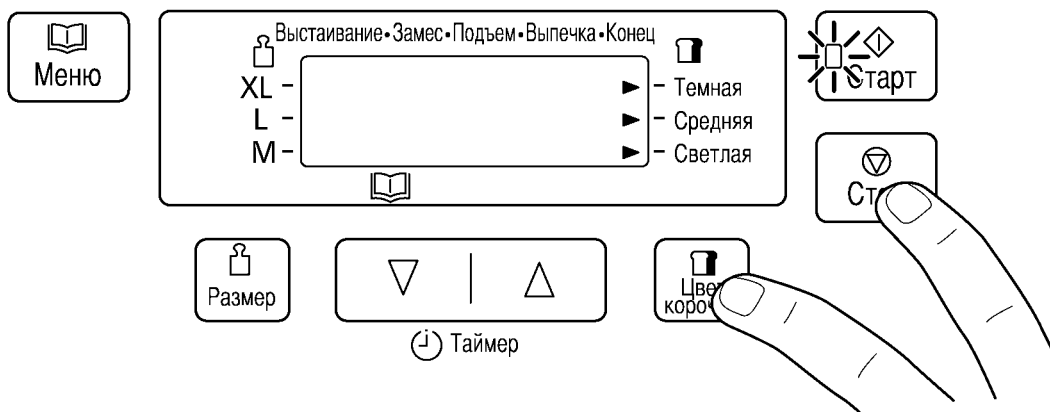
1. Режим «тестирования основного корпуса»

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



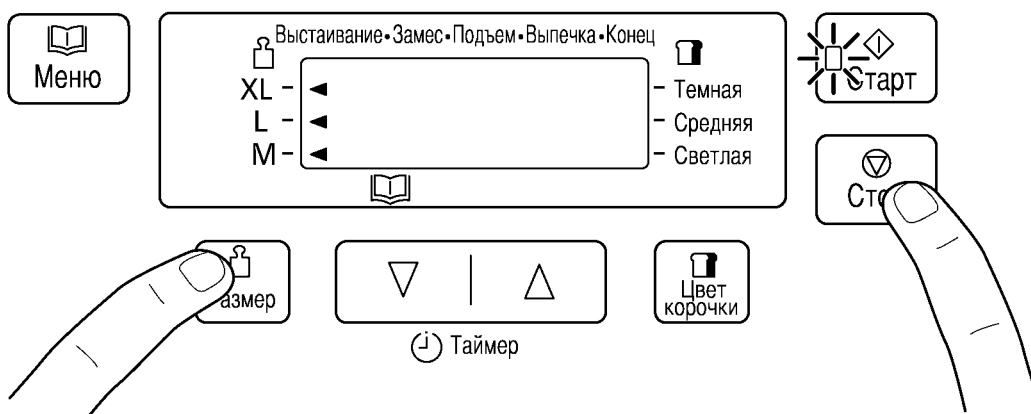
2. Режим «подтверждения ДД» (во время тестирования основного корпуса)

Кнопка «Цвет корочки» + кнопка «Стоп»



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

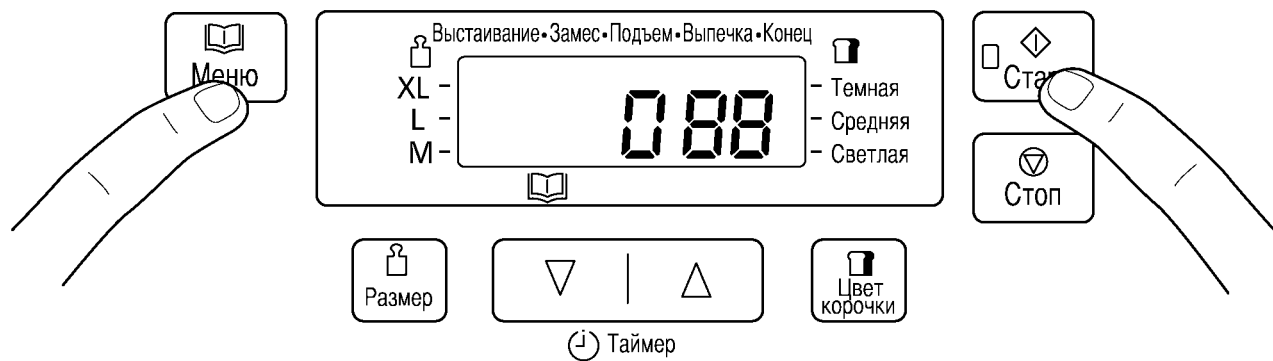
Кнопка «Размер» + кнопка «Стоп»



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».



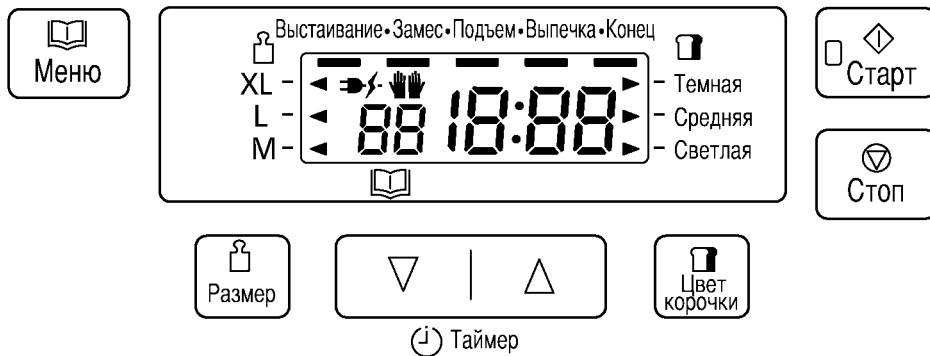
Полученные эффекты

- 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.

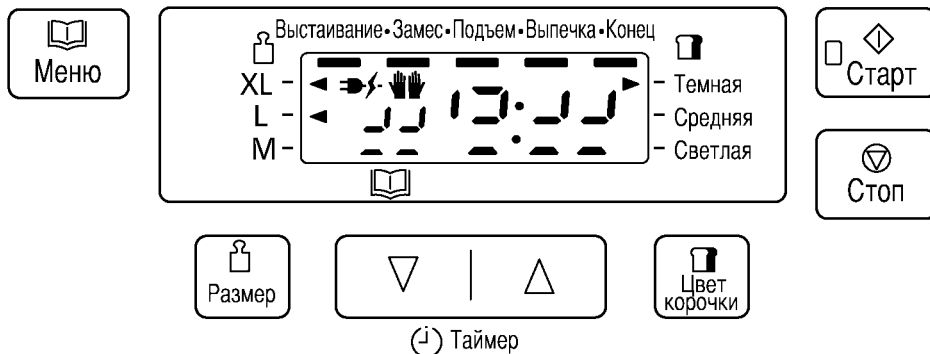
Способ устранения неисправности

- 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 работы соленоида/двигателя (Раздел 2)

Порядок работы

1. Нажмите на кнопку «Таймер вниз».

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.



5.3.4. 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.



5.3.5. Режим диагностики датчика

Порядок работы

1. Нажмите кнопку «Размер».

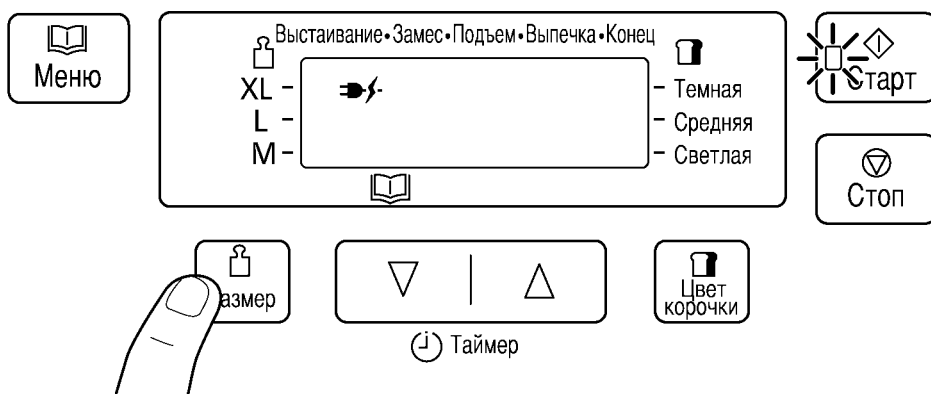
Полученные эффекты

- 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.



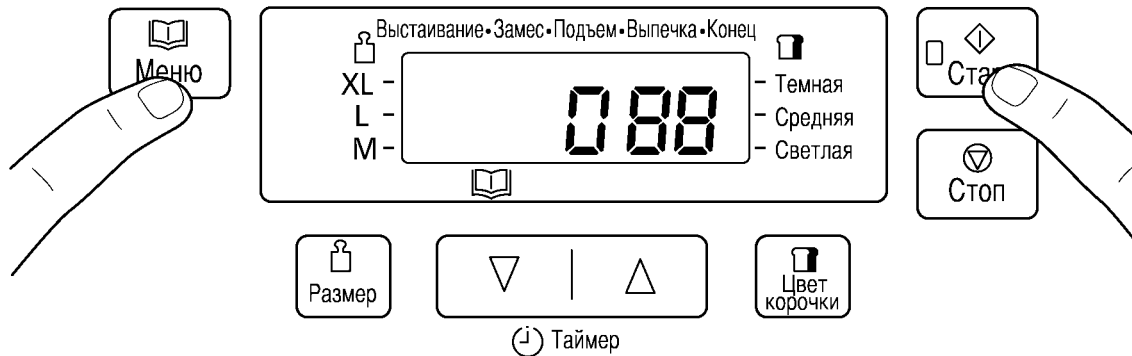
5.3.6. Режим продления активации звуковой сигнализации

Порядок работы

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

Полученные эффекты

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



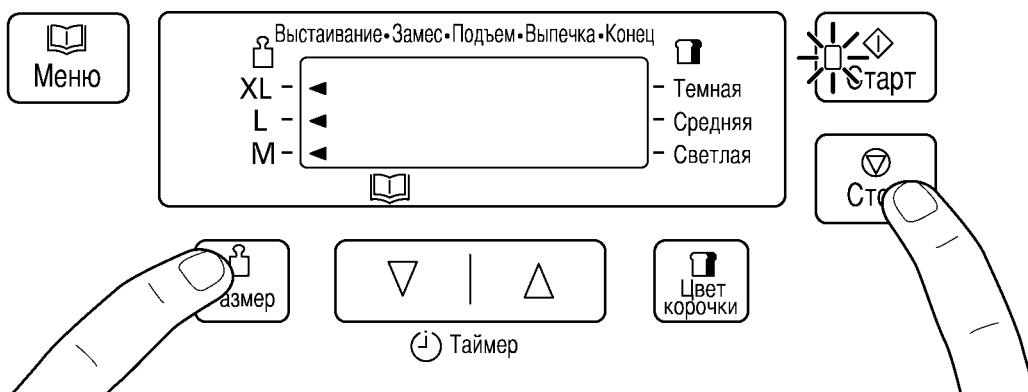
5.3.7. Режим тестирования работы соленоида для диспенсера изюма

Порядок работы

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

Полученные эффекты

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

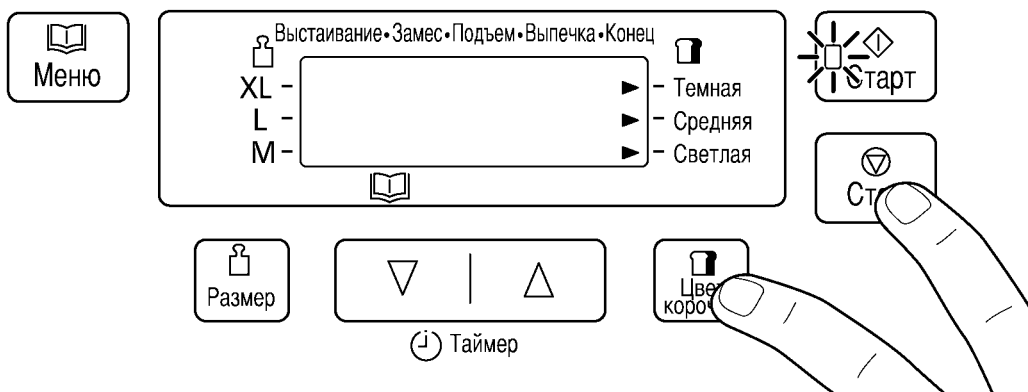


5.3.8. Режим тестирования работы соленоида для диспенсера дрожжей



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>

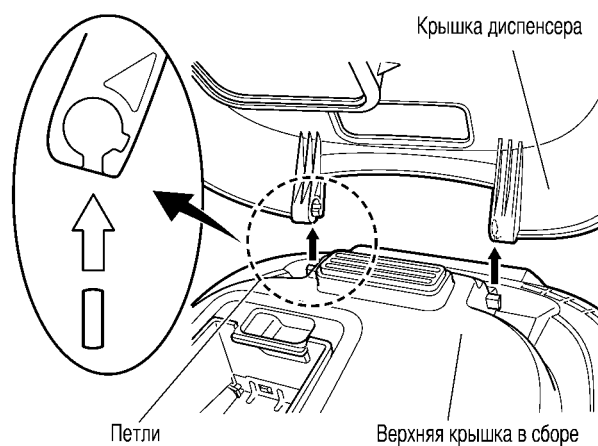
 Осторожно	
	<p>Не используйте плату с печатной схемой повторно после ремонта, если печатный образец платы с печатной схемой отсоединен.</p>

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

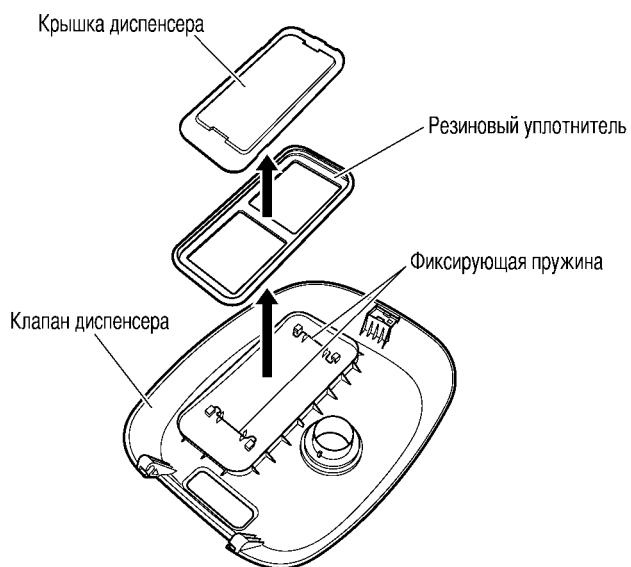
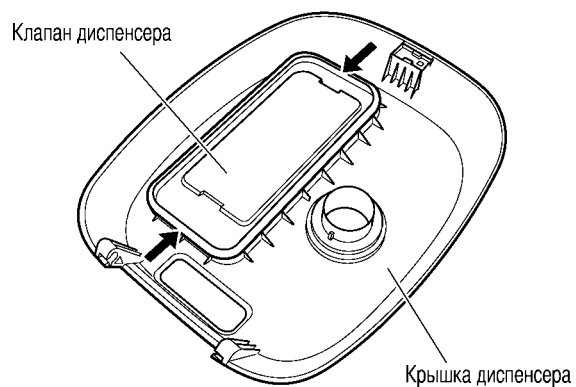
1. Снимите крышку диспенсера с петель.



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.

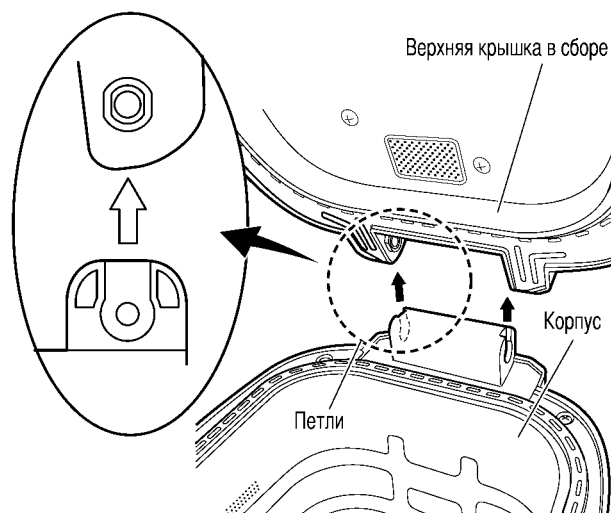
Советы по сборке

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



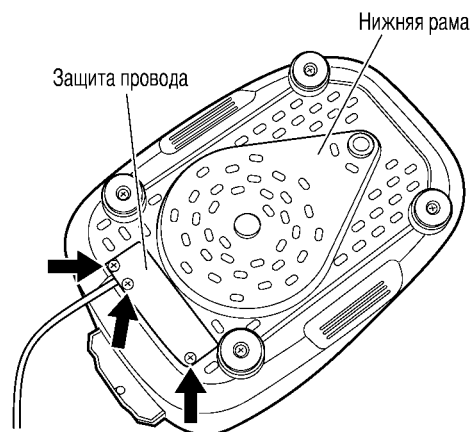
6.2. Верхняя крышка в сборе

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

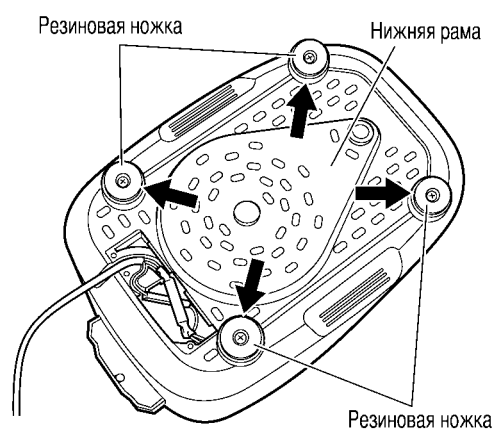


6.3. Корпус и другие детали

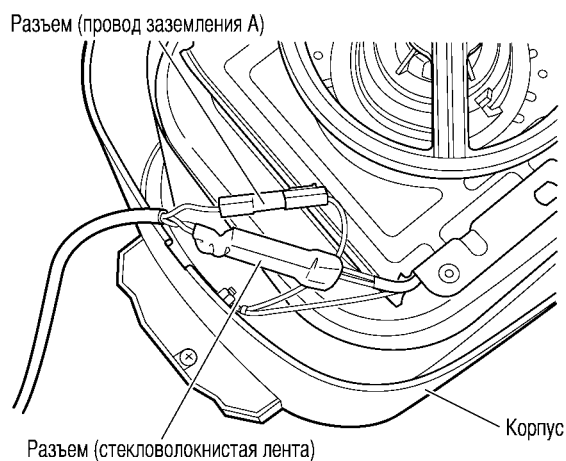
1. Далее вид снизу.
2. Открутите 3 болта и отсоедините защиту провода.



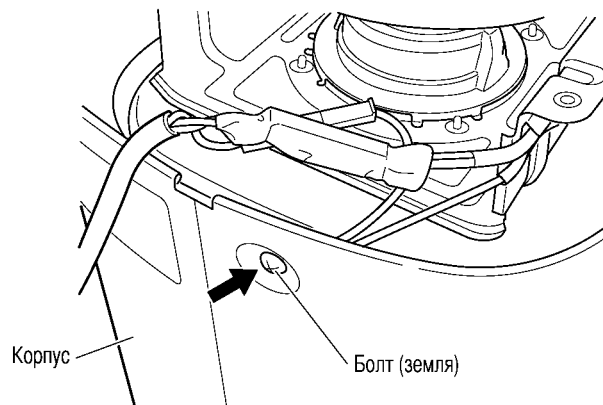
3. Открутите 4 болта для фиксирования резиновых ножек, и отсоедините их.
4. Отсоедините нижнюю раму.



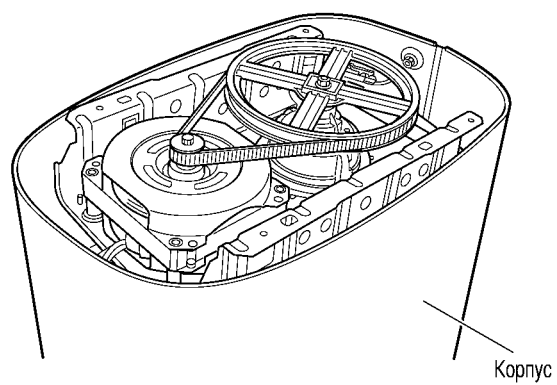
5. Снимите стекловолоконную ленту и отсоедините разъем сетевого провода в сборе.
6. Отсоедините разъем для провода заземления А в сборе.



7. Открутите болт и гайку, а затем отсоедините провод заземления А.

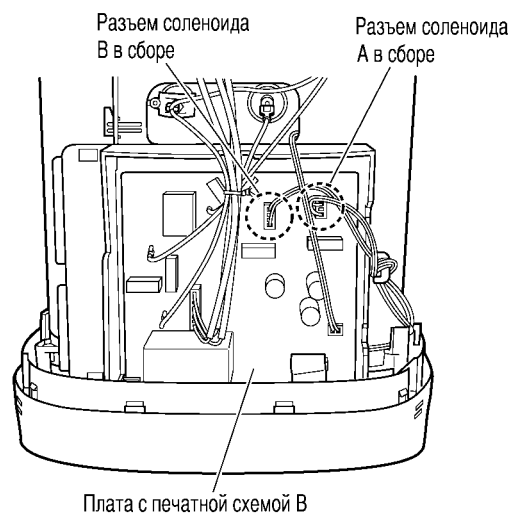


8. Снимите корпус.

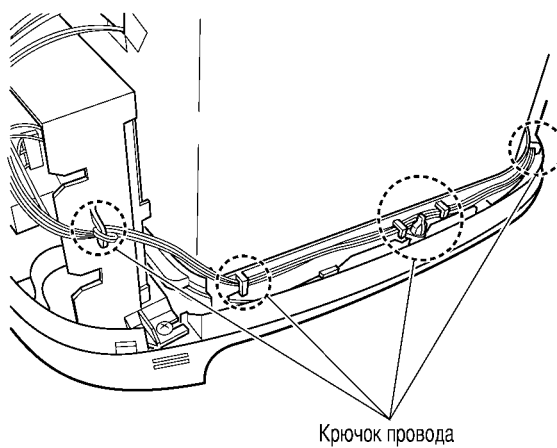


6.4. Соленоид В в сборе

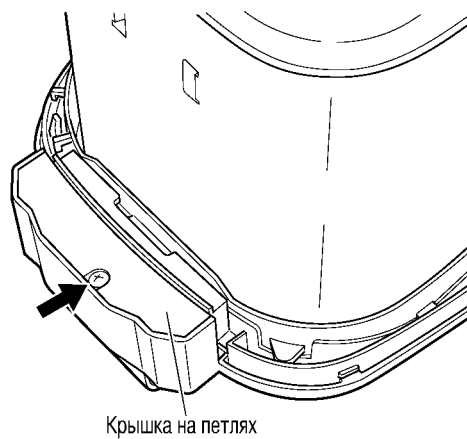
1. Отсоедините вводный провод (соленоид В в сборе) от платы с печатной схемой



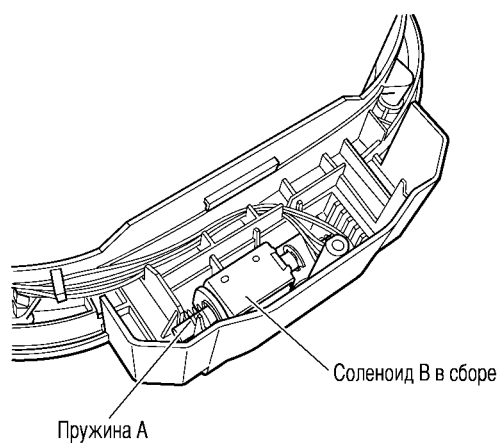
2. Снимите вводный провод с крючков.



3. Открутите болт и снимите крышку на петлях.

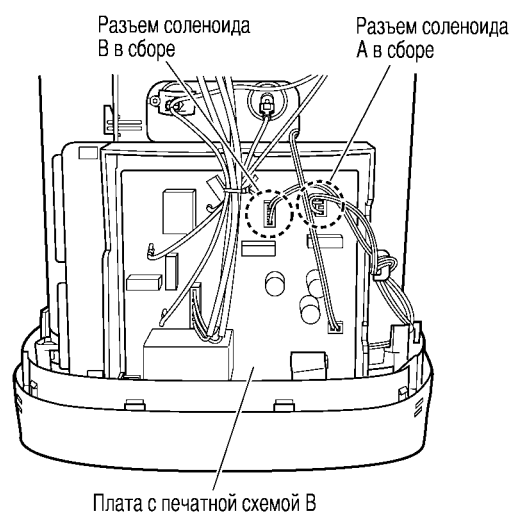


4. Отсоедините соленоид В в сборе, фиксирующую плату соленоида и пружину А.

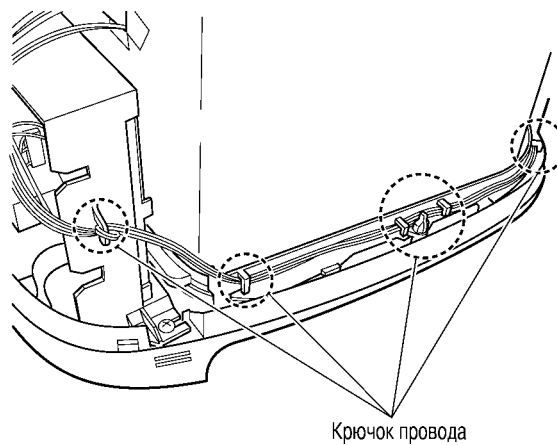


6.5. Соленоид А в сборе

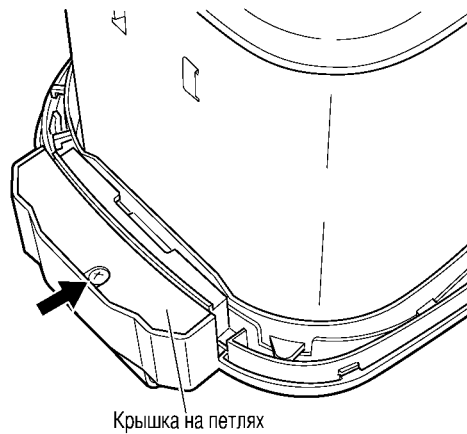
1. Отсоедините вводный провод (соленоид А в сборе) от платы с печатной схемой В.



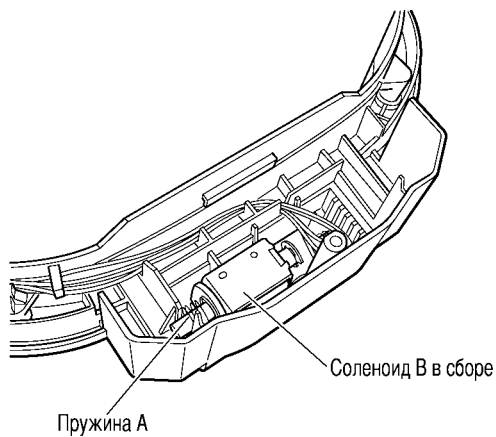
2. Снимите вводный провод с крючков.



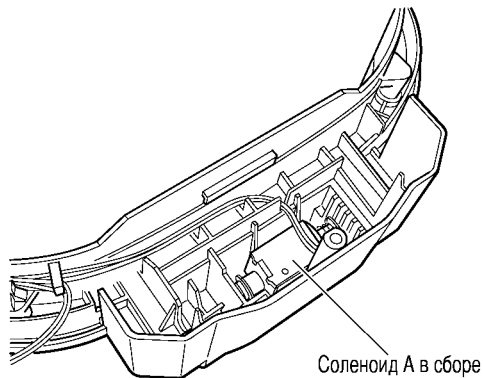
3. Открутите болт и снимите крышку на петлях.



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

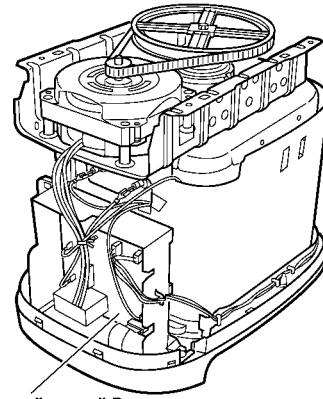


5. Отсоедините соленоид А в сборе, фиксирующую плату соленоида и пружину А.

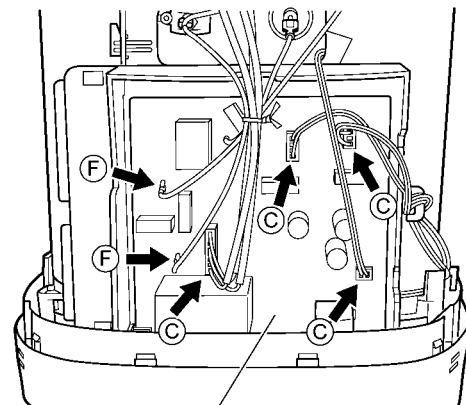


6.6. Плата с печатной схемой В в сборе

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



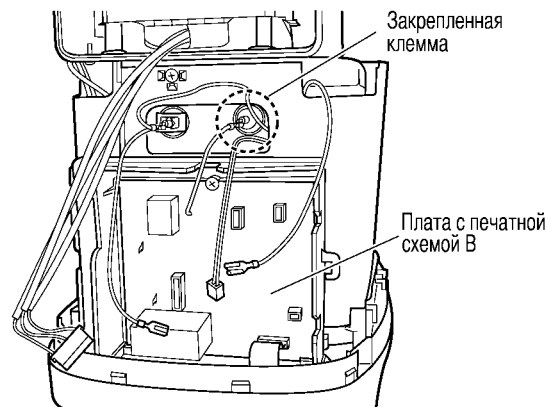
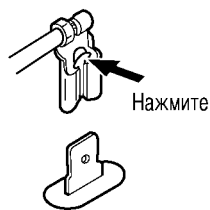
Плата с печатной схемой В

F... Закрепленная клемма
C... Разъем

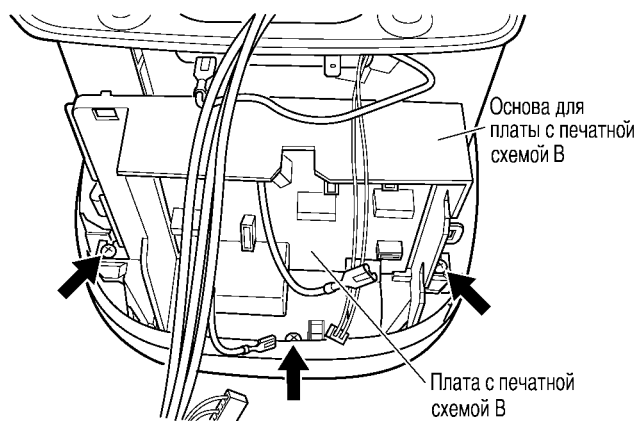
3. Снимите закрепленную клемму, соединенную с нагревательным элементом.

*Вопрос разборки

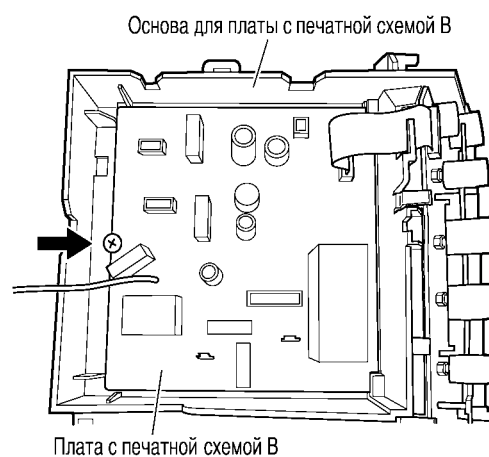
Будьте осторожны при нажатии на место, показанное стрелкой, чтобы закрепить клемму ограничителем.



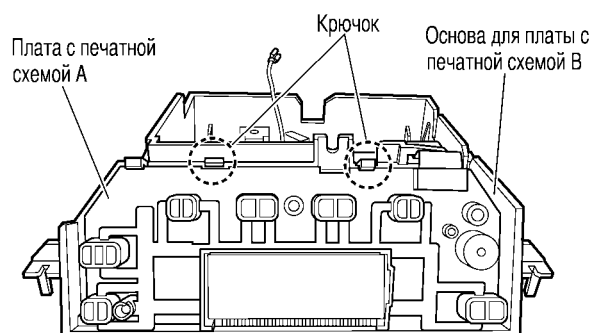
4. Открутите три болта, которые фиксируют основу платы с печатной схемой на основном корпусе и выньте основу платы.



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



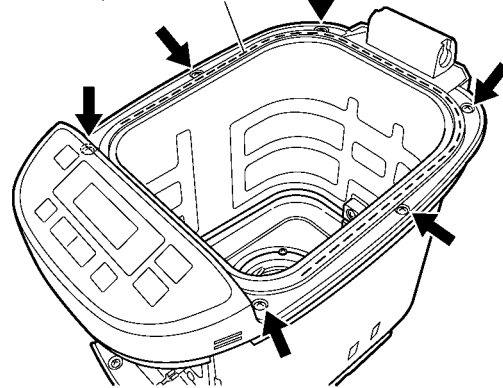
6. Откройте защелку и выньте плату с печатной схемой А в сборе из ее основы.



6.7. Шкив В, разъем нижнего блока и другое

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

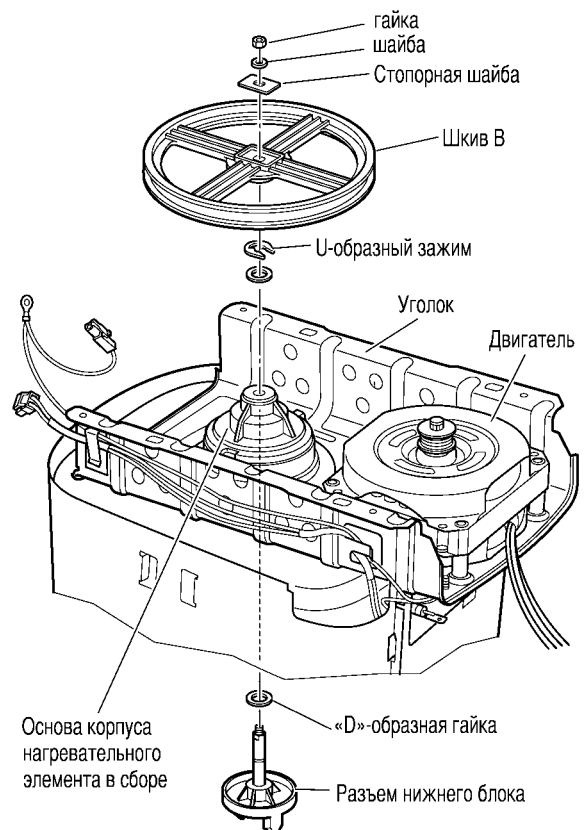
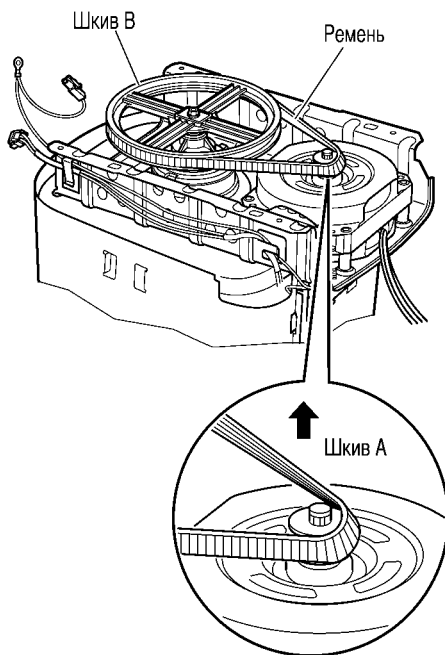
Корпус устройства
нагревательного элемента



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.

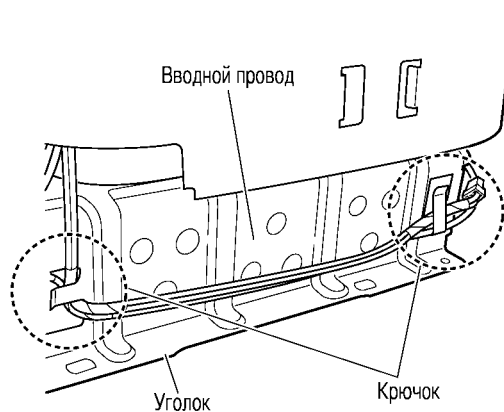
Советы по сборке

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

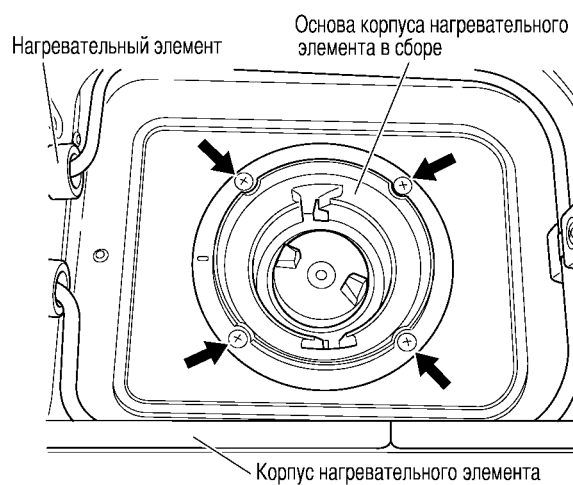


6.8. Основа корпуса нагревательного элемента в сборе

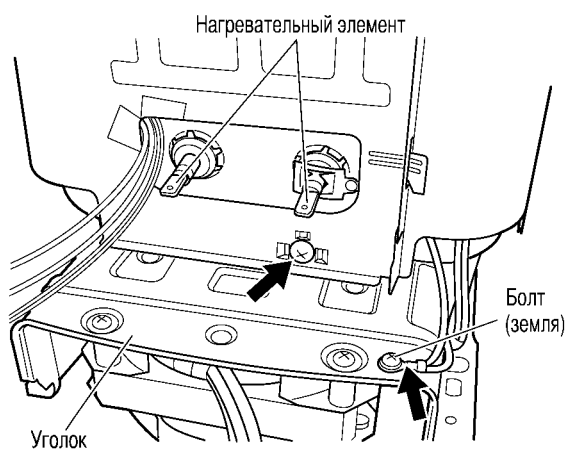
1. Снимите вводный провод с крючка уголка.



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.

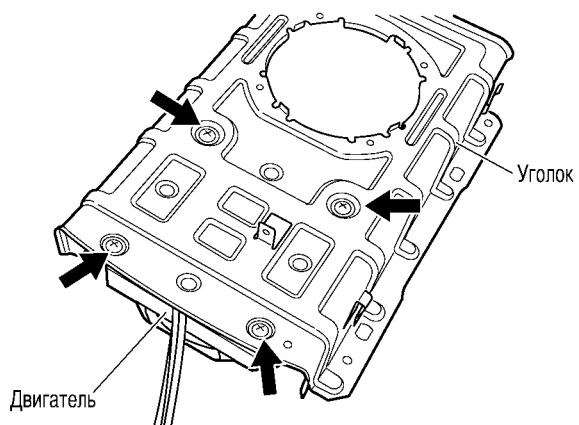


Советы по сборке

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

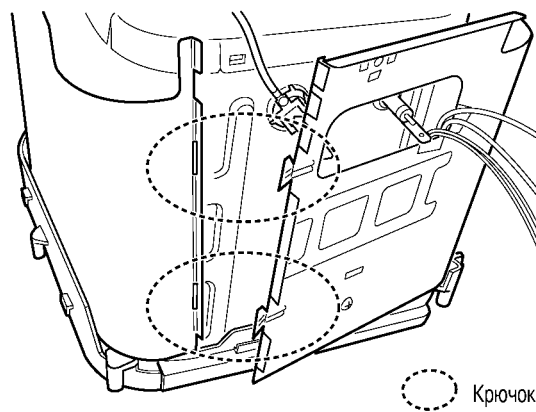
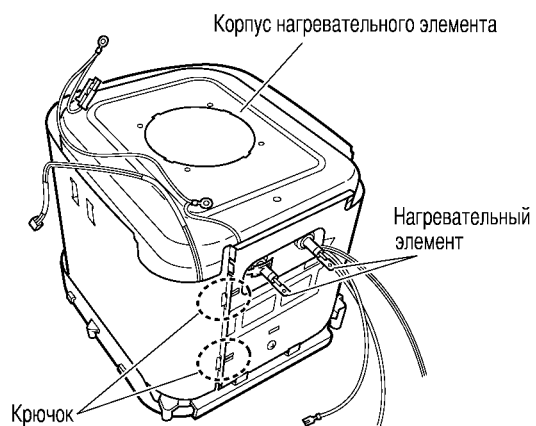
6.9. Двигатель в сборе

1. Открутите 4 болта и отсоедините двигатель в сборе.

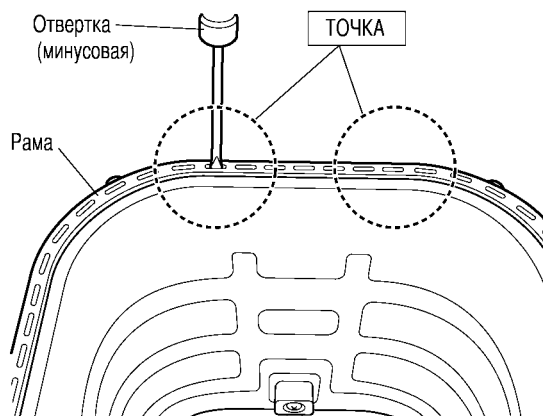


6.10. Корпус нагревательного элемента и рама

1. Снимите крючок рамы изолятора.
Снимите крючок плоскогубцами.

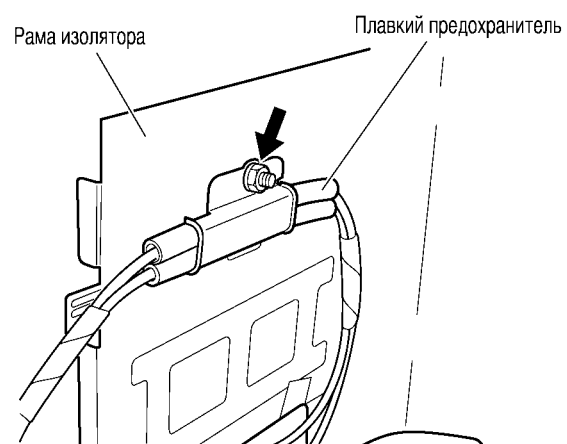
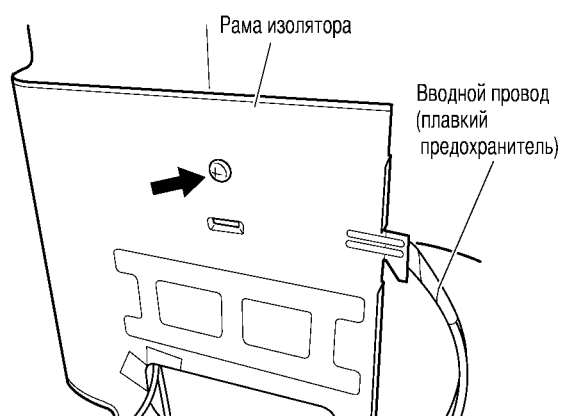


2. Снимите раму изолятора с корпуса устройства нагревательного элемента.
Если не получается снять хомут с корпуса устройства нагревательного элемента, снимите его с помощью минусовой отвертки.



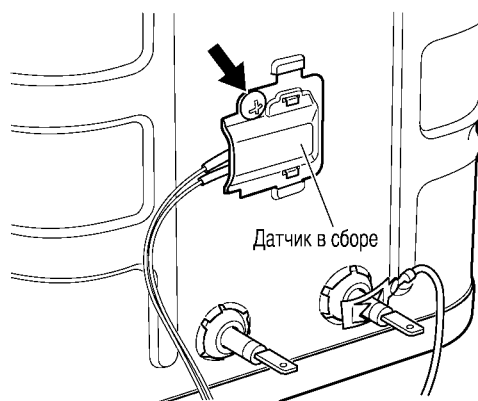
6.11. Термопредохранитель

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



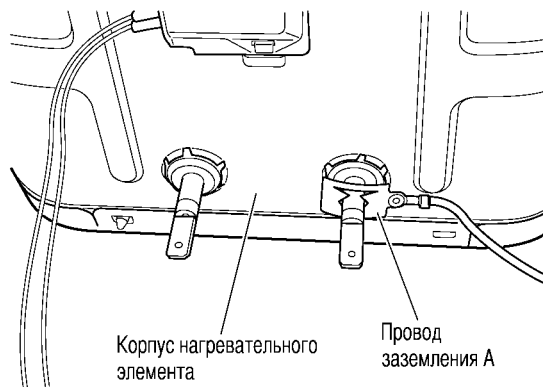
6.12. Датчик

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

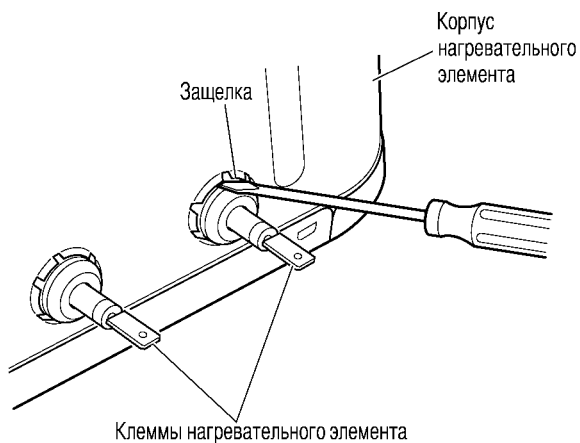


6.13. Нагревательный элемент

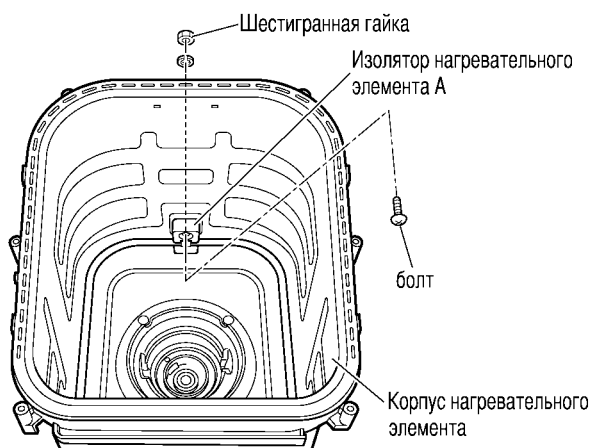
1. Отсоедините провод заземления А в сборе от нагревательного элемента.



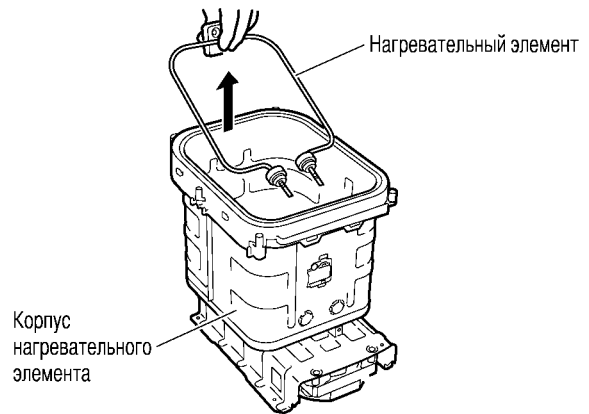
2. Откройте 3 защелки на изоляторе нагревательного элемента снаружи корпуса устройства нагревательного элемента.



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



4. Выньте нагревательный элемент.

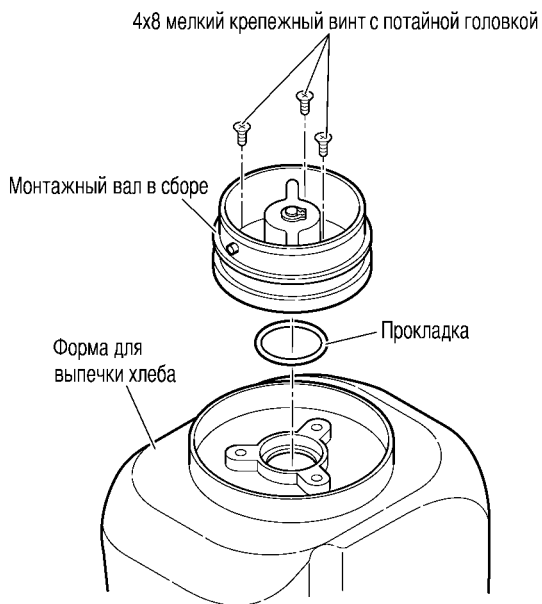


6.14. Форма для выпечки хлеба

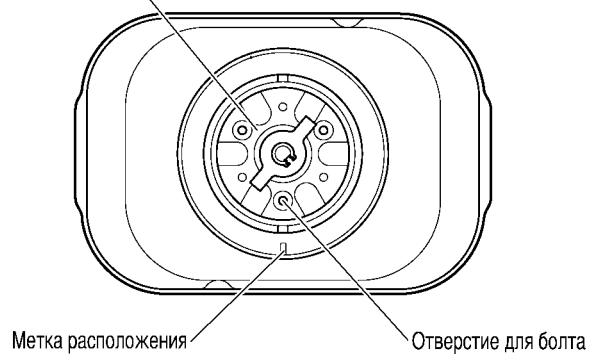
1. Переверните форму для выпечки хлеба и открутите 3 болта.
2. Выньте прокладку.

Советы по сборке

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



Верхняя сторона разъема



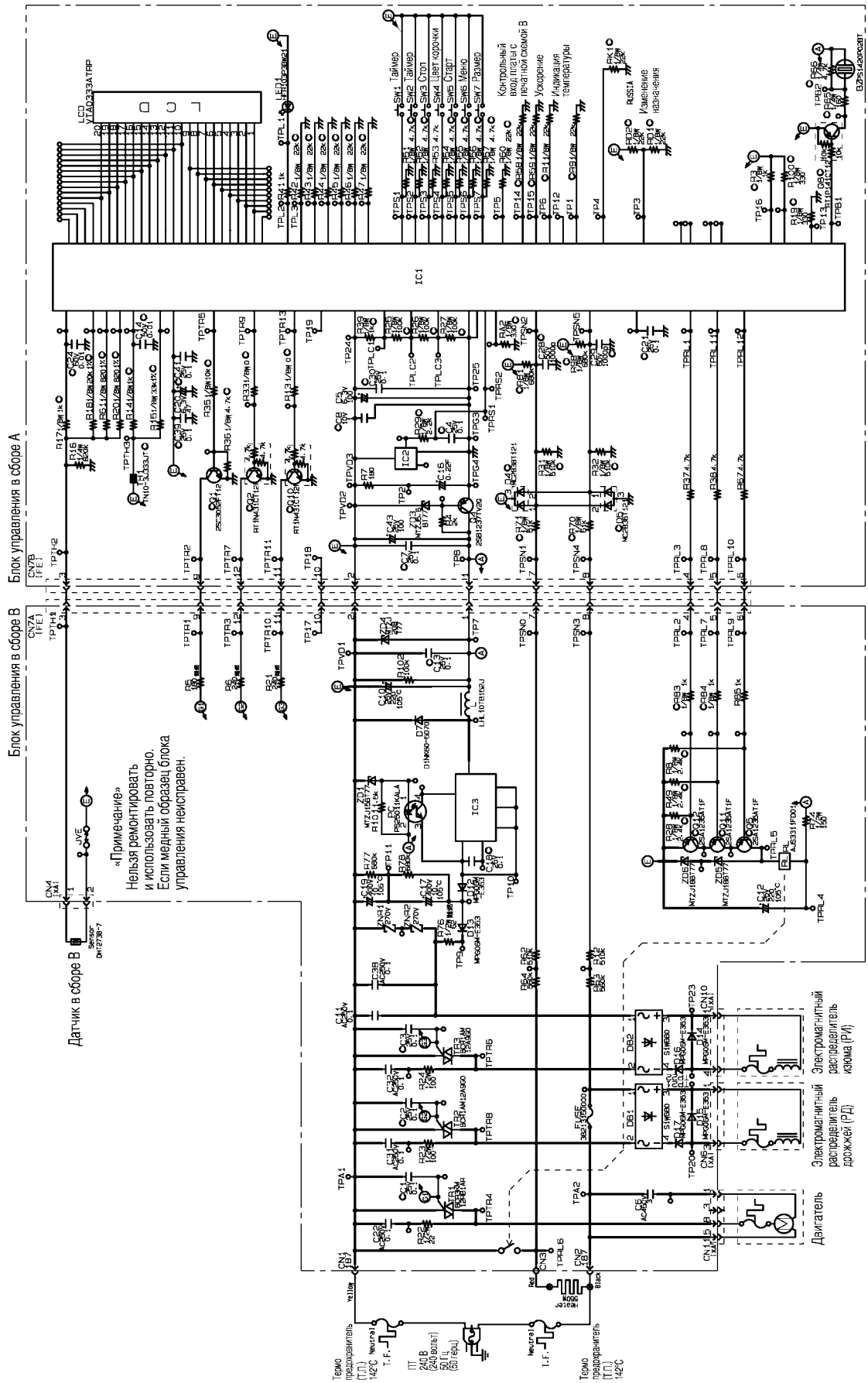
6.15. Проверка после сборки

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

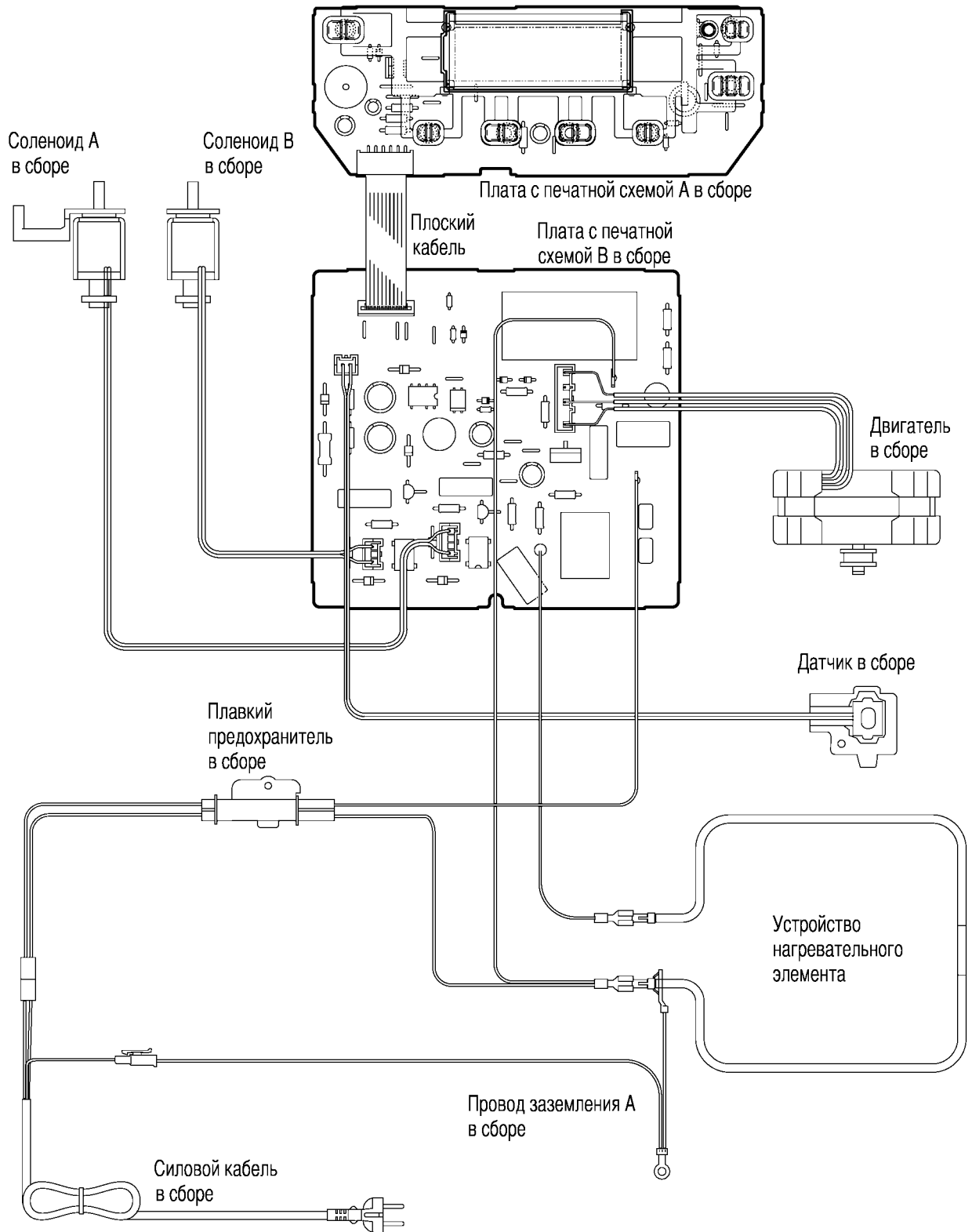
1. Сопротивление изоляции: Более 2 Мом при 500В постоянного тока
2. Напряжение изоляции: Более 1 мин. при 1000В переменного тока.
3. Рабочий ответ: Подтвердите, что устройство работает в «Тестовом режиме».

7 Wiring Connection Diagram

7.1. Схематическое представление

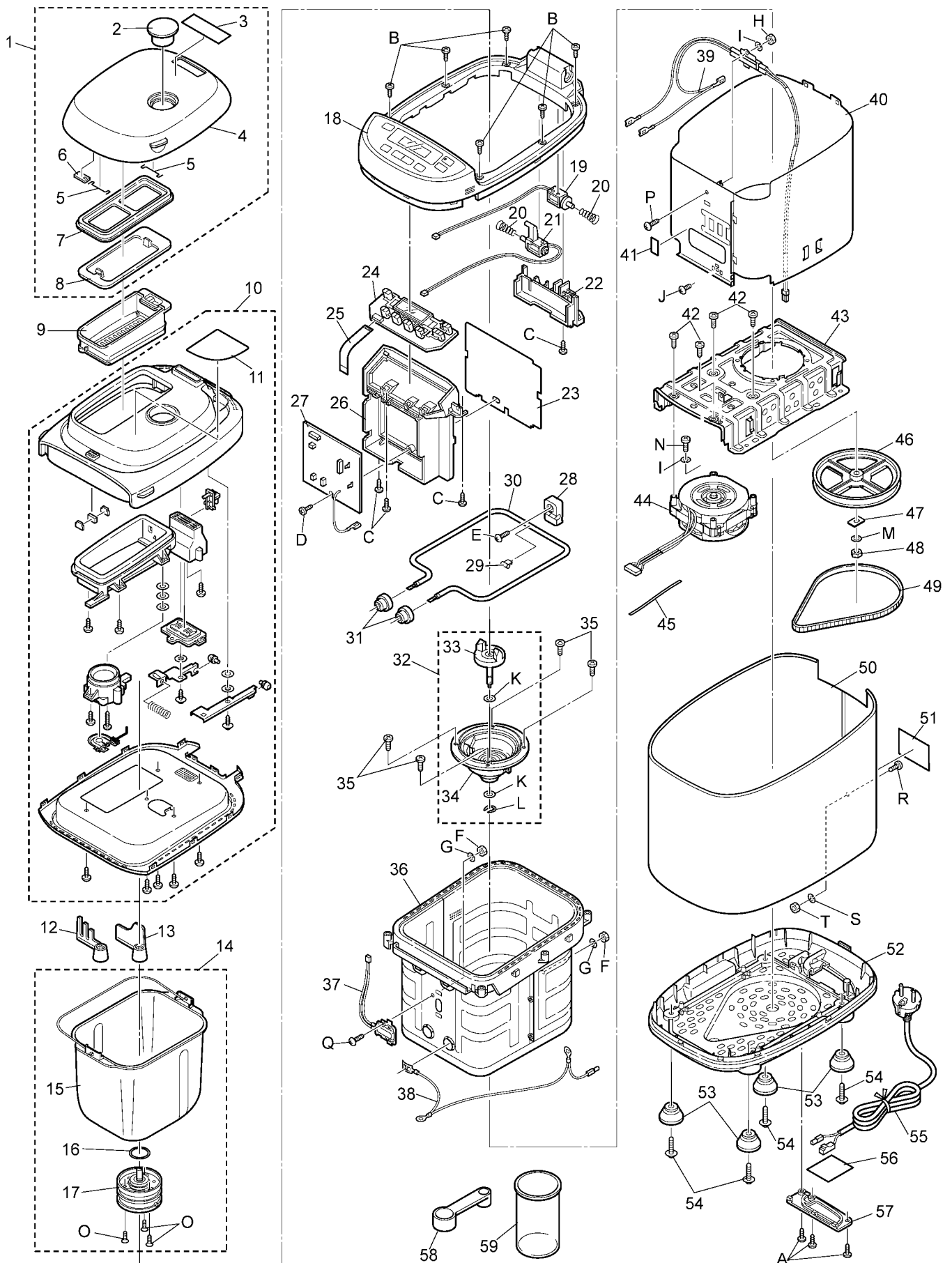


7.2. Основная схема электрических соединений



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-ZB2502BTS

Safety	Ref. No.	Part No.	Part Name & Description	Pcs/Set	Remarks
				ZB2502BTS	
<PARTS LIST>					
	1	ADA39K165-S0	Dispenser cover assy	1	
	2	ADD40E165-H2	Window of lid	1	
⚠	3	ADY02K165-X0	Caution label	1	
	4	ADD04E165-S0	Dispenser cover	1	
	5	ADD35-143	Fixing Spring	2	
	6	ADD37E165	Magnet Plate B	1	
	7	ADD34E165	Seal rubber	1	
	8	ADD30E165-H0	Middle Lid	1	
	9	ADA44E165-H0	Dispenser B assy	1	
	10	ADD79K165-K1	Top Lid assy	1	
	11	ADY06K165-K1	Menu label	1	
	12	ADD97E160	Kneading blade A unit	1	For Rye
	13	ADD96E160	Kneading blade B unit	1	
	14	ADA12E165	Bread pan assy	1	
	15	ADD84E165	Bread pan	1	
	16	ASD191U103-K	Packing	1	
	17	ADA29E165	Mounting shaft assy	1	
	18	ADB96K165K1S	Upper frame	1	
⚠	19	ADA40E165	Solenoid assy B	1	For Raisin
	20	ASD850-108-W	Spring A	2	
	21	ADA21E165	Solenoid assy	1	For Yeast
	22	ADB16E165-K1	Hinge cover	1	
	23	ADE17E165	Heat insulator	1	
⚠	24	ADR30K165	P.C.Board A assy	1	
⚠	25	ADP10E165	Flat cable	1	
	26	ADT01E165	Base for P.C.B.	1	
⚠	27	DR31E165	P.C.Board B assy	1	
	28	ADE09-163	Heater insulator A	1	
	29	ADE16-163	Fixing metal for heater	1	
⚠	30	ADA22E165	Heater	1	230V-550W
	31	ADE10E165	Heater insulator B	2	
	32	ADA25E165	Heater case base assy	1	
	33	ADE97A107	Connector lower unit	1	
	34	ADE98E165	Heater case base unit	1	
	35	DJ17A1151	Screw P	4	
⚠	36	ADE96E165	Heater case unit	1	W/No.28-31
⚠	37	ADA11E165	Sensor assy	1	
	38	ADA30E165	Ground wire A assy	1	
⚠	39	ADA17E165	Thermal fuse assy	1	Blowout temp. is 142 degrees of centigrade's.
	40	ADE03E165	Frame of insulator	1	
	41	AJ-236-20	Glass tape	1	20 x 50. Cut off to this size.
	42	SD938-101AD	5 x 10 Screw R	4	
	43	ADE01E165	Angle	1	
⚠	44	ADA10B147	Motor assy	1	W/TF
	45	ADP50-143	Bind wire A	3	
	46	ADF05E165	Pulley B	1	
	47	ASD867-100AW	Lock washer	1	
	48	SD873-100AZ	Hexagon nut (special)	1	
	49	ADF01E165	Belt	1	
	50	ADB01E165	Body	1	
	51	ADY01K165	Rating plate	1	
	52	ADB02E165-K1	Bottom frame	1	
	53	ADB09E160-K0	Rubber leg	4	
	54	DJ14E160	Screw	4	
⚠	55	ADA24B165	Power cord assy	1	
⚠	56	AJ-236-20	Glass tape	1	
	57	ADP07E165-K1	Cord support	1	
	58	ASD911U112P0	Measuring spoon	1	
	59	ASD917-108-K	Measuring cup	1	

Safety	Ref. No.	Part No.	Part Name & Description	Pcs/Set	Remarks
				ZB2502BTS	
<SMALL STANDARDIZED METAL PARTS>					
	A	XTB4+10BFJ	Screw	3	
	B	XTB4+14BFC	Screw	6	
	C	XTB4+14BFJ	Screw	4	
	D	XTB4+14BFJ	Screw	1	
	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	
	R	XTT4+8FFN	Screw	1	
	S	XWA4BFJ	Spring washer	1	
	T	XNG4BFJ	Nut	1	
<PACKING SPECIFICATIONS>					
		ADZ01K165-K1	Carton	1	
		ADZ02E165	Upper cushion	1	
		ADZ03E165	Lower cushion	1	
	⚠	ADZ50K165	Operating instructions	1	
	⚠	ADZ52K165	Operating instructions B	1	
		ADZ06E165	Protection board	1	
		ASD749-100	Lid protection sheet	1	
		ADZ51K165	Warranty card	1	

8.3. ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВКЕ

