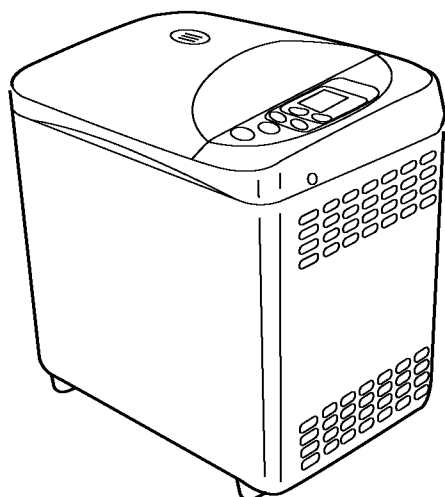


СЕРВИСНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Автоматическая хлебопечка

SD-207

RSA



Технические характеристики

Питание	230 V переменного тока (50 Гц)	Вес	прим. 7,1 кг
Потребляемая мощность	максимально 550 W	Принадлежности	мерный стакан (1 шт./240 мл)
Таймер	цифровой таймер (до 13 часов)	(в комплекте)	мерная ложка
Защитное устройство	предохранитель электромотора с самовозвратом (открыт: 120°C; сброс: 76°C)		
Габариты (В x Ш x Г)	прим. 35,5 см x 34 см x 23,2 см		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данная информация по сервисному обслуживанию адресована опытным специалистам по ремонту и не предназначена для неспециалистов. В ней не содержится предупреждений, помогающих неспециалистам избежать потенциальной опасности при попытке провести ремонт изделия. Все изделия, потребляющие электроэнергию, могут обслуживаться и ремонтироваться только специалистами. Попытки неспециалиста самостоятельно провести обслуживание или ремонт изделия, основываясь на информации, приведенной в данной инструкции, могут привести к серьезной травме или даже к смертельному случаю.

СОДЕРЖАНИЕ

	Страница		Страница
1. Руководство по диагностике неисправностей	2	6. Испытательные режимы быстрой проверки функций	17
2. Процедура разборки	5	7. Распределение времени рабочего цикла (диаграмма процесса выпечки хлеба)	19
3. Принципиальная схема	13	8. Расположение деталей	20
4. Схема соединений	14	9. Список заменяемых деталей (SD-207)(RSA)	21
5. Меры предосторожности и проверка после сборки	16	10. Упаковка	22
		11. ОСНОВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПО СРАВНЕНИЮ С ПРЕДЫДУЩИМИ МОДЕЛЯМИ.....	23

Panasonic®

© 2001 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All rights reserved. Unauthorized copying and distribution is a violation of law.

1 Руководство по диагностике неисправностей

1.1. Таблица неисправностей и соответствующих мер

Примечание:

Причины неудачной выпечки можно подразделить на две большие группы: ошибки владельца и неисправности хлебопечки, причем основную часть занимают ошибки владельца. Таким образом, очень

важно получить детальную информацию от владельца об условиях эксплуатации печи. При проверке основного корпуса можно воспользоваться упрощенным порядком «Испытательных режимов быстрой проверки функций».

1.1.1. Симптом: Выпечка недостаточна. Слишком бледный цвет выпечки.

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Не положили сахар или его было недостаточно. 2. Неправильный выбор цвета выпечки.	1. Положить требуемое количество сахара. 2. Выбрать правильный цвет выпечки.
Неисправность хлебопечки	1. Обрыв шнура питания (нет индикации на ЖК-дисплее) 2. Сработал плавкий предохранитель (нет индикации на ЖК-дисплее) 3. Неисправность плавкого предохранителя (нет индикации на ЖК-дисплее) 4. Разрыва датчика температуры (ЖК-дисплей показывает H01) 5. Неисправность нагревателя (нормальные значения 104 Ом: 240V и 96 Ом: 230 V) 6. Неисправность печатной платы	1. Заменить шнур. 2. Заменить плавкий предохранитель. 3. Заменить плавкий предохранитель. 4. Заменить датчик температуры. 5. Заменить нагреватель. 6. Заменить печатную плату.

1.1.2. Симптом: Слишком темный цвет выпечки

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Положили слишком много сахара 2. Неправильный выбор цвета выпечки	1. Положить требуемое количество сахара. 2. Выбрать правильный цвет выпечки.
Неисправность хлебопечки	1. Неисправность датчика температуры (нормальное значение 27 кОм: 25°C) 2. Неисправность печатной платы	1. Заменить датчик температуры. 2. Заменить печатную плату.

1.1.3. Симптом: Хлеб не поднимается. Недостаточно пышный.

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Неправильный замер муки 2. Неправильный замер воды 3. Несвежие дрожжи 4. Недостаточный замес из-за высокой температуры в комнате (30°C и выше) 5. Неправильный выбор типа муки 6. Использование залежалой муки 7. Неправильное количество муки и воды 8. Не положили сахар или его было недостаточно 9. Переложили или недоложили соль 10. Слишком много соли или соль недостаточно хорошего кач 11. Не подсоединены месильные ножи	1. Правильно замерить количество муки, используя мерный стакан. 2. Правильно замерить объем воды, используя мерный стакан. 3. Купить новые и хранить в холодильнике нераспечатанными. 4. Использовать при температуре в помещении от 15 до 25°C. 5. Использовать муку высшего сорта. 6. Использовать новую муку; хранить ее в холодильнике в запечатанном виде. 7. Проверить количество по кулинарной книге. 8. Проверить количество по кулинарной книге. 9. Проверить количество по кулинарной книге. 10. Соблюдайте количество, указанное в поваренной книге 11. Правильно установите месильные ножи
Неисправность хлебопечки	1. Неисправность датчика температуры (нормальное значение 27 кОм: 25°C) 2. Дефекты печатной платы (когда она оказывается неисправной в результате «Теста быстрой проверки функций») 3. Месильный нож не поворачивается	1. Заменить датчик температуры. 2. Заменить печатную плату. 3. См. УКАЗАТЕЛЬ СПРАВЛЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1.1.4. Симптом: Слишком пышный хлеб

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Слишком много дрожжей 2. Слишком много муки 3. Использование слишком высокой метки (1000 мг и больше)	1. Сократить количество дрожжей. 2. Проверить количество по кулинарной книге. 3. Сократить количество дрожжей.

1.1.5. Симптом: Хлеб внутри с пустотами

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Слишком много воды 2. Слишком мало муки 3. Слишком затянут соединитель на задней части хлебного контейнера	1. Уменьшить объем воды. 2. Проверить количество по кулинарной книге. 3. Не затягивать соединитель слишком туго.
Неисправность хлебопечки	1. Недостаточный выход газа из-за неправильного вращения лопасти и тестомешалки. Неисправность вызвана поломкой блока крепежного вала хлебного контейнера.	1. Заменить блок крепежного вала.

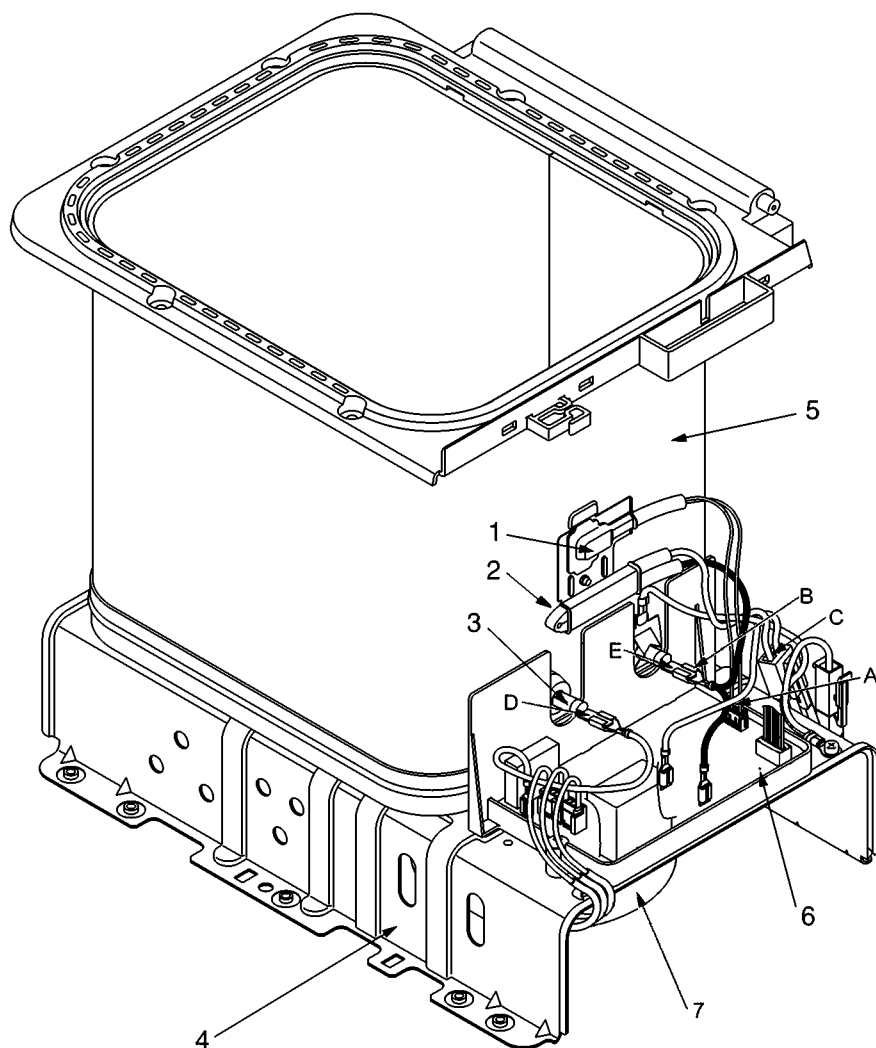
1.1.6. Симптом: Сырой низ буханки и впавшие бока

	Причина	Меры
Ошибка владельца	1. Хлеб был оставлен в хлебном контейнере	1. Вынуть хлеб из хлебопечки сразу после выпечки.

1.1.7. Симптом: Не поворачивается месильный нож. Ненормальный звук при вымешивании.

	Причина	Меры
Проблемы с хлебопечкой	1. Имеющиеся дефекты в форме для выпечки 2. Недостаточное вымешивание из-за проскальзывания ремня 3. Дефекты мотора (Нормальное сопротивление: см. пункт проверки)	1. Заменить блок крепежного вала 2. Заменить ремень 3. Заменить мотор

1.2. Точки проверки



№	Название узла
1	Датчик температуры (между А; около 27 кОм: 25°C)
2	Плавкий предохранитель температуры (между В-С; 0 Ом)
3	Нагреватель (между D-E; около 94 Ом: 230 V)
4	Угол
5	Блок корпуса нагревателя
6	Блок печатной платы В
7	Электродвигатель между белым и красным проводами около 172 Ом между белым и голубым проводами около 165 Ом

2 Процедура разборки

Примечание:

Сборку производить в обратном порядке.

2.1. Отсоединение печатной платы (А)

1. Отсоединить 2 винта, крепящих панель управления. (Рис. 1)

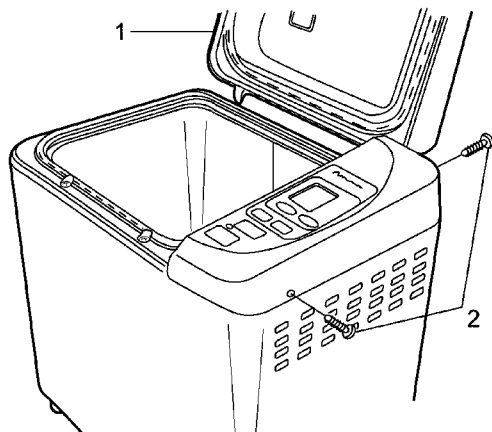


Рис. 1

№	Название узла
1	Верхняя крышка
2	Винты

2. Сдвинуть панель управления назад А и осторожно снять ее В. (Рис. 2 & Рис. 3)

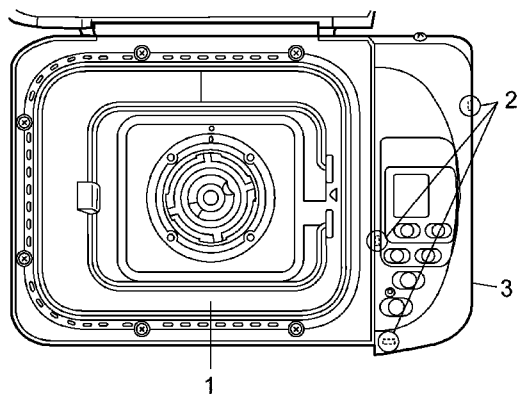


Рис. 2

№	Название узла
1	Корпус нагревателя
2	Держатели
3	Панель управления

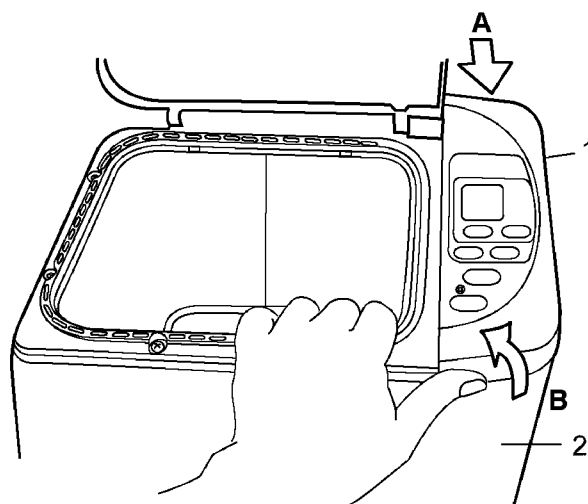


Рис. 3

№	Название узла
1	Панель управления
2	Корпус хлебопечки

3. Осторожно отсоединить крышку печатной платы, отсоединив крепежный винт. (Рис. 4)

Отсоединение соединителя типа позитивного затвора

Соединитель типа позитивного затвора отсоединяется, если надавить на специальное ушко в центре соединительной клеммы и вынуть провод.

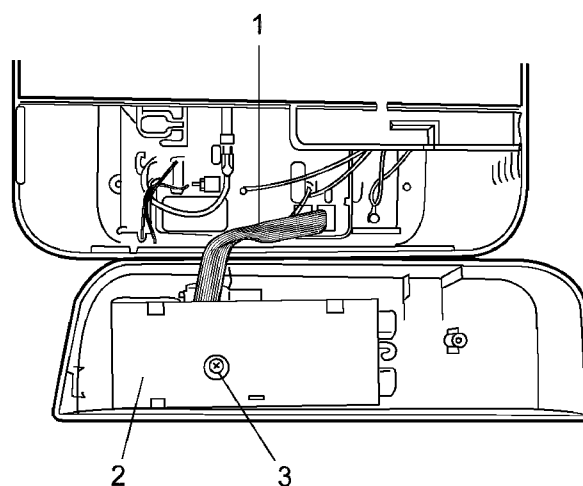


Рис. 4

№	Название узла
1	Плоский кабель
2	Крышка печатной платы
3	Винт

4. Снять крышку печатной платы, подняв ее с правой стороны.
5. Для отсоединения платы от крышки загнуть 4 держателя и освободить плату. (Рис. 5)

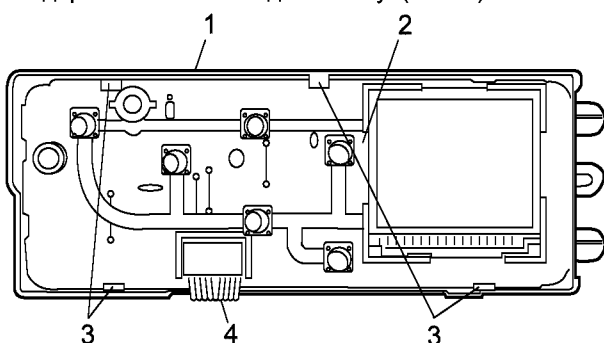


Рис. 5

№	Название узла
1	Крышка печатной платы
2	Печатная плата (А)
3	Держатели
4	Плоский кабель

2.2. Отсоединение печатной платы (В)

Примечание:

Перед тем как переворачивать хлебopечку, необходимо снять месильный нож и поддон.

1. Перевернуть хлебopечку дном вверх и отсоединить 4 винта, крепящих ножки (Рис. 6)

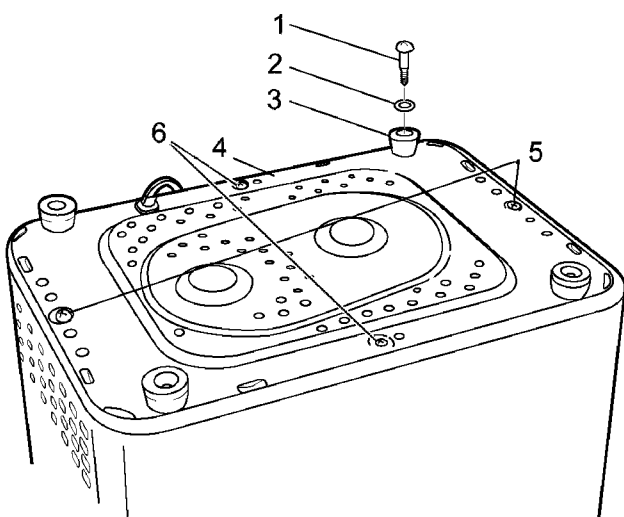


Рис. 6

№	Название узла
1	Винт
2	Прокладка
3	Резиновая ножка
4	Пластина днища
5	Винт
6	Винт (типа LR, с шестигранной головкой)

2. Отсоединить 4 винта, крепящих дно и снять его.
3. Отсоединить 6 винтов, по бокам крепящих корпус нагревателя и вынуть его (Рис. 7 & Рис. 8)

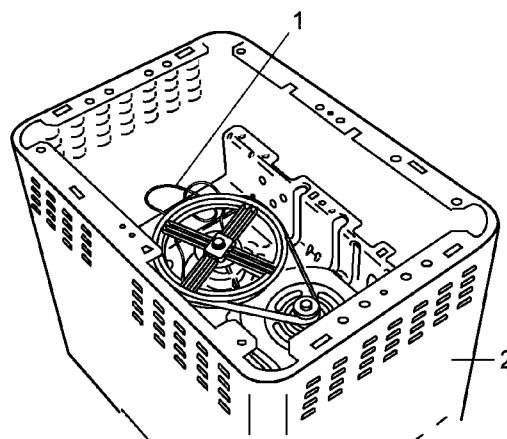


Fig.7

№	Название узла
1	Шнур питания
2	Корпус

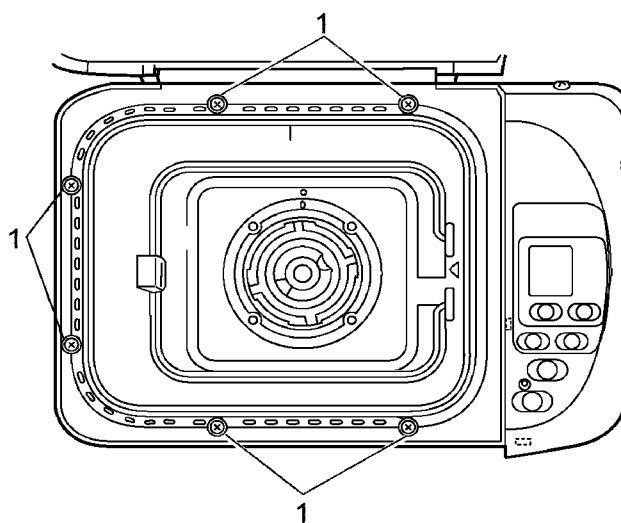


Рис. 8

№	Название узла
1	Винт

4. Вынуть и разъединить соединитель на печатной плате
Отсоединение соединителя типа позитивного затвора
Соединитель типа позитивного затвора
отсоединяется, если надавить на специальное
ушко в центре соединительной клеммы и вынуть
провод.
5. Удалить винт.
6. Снять блок держателя печатной платы (Рис. 9)

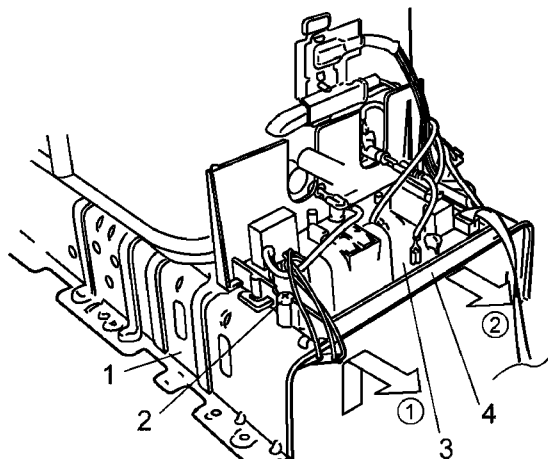


Рис. 9

№	Название узла
1	Угол
2	Винт
3	Печатная плата (В)
4	Держатель печатной платы

2.3. Разборка пластины дна и корпуса

1. Перевернуть хлебопечку дном вверх и отсоединить 4 винта, крепящих ножки (Рис. 6)

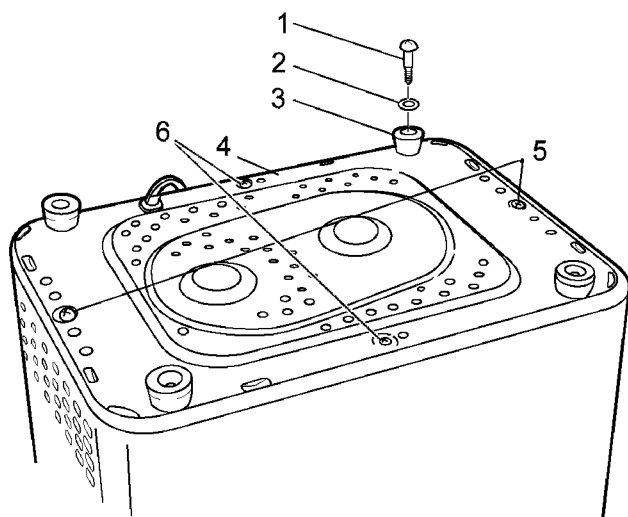


Рис. 6

№	Название узла
1	Винт
2	Прокладка
3	Резиновая ножка
4	Пластина дна
5	Винт
6	Винт (типа LR, с шестигранной головкой)

2. Отсоединить 4 винта, крепящих пластину дна и снять ее.
3. Отсоединить 6 винтов, по бокам крепящих корпус нагревателя и вынуть его (Fig.7 & Рис. 8)

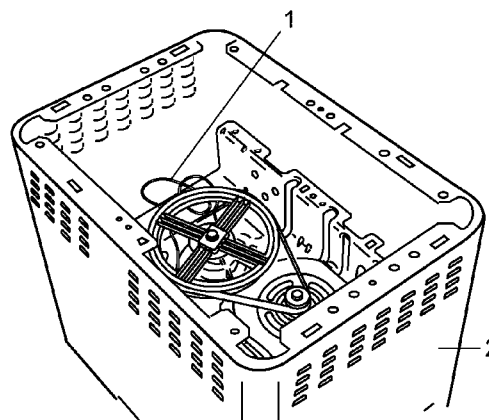


Рис. 7

№	Название узла
1	Шнур питания
2	Корпус

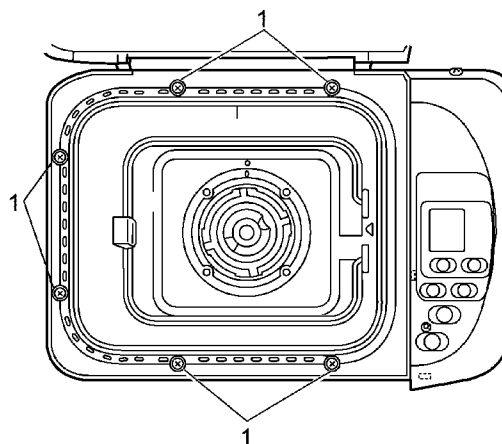


Рис. 8

№	Название узла
1	Винт

2.4. Шнур питания

1. Отсоединить соединители шнура питания.
2. Надавить на вкладыш шнура **А** и вынуть **В**. (Рис. 10)

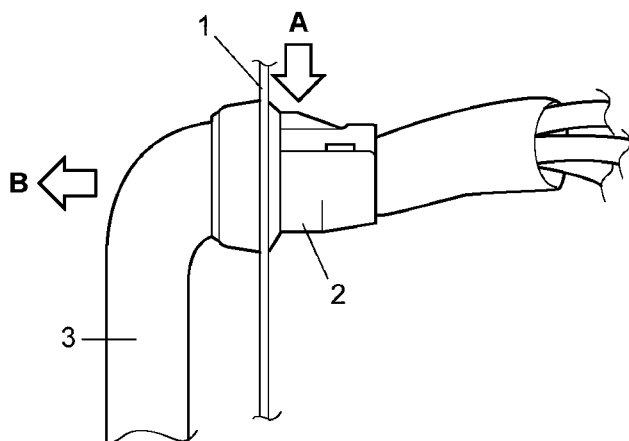


Рис. 10

№	Название узла
1	Угол
2	Вкладыш шнура питания
3	Шнур питания

2.5. Блок датчика (и плавкого предохранителя) температуры

1. Удалить винт крепления датчика. (Рис. 11)
2. Вынуть и отсоединить соединители СИ1, СИ2, СИ4 и соединитель терминала нагревателя (черные провода) от соединителя шнура питания.
3. Удалить температурную пластину из корпуса нагревателя. (Рис. 12)

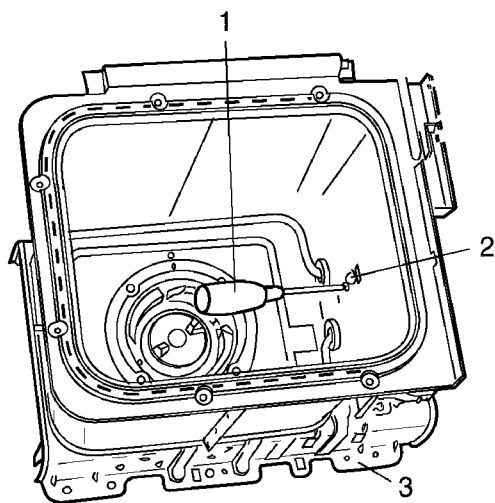


Рис. 11

№	Название узла
1	короткая плюсовая отвертка
2	Датчик
3	Угол

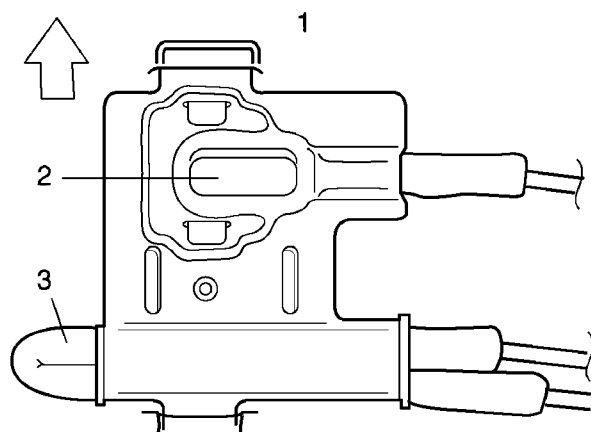


Рис. 12

№	Название узла
1	Корпус нагревателя (внутренняя часть)
2	Датчик
3	Плавкий предохранитель температуры

2.6. Верхняя крышка

1. Удалить 2 винта, держащие внутреннюю крышку.

2.7. Внутренняя крышка

1. Удалить 2 винта, держащие внутреннюю крышку.
2. Удалить 4 держателя, крепящих внутреннюю крышку.
(Удалять держатели а - ф в указанном на рисунке порядке). (Рис. 13)

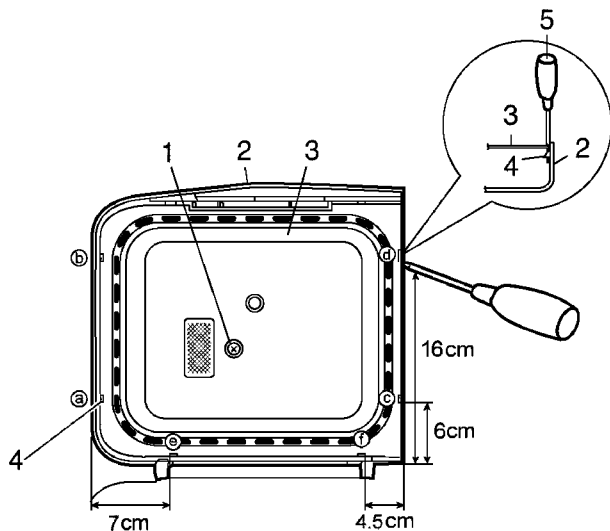


Рис. 13

№	Название узла
1	Винт
2	Верхняя крышка
3	Внутренняя крышка
4	Держатели а - ф
5	Минусовая отвертка

2.8. Паровой клапан

1. Снять паровой клапан. (Рис. 14)

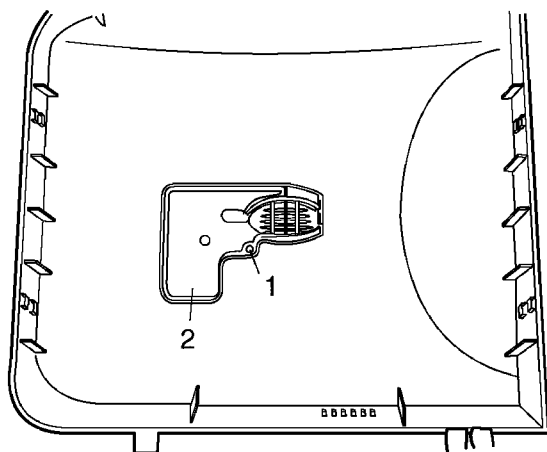


Рис. 14

№	Название узла
1	Отверстие винта
2	Паровой клапан

2.9. Нагреватель

1. Отсоединить два терминальных выхода нагревателя.
2. Нажать на катушку В нагревателя снаружи корпуса нагревателя. (Рис. 15)

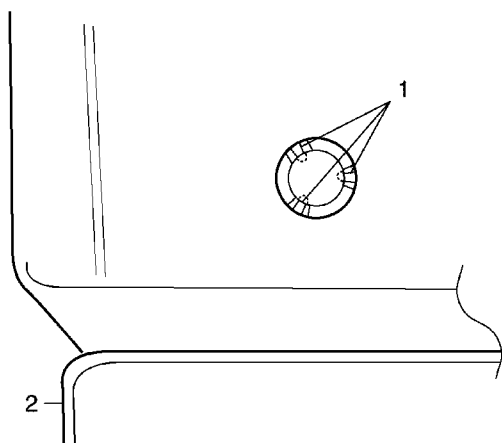


Рис. 15

№	Название узла
1	Корпуса нагревателя (три держателя)
2	Угол

3. Удалить винт, держащий катушку А нагревателя, и снять нагреватель.

Инструкция по сборке: снова установить три держателя.

2.10. Ремень, шкив и нижний соединитель (Рис. 16)

1. Снять ремень.
2. Удалить гайку и шкив В.
3. Снять У-кольцо и вынуть нижний соединитель с корпуса нагревателя.

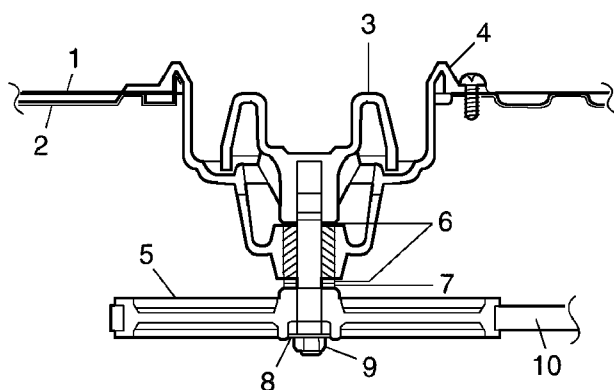


Рис. 16

№	Название узла
1	Корпус нагревателя
2	Угол
3	Нижний соединитель
4	Основание корпуса нагревателя
5	Шкив В (для ремня с 5 ребрами)
6	Прокладка мотора А
7	У-кольцо
8	Затворная прокладка
9	Гайка
10	Ремень (с 5 ребрами/широкого типа)

2.11. Основание корпуса нагревателя, корпус нагревателя

1. Снять четыре винта, держащих основание корпуса нагревателя, и снять основание корпуса нагревателя и корпус нагревателя. (Рис. 17)

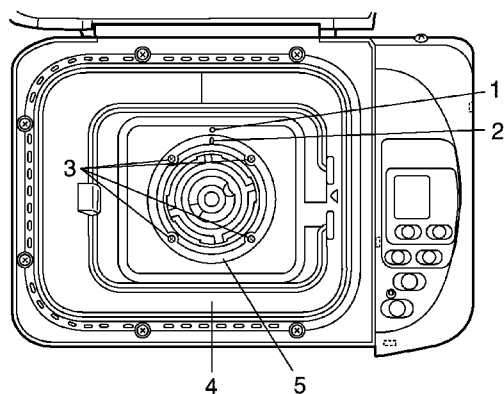


Рис. 17

№	Названия частей/установочная метка
1	выставить Метку [○]
2	выставить Метку [□]
3	Винты
4	Корпус нагревателя
5	Основание корпуса нагревателя

2.12. Хлебный контейнер, блок крепежного вала

- Перевернуть хлебный контейнер дном вверх, снять три винта, держащих узел крепежного вала и удалить вал. (Рис. 18)

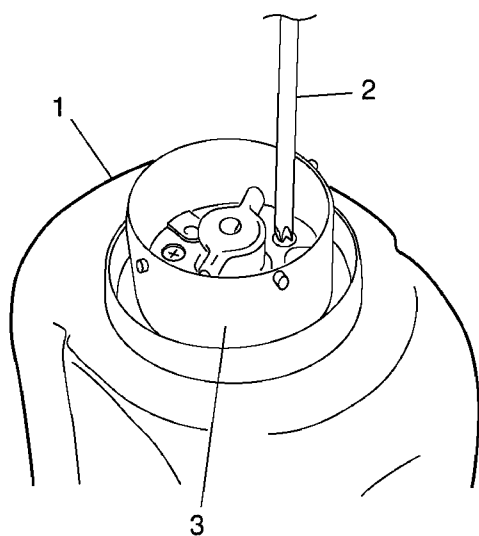


Рис. 18

№	Название узла
1	Хлебный контейнер
2	Плюсовая отвертка
3	Блок крепежного вала

2. Снять резиновую прокладку.

2.12.1. Указания по сборке

1. Поместить резиновую прокладку над отверстием вала на хлебном контейнере, как показано на рисунке. (Рис. 19)

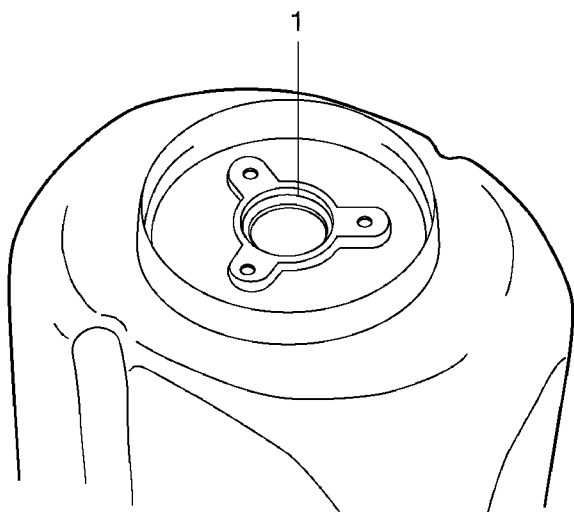


Рис. 19

№	Название узла
1	Резиновая прокладка (уплотнение)

2. Установить и совместить крепежный вал с тремя отверстиями для винтов на хлебном контейнере. (Рис. 20)

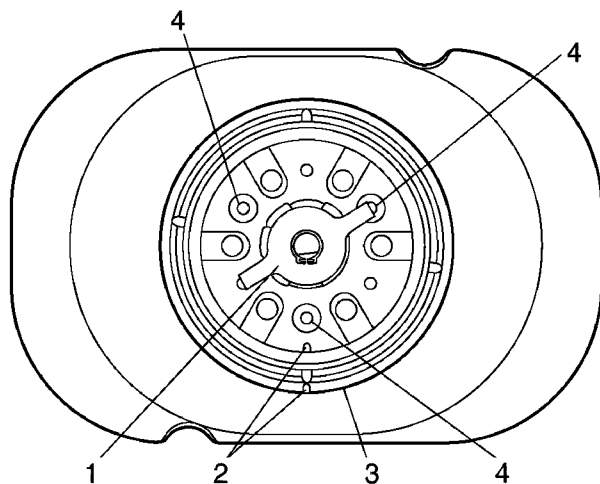


Рис. 20

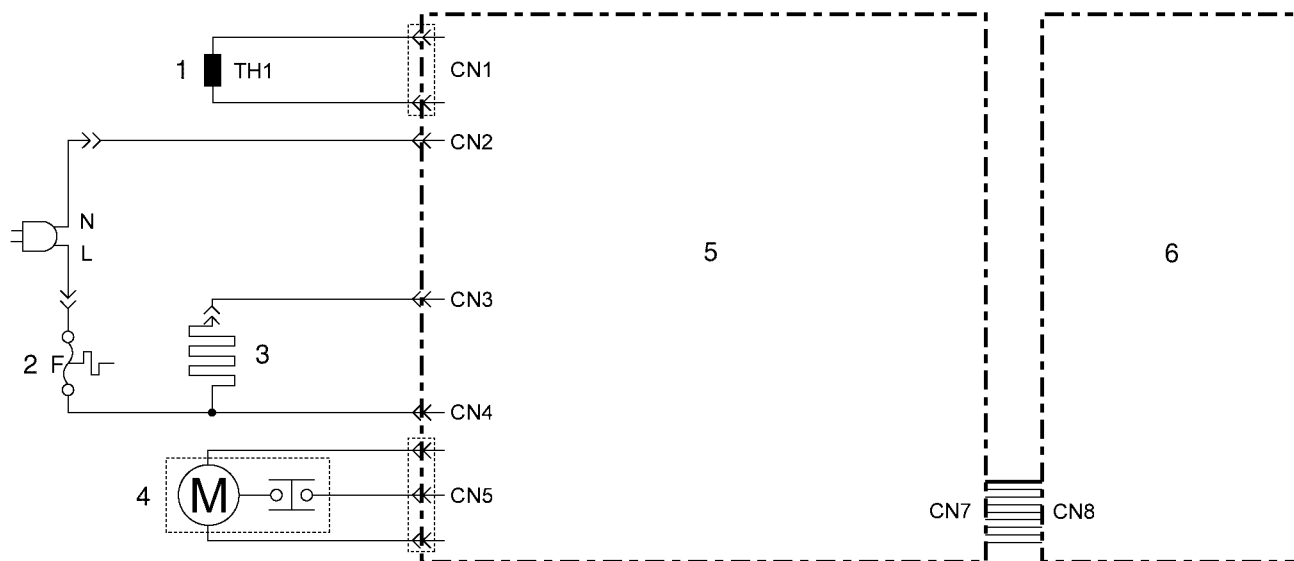
№	Названия частей/установочная метка
1	Соединитель (верхний)
2	Установочная метка
3	Блок крепежного вала
4	Отверстие винта

3. Закрепить винты.

Внимание:

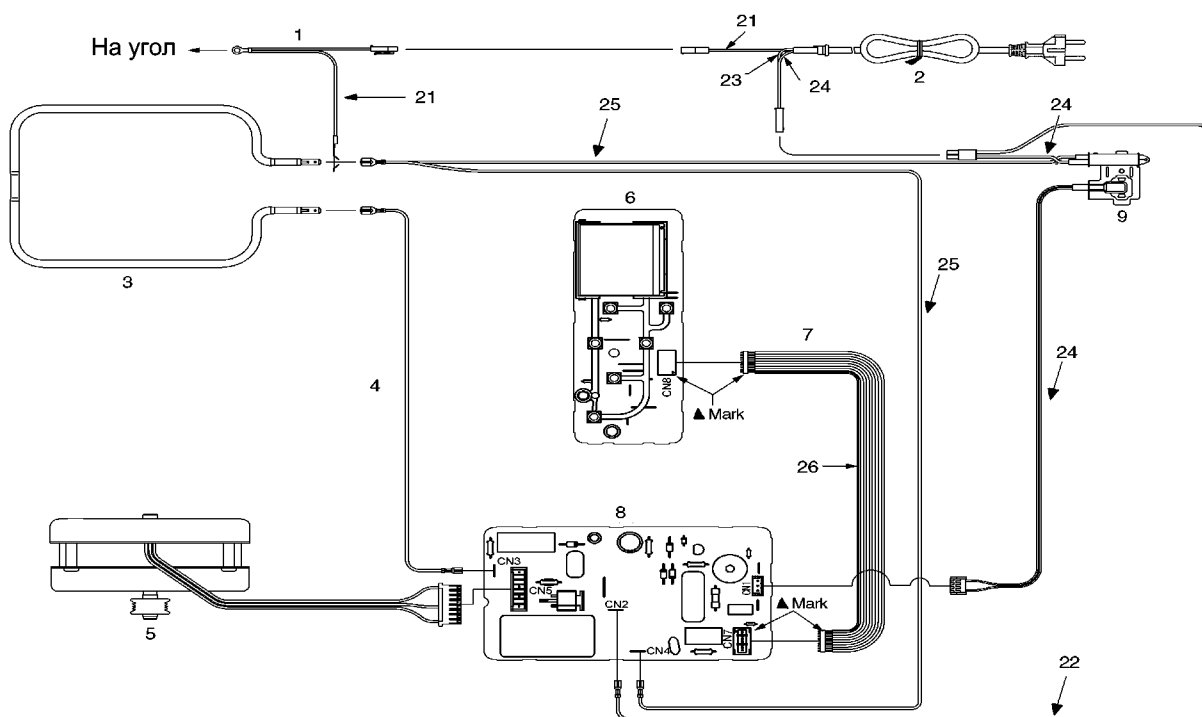
При сборке не забыть установить резиновую прокладку. Убедиться также, что она не скручена. При замене блока крепежного вала заменить на новые и резиновую прокладку, и винты.

3 Принципиальная схема



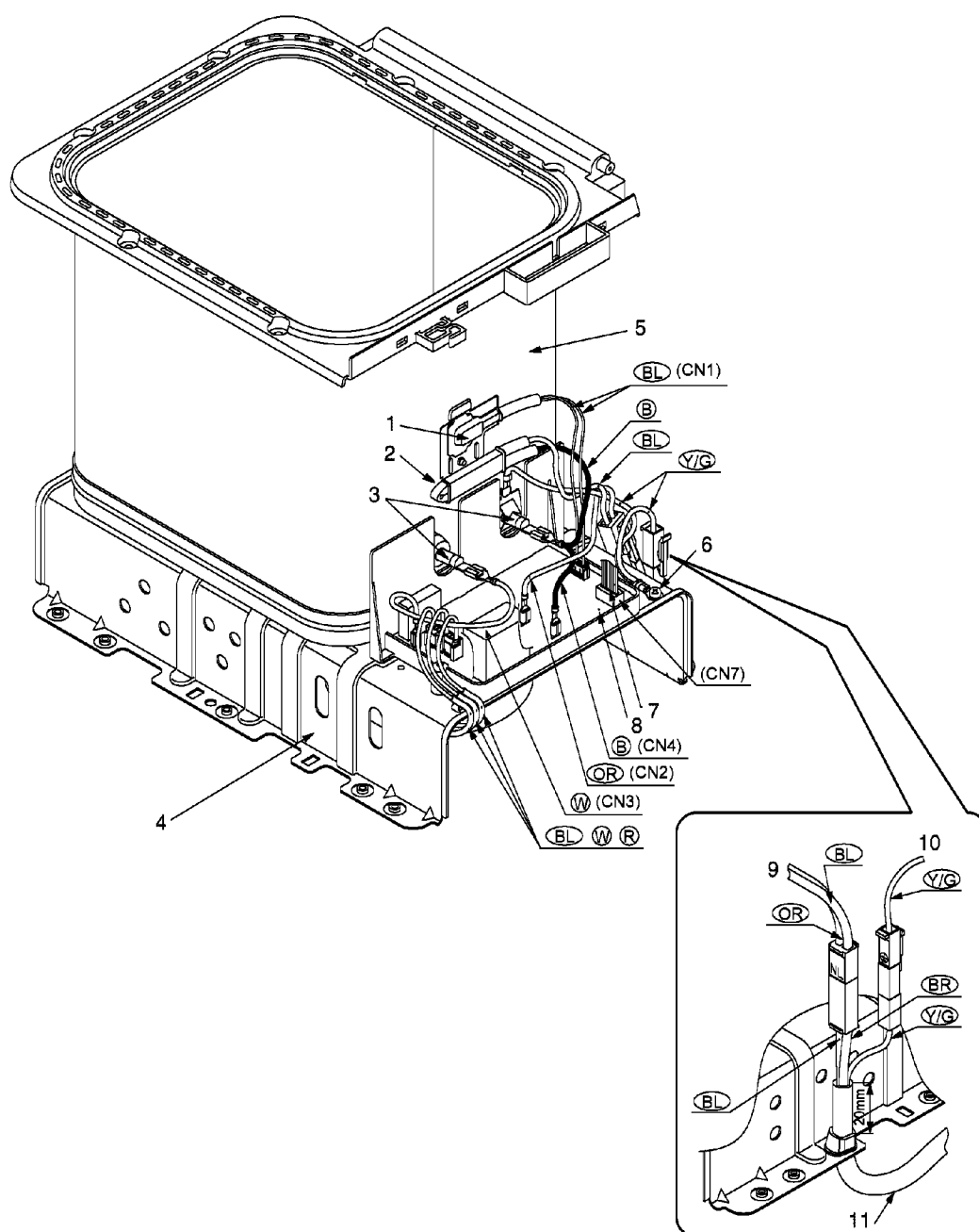
№	Название узла
1	Датчик
2	Плавкий предохранитель 184°C
4	Электродвигатель
5	Печатная плата-В
6	Печатная плата-А

4 Схема соединений



№	Название узла
1	Провод заземления
2	Шнур питания
3	Нагреватель
4	Проволочный вывод В (белый)
5	Электромотор для замешивания
6	Печатная плата-А
7	Плоский кабель
8	Печатная плата-В
9	Датчик (W/плавкий предохранитель)

№	Цвет
21	Желтый/зеленый
22	Оранжевый
23	Коричневый
24	Голубой
25	Черный
26	Желтая линия



Символ	Цвет
[OR]	На угол
[B]	Провод заземления
[BL]	Желтый/зеленый
[W]	Зеленый/желтый
[Y/G]	Коричневый
[BR]	Голубой
[R]	Шнур питания

№	Название узла
1	Датчик температуры
2	Плавкий предохранитель температуры
3	Нагреватель
4	Угол
5	Блок корпуса нагревателя
6	Винт
7	Плоский кабель (на СИ8)
8	Р.С.В. (В)
9	Плавкий предохранитель
10	Провод заземления А
11	Шнур питания

5 Меры предосторожности и проверка после сборки

5.1. Меры предосторожности

1. Надежно закрепить крепежные винты и присоединить соединители типа позитивного затвора и другие соединители. Еще раз убедиться в надежности соединений. В особенности, проверить терминальный плавкий предохранитель и термистор во избежание ошибочного срабатывания.
2. Не отсоединять соединители держа за провода – это может привести к обрыву.

5.2. Проверка после сборки

После сборки проверить отсутствие утечки воды, сопротивление изоляции и работу изделия при включенном питании.

Сопротивление изоляции: Не менее 2 МОм при измерении мегомметром 500 V постоянного тока (измерять между двумя штырьками и основанием нагревателя и корпусом нагревателя).

Выполнить «Быструю проверку функций» в соответствии с установленной процедурой (см. 6.1.1)

6 Испытательные режимы быстрой проверки функций

6.1. Быстрая проверка печатной платы (ЖК-дисплейный тест)

Примечание:

Перед началом поиска неисправностей необходимо провести быструю проверку печатной платы, чтобы определить ее исправность.

Процедура проверки указана ниже. Если все функции

работают нормально, то блок печатных плат исправен.

Примечание:

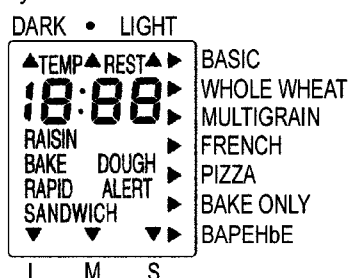
За исключением работы электромотора, контроля температуры за поднятием теста и выпечки.

6.1.1. Режим начальной проверки

1. Соединить шнур питания с сетью и нажать на три клавиши: «MENU» (Меню), «SELECT» (Выбор) и «TIMER» (Таймер).

Если печатная плата исправна, режим начальной проверки будет высвечен на дисплее следующим образом.

2. После этого можно переходить к проверке нижеследующих характеристик. Для отмены нажать на клавишу «START/STOP».



6.2. Тест на подтверждение рабочих характеристик

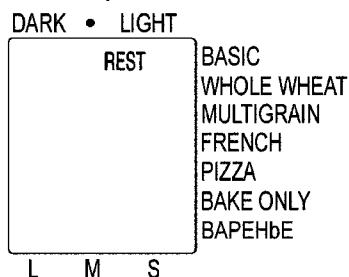
Примечание:

Перед началом поиска неисправностей необходимо провести проверку на подтверждение рабочих

характеристик: сверяясь со схемой «Точки проверки», определить местонахождение неисправности и устранить ее.

6.2.1. Проверка работы электромотора

1. Установить режим начальной проверки (6.1.1), затем нажать на клавишу «MENU» (Меню).
2. На ЖК-дисплее будет следующая индикация; светодиод (красный) будет гореть, как показано на рисунке «Дисплей проверки работы электромотора».
3. Мотор начинает работать в порядке, указанном в таблице проверки работы электромотора.
4. Для возвращения в режим начальной проверки (6.1.1) нажать на клавишу «START/STOP».



«Дисплей проверки работы электромотора»
Таблица проверки работы электромотора

1.Вращение вперед (по часовой стрелке) 1,0 сек.	Повторяется 2 раза
2.Выключение на 1,0 сек	
3.Продолжительное вращение вперед (по часовой стрелке)	
4.Через 10 мин. остановить; при этом загорается индикация режима начальной проверки.	

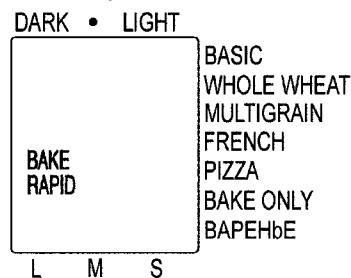
6.2.2. Проверка режима подъема теста

1. В режиме начальной проверки нажать на клавишу «TIMER» (Таймер).
2. На ЖК-дисплее будет следующая индикация, показанная на рисунке «Дисплей проверки режима подъема теста»; при этом горит светодиод (красный).
3. Затем температура будет отрегулирована при коэффициенте передачи по току 3,2/32 (10%) на реле для того, чтобы температура в хлебном контейнере была примерно 35,0°C.

Зафиксировать увеличение температуры на термометре хлебного контейнера.

Оставить хлебопечку в данном положении примерно на час, после чего проверить температуру в хлебном контейнере при помощи ртутного термометра.

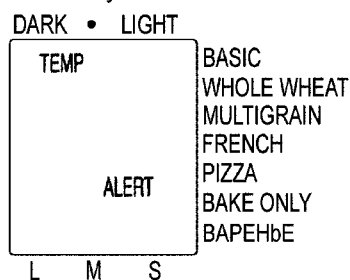
- Хлебопечка исправна, если показания температуры находятся между 31°C и 39°C.
4. Для возвращения в режим начальной проверки (6.1.1) нажать на клавишу «START/STOP».



«Дисплей проверки режима подъема теста»

6.2.3. Проверка режима выпечки

1. В режиме начальной проверки (6.1.1) нажать на клавишу «SELECT» (Выбор).
2. На ЖК-дисплее будет следующая индикация, показанная на рисунке «Дисплей проверки режима выпечки»; при этом загорается светодиод (красный) (на одну секунду).
3. Нагреватель будет нагреваться при коэффициенте передачи по току 3,2/32 (10%) на реле. При достижении температуры 165°C дисплей вернется в режим начальной проверки примерно через 7 минут.
4. Для возвращения в режим начальной проверки (6.1.1) нажать на клавишу «START/STOP».



«Дисплей проверки режима выпечки»

7 Программы выпечки

Примечание:

- Продолжительность каждого процесса - приблизительная, она различается в зависимости от температуры окружающего воздуха
- Ниже указано время при выключенном таймере. (Возможность выбрать таймер указана кружком ("@@") в колонке "Таймер".
- Для всех режимов выпечки сохраняется подогрев до 60

минут после окончания выпечки, до тех пор, пока не нажата кнопка STOP. Функция подогрева не может быть использована для режимов ТЕСТО и ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА.

- В режимах Выпечка с изюмом и Тесто с изюмом в процессе замешивания делается остановка на три минуты для того, чтобы добавить сухофрукты и орехи.

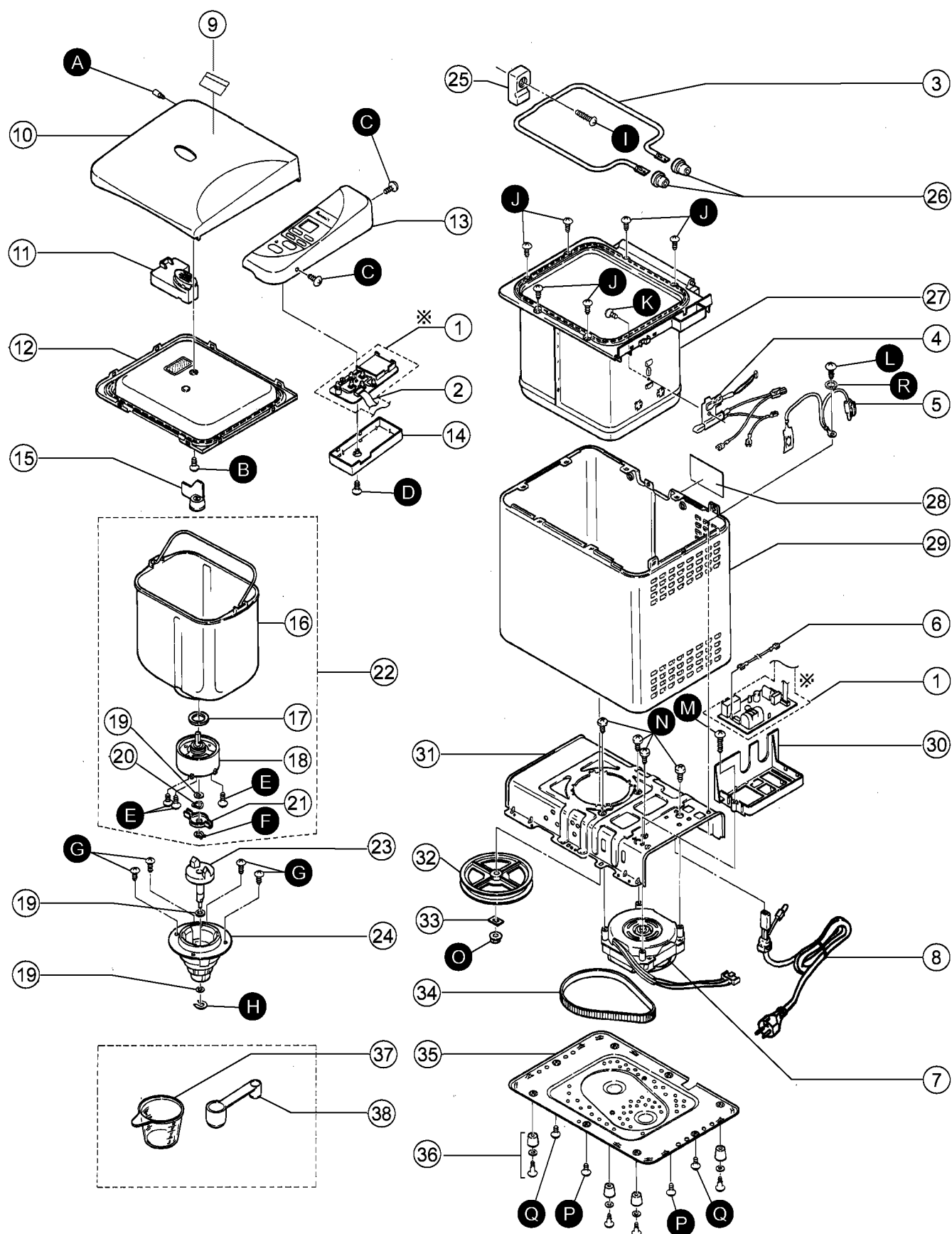
7.1. Режимы ВЫПЕЧКИ (буханки)

Режим		Основная выпечка Основная выпечка сэндвичей	Основная скоростная выпечка	Основная выпечка с изюмом	Выпечка из цельной пшеничной муки Выпечка сэндвичей из цельной пшеничной муки Выпечка из многозерновой муки	Скоростная выпечка из цельной пшеничной муки	Выпечка с изюмом из цельной пшеничной муки	Французская выпечка	Только выпечка
Процесс	Перестановка	30-60 минут	—	30-60 минут	60-90 минут	15 минут	60 ~ 90 минут.	40 min. ~ 1 hr. 55 min.	—
	Вымешивание	15-25 минут	15 -20 минут	15-25минут	10-20минут	10-20минут	10-20минут	10-20 минут	—
	Подъем	1 час 55 мин.- 2 час 55 мин.	Около 1 час	1 час 55 мин.- 2 час 55 мин.	2 час 25 мин.- 2 час 55 мин.	Около 1 час 40 мин.	2 час 25 мин.- 2 час 55 мин.	2 час 55 мин.- 4 час 10 мин.	—
	Wake	50 минут	35 минут	50 минут	50 минут	45 минут	50 минут	55 минут	15-70 минут
Всего		4 час	1 час 55 мин.	4 час	5 час	3 час	5 час	6 час	15-70 минут
Таймер		О			О			О	

7.2. Режимы ТЕСТА

Режим		Обычное тесто Обычное тесто с изюмом	Тесто из цельной пшеничной муки Тесто из цельной пшеничной муки с изюмом Многозерновое тесто	Тесто для французского хлеба	Тесто для пиццы
Процесс	Перестановка	30-50 минут	55-75 минут	40-95 минут	—
	Вымешивание	15-25 минут	10-20 минут	10-20 минут	10-15 минут
	Подъем	1 час 15 мин. - 1 час 35 мин.	1 час 45 мин.- 2 час 5 мин.	1 час 45 мин.- 2 час 40 мин.	10-15 мин.
	Вымешивание	—	—	—	Около 10 мин.
	Подъем	—	—	—	Около 10 мин.
Всего		2 час 20 мин.	3 час 15 мин.	3 час 35 мин.	45 мин.
Таймер					

8 Расположение деталей



Расположение деталей

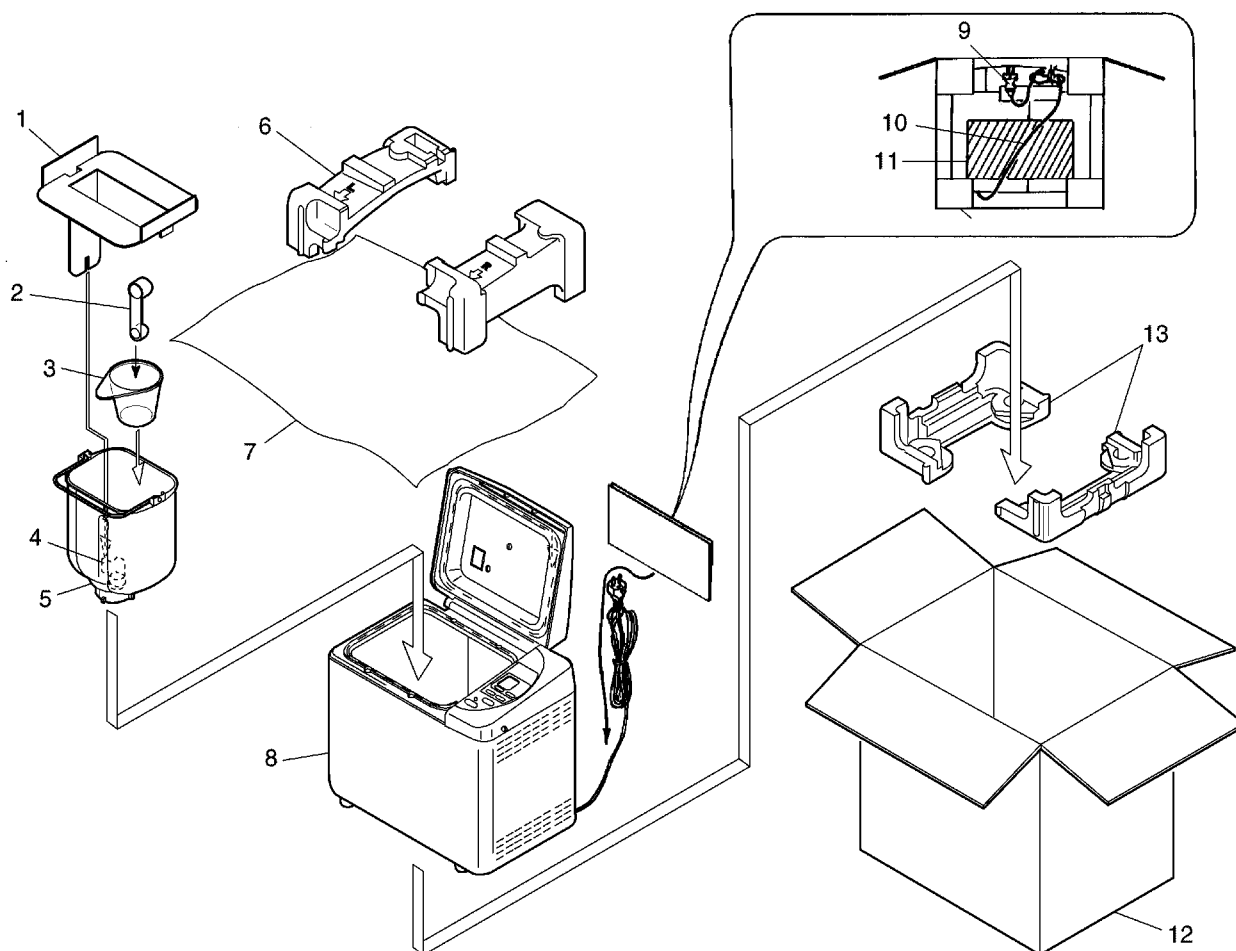
9 Список заменяемых деталей (SD-207) (RSA)

Ref. No.	Part No.	Part Name & Description	Remarks
1	ADR10K129-0S	P.C.Board Ass'y	△230V,W/Flat cable
2	ADP10A115		△
3	ADA22N117	Heater	△230V(Red-purple)
4	ADA11R107	Temp. sensor(Thermistor)	△W/Temp. fuse
5	ADA30R107	Ground wire A	△
6	ADP97A107	Lead wire B	△(White, for heater)
7	ADA10N140	Kneading motor	△230V W/Pulley A of 5 ribs
8	ADA24G132	Power cord Ass'y	△
9	ADY02K107-W	Caution label	
10	ADD01A117-W	Top lid	
11	ADD05A117	Steam vent	
12	ADD02A117	Inner lid	
13	ADA07K139-W	Control panel	
14	ADT03A115	P.C.B. cover	
15	ADA04A105	Kneading blade B	
16	ADA12A11510S	Bread pan	
17	ASD191U103-K	Packing	
18	ADA29A115	Mounting shaft unit	
19	AMX28H-L50	Motor Washer A	
20	AMX13B-451	Wave washer	
21	ASD863-102-W	Connector upper	
22	ADA12A115	Bread pan Ass'y	No.16-21 Set
23	ADE97A107	Connector lower	
24	ADE98A137	Heater case base	
25	ADE09A107	Heater bobbin A	
26	ASD452-108-K	Heater bobbin B	
27	ADA16A115-0S	Heater case	
28	ADY01K139	Rating plate	
29	ADB01A115-W	Body	
30	ADB10A107	P.C.B.holder	
31	ADE01R117-0S	Angle	
32	ADF05R140	Pulley B	for 5 ribs belt
33	ASD867-100-W	Lock washer	
34	ADF01R140	Belt	5 ribs belt
35	ADB02A115	Bottom plate	
36	ADA28A107	Rubber foot	
37	ADD14A103	Measuring cup	
38	ASD911U112BK	Measuring spoon	
A	ADJ15A107	Screw	
B	XTT4+10BFC	Screw	
C	ADJ06A121	Screw	
D	XTB4+14B	Screw	
E	ASD934U103	Screw	w/lock glue. Use for repair
F	XUB8V	C-clip	
G	ADJ17A115	Screw	
H	XUE6FT	U-clip	
I	XTT4+18HFN	Screw	
J	ADJ03A121	Screw	
K	XTT4+8FFN-S	Screw	
L	XTN4+10F	Screw	Use together with Ref. No. R
M	XTT4+20F	Screw	
N	ASD938-101-D	Screw	
O	ADJ16A107	Nut	
P	ASD870V103-Z	Screw	
Q	ADJ01A115	Screw	
R	XWA4B	Spring washer	
	ASD001V103	Special screw driver	Use of Ref. No.P
	ADZ50K139	Operating Instructions	W/Recipies
	ADZ01K139	Individual carton	
	ADZ47A115	Carton filler	

Примечание
Винты (XYC4+CF10) с мойкой, прилагаемые от KAD,

могут быть использованы вместо комбинирования,
Ref. No. L и R.

10 Упаковка



№	Название узла
1	Защитная панель
2	Мерная ложка
3	Мерный стакан
4	Лопасть тестомешалки В
5	Хлебный контейнер
6	Наполнитель (верхняя левая часть)
7	Защитная упаковка крышки
8	Хлебопечка
9	Держатель вилки
10	Шнур питания
11	Хлебопечка
12	Картонная коробка
13	Наполнитель (нижняя часть)

11 ОСНОВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПО СРАВНЕНИЮ С ПРЕДЫДУЩИМИ МОДЕЛЯМИ

Детали	Изменения	
	SD-251/207	SD-250/206 или предыдущие модели
1. Ремень	5 ручьев Ширина: 8.0 мм	4 ручья Ширина: 6.4 мм
2. Шкив В	Ширина дорожки под ремень: 9.6 мм	Ширина дорожки под ремень: 8.0 мм
3. Шкив А (Эта деталь напрессована на вал двигателя тестомешалки.)	5 ручьев	4 ручья

Примечания

1. Детали для модели SD-251/207, указанные в таблице, не взаимозаменяемы с соответствующими деталями для предыдущих моделей.
2. Однако детали, указанные в таблице, могут быть использованы для модели SD-250/206, если они заменяются в комплекте (ремень, шкив и двигатель).

