

Saturn[®]

ST-EC0128

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ



GB

BREAD MAKER

Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name "Saturn". We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.
Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.

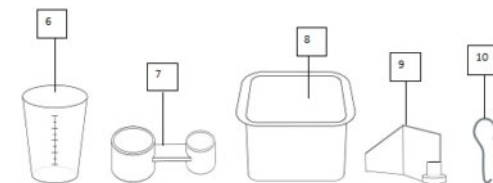
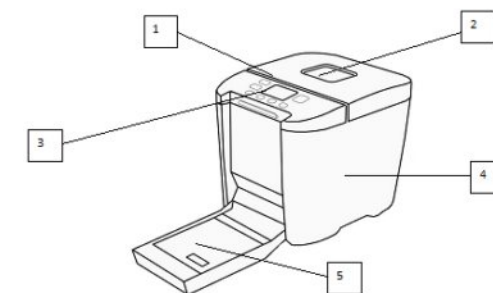
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, such as:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
- Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not immerse unit into water or other liquid.
- Close supervision is necessary when unit is used near children.
- Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Avoid contact with moving parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.
- Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Use bread maker at 2 inch away from

- wall or other units.
- When plug or unplug, be careful touch plug blade.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Not recommended to be used by children under 14 years old.
- Service life – 2 years

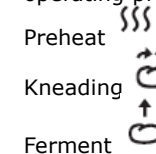
Discription



1. Removable lid
2. Window for observation the cooking process
3. Control panel
4. Bread Maker housing
5. Scales
6. Measuring cup
7. Measuring spoon (dining / tea)
8. Baking form
9. Kneading blade
10. Hook

**Control Panel Instruction
 LCD display instruction**

A.LCD display "MENU", "TIMER", weight selection, crust color options and operating process;





Bake



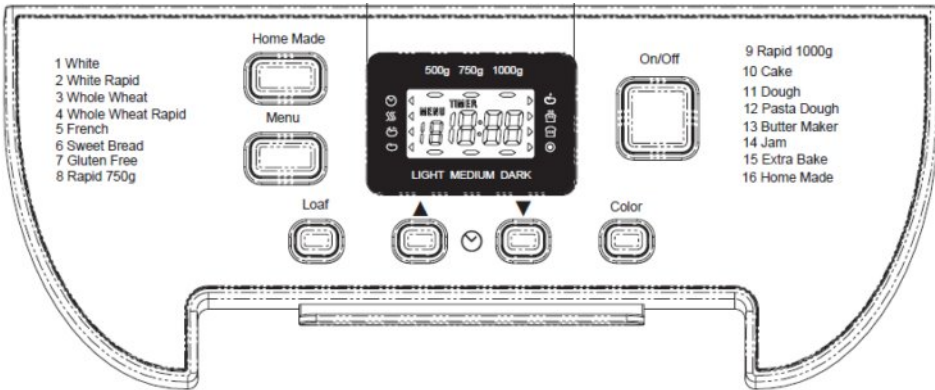
Keep Warm

Menu show contains

1. "White"
2. "White Rapid"
3. "Whole Wheat"
4. "Whole Wheat Rapid"
5. "French"

6. "Sweet Bread"
7. "Gluten Free"
8. "Rapid 750g"
9. "Rapid 1000g"
10. "Cake"
11. "Dough"
12. "Pasta Dough"
13. "Butter Maker"
14. "Jam"
15. "Extra Bake"
16. "Home Made"

Control Panel Sketch Map



The button instruction

Bread Maker have three different status: TEST status, SETUP status, OPERATING status. TEST status is only used in production test not for user. Press the "START/STOP" button and enter TEST status. Press the "START/STOP" once again and exit TEST status and then enter SETUP status. If not press "START/STOP" but plug on, and then directly enter SETUP program. Under SETUP program, press "START/STOP" button will enter OPERATING program. Under OPERATING program, press "START/STOP" button until exceed 2s, and back to SETUP program and current menu.

- "Menu" button - Menu selection
- "Menu" in SETUP program is used to select the various menu.
- "Color" button - Crust Selection
- "Color" button in SETUP program is used to select crust color. Crust selection button have no constant pressure function but only cycle switch.
- "Loaf" button - Weight Selection
- "Loaf" button in SETUP program is used to select weight (500g ; 750g ; 1000g). Click "Loaf" button, buzzer

sound a prompt, "Loaf" button have no constant pressure function but only cycle switch.

- "Start / Stop" button - start / stop programming.
- Press "Start/Stop" to start the program, before keep warm cycle press "Start/Stop" and hold it more than 2s and back to SETUP status; after keep warm cycle press "Start/Stop" and directly back to SETUP status.
- ▲ "Time +" button - Time Delay increasing
- Press this button will increase delay time by intervals of 10minutes. A prompt will be heard; this button is used to increase quick cycle time delay.
- ▼ "Time-" button - Time Delay descending
- Press this button to have descending delay time by intervals of 10minutes. A prompt will be heard; this button is used to descend quick cycle time delay.
- "HOME MADE" button - Self-adjusting working process.
- Press this button to adjust the time of working process.

Menu work schedule

Index	Type	Crust	Size	PREH	KND1	rest	KND2	rest	KND3	rest	KND4	RISE1	KND5	RISE2	KND6	RISE3	BAKE	Total	Extrac	Warm	Delay	
1	White	Light	500g														45M	3:15	2:19	60	15:00	
			750g															50M	3:20	2:24	60	15:00
			1000g															55M	3:25	2:29	60	15:00
	Medium	500g	0M	5M	5M	5M	5M	10M	20M	20M	20M	30M	10S	30M	0S		45M	3:20	2:24	60	15:00	
		750g															50M	3:25	2:29	60	15:00	
		1000g															55M	3:30	2:34	60	15:00	
	Dark	500g															60M	3:35	2:39	60	15:00	
		750g															65M	3:40	2:44	60	15:00	
		1000g															70M	3:45	2:49	60	15:00	
2	White Rapid	Light	500g														45M	2:30	1:59	60	15:00	
			750g														50M	2:35	2:04	60	15:00	
			1000g														55M	2:40	2:09	60	15:00	
	Medium	500g	0M	5M	0M	0M	0M	5M	15M	20M	25M	10S		35M	0S	0M	45M	2:35	2:04	60	15:00	
		750g															50M	2:40	2:09	60	15:00	
		1000g															55M	2:45	2:14	60	15:00	
	Dark	500g															55M	2:45	2:14	60	15:00	
		750g															60M	2:50	2:19	60	15:00	
		1000g															65M	2:55	2:24	60	15:00	
3	Whole Wheat	Light	500g														50M	3:55	2:49	60	15:00	
			750g														55M	4:00	2:54	60	15:00	
			1000g														60M	4:05	2:59	60	15:00	
	Medium	500g	5M	5M	5M	5M	10M	10M	20M	20M	35M	10S	35M	0S		50M	4:00	2:54	60	15:00		
		750g														55M	4:05	2:59	60	15:00		
		1000g														60M	4:10	3:04	60	15:00		
	Dark	500g															60M	4:10	3:04	60	15:00	
		750g															65M	4:15	3:09	60	15:00	
		1000g															70M	4:20	3:14	60	15:00	
4	Whole Wheat Rapid	Light	500g														50M	2:40	2:04	60	15:00	
			750g														55M	2:45	2:09	60	15:00	
			1000g														60M	2:50	2:14	60	15:00	
	Medium	500g	5M	5M	0M	0M	0M	5M	15M	20M	25M	0S		40M	0S	0M	50M	2:45	2:09	60	15:00	
		750g															55M	2:50	2:14	60	15:00	
		1000g															60M	2:55	2:19	60	15:00	
	Dark	500g															60M	2:55	2:19	60	15:00	
		750g															65M	3:00	2:24	60	15:00	
		1000g															70M	3:05	2:29	60	15:00	
5	French	Light	500g														50M	4:00	N/A	60	15:00	
			750g														55M	4:05	N/A	60	15:00	
			1000g														60M	4:10	N/A	60	15:00	
	Medium	500g	0M	5M	5M	5M	5M	10M	20M	20M	35M	10S	70M	0S		50M	4:05	N/A	60	15:00		
		750g														55M	4:10	N/A	60	15:00		
		1000g														60M	4:15	N/A	60	15:00		
	Dark	500g															60M	4:15	N/A	60	15:00	
		750g															65M	4:20	N/A	60	15:00	
		1000g															70M	4:25	N/A	60	15:00	
6	Sweet Bread	Light	500g														47M	3:12	2:40	60	15:00	
			750g														49M	3:14	2:42	60	15:00	
			1000g														56M	3:16	2:41	60	15:00	
	Medium	500g	0M	5M	0M	0M	0M	4M	15M	20M	31M	10S	20M	10S		50M	49M	3:14	2:44	60	15:00	
		750g														52M	3:17	2:47	60	15:00		
		1000g														40M	60M	3:20	2:45	60	15:00	
	Dark	500g															53M	3:18	2:48	60	15:00	
		750g															56M	3:21	2:51	60	15:00	
		1000g															40M	64M	3:24	2:49	60	15:00
7	Gluten Free	Medium	750g	10M	5M	0M	0M	0M	0M	0M	20M	60M	0S	0M	0S	0M	60M	2:35	2:14	60	N/A	
			1000g															70M	2:45	2:24	60	N/A
8	Rapid 750g	N/A	750g	0M	5M	0M	0M	0M	0M	0M	10M	0M	0M	18M	0M	0M	25M	0:58	N/A	N/A	N/A	
9	Rapid 1000g	N/A	1000g	0M	9M	0M	0M	0M	0M	0M	9M	5M	0M	8M	0M	15M	43M	1:25	N/A	N/A	N/A	
10	Cake	N/A	750g	0M	5M	0M	0M	0M	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	70M	1:30	N/A	N/A	N/A	
11	Dough	N/A	N/A	0M	5M	0M	0M	0M	0M	0M	25M	60M	0S	0M	0S	0M	0M	1:30	1:14	N/A	N/A	
12	Pasta Dough	N/A	N/A	0M	5M	0M	0M	0M	0M	0M	9M	0M	0S	0M	0S	0M	0M	0:14	N/A	N/A	N/A	
13	Butter Maker	N/A	N/A	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	15M	0:30	N/A	20	N/A	
14	Jam	N/A	N/A	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	45M	1:00	N/A	20	N/A	
15	Extra Bake	N/A	N/A	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0M	0S	0M	0S	0M	10M	0:10	N/A	60	1:30	
16	Home Made	Medium	N/A	0M	10M	5M	-	-	-	-	30M	30M	10S	30M	0S	40M	60M	3:25	N/A	60	15:00	
				0-60	0-10	0-30					0-30	0-90	0-59S	0-90	0-59S	0-90	0-90				0-60	

Operating Instruction

Bread Maker operating instruction

Refer to related recipe, working step is as followed.

1. Align the kneading blade with the semicircle position rotation axis and insert into bread pan.

2. According to recipe what you need, add ingredients such as water, flour, egg to the bread pan in the order listed; yeast must be put into middle in the end; if using delay timer, make sure yeast is on top of bread flour to avoid being mixed with water, salt, sugar, otherwise yeast activity will be affected.

3. Place the bread pan into the Bread Maker; close the lid.

4. Power on, LCD display will show "MENU 1 TIMER 3:30". Press MENU button and observe LCD display, select 1-16 menus as you needed.

5. If you want to select desired crust color, press the COLOR button to get LIGHT or MEDIUM or DARK; press the LOAF button to get 500g or 750g or 1000g.

6. If you need work delayed, press "TIME-" or "TIME+" to adjust the working time, calculation: Working Time = Default Time of Programs + Delayed Time

7. Press the START/STOP button, the program will start. During programming, you would be better not touch control panel.

8. When the machine goes to "0:00", finish working, the machine will beep 10 sounds; then it goes into KEEP WARM status. During KEEP WARM process, ":" keep flash until the process is over. Then it will beep 10 sounds to return the initial status.

9. The beeper will sound when the bread is done. Press the START/STOP button and hold it 2s until you hear a beep. Wearing over mitts, turn the bread pan upside down and shake to release the bread. Be sure to remove the kneading blade from the bread.

DOUGH Operating Instruction

This function operating is similar to Bread operating. When make dough, you may not use salt, sugar, milk powder etc. When the beeper sounds 10 prompts, the dough is finished.

Baking Operating Instruction

This program is used for baking breads from 10mins to 60mins working time. Detailed operating steps are as below:

1. Place the bread pan into the bread maker.

2. String the ready food together and reliably hold it into the bread pan. Close the lid.

3. Press the MENU button, observe LCD display and select the fifteenth menu and set baking time using TIMER button.

4. Press the START/STOP button to start baking bread.

5. When display show 0:00, the baking is finished. The beeper sounds 10 prompts and the keep warm cycle will start. At this time you can press "START/STOP" to stop working, otherwise the bread maker will automatically keep warm; the keep warm complete, the beeper still sounds 10 prompts.

6. During baking, if you find it has been cooked, you may press the START/STOP button to stop working.

CAUTION: *It is better to have the food you want to bake aligned reasonably, and equality place and keep some distance in order to get good baking bread. When first using, baking time is difficult to control. Do not worry, next time you must do it better.*

CAKE Operating Instruction

Due to the watery pasta, you could use spoon to help knead after kneading process to make it more even.

Special Function Instruction

Power down memory instruction

This bread maker has power down memory function. During programming, if suddenly power down less than 7 minutes, then power on again and still renew the current work program; but total working time may be changed and no equal to original setting time.

Actual working time = power down time + original setting time.

If power down time excess 15minutes, the bread maker can not ensure to renew the current working status. If not start programming but power down, it will renew original power on status.

Alarm and self-shield Function Instruction under over temperature or abnormal

Bread maker have the function of initial condition estimation on MENU and self-protected on abnormal unit. If you find unclear or abnormal using, please

refer to the following explanation to judge and dispose in time.

1. Working condition judge function

If current working condition is not suitable for initial condition requirement on current menu(except JAM, EXTRA BAKE). For example: when select BREAD or DOUGH program, bread maker inner temperature is too hot or too cold that cannot meet initial condition requirement, that is, inner temperature is lower than -20°C or higher than 56°C; at this time, you start to program, bread maker will automatically forbid working, display will show "E00" or "E01", meanwhile, the beeper will sound a 5 constant short prompt. Under this condition, please take out the bread pan and allow unit to wait the suitable temperature for work. If you still cannot use the bread maker normally, maybe have some trouble on this unit, please contact Consumer Service for repair or replacement.

2. Function judge function

The bread maker has auto-judge function on abnormal unit, such as temperature sensor open or short etc.

When temperature sensor open, display will show "EEE", meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show "HHH", meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

If happen such case, please contact Consumer Service for repair or replacement.

Buzzer prompting function instruction

Considering buzzer is used frequently, here is the detailed explanation.

1. When RESET, one beeping will be emitted.

2. When press MENU, COLOR, "▲"、"▼", one time press will have one prompt. If any forbidden pressing, it will beep 3 short and quick prompts.

3. Working is completed, beeper will sound 10times interval; as well, keep warm finished, beeper will sound 10times interval.

4. Food and Nut function, it will beep 4 continuous prompts.

Keep warm function explanation

Considering use convenience, the bread maker has keep warm function. When bread or the other food is completed, if you do not take out them in time, the bread maker will automatically go into keep warm cycle. Refer to process time schedule to see which menu has a keep warm function.

HOME MADE instruction

Home Made function is designed for the consumers' adjusting working time of each step during the process according to their likes, here is the operations:

1. Press "HOME MADE" button to choose the 16th program (Default time 3:25), press this button for more than 2s until there is a beep sound to start the settings.

2. During the settings, there will be 15 steps to adjust: 1-11 are for PHEH, KND1, REST, KND4, RISE1, KND5, RISE2, KND6, RISE3, BAKE, KEEP WARM; 12-15 are for RISE1, RISE2, RISE3 & BAKE; Temperature settings of Ferment and Bake : 20-50°C, 20-50°C, 20-50°C, 70-160°C (Defaults are 25°C, 25°C, 35°C, 135°C); during settings, press MENU button to choose the steps, press Time+ and Time- to adjust the working time.

After finish settings, press HOME MADE button for more than 2s till there is a beep then it will save the setting; if you press shortly the HOME MADE button, the setting will be cancelled.

When to adjust recipes

Problem	Probable cause	Solution description below
The bread does not rise at all or not enough	Too much yeast, Too much flour, not enough salt	a/b
	No or too little yeast	a/b
	Old or stale yeast	e
	Liquid too hot	c
	The yeast has come into contact with liquid	d
	Wrong flour type or stale flour	e
	Too much liquid or not enough liquid	a/b/g
	Not enough sugar	a/b
The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
	Too much milk affects the fermentation of the yeast	c
The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down	a/f
	The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness	c/h/i
	Not salt or not enough sugar	a/b
	Too much liquid	h
Heavy, lumpy structure of bread	Too much flour or not enough liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, whole meal flour or another ingredient	b
	Old or stale flour	e
The bread is not baked in the center	Too much or not enough liquid	a/b/g
	Too much humidity	h
	Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Coarse structure or too many holes in bread	Too much water	g
	No salt	b
	Great humidity, too hot water	h/i
	Too much liquid	c

Mushroom-like, unbaked surface	Bread volume too big for the pan	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or not enough salt	a/b
	Too much sugar	a/b
	Other sweet ingredients apart from sugar	b
The slices are uneven or there lumps in the middle	The bread did not cool enough(the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	The flour was not worked well on the sides during kneading	g/i

Solutions to the above problems

- a.** Measure the ingredients correctly
- b.** Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added
- c.** Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must be added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct with the liquid
- d.** User only fresh and properly stored ingredients.
- e.** Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by 1%.
- f.** Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- g.** In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- h.** In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- i.** Take the bread out of the pan immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- j.** Reduce the amount of yeast or all ingredients by 1/4

Remarks on recipes

- Pls measure ingredients correctly, as each ingredient plays a special role for the successful baking of the bread.

- **Always add the liquid first, add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when use timing function)
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients,** that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during kneading process.
- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc). Therefore, the recipe indications should server rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find out the cause of the failure and try once again with changed proportions.

Specifications

Power	650 W
Rated voltage	220-230 V
Rated frequency	50 Hz
Rated current	3 A

Set

BREAD MAKER	1
INSTRUCTION MANUAL	
WITH WARRANTY CARD	1
PACKAGE	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate

waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.



ХЛЕБОПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед началом использования прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм

пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и сохранить ее для дальнейшего использования. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
- Не используйте хлебопечку на открытом воздухе, а также в коммерческих и других целях, необозначенных в инструкции.
- Перед подключением хлебопечки к электросети убедитесь, что местное напряжение сети соответствует напряжению, указанному на табличке на дне хлебопечки.
- Если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.
- Запрещается пользоваться хлебопечкой с поврежденным сетевым шнуром, это может привести к поражению электрическим током. Для замены сетевого шнура обратитесь в специализированный сервисный центр. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.
- Проследите, чтобы на электрическом проводе устройства не находились посторонние предметы.
- Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными

способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

• Срок службы – 2 года

Перед применением

- Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте форму для выпекания и принадлежности в теплой мыльной воде.
- Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность, стойкую к нагреванию.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня. Не допускайте воздействия на хлебопечку источников тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели, а также предметов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Не используйте хлебопечку, если Вы ее уронили, повредили, или если она попала в воду.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Ремонт прибора должен производиться в специализированном сервисном центре.
- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Берегите устройство от детей, прибор греется. Кроме того, случайное прикосновение к кнопкам панели управления во время работы может вызвать остановку процесса выпечки.

В процессе использования

- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие

материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.

• Не допускайте попадания продуктов в корпус хлебопечки, особенно на нагревательный элемент. Попадание посторонних предметов или продуктов на нагревательный элемент приводит к запаху гари и повреждению устройства.

• **ВНИМАНИЕ:** Некорректное использование (ошибочный рецепт, слишком продолжительное приготовление блюд) может вызвать избыточный нагрев хлеба с появлением дыма или огня. В этом случае не снимайте крышку и выньте вилку из розетки. Подождите, пока устройство остынет, и только после этого откройте крышку.

• Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство, и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпекания и «не вываливается» из нее.

- Допускается использование только формы для выпекания, идущей в комплекте с хлебопечкой.
- Не используйте форму для выпекания хлеба вне хлебопечки.
- Не используйте острые металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие формы.
- В случае повреждения формы, обратитесь к Вашему дилеру для замены.
- Прибор сильно нагревается в процессе выпечки. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Вынимая из хлебопечки форму с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватками, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может

привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами. Не закрывайте вентиляционные отверстия.

- Никогда не дотрагивайтесь до движущейся части хлебопечки во время работы прибора. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущуюся часть устройства (работающую мешалку).
- Не опускайте руку внутрь формы во время работы устройства.
- Не рекомендуем открывать крышку хлебопечки во время работы (если не указано иное), это может сказаться на качестве выпечки.

После использования

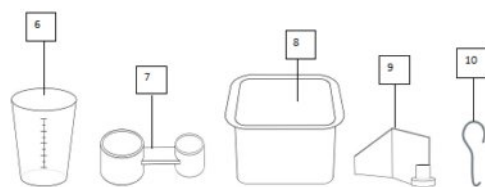
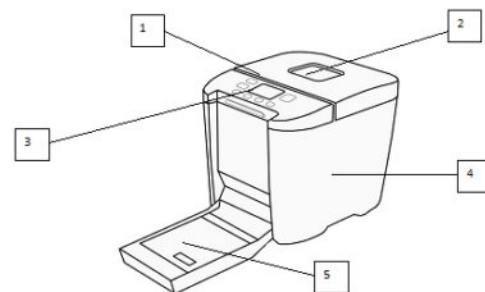
- После использования отключите хлебопечку от электросети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- При очистке формы для выпекания, не используйте острые металлические предметы.
- Если Вы хотите переместить хлебопечку с места на место, то обязательно отключите ее от сети.

Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.

Прибор представляет собой полностью автоматическое устройство для замешивания теста для хлеба,

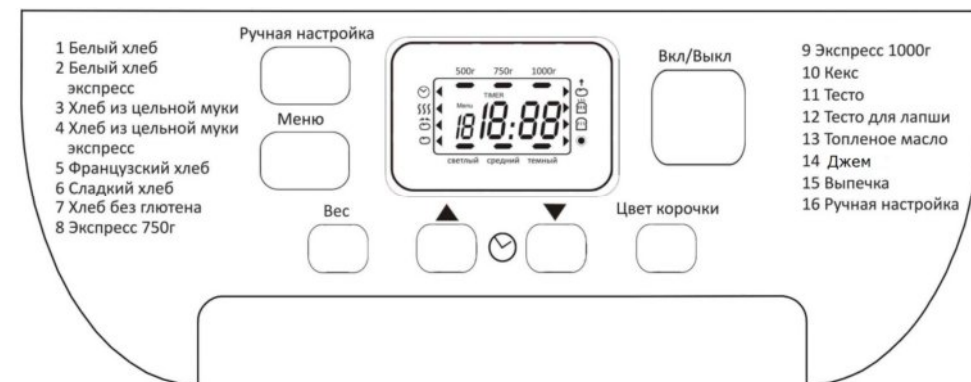
позволяющее приготовить без труда горячий хлеб за считанные часы.

Устройство хлебопечки и аксессуары.



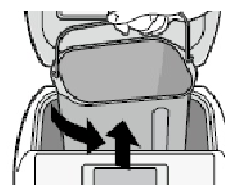
1. Съемная крышка
2. Окошко для наблюдения за процессом приготовления
3. Панель управления
4. Корпус хлебопечки
5. Весы
6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложка (столовая/чайная)
8. Форма для выпекания.
9. Мешалка.
10. Крючок.

Панель управления.

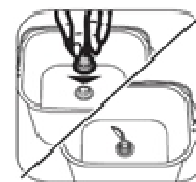


Указания по использованию

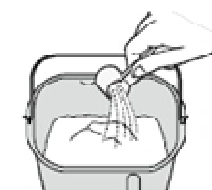
1. Извлеките форму для выпекания.



Для этого откройте крышку, возьмите форму за ручку, поверните слегка против часовой стрелки и извлеките её из хлебопечки. (Мы рекомендуем перед закладкой ингредиентов всегда извлекать форму из устройства – так ингредиенты не попадут в рабочую камеру и на нагревательный элемент.) Затем установите мешалку в форму.

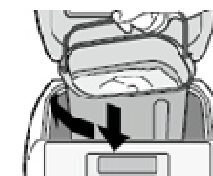


2. Заложите ингредиенты. Рекомендуется закладывать ингредиенты в форму для выпекания в порядке, указанном в прилагаемых рецептах в данной инструкции.



Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь. Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.

3. Вставьте форму для выпекания в хлебопечку. Для этого установите форму внутрь хлебопечки слегка поворачивая её по часовой стрелке, для того чтобы замочки попали в пазы и форма встала на свое место.



4. Включите хлебопечку в сеть. После звукового сигнала на дисплее высвечивается время первой программы.

5. Выберите необходимый режим кнопкой «МЕНЮ». На дисплее отобразится номер и время выполнения программы. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ» будет раздаваться звуковой сигнал.

6. Далее кнопкой «Вес» следует выбрать вес хлеба 500г, 750г или 1000г. На этой стадии дисплей отображает общее время выпечки. Оно изменится, когда Вы выберете цвет корочки.

Примечание:

• В программах с 1 по 6 вес хлеба можно установить 500г, 750г или 1000г.

• В программе 7 – 750г или 1000г.

• В программах 8 и 10 – только 750г.

• В программе 9 – только 1000г.

• В программах 11, 12, 13, 14 и 15 выбор веса не предусмотрен.

7. После следует выбрать степень подрумянивания корочки, используя кнопку «Цвет корочки». В зависимости от установки Вы получите светлую, среднюю или темную корочку.

Примечание: Выбор цвета корочки (подрумянивание) возможно в режимах с 1 по 6.

8. После того как Вы определились с режимом, весом хлеба и цветом корочки, нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска выбранного режима. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее начнется обратный отсчет времени. Для того чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» около 2 – 3 секунд.

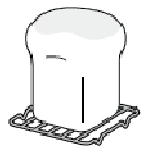
9. По окончании времени, приготовление будет завершено и хлебопечка издаст звуковой сигнал. Включите режим «поддержание в тепле».

Рекомендуется вынимать хлеб из хлебопечки сразу после завершения процесса выпечки.

После извлечения хлеба из формы его следует поместить на решетку, примерно на час, для остывания.

Только после того, как хлеб остынет до температуры помещения, Вы можете насладиться его великолепным вкусом.

(Достижение выпечкой температуры помещения - считается моментом его окончательного приготовления.)



Иногда мешалка застревает в вынумом из формы готовом хлебе. Для того чтобы удалить ее, воспользуйтесь крючком, входящим в комплект. При этом нужно сделать следующее:

- вынуть еще горячий хлеб из формы и положить его на бок, придерживая рукой в термо перчатке;
- вставьте крючок в ось мешалки;
- осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку;
- положите хлеб на решетку остывать.

Программы хлебопечки.

Кнопкой «МЕНЮ» вы можете выбрать одну из 15 программ. На дисплее указывается время исполнения программы.

1. **Белый хлеб.** Программа позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

2. **Белый хлеб экспресс.** Программа аналогична режиму «Белый хлеб», но используется для сокращения времени приготовления хлеба.

3. **Хлеб из цельной муки.** Программа используется для выпечки хлеба из ржаной муки.

4. **Хлеб из цельной муки экспресс.** Программа аналогична режиму «Хлеб из цельной муки», но используется

для сокращения времени приготовления.

5. **Французский хлеб.** Программа соответствует рецепту традиционного французского хлеба. Хлеб имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.

6. **Сладкий хлеб.** Программа адаптирована для рецептов хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

7. **Хлеб без глютена.** Хлеб без глютена выпекается из специальных смесей для выпечки, не содержащих клейковину (глютен). Форму для выпекания следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строго отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи так же не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковины имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом. Такой хлеб — незаменимый источник необходимых минералов, витаминов и аминокислот для тех, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты.

8. **Экспресс 750г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 750г. Хлеб имеет более плотную структуру, чем хлеб, испеченный по программе «белый хлеб».

9. **Экспресс 1000г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 1000г.

10. **Кекс.** Программа замешивает и выпекает кексы из готовых смесей или по Вашему рецепту, при этом сахар с яйцами или жиром необходимо будет взбить самостоятельно.

11. **Тесто.** Программа предназначена любого дрожжевого теста для пирогов и других хлебобулочных изделий.

12. **Тесто для лапши.** Программа предназначена только для замешивания бездрожжевого теста дляпельменей, макаронных изделий.


13. **Топленое масло.** Программа предназначена для приготовления топленого масла.


14. **Варенье.** Программа предназначена для приготовления сладкой начинки в форме.

15. **Выпечка.** Данная программа предназначена только для выпечки. Она может использоваться для готового теста, для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе, для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба. Время можно регулировать самостоятельно от 10 минут до 1:30. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы «Выпечка». Отменить программу можно нажатием кнопки «Вкл/Выкл».

16. **Кнопка «Ручная настройка».** Режим ручной настройки позволит Вам самостоятельно запрограммировать все этапы выпечки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные.


Циклы работы.

 Отсрочка. Используется в том случае, если готовый хлеб нужен Вам к определенному времени.

 Предварительный подогрев. Позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо. Используется в следующих режимах:

• №3 и 4 (Хлеб из цельной муки) – 5 минут.

• №7 (Хлеб без глютена) – 10 минут.

 Замешивание. Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способность к быстрому подъему. В ходе этого

цикла, в некоторых программах, есть возможность добавить ингредиенты: сухофрукты, оливки, орехи и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно сделать. В обобщенной таблице режимов в колонке «время добавки» указано время, которое будет отображено на дисплее при звуковом сигнале. Чтобы точно определить время подачи звукового сигнала, следует вычесть время, указанное в колонке «время добавки» из общего времени выпечки. Например, в колонке «время добавки» указано 2 часа 29 минут, а «общее время» составляет 3 часа 25 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 56 минут.



Отдых. Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема



Подъем. Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.



Выпечка. Тесто превращается в мякоть, обеспечивая подрумянивание хрустящей золотистой корочки.



Поддержание в тепле. Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки в течение 1 часа. Включается автоматически после завершения процесса выпечки.



Окончание программы.

«Ручная настройка».

Уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки, настраивая под свои желания температуру и время готовки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные. Нажмите кнопку «Ручная настройка». На дисплее будет

отображено время программы с установками по умолчанию. Для начала программирования еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка». Кнопками ▲ и ▼ Вы можете изменить значение времени и температуры. Кнопкой «Меню» Вы переходите к следующему пункту. Интервалы возможных значений времени и температуры Вы найдете в таблице возможных установок. После того, как все изменения будут внесены, нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка». Вы услышите звуковой сигнал, это означает, что Ваши настройки записаны. (Записанные настройки будут сохранены в памяти даже после отключения хлебопечки из сети.) На дисплее высветится общее время работы режима. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска программы. Если Вы хотите запустить этот режим с отсрочкой, то после программирования установите нужное время отсрочки кнопками ▲ и ▼, а после нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

Таблица возможных установок для программы «Ручная настройка»

№	Циклы работы	Интервал изменений	По умолчанию
1	Предварительный подогрев	0-60 мин	0 мин
2	Замес 1	0-10 мин	10 мин
3	Отдых	0-30 мин	5 мин
4	Замес 2	0-30 мин	30 мин
5	Подъем 1	0-90 мин	30 мин
6	Замес 3	0-59 сек	10 сек
7	Подъем 2	0-90 мин	30 мин
8	Замес 4	0-59 сек	0 сек
9	Подъем 3	0-90 мин	40 мин
10	Выпечка	0-90 мин	60 мин
11	Поддержание в тепле	0-60 мин	60 мин
12	Температура при первом подъеме	20-50°	25°

13	Температура при втором подъеме	20-50°	25°
14	Температура при третьем подъеме	20-50°	35°
15	Температура при выпекании	70-160°	135°

Функции хлебопечки

Функция звукового сигнала.

Звуковой сигнал включается:

- при нажатии на программирующие кнопки.
- во время замеса теста, чтобы определить момент, когда в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, смесь злаков и др.
- после окончания программы.

В хлебопечке имеется возможность установки отсрочки запуска приготовления хлеба до 15 часов. Этот этап вводится в действие после выбора программы, цвета корочки и веса. На дисплее указывается время исполнения программы. (Учитывайте, что время отсрочки будет включать в себя время приготовления хлеба.) Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. Время можно устанавливать при помощи кнопок ▲ и ▼, которые изменяют время с интервалом в 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. (После достижения максимального времени отсрочки в 15 часов, показатель вернется к минимальному значению времени). Например: сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11:00 кнопками ▲ и ▼. После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Хлебопечка начнет работу. Начнется обратный отсчет времени, о чем будет свидетельствовать мигающие « : » на дисплее. Хлеб будет испечен и готов через столько часов и минут, сколько показывает дисплей.

Примечание: не используйте функцию отложенного запуска программы, если рецепт предусматривает применение скоропортящихся продуктов – молока, яиц или сыра, это может испортить результат.

Функция поддержания в тепле.

В конце выпечки хлебопечка подает звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания в тепле. Через 1 час хлебопечка автоматически отключается после звукового сигнала.

Ингредиенты

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также

обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Практические советы

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности. При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При

низкой температуре, возможно, придётся подогревать воду или молоко (не выше 35°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания. Тесто должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок формы:

- если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- в противном случае может быть необходимым добавить муку.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде чем добавлять новые порции.

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.

Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами — тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

Если хлеб не получился.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после Слишком сильного подъёма теста	Хлеб Недостаточно поднялся	Корочка не Пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ				•		
Недостаточно муки		•				

Слишком много муки			•			•
Недостаточно дрожжей			•			
Слишком много дрожжей		•		•		
Недостаточно воды			•			•
Слишком много воды		•			•	
Недостаточно сахара			•			
Мука плохого качества			•	•		
Неправильные пропорции ингредиентов	•					
Слишком горячая вода		•				
Слишком холодная вода			•			
Неправильно выбрана программа			•	•		

Чистка и обслуживание

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте ее охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности хлебопечки мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте форму для выпечки и мешалку горячей водой. Если мешалка застряла в форме, то залейте

ее водой и оставьте на 5-10 минут. После этого мешалка снимется легко.

- Не помещайте какие-либо части хлебопечки в посудомоечную машину.
- Не используйте бытовые чистящие средства и абразивные губки. Используйте мягкую влажную губку.
- Не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость, и не мойте под струей воды.

Возможные неисправности и способы их устранения.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Запах горелого.	- Часть ингредиентов выпала из формы для выпекания. - Если запах появился во время первого использования, возможно, на поверхности нагревательного элемента осталась заводская смазка.	Отключите прибор и вымойте внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. Вывалилось часть теста из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдайте рецептурные пропорции.
Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хлеб передержали в приборе в режиме автоматического поддержания температуры – он потерял слишком много жидкости.	Старайтесь сразу после приготовления вынимать готовый хлеб из прибора.

При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	- Форма для выпекания вставлена неправильно. - Отсутствует мешалка.	Остановите выполнение программы. - Вставьте форму правильно. - Установите мешалку.
При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» хлебопечка не реагирует.	Хлебопечка перегрелась.	Выждать 1 час между циклами.
Сложно вынуть готовый хлеб из формы.	Мешалка прилипла к стержню внутри формы.	Перед закладкой продуктов рекомендуем смазывать мешалку маслом.
Информация на дисплее E00/E01.	Если температура внутри хлебопечки очень высокая или очень низкая (ниже чем -15°C или выше чем 55°C) программа автоматически блокирует работу устройства, на дисплее отображается "E00" или "E01" и прозвучит короткий сигнал.	Пожалуйста, извлеките форму для выпекания и дождитесь, пока температура внутри устройства не стабилизируется. Если после этого устройство не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.
Информация на дисплее EEE или NNN.	Обрыв или короткое замыкание в цепи датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Инструкция к весам

Для удобства пользования хлебопечка снабжена встроенными весами. Чтобы открыть платформу с весами, приподнимите за углубление весы вверх, и потянув на себя, плавно откройте.

Технические характеристики.

- Высокоточная сенсорная система измерения.
- Платформа изготовлена из прочного закаленного стекла.
- Предел взвешивания 2кг / 70,5 унций.
- Деления 1гр/0.1 унция.
- Выбор единиц измерения (граммы, килограммы, унции, фунты-унции).
- Функция тарирования (учета веса емкости).
- Функция довешивания.
- Индикация допустимой нагрузки и низкого заряда батареи.

- Питание от батарейки CR2032 (входит в комплект поставки).
- Размеры платформы 150X150мм.

Указания по технике безопасности.

- Используйте весы по назначению.
- Во избежание повреждения весов не превышайте максимальную нагрузку (2кг).
- Убедитесь в том, что на весы не может попасть жидкость.
- Категорически запрещается погружать весы в воду.
- Не ставьте какие-либо предметы на весы, когда весы не используются.
- Не подвергайте весы воздействию ударов, влаги, пыли, химических веществ.
- При необходимости ремонта весов, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не позволяйте детям играть с весами.

Подготовка к процессу взвешивания.

1. Опустите платформу с весами на ровную поверхность.
2. Включите весы, нажав кнопку, которая расположена сбоку от дисплея. На дисплее появятся цифры «8888», далее через 3 секунды появится цифра «0».
3. Когда на дисплее будет изображено «8888», Вы можете изменить единицы измерения, для этого нажимайте кнопку. Каждое нажатие кнопки меняет единицы измерения: граммы – килограммы – унции – фунты унции.

Единицы измерения веса	
g	измерение веса в граммах
kg	измерение веса в килограммах
oz	измерение веса в унциях
lb:oz	измерения веса в фунтах и унциях*

*В этом случае на дисплее высвечиваются данные разделенные двоеточием. Цифра слева от двоеточия показывает количество фунтов, цифра справа количество унций. 1 фунт равен 16 унциям. Поэтому если масса объекта расположенного на весах меньше 16 унций, цифра слева будет равна нулю.

Процесс взвешивания

Цифровые весы служат для взвешивания пищевых продуктов. С их помощью Вы можете быстро и просто определять вес пищевых продуктов до 2 кг. Располагайте продукты или емкость/контейнер с содержимым по центру стеклянной платформы.

Кроме того, весы имеют функцию тарирования.

- Включите весы, нажав кнопку на корпусе весов.
- Выберите единицы измерения.
- Когда на дисплее появится «0», поставьте пустую емкость, в которой

будете взвешивать продукты. На дисплее высветится вес.
- Нажмите кнопку на корпусе весов. На дисплее появится «0» и в левом нижнем углу высветится надпись «TARE». (Вы обнулили показания весов).

- Разместите продукты в емкость. На дисплее будет отражен только вес продуктов без тары.

Вы можете взвешивать несколько продуктов подряд. Каждый раз перед добавлением нового продукта в контейнер, нажимайте однократно кнопку, которая расположена на корпусе весов. Нажатие кнопки обнуляет показания весов. Таким образом, при добавлении нового объекта в емкость/контейнер весы будут показывать фактический вес добавленного объекта. Во время работы функции тарирования, на ЖК-дисплее, в нижнем левом углу высвечивается надпись «TARE».

Внимание! Общий вес не должен превышать 2 кг – 70,5 унций.

Отключение весов.

- *автоматическое отключение.*
Весы отключатся автоматически через 3 минуты после последнего изменения значения на дисплее.

- *ручное отключение весов.*

В целях продления периода работы батареи, весы, возможно отключить вручную. Для этого необходимо нажать и удерживать кнопку примерно 3 секунды.

Уход за весами.

- Протирайте весы мягкой, влажной тканью.
- Не погружайте весы в воду и не используйте моющих средств во время чистки.
- При попадании на корпус весов различных жиросодержащих веществ, специй, уксуса, муки и пищи следует немедленно протереть тканью.
- Для ухода за весами их можно извлечь из платформы, для чего нужно одной рукой потянуть весы вверх, а второй держать платформу.

Предупреждающая индикация

Egg

- превышена допустимая нагрузка на весы.

LO

- заменить батарейку.

Точность результатов измерений и срок службы весов зависят от бережного обращения с ними.

Обобщённая таблица режимов хлебопечи

№	Прогр.	Короч.	Вес	П.нагр.	Замес1	Отдых	Замес2	Отдых	Замес3	Отдых	Замес4	Под1	Замес5	Под2	Замес6	Под3	Выпек.	Обжар.	Доб.	Тепло	Отгр.													
1	Белый	Светлая	500g	0 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	30 мин	10 сек	30 мин	0 сек	20 мин	45 мин	3:15	2:19	60	15:00													
			750g														50 мин	3:20	2:24	60	15:00													
			1000g														55 мин	3:25	2:29	60	15:00													
		Средняя	500g														25 мин	45 мин	3:20	2:24	60	15:00												
			750g															50 мин	3:25	2:29	60	15:00												
			1000g															55 мин	3:30	2:34	60	15:00												
		Тёмная	500g															55 мин	3:30	2:34	60	15:00												
			750g															60 мин	3:35	2:39	60	15:00												
			1000g															65 мин	3:40	2:44	60	15:00												
2	Белый экспресс	Светлая	500g	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	10 сек	35 мин	0 сек	0 мин		45 мин	2:30	1:59	60	15:00												
			750g															50 мин	2:35	2:04	60	15:00												
			1000g															55 мин	2:40	2:09	60	15:00												
		Средняя	500g														40 мин	45 мин	2:35	2:04	60	15:00												
			750g															50 мин	2:40	2:09	60	15:00												
			1000g															55 мин	2:45	2:14	60	15:00												
		Тёмная	500g															55 мин	2:45	2:14	60	15:00												
			750g															60 мин	2:50	2:19	60	15:00												
			1000g															65 мин	2:55	2:24	60	15:00												
3	Цельнозерновой	Светлая	500g	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	35 мин	0 сек	35 мин		50 мин	3:55	2:49	60	15:00												
			750g															55 мин	4:00	2:54	60	15:00												
			1000g															60 мин	4:05	2:59	60	15:00												
		Средняя	500g														40 мин	50 мин	4:00	2:54	60	15:00												
			750g															55 мин	4:05	2:59	60	15:00												
			1000g															60 мин	4:10	3:04	60	15:00												
		Тёмная	500g															60 мин	4:10	3:04	60	15:00												
			750g															65 мин	4:15	3:09	60	15:00												
			1000g															70 мин	4:20	3:14	60	15:00												
4	Цельнозерновой экспресс	Светлая	500g	5 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	0 сек	35 мин	0 сек	0 мин		50 мин	2:40	2:04	60	15:00												
			750g															55 мин	2:45	2:09	60	15:00												
			1000g															60 мин	2:50	2:14	60	15:00												
		Средняя	500g														40 мин	50 мин	2:45	2:09	60	15:00												
			750g															55 мин	2:50	2:14	60	15:00												
			1000g															60 мин	2:55	2:19	60	15:00												
		Тёмная	500g															60 мин	2:55	2:19	60	15:00												
			750g															65 мин	3:00	2:24	60	15:00												
			1000g															70 мин	3:05	2:29	60	15:00												
5	Французский	Светлая	500g	0 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	70 мин	0 сек	15 мин		50 мин	4:00	N/A	60	15:00												
			750g															55 мин	4:05	N/A	60	15:00												
			1000g															60 мин	4:10	N/A	60	15:00												
		Средняя	500g														20 мин	50 мин	4:05	N/A	60	15:00												
			750g															55 мин	4:10	N/A	60	15:00												
			1000g															60 мин	4:15	N/A	60	15:00												
		Тёмная	500g															60 мин	4:15	N/A	60	15:00												
			750g															65 мин	4:20	N/A	60	15:00												
			1000g															70 мин	4:25	N/A	60	15:00												
6	Сладкий хлеб	Светлая	500g	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	6 мин	15 мин	20 мин	31 мин	10 сек	20 мин	10 сек	48 мин		47 мин	3:12	2:40	60	15:00												
			750g															49 мин	3:14	2:42	60	15:00												
			1000g															56 мин	3:16	2:41	60	15:00												
		Средняя	500g														40 мин	49 мин	3:14	2:44	60	15:00												
			750g															52 мин	3:17	2:47	60	15:00												
			1000g															60 мин	3:20	2:45	60	15:00												
		Тёмная	500g															53 мин	3:18	2:48	60	15:00												
			750g															56 мин	3:21	2:51	60	15:00												
			1000g															64 мин	3:24	2:49	60	15:00												
7	Хлеб без глютена	Средняя	750g	10 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	20 мин	60 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин		60 мин	2:35	2:14	60	N/A												
			1000g															70 мин	2:45	2:24	60	N/A												
			8															Экспресс 750g	N/A	750g	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	10 мин	0 мин	0 мин	18 мин	0 мин	0 мин	25 мин

9	Экспресс 1000g	N/A	1000g	0 мин	9 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	9 мин	5 мин	0 мин	8 мин	0 мин	15 мин	43 мин	1:25	N/A	N/A	N/A									
10	Кекс	N/A	750g	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	70 мин	1:30	N/A	N/A	N/A								
11	Тесто	N/A	N/A	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	25 мин	60 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	1:30	1:14	N/A	N/A									
12	Тесто для лаваша	N/A	N/A	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	9 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 мин	0:14	N/A	N/A	N/A								
13	Топлёное масло	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	15 мин	0:30	N/A	20	N/A								
14	Джем	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	45 мин	1:00	N/A	20	N/A								
15	Выпечка	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	10 мин	0:10	N/A	60	1:30								
16	Ручная настройка	Средн	N/A	0 мин	10 мин	5 мин	-	-	-	-	-	-	-	30 мин	30 мин	10 сек	30 мин	0 сек	40 мин	60 мин	3:25	N/A	60	15:00	0-60	0-10	0-30							

Указания по внесению изменений в рецепты.

Проблема	Возможная причина	Описания решений см. ниже
Хлеб недостаточно поднялся или совсем не поднялся	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	a/b
	Отсутствуют дрожжи или их слишком мало	a/b
	Старые или просроченные дрожжи	e
	Слишком горячая жидкость	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью	d
	Неверный тип муки или просроченная мука	e
Тесто поднимается слишком высоко и переливается через край поддона	Слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
	Недостаточно сахара	a/b
Тесто поднимается слишком высоко и переливается через край поддона	Вода слишком мягкая, и дрожжи бродят слишком сильно	f
	Слишком много молока, это влияет на брожение дрожжей	c
Хлеб падает в процессе брожения	Уровень теста выше поддона и хлеб падает	a/f
	Брожение слишком короткое или слишком быстрое, из-за высокой температуры воды или поддона или по причине чрезмерной влажности	c/h/i
	Отсутствует соль или недостаточно сахара	a/b
	Слишком много жидкости	h
Тяжелая, комковатая структура хлеба	Слишком много муки, недостаточно воды	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара	a/b
	Слишком много фруктов, муки грубого помола или другого ингредиента	b

	Старая или просроченная мука	e
Хлеб не пропечен в середине	Слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	Слишком высокая влажность	h
	Рецепты с влажными ингредиентами, например, йогурт	g
Грубая структура или слишком много полостей в хлебе	Слишком много воды	g
	Отсутствует соль	b
	Высокая влажность, горячая вода	h/i
	Слишком много жидкости	c
Непропечённая поверхность	Уровень хлеба слишком высок для поддона	a/f
	Слишком много муки, в особенности для белого хлеба	f
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли	a/b
	Слишком много сахара	a/b
	Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	b
Ломти хлеба неровные или с комками в середине	Хлеб недостаточно охладился (пар не вышел)	j
Остатки муки на хлебной корке	Тесто не было достаточно хорошо вымешано по бокам	g/i

Решения проблем указанных выше:

- Измеряйте количество ингредиентов правильно.
- Согласовывайте количество и проверяйте, чтобы были добавлены все ингредиенты.
- Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. Ингредиенты следует добавлять в порядке, указанном в рецепте. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него измельченные или сухие дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не вступали в непосредственный контакт с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте

- большее количество муки, чем то, что указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1%.
- Уменьшите количество жидкости. В случае если ингредиенты содержат жидкость, обязательно уменьшите количество жидкости.
- В случае если стоит влажная погода, рекомендуется добавлять на 1-2 ст. ложки воды меньше.
- В случае если стоит теплая погода, рекомендуется не использовать функцию отсрочки. Используйте прохладные жидкости.
- Рекомендуется вынуть хлеб из поддона сразу после выпекания, и оставить его дойти в течение, по крайней мере, 15 мин.
- Уменьшите количество дрожжей или остальных ингредиентов на ¼.

Технические характеристики

Мощность	650 Вт
Номинальное напряжение	220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная сила тока	3 А

Комплектность

ХЛЕБОПЕЧЬ	1 шт.
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1 шт.
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1 шт.
УПАКОВКА	1 шт.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!
Пожалуйста, соблюдайте местные нормы: передавайте неработающее электрическое оборудование в

соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



ХЛИБОПІЧ

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Дотримання наведених нижче правил дозволить уникнути нещасних випадків з отриманням травм користувачем або іншими особами, а також із збитками особистому майну.

- Перед першим увімкненням рекомендується уважно прочитати інструкцію і зберегти її для подальшого використання. Завжди слідуєте вказаним в інструкції правилам техніки безпеки.
- Не використовуйте хлібопічку на відкритому повітрі, а також у комерційних та інших цілях, незазначених в інструкції.
- Перед увімкненням хлібопічки в електромережу переконайтеся, що напруга в місцевій мережі відповідає напрузі, вказаній на табличці на дні хлібопічки.
- Якщо електрична лінія працює з перевантаженнями, пристрій може функціонувати некоректно. У цьому випадку його слід увімкнути до лінії, яка не живить інші електроприлади.
- Використовуйте тільки шнур живлення з комплекту і не використовуйте його з іншими пристроями.
- Забороняється користуватися хлібопічкою з пошкодженим мережевим шнуром, це може призвести до ураження електричним струмом. Для заміни мережевого шнура зверніться в спеціалізований сервісний центр. Регулярно перевіряйте мережевий шнур і вилку на предмет відсутності пошкоджень.
- Щільно вставляйте вилку в розетку. Неправильно вставлена в розетку вилка може стати причиною ураження електричним струмом або стати причиною пожежі, викликаній її перегрівом.
- Прослідкуйте, щоб шнури живлення пристрою не знаходилися сторонні предмети.
- Не вставляйте та не виймайте вилку приладу мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад не призначено для використання особами з обмеженими

фізичними, чутливими або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.

• Термін служби – 2 роки

Перед застосуванням

- Перед першим використанням зніміть етикетки і наклейки, промийте форму для випікання і приладдя в теплій мильній воді.
- Встановіть хлібопічку на рівну поверхню, стійку до нагрівання.
- Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від води або відкритого вогню. Не допускайте дії на хлібопічку джерел тепла.
- Не розміщуйте прилад у безпосередній близькості до стіни або меблів, а також предметів, які можуть бути пошкоджені під дією тепла.
- Не використовуйте хлібопічку, якщо Ви її впустили, пошкодили, або якщо вона потрапила у воду.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно, це може призвести до ураження електричним струмом. Ремонт приладу повинен проводитися в спеціалізованому сервісному центрі.
- Прилад не призначено для експлуатації поза приміщенням.
- Бережіть пристрій від дітей, прилад гріється. Крім того, випадковий дотик до кнопок панелі керування під час роботи може викликати зупинку процесу випічки.

У процесі використання

- Не залишайте працюючу хлібопічку без нагляду.
- Не кладіть всередину приладу алюмінієву фольгу або інші матеріали, які можуть викликати пожежу або коротке замикання.
- Не допускайте потрапляння продуктів в корпус хлібопічки, особливо на нагрівальний елемент. Попадання сторонніх предметів або продуктів на нагрівальний елемент

призводить до запаху гару і пошкодження пристрою.

• **УВАГА:** Некоректне використання (помилковий рецепт, дуже тривале приготування страв) може викликати надлишковий нагрів хліба з появою диму або вогню. У цьому випадку не знімайте кришку і вийміть вилку з розетки. Почекайте, поки пристрій охолоне, і тільки після цього відкрийте кришку.

• Перш ніж запрограмувати хлібопічку на випічку даного виду хліба з відстроченням, наприклад на ніч, спочатку потрібно перевірити даний рецепт і пристрій, і переконатися, що інгредієнти підібрані у відповідних пропорціях, тісто не дуже рідке і не дуже круте, а його кількість відповідає обсягу форми для випікання і «не вивалюється» з неї.

- Допускається використання тільки форми для випікання, що йде в комплекті з хлібопічкою.
- Не використовуйте форму для випікання хліба поза хлібопічкою.
- Не використовуйте гострі металеві предмети, які можуть подряпати покриття форми.
- У разі пошкодження форми, зверніться до Вашого дилера для заміни.
- Прилад сильно нагрівається в процесі випічки. Не торкайтеся до гарячих поверхонь пристрою.
- Виймаючи з хлібопічки форму з випеченим хлібом, обов'язково користуйтеся кухонними рукавичками або прихватками, оскільки і хліб, і форма дуже гарячі.
- Ніколи не накривайте працюючу хлібопічку рушником або іншими тканинами, оскільки це може призвести до акумуляції тепла усередині неї. Щоб уникнути пожежі не користуйтеся хлібопічкою поряд з легкозаймистими предметами, наприклад, шторами. Не закривайте вентиляційні отвори.

• Ніколи не торкайтеся до рухомої частини хлібопічки під час роботи приладу. Не торкайтеся і / або не намагайтеся заблокувати рухому

частину пристрою (працюючу мішалку).

- Не опускайте руку всередину форми під час роботи пристрою.
- Не рекомендуємо відкривати кришку хлібопічки під час роботи (якщо не вказано інше), це може позначитися на якості випічки.

Після використання

- Після використання вимкніть хлібопічку з електромережі, вийнявши вилку з розетки. Тягнути за шнур при цьому забороняється.
- Завжди вимикайте прилад з електромережі перед очищенням. Дочекайтеся, поки прилад охолоне, перш ніж почати очищення.
- Не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- При очищенні форми для випікання, не використовуйте металеві предмети.
- Якщо Ви хочете перемістити хлібопічку з місця на місце, то обов'язково вимкніть її з мережі.

Прилад являє собою повністю автоматичний пристрій для замішування тіста для хліба, що дозволяє легко приготувати гарячий хліб за лічені години.

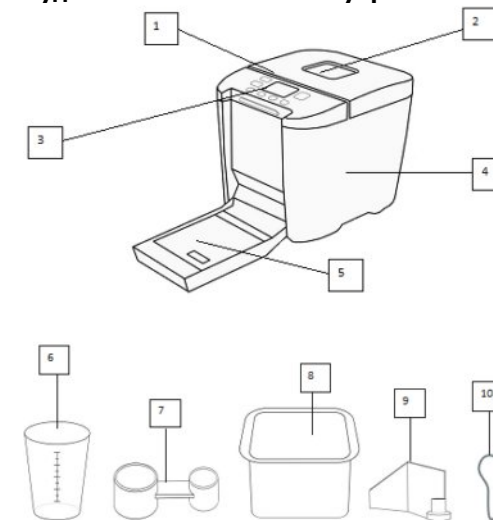
Даний пристрій призначено виключно для домашнього використання. У разі використання хлібопічки в

Панель керування



професійному гастрономічному бізнесі умови гарантії змінюються.

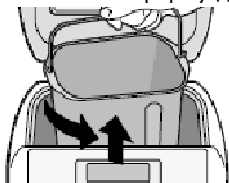
Будова хлібопічки і аксесуари.



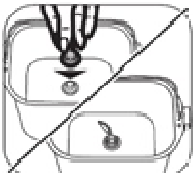
1. Знімна кришка
2. Віконце для спостереження за процесом приготування
3. Панель керування
4. Корпус хлібопічки
5. Ваги
6. Мірний стаканчик
7. Мірна ложка (столова / чайна)
8. Форма для випікання.
9. Мішалка.
10. Гачок.

Вказівки з використання

1. Витягніть форму для випікання.

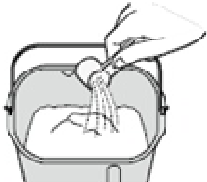


Для цього відкрийте кришку, візьміть форму за ручку, поверніть злегка проти годинникової стрілки і витягніть її з хлібопічки. (Ми рекомендуємо перед закладкою інгредієнтів завжди витягувати форму з пристрою - так інгредієнти не потраплять у робочу камеру і на нагрівальний елемент.) Потім встановіть мішалку в форму.



2. Закладіть інгредієнти.

Рекомендовано закладати інгредієнти у форму для випікання в порядку, зазначеному в доданих рецептах до даної інструкції.



Спочатку в форму слід поміщати рідкі інгредієнти, потім додавати цукор, сіль і борошно. Дріжджі або розпушувач завжди додаються в останню чергу. Зробіть невелике заглиблення на вершині гірки борошна і додайте в нього дріжджі. При цьому треба стежити, щоб дріжджі не контактували з рідиною або сіллю. Всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти відміряно точно.

3. Вставте форму для випікання в хлібопічку. Для цього встановіть форму всередину хлібопічки злегка повертаючи її за годинниковою стрілкою, для того щоб замочки потрапили в пази і форма встала на своє місце.



4. Увімкніть хлібопічку у мережу. Після звукового сигналу на дисплеї висвічується час першої програми. 5. Виберіть необхідний режим кнопкою «МЕНЮ». На дисплеї відобразиться номер і час виконання програми. При кожному натисканні кнопки «МЕНЮ» лунатиме звуковий сигнал.

6. Далі кнопкою «Вага» слід вибрати вагу хліба 500г, 750г або 1000г. На цій стадії дисплей відображає загальний час випічки. Воно зміниться, коли Ви оберете колір скоринки.

Примітка: У програмах з 1 по 6 вагу хліба можна встановити 500г, 750г або 1000г.

- У програмі 7 - 750г або 1000г.
- У програмах 8 і 10 - тільки 750г.
- У програмі 9 - тільки 1000г.
- У програмах 11, 12, 13, 14 і 15 вибір ваги не передбачено.

7. Після слід обрати ступінь підрум'янення скоринки, використовуючи кнопку «Колір скоринки». Залежно від установки Ви отримаєте світлу, середню або темну скоринку.

Примітка: Вибір кольору скориночки (підрум'янення) можливий в режимах з 1 по 6.

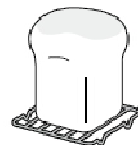
8. Після того як Ви визначилися з режимом, вагою хліба і кольором скоринки, натисніть кнопку «Увімк / Вимк» для запуску обраного режиму. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу. Для

того щоб скасувати виконання програми, натисніть і утримуйте кнопку «Увімк / Вимк» близько 2 - 3 секунд.

9. По закінченні часу, приготування буде завершено і хлібопічка видасть звуковий сигнал. Увімкнеться режим «підтримання в теплі».

Рекомендується виймати хліб з хлібопічки відразу після завершення процесу випічки. Після вилучення хліба з форми його слід помістити на решітку, приблизно на годину, для остигання. Тільки після того, як хліб остигне до температури приміщення, Ви можете насолодитися його чудовим смаком.

(Досягнення випічкою температури приміщення - вважається моментом її остаточного приготування.)



Іноді мішалка застряє в вийнятому з форми готовому хлібі. Для того щоб видалити її, скористайтеся гачком, що входить в комплект. При цьому потрібно зробити наступне:

- вийняти ще гарячий хліб з форми і покласти його на бік, притримуючи рукою в термо рукавичці;
- вставте гачок у вісь мішалки;
- обережно потягніть, щоб вийняти мішалку;
- покладіть хліб на решітку остигати.

Програми хлібопічки.

Кнопкою «МЕНЮ» ви можете обрати одну з 15 програм. На дисплеї вказується час виконання програми.

1. **Білий хліб.** Програма дозволяє випікати хліб за більшістю рецептур для пшеничного борошна.

2. **Білий хліб експрес.** Програма аналогічна режиму «Білий хліб», але використовується для скорочення часу приготування хліба.

3. Хліб із цільного борошна.

Програма використовується для випічки хліба з житнього борошна.

4. **Хліб із цільного борошна експрес.** Програма аналогічна режиму «Хліб із цільного борошна», але використовується для скорочення часу приготування.

5. **Французький хліб.** Програма відповідає рецепту традиційного французького хліба. Хліб має хрустку скоринку і легку текстуру.

6. **Солодкий хліб.** Програма адаптована для рецептів хліба з підвищеним вмістом цукру і жирів.

7. **Хліб без глютену.** Хліб без глютену випікається із спеціальних сумішей для випічки, які не містять клейковину (глютен). Форму для випікання слід регулярно очищати, щоб уникнути забруднення тіста. Якщо дієта суворо вимагає відсутності клейковини, переконайтеся, що дріжджі, які використовуються, так само не містять клейковини.

Консистенція борошна без клейковини не допускає оптимального перемішування. Тому при замішуванні слід знімати тісто з країв гнучкою пластмасовою лопаткою. Хліб без клейковини має більш густу консистенцію і блідий колір в порівнянні із звичайним хлібом. Такий хліб - незамінне джерело необхідних мінералів, вітамінів і амінокислот для тих, хто змушений дотримуватися безглютенової дієти.

8. **Експрес 750г.** Програма призначена тільки для отримання хліба швидкої випічки вагою 750г. Хліб має більш щільну структуру, ніж хліб, спечений за програмою «білий хліб».

9. **Експрес 1000г.** Програма призначена тільки для отримання хліба швидкої випічки вагою 1000г.

10. **Кекс.** Програма замішує і випікає кекси з готових сумішей або за Вашим рецептом, при цьому цукор з яйцями або жиром необхідно буде збити самостійно.

11. **Тісто.** Програма призначена тільки для замішування і підйому будь-якого

дріжджового тіста для пирогів та інших хлібобулочних виробів.

12. **Тісто для локшини.** Програма призначена тільки для замішування бездріжджового тіста для пельменів, макаронних виробів.


13. **Топлене масло.** Програма призначена для приготування топленого масла.


14. **Варення.** Програма призначена для приготування солодкої начинки у формі.

15. **Випічка.** Дана програма призначена тільки для випічки. Вона може використовуватися для готового тіста, для підігріву та отримання хрусткої скоринки на вже випеченому і охолодженому хлібі, для завершення приготування хліба в разі тривалої перерви електроживлення при циклі випікання хліба. Час можна регулювати самостійно від 10 хвилин до 1:30. Не залишайте хлібопічку без нагляду під час роботи програми «Випічка». Скасувати програму можна натисканням кнопки «Увімк / Вимк».


16. **Кнопка «Ручна настройка».** Режим ручної настройки дозволить Вам самостійно запрограмувати всі етапи випічки. Ви можете використовувати будь-які рецепти - як найпростіші, так і найскладніші.

Цикли роботи.


 Відстрочення. Використовується в тому випадку, якщо готовий хліб потрібен Вам до певного часу.


 Попередній підігрів. Дозволяє підвищити активність дріжджів і сприяти підйому хліба з борошна, яке зазвичай піднімається слабо. Використовується в наступних режимах:


- № 3 і 4 (Хліб з цілісної муки) - 5 хвилин.
- № 7 (Хліб без глютену) - 10 хвилин.


 Замішування. Забезпечує формування структури тіста, і, отже, здатність до швидкого підйому. У ході

цього циклу, в деяких програмах, є можливість додати інгредієнти: сухофрукти, оливки, горіхи і т.д. Звуковий сигнал вказує, коли це можна зробити. В узагальненій таблиці режимів в колонці «час добавки» зазначено час, який буде відображено на дисплеї при звуковому сигналі. Щоб точно визначити час подачі звукового сигналу, слід відняти час, вказаний в колонці «час добавки» із загального часу випічки. Наприклад, в колонці «час добавки» зазначено 2 години 29 хвилин, а «загальний час» складає 3 години 25 хвилин, отже, інгредієнти можна додавати через 56 хвилин.

 Відпочинок. Дозволяє тісту заспокоїтися для поліпшення якості підйому.

 Підйом. Час дії дріжджів, за який хліб піднімається і набуває свого аромату.





 Випічка. Тісто перетворюється в м'якоть, забезпечуючи підрум'янювання хрусткої золотистої скоринки.

 Підтримання в теплі. Дозволяє підтримувати хліб в теплом стані після випічки протягом 1 години. Вмикається автоматично після завершення процесу випічки.

 Закінчення програми.

«Ручна настройка».

Унікальний режим ручної настройки, що дозволяє запрограмувати всі етапи випічки, налаштувавши під свої бажання температуру і час готування. Ви можете використовувати будь-які рецепти - як найпростіші, так і найскладніші. Натисніть кнопку «Ручна настройка». На дисплеї буде відображено час програми з установками за замовчуванням. Для

початку програмування ще раз натисніть і утримуйте кнопку «Ручна настройка». Кнопками  і  Ви можете змінити значення часу і температури. Кнопкою «Меню» Ви переходите до наступного пункту. Інтервали можливих значень часу і температури Ви знайдете в таблиці можливих установок. Після того, як всі зміни будуть внесені, натисніть і утримуйте кнопку «Ручна настройка». Ви почуєте звуковий сигнал, це означає, що Ваші налаштування записані. (Записані налаштування будуть збережені в пам'яті навіть після вимкнення хлібопічки з мережі.) На дисплеї висвітлиться загальний час роботи режиму. Натисніть кнопку «Увімк / Вимк» для запуску програми. Якщо Ви хочете запустити цей режим з відстроченням, то після програмування встановіть потрібний час відстрочення кнопками  і , а після натисніть кнопку «Вкл / Вимк».

Таблиця можливих установок для програми «Ручна настройка»

№	Цикли роботи	Інтервал змін	За замовчуванням
1	Попередній підігрів	0-60 хв	0 хв
2	Заміс 1	0-10 хв	10 хв
3	Відпочинок	0-30 хв	5 хв
4	Заміс 2	0-30 хв	30 хв
5	Підйом 1	0-90 хв	30 хв
6	Заміс 3	0-59 сек	10 сек
7	Підйом 2	0-90 хв	30 хв
8	Заміс 4	0-59 сек	0 сек
9	Підйом 3	0-90 хв	40 хв
10	Випічка	0-90 хв	60 хв
11	Підтримання в теплі	0-60 хв	60 хв
12	Температура при першому підйомі	20-50°	25°
13	Температура при другому підйомі	20-50°	25°

14	Температура при третьому підйомі	20-50°	35°
15	Температура при випіканні	70-160°	135°

Функції хлібопічки

Звуковий сигнал вмикається:

- при натисканні на програмуючі кнопки.
- під час замісу тіста, щоб визначити момент, коли в тісто можна додати такі інгредієнти, як фрукти, горіхи, суміш злаків і ін
- після закінчення програми.

У хлібопічці є можливість установки відстрочення запуску приготування хліба до 15 годин.

Цей етап вводиться в дію після вибору програми, кольору скориночки і ваги. На дисплеї вказується час виконання програми. (Враховуйте, що час відстрочення буде включати в себе час приготування хліба.) Розрахуйте час між запуском програми і строком, до якого Ви хочете отримати свою випічку. Час можна встановлювати за допомогою кнопок і, які змінюють час з інтервалом в 10 хвилин, при цьому подається короткий звуковий сигнал. (Після досягнення максимального часу відстрочення в 15 годин, показник повернеться до мінімального значення часу). Наприклад: зараз 20:00, а Ви хочете, щоб хліб був готовий в 7:00 завтрашнього дня. Встановіть 11:00 кнопками і. Після вибору потрібного часу відстрочки натисніть кнопку «Вкл / Вимк». Хлібопічка почне роботу. Почнеться зворотний відлік часу, про що буде свідчити миготливі «:» на дисплеї. Хліб буде випечений і готовий через стільки годин і хвилин, скільки показує дисплей.

Примітка: не використовуйте функцію відкладеного запуску програми, якщо рецепт передбачає застосування продуктів, які швидко псуються - молока, яєць або сиру, це може зіпсувати результат.

Функція підтримання в теплі.

В кінці випічки хлібopічка подасть звуковий сигнал і перейде в режим підтримання в теплі. Через 1 годину хлібopічка автоматично вимикається після звукового сигналу.

Інгредієнти

Жири та олія: жири надають хлібу пишність і смак. Такий хліб також довше зберігається. Надлишок жирів уповільнює підйом тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, поріжте його маленькими шматочками для більш рівномірного розподілу в тісті, або попередньо розм'якшіть його. Уникайте контакту жирів з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба та сприяють утворенню смачного м'якуша. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідини до об'єму, вказаного для рідини в рецепті. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамів; для більших яєць додайте трохи борошна, для дрібніших яєць зменшіть кількість борошна.

Молоко: можна використовувати свіже або порошокове молоко. Якщо Ви використовуєте порошокове молоко, додайте води до спочатку зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води - загальний об'єм рідини повинен дорівнювати обсягу, зазначеному в рецепті. Молоко також має ефект утворення емульсії, що дозволяє забезпечувати більш рівномірні порожнини і більш гарний вигляд м'якуша.

Вода: вода насичує і активує дріжджі. Вона також насичує крохмаль, що міститься в борошні, і забезпечує утворення м'якуша. Воду можна замінити, частково або повністю, молоком або іншими рідинами. Рідини

повинні бути, при їх додаванні, кімнатної температури.

Борошно: вага борошна сильно залежить від його виду. В залежності від якості борошна, може змінюватися і одержувана випічка. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки воно може реагувати на коливання температури і вологості, поглинаючи, або, навпаки, віддаючи вологу. Додавання вівсяної муки, висівок, проростків пшеничного зерна, житнього борошна, і, нарешті, цільних зерен, до тіста, дає важчий і менш пишний хліб.

Практичні поради

Випікається хліб дуже чутливий до температури і вологості. При дуже високій температурі в приміщенні рекомендовано використовувати більш холодну, ніж зазвичай, рідину. При низькій температурі, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (не вище 35 ° C).

Іноді буває також корисно перевіряти стан тіста під час замішування. Тісто має представляти собою однорідну масу, яка легко відстає від стінок форми:

- якщо залишилося не вимішаним борошно, додати трохи води,
 - в іншому випадку може бути необхідним додати борошно.
- Борошно або воду слід додавати дуже обережно (по одній столовій ложці), і переконатися в якості тіста, перш ніж додавати нові порції. Поширена помилка полягає в тому, що вважається, що додавання дріжджів забезпечує кращий підйом тіста. Навпаки, при дуже великій кількості дріжджів структура тіста стає більш крихкою, воно високо піднімається, і опускається при випічці. Якість тіста можна оцінити, злегка постукуючи по ньому пальцями - тісто має «чинити опір» вдавненню, а вм'ятини на ньому повинні потроху розгладжуватися.

Якщо хліб не вийшов.

	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після занадто сильного підйому тіста	Хліб Недостатньо піднявся	Скориночка не Пропеклась	Підрум'янена при непропеченому хлібі	Сліди борошна внизу і з боків
Під час випічки була натиснута кнопка Увімк / Вимк				•		
Недостатньо борошна		•				
Забагато борошна			•			•
Недостатньо дріжджів			•			
Забагато дріжджів		•		•		
Недостатньо води			•			•
Забагато води		•			•	
Недостатньо цукру			•			
Борошно поганої якості			•	•		
Неправильні пропорції інгредієнтів	•					
Занадто гаряча вода		•				
Занадто холодна вода			•			
Неправильно обрана програма			•	•		

Чищення і догляд

- Від'єднайте хлібопічку від мережі живлення та залиште її охолотитися.
- Протріть корпус і внутрішні поверхні хлібопічки мокрою ганчіркою. Ретельно висушіть.
- Промийте форму для випічки і мішалку гарячою водою. Якщо мішалка застрягла в формі, то залийте

- її водою і залиште на 5-10 хвилин. Після цього мішалка зніметься легко.
- Не вставляйте частини хлібопічки в посудомийну машину.
 - Не використовуйте побутові миючі засоби та абразивні губки.
 - Використовуйте м'яку вологу губку.
 - Не занурюйте корпус хлібопічки або кришку в рідину, і не мийте під струменем води.

Можливі несправності та способи їх усунення.

Проблема	Можливі причини	Способи усунення
Запах горілого.	- Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. - Якщо запах з'явився під час першого використання, можливо, на поверхні нагрівального елемента залишилася заводська змазка.	Вимкніть прилад і вимийте внутрішню частину мокрою губкою без миючого засобу. Вивалилась частина тіста через передозування інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь рецептурних пропорцій.
Нижня скоринка хліба занадто товста.	Хліб перетримали в приладі в режимі автоматичної підтримки температури - він втратив дуже багато рідини.	Намагайтеся відразу після приготування виймати готовий хліб з приладу.
При натисканні кнопки «Увімк / Вимк» двигун починає обертатися, але замішування тіста не відбувається.	- Форму для випікання вставлено неправильно. - Відсутня мішалка.	Зупиніть виконання програми. - Вставте форму правильно. - Встановіть мішалку.
При натисканні кнопки «Увімк / Вимк» хлібопічка не реагує.	Хлібопічка перегрілась.	Зачекати 1 год між циклами.
Складно вийняти готовий хліб з форми.	Мішалка прилипла до стрижня усередині форми.	Перед закладанням продуктів рекомендовано змащувати мішалку маслом.
Інформація на дисплеї E00/E01.	Якщо температура всередині хлібопічки дуже висока або дуже низька (нижче ніж -15 ° C або вище ніж 55 ° C) програма автоматично блокує роботу пристрою, на дисплеї відображається "E00" або "E01" і прозвучить короткий сигнал.	Будь ласка, витягніть форму для випікання і дочекайтеся, поки температура всередині пристрою не стабілізується. Якщо після цього пристрій не працює, зверніться до найближчого сервісного центру.
Інформація на дисплеї EEE або HHH.	Обрив або коротке замикання в ланцюзі датчика.	Зверніться до найближчого сервісного центру.

Інструкція до вагів

Для зручності користування хлібопічка обладнана вбудованими вагами. Щоб відкрити платформу з вагами, підніміть за поглиблення ваги вгору, і потягнувши на себе, плавно відкрийте.

Технічні характеристики.

- Високоточна сенсорна система вимірювання.
- Платформа виготовлена з міцного загартованого скла.
- Межа зважування 2кг / 70,5 унцій.
- Поділкі 1гр/0.1 унцій.
- Вибір одиниць виміру (грами, кілограми, унції, фунти-унції).
- Функція тарування (урахування ваги ємності).
- Функція довшування.
- Індикація допустимого навантаження і низького заряду батареї.
- Живлення від батарейки CR2032 (входить до комплекту поставки).
- Розміри платформи 150x150мм.

Вказівки з техніки безпеки.

- Використовуйте ваги за призначенням.
- Щоб уникнути пошкодження ваг не перевищуйте максимальне навантаження (2кг).
- Переконайтеся в тому, що на ваги не може потрапити рідина.
- Категорично забороняється занурювати ваги у воду.
- Не ставте будь-які предмети на ваги, коли ваги не використовуються.
- Не піддавайте ваги впливу ударів, вологи, пилу, хімічних речовин.
- При необхідності ремонту вагів, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям гратися з вагами.

Підготовка до процесу зважування.

1. Опустіть платформу з вагами на рівну поверхню.
2. Увімкніть ваги, натиснувши кнопку, яка розташована збоку від дисплея. На дисплеї з'являться цифри «8888»,

далі через 3 секунди з'явиться цифра «0».

3. Коли на дисплеї буде зображено «8888», Ви можете змінити одиниці виміру, для цього натискайте кнопку. Кожне натискання кнопки змінює одиниці виміру: грами - кілограми - унції - фунти унції.

Одиниці виміру ваги	
g	вимірювання ваги в грамах
kg	вимірювання ваги в кілограмах
oz	вимірювання ваги в унціях
lb:oz	вимірювання ваги у фунтах і унціях *

* У цьому випадку на дисплеї висвічуються дані розділені двокрапкою. Цифра зліва від двокрапки показує кількість фунтів, цифра праворуч кількість унцій. 1 фунт дорівнює 16 унціям. Тому якщо маса об'єкта розташованого на вагах менше 16 унцій, цифра ліворуч буде дорівнювати нулю.

Процес зважування

Цифрові ваги служать для зважування харчових продуктів. З їх допомогою Ви можете швидко і просто визначити вагу харчових продуктів до 2 кг. Розміщуйте продукти або ємність / контейнер з вмістом по центру скляної платформи.

Крім того, ваги мають функцію тарування.

- Увімкніть ваги, натиснувши кнопку на корпусі ваг.

- Виберіть одиниці вимірювання.

- Коли на дисплеї з'явиться "0", поставте порожню ємність, в якій

будете зважувати продукти. На дисплеї висвітиться вага.

- Натисніть кнопку на корпусі ваг. На дисплеї з'явиться «0» і в лівому нижньому куті висвітиться напис «TARE». (Ви обнулили показання ваг).

Вказівки щодо внесення змін до рецептів.

Проблема	Можлива причина	Описи рішень див. нижче
Хліб недостатньо піднявся або зовсім не піднявся	Забагато дріжджів, забагато борошна, недостатньо солі	a/b
	Відсутні дріжджі або їх замало	a/b
	Старі або прострочені дріжджі	e
	Занадто гаряча рідина	c
	Дріжджі вступили в контакт з рідиною	d
	Невірний тип борошна або прострочене борошно	e
	Забагато або замало рідини	a/b/g
	Недостатньо цукру	a/b
Тісто піднімається зависоко і переливається через край піддону	Вода дуже м'яка, і дріжджі бродять занадто сильно	f
	Забагато молока, це впливає на бродіння дріжджів	c
Хліб падає в процесі бродіння	Рівень тіста вище піддону і хліб падає	a/f
	Бродіння занадто коротке або занадто швидке, через високу температуру води або піддона або через надмірну вологість	c/h/i
	Відсутня сіль або недостатньо цукру	a/b
	Забагато рідини	h
Важка, грудкувата структура хліба	Забагато борошна, недостатньо води	a/b/g
	Недостатньо дріжджів або цукру	a/b
	Забагато фруктів, борошна грубого помолу або іншого інгредієнта	b
	Старе або прострочене борошно	e
Хліб не пропечений в середині	Забагато або недостатньо рідини	a/b/g
	Занадто висока вологість	h
	Рецепти з вологими інгредієнтами, наприклад, йогурт	g
Груба структура або занадто багато порожнин у хлібі	Забагато води	g
	Відсутня сіль	b
	Висока вологість, занадто гаряча вода	h/i
	Забагато рідини	c

Непропечена поверхня	Рівень хліба занадто високий для піддону	a/f
	Забагато борошна, особливо для білого хліба	f
	Забагато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	Забагато цукру	a/b
Скибки хліба нерівні або з грудками в середині	Інші солодкі інгредієнти крім цукру	b
	Хліб недостатньо охолодився (пар не вийшов)	j
Залишки борошна на хлібній скоринці	Тісто не було достатньо добре вимішане з боків	g/i

Вирішення проблем зазначених вище:

- Вимірюйте кількість інгредієнтів правильно.
- Погодуйте кількість і перевіряйте, щоб було додано всі інгредієнти.
- Використовуйте іншу рідину або дайте їй охолонути до кімнатної температури. Інгредієнти слід додавати в порядку, зазначеному в рецепті. Зробіть невелике заглиблення в борошні і додайте в нього подрібнені або сухі дріжджі. Слідкуйте за тим, щоб дріжджі не вступали в безпосередній контакт з рідиною.
- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти і інгредієнти, які правильно зберігалися.
- Зменшіть загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте більшу кількість борошна, за ту, яку вказано в рецепті. Зменшіть кількість інгредієнтів на 1%.
- Зменшіть кількість рідини. У разі якщо інгредієнти містять рідину, обов'язково зменшіть кількість рідини.
- У разі якщо стоїть волога погода, рекомендовано додавати на 1-2 ст. ложки води менше.
- У разі якщо стоїть тепла погода, рекомендовано не використовувати функцію відстрочування. Використовуйте прохолодні рідини.

- Рекомендовано вийняти хліб з піддону відразу після випікання, і залишити його діяти впродовж принаймні 15 хв.
- Зменшіть кількість дріжджів або інших інгредієнтів на ¼.

Технічні характеристики

Потужність	650 Вт
Номинальна напруга	220-230 В
Номинальна частота	50 Гц
Номинальна сила струму	3 А

Комплектність

ХЛІБОПІЧ	1 шт.
ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ	
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1 шт.
УПАКОВКА	1 шт.

Охорона навколишнього середовища. Утилізація

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!
 Будьте ласка, виконуйте місцеві норми: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.
Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.



Saturn®

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S
WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ
ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

GB

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

The Warranty is provided for the period of 2 years or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought. The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

1. Guarantee coupon is filled in improperly.
2. The product has become inoperable because of the Buyer's nonobservance of the service regulations indicated in the instruction.
3. The product was used for professional, commercial or industrial purposes (except for the models, specially intended for this purpose that is indicated in the instruction).
4. The product has external mechanical damage or damage caused by penetration of the liquid inside, dust, insects and other foreign objects.
5. The product has damages caused by non-observance of the rules of power supply from batteries, mains or accumulators.
6. The product was exposed to opening, repair or modification of design by the persons, unauthorized to repair; independent cleaning of internal mechanisms etc. was made.
7. The product has natural wear of parts with limited service life, expendables etc.
8. The product has deposits of scale inside or outside of fire-bar elements, irrespective of used water quality.
9. The product has damages caused by effect of high (low) temperatures or fire on non-heat resistant parts of the product.
10. The product has damages of accessories and nozzles which are included into the complete set of product shipment (filters, grids, bags, flasks, cups, covers, knives, sealing rings, graters, disks, plates, tubes, hoses, brushes, and also power cords, headphone cords etc.).

On the warranty service and repair, please contact the authorized service centers of Saturn Home Appliances.

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 2 roky. V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen. Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým cílům (kromě modelů speciálně určených pro tyto cíle, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebení dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřivačů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškození příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síťky, sáčky, baňky, misky, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

V otázkách záručního servisu a oprav se obraťte na autorizovaná servisní střediska společnosti „Saturn Home Appliances“.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для того моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы «Saturn Home Appliances».

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит-системы	LCD	СМА	Мороз. лари
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, д.18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	т. 8(8553) 32-22-11, м.т. 8-960-047-22-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Анапа, ул. Астраханская, д. 98	СЦ "СПЕКТР-СЕРВИС"	т. 8(86133) 6-09-84, т.м. 8-918-215-57-75	V+	V+	V+	V+	V+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	т. 8(86152)2-81-99	V+	V+	V+	V+	V+
г.Архангельск, ул. Котласская, д.1, корп. 1, офис12	"ВЕГА-29"	т. 8(8182) 44-15-55,	V+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, д.47	ООО ПКЦ «ВДВ»	т.8(8512)25-19-39, т.8(8512) 25-12-00	V+	V+	V+		V+
г. Астрахань, ул. Маскаковой, д. 16, 2 этаж, комн.7	СЦ "Ремонтная Бригада"	т. 8(8512) 54-67-67, т. 8(8512) 54-91-91		V+			
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, д.15	ООО "Ковчег"	т. 8(85141) 3-61-25	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, д. 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	м.т. 8-927-552-47-21, м.т. 8-937-122-13-99				V+	V+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.113	ООО "Диод"	т.8(3852) 63-94-02	V+		V+	V+	V+
г. Батайск, пер. Книжный, д.9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	м.т.8-905-425-60-4-73	V+	V+	V+		
г. Батайск, ул. Матросова, д. 37	Центральный Сервисный Центр	т. 8(8635) 47-47-72, т. 8(8635) 47-47-72	V+	V+	V+	V+	V+

г. Белореченск, ул. Мира, д.63	ООО "Дело техники"	т. 8(86155)3-11-00, м.т. 8-918-980-64-75	V+	V+	V+	V+	V+
г. Буденновск, ул. Октябрьская, д. 84	ИП Цивенов Д.С.	т. 8(86559) 2-08-02, т. 8(86559)5-29-71	V+	V+	V+	V+	V+
г. Волгоград, пр. Ленина, д. 58	"Сервис. ГИМ"	т. 8(8442) 23-41-36, т. 8(937) 717-93-34	V+		V+		
г. Волгоград, ул. Елецкая, д. 173	АСЦ "Классика"	т. 8(8442) 97-50-10, т. 8-960-883-59-00			V+		
г. Волгоград, ул. Томская, д. 4а	ИП Спицын С.В.	т. 8(8442) 98-16-47, т. 8(8442) 53-06-04	V+	V+	V+	V+	V+
Волгоградская обл., Калачевский р-н п. Береславка,	Сервисный Центр "ТехноБыт"	м.т. 8-961-688-53-48			V+		
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, д. 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	м.т. 8-927-521-52-00			V+	V+	V+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, д. 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	м.т. 8-937-722-68-12				V+	V+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругликова, д. 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	м.т. 8-937-730-66-03			V+	V+	V+
Волгоградская обл., г. Сувоикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	м.т. 8-904-404-14-55				V+	V+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, д. 12/15	СЦ "Master"	м.т. 8-928-126-63-66	V+			V+	

г. Волжский, ул. 77-й Гвардейской, д. 65А	"Сервис.ГИ М"	т. 8(937) 717-93-36	V+		V+		
г. Вологда, ул. Чернышевско го, д. 65	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8172) 70-03-45, т. 8(8172) 54-21-54	V+		V+	V+	V+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО "МИГ"	т. 8(8172) 52-72-51	V+		V+		
г. Воронеж, ул. Плехановская, д. 40	"Воронеж- Сервис"	т.8(4732) 71-31-84	V+		V+	V+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренк о Р.Р.	т. 8(87951) 6-47-93, м.т. 8-928- 654-28-01		V+			
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, д. 48	"Арсгир"	8-962-655- 20-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	мастерская "СЕРВИС ПЛЮС"	т. 8(8313) 21-14-14	V+		V+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ "Кварц"	т. 8(8313) 20-93-00, т. 8(8313) 20-92-94		V+			
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ "Техносерв ис"	т. 8(86132) 2-11-71, т. 8(86132) 3-66-02	V+	V+	V+	V+	V+
г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, д. 21	ООО "АСервис"	т. 8(343)269- 81-10, т.8(343)219- 61-22	V+	V+	V+	V+	V+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма "ПОЛЮС"	т. 8(47467) 4-12-08, т. 8(47467) 4-33-17	V+		V+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО "Спектр- Сервис"	т. 8(4932) 335185, т. 8(4932) 335236	V+	V+	V+	V+	V+

г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО "АРГУС- Сервис"	8(3412) 30 79- 79, 8(3412)30- 83-07	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО "АРГУС- Сервис"	т. 8(3412) 78-76-85, т. 8(3412) 78-06-64	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	"Климат- Контроль"	т. 8(3412) 44-60-40, т. 8(3412) 44-60-67		V+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационал истов, д 24 а	СЦ "Аквамарин "	т. 8(8362) 24-11-24, т. 8(8362) 25-55-40	V+	V+	V+	V+	
г. Иркутск, ул.Киренская, д. 20	СЦ "Мастер"	т. 8(39520) 65-04-95, т. 8(39520) 93-16-56	V+		V+	V+	
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ "Витязь"	т. 8(843) 248-71-17, т. 8(843) 258-85-65	V+		V+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО "Бинэс Сервис"	т. 8 (4842) 54-82-22, т. 8 (4842) 54-83-33	V+	V+	V+	V+	V+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	т. 8(3842) 35-39-67	V+			V+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО "Экран- Сервис"	т. 8(8332) 56-25-95, т. 8(8332) 54-70-77	V+		V+	V+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров- ЮГ	8-988-548- 24-36	V+	V+	V+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ " Кристалл Сервис Быт"	т. 8(4942) 300107, т. 8(4942) 300107	V+		V+	V+	V+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп."а"	ИП Бондаренко А.В.	т. 8(86142)4- 43-59	V+	V+	V+	V+	V+

г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	Абсолют-сервис	т. 8(861) 267-50-88	V+	V+	V+	V+	V+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55	"М-Сервис-Юг"	т.8(861) 222-64-13, т.8(861) 222-85-55, м.т. 8-905- 408-08-38	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Варениковская, ул. Виноградная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	м.т. 8-918- 041-31-04, т. 8(86131) 71-2-72		V+			V+
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	т. 8(86164) 7-01-22		V+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, д.57г	ООО "Уманьбытс ервис"	т. 8(86145) 3-78-74	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Стародеревянко вская, ул. Комсомольская, д.25	ООО "ЭлитСерви с"	т. 8(86164) 65-4-95, м.т. 8-918- 355-81-70	V+	V+		V+	V+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	т. 8(86153) 4-16-70		V+			
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ "Электроал ьянс"	т. 8(3912) 93-54-33, т. 8(3912) 94-52-82	V+	V+	V+	V+	V+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ "Маяк+"	т. 8 (4712) 50-85-90, т. 8 (4712) 35-04-91	V+	V+	V+	V+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, д. 2	ООО "БЫТСЕРВ ИС"	т. 8 (86169) 7-39-99, т. 8(86169) 7-24-96	V+	V+	V+	V+	V+

г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ "МастерСер вис"	т. 8 (8772) 52-36-90	V+	V+	V+	V+	
г. Майкоп, ул.Димитрова, д. 25	ООО "Электрон- Сервис"	т. 8 (8772) 55-62-38		V+			V+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр "РОСАМ"	т. 8(8722) 93-30-73	V+	V+	V+	V+	V+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ "Мастер Плюс"	т. 8(86385) 2-33-26 м.т 8-960- 458-07-11	V+	V+		V+	V+
г. Москва, Сигнальный пр-д, д. 16, стр. 9	ООО "РеалМасте р"	т. 8 (499) 340-29-89, т. 8 (499) 733-25-00		V+			
г. Москва, г. Зеленоград, корпус 1534	ООО "Протор- Сервис"	т. 8(499) 717-82-07, т. 8(499) 717-82-12	V+		V+	V+	V+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Технически й Центр "Юник"	т. 8(495) 721-30-70, т. 8(499) 168-05-19, т. 8(499) 168-47-15	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Старый Толмачевский пер., д.17, стр.2.(м.Ново- кузнецкая)	Технически й Центр "Юник"	т. 8(495) 953-12-02, т. 8(495) 953-11-57, т. 8(495) 953-10-25	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Волжский бульвар, д.50, кор.2 (м.Волжская)	Технически й Центр "Юник"	т. 8(495) 178-89-22, т. 8(499) 742-35-63	V+		V+	V+	V+
г. Москва, ул.Новоалексеев ская, д.14, кор.1 (м.Алексеевская)	Технически й Центр "Юник"	т. 8(495) 627-53-25	V+		V+	V+	V+
г. Королев, Московская обл., пр-д Циолковского, д.5	Технически й Центр "Юник"	т. 8(495) 516-24-60, т. 8(495) 516-24-61	V+		V+	V+	V+

г. Набережные Челны, ул. Вахитова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр "ТриО"	т. 8(8552) 359002, т. 8(8522) 359042	V+	V+	V+		
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ "ЭДВИС"	т. 8(86554) 5-59-77, т. 8(86554) 3-67-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг."Ак Калфак")	"Техника"	т. 8(8555) 48-08-80, т. м. 8-917-906-60-06	V+		V+	V+	V+
г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ "Качественный сервис"	т. 8(831) 229-63-66, т. 8(831) 229-60-87	V+		V+	V+	
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО "Бытовая Автоматика-Сервис"	т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6		т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, д. 18	ООО "Сибсервис"	т. 8 (3843) 20-31-33	V+		V+	V+	V+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО "АРГОН-СЕРВИС"	т. 8(8617) 63-11-15, т. 8(8617) 63-03-95	V+	V+	V+	V+	V+
г. Новосибирск, ул. Вертковская, д. 42	ООО "Сибирский Сервис"	т. 8(383) 292-47-12, т. 8(383) 355-55-60, т. 8(383) 352-89-86	V+		V+	V+	V+
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	ЭлектроМир	т.8(86369) 3-74-75, т.м.8-928-609-35-85	V+	V+	V+		
г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4	ИП Бабина Т.В.	т. 8 (3532) 36-87-94	V+			V+	V+
г. Орск, ул. Волкова, д. 2	"Айс-Сервис+"	т. 8(3537) 33-84-43, т. 8(3537) 35-13-18	V+	V+	V+	V+	V+

г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО "Мир Сервиса"	т. 8(8412) 26-09-60, т. 8(8412) 26-12-29	V+			V+	V+	V+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО СК-Сервис"	т. 8 (342) 221-40-99	V+	V+	V+	V+	V+	
Г.Петрозаводск, ул.Северная, д.11	"Алкор-Сервис"	Т. 8(8142) 78-06-93, т. 8(8142) 70-65-48	V+			V+		
г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО "Ремонт и Сервис"	т. 8 (8112)-53-86-30, т. 8 (8112)-53-86-50	V+			V+		
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермолова, д. 12	Техно Сервис	т. 8(793) 31-84-16	V+	V+	V+	V+	V+	
г. Россошь, Воронежская обл., ул.Пролетарская, д.148	Региональная Сервисная Компания	т. 8(47396) 48-911	V+	V+	V+	V+	V+	
г. Ростов-на-Дону, ул. Турмалиновская, д. 79/3	ТД "Оптим Сервис"	т. 8 (863) 300-62-86	V+			V+	V+	
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 В	ООО "Максим-Сервис"	т. 8(863) 250-47-77	V+			V+		
г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО "Мастер"	т.8 (863) 21-92-112, т.м 8-800-100-51-52	V+	V+	V+	V+	V+	
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул.Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	м.т. 8-906-453-35-81	V+			V+		
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНОСЕРВИС"	т. 8(4855) 22-04-77, т. 8(4855) 25-38-60	V+	V+	V+	V+	V+	

г. Рыбинск , Ярославская обл., ул. Моторостроител ей д.21	Сервисная служба "ТЕХНОСЕ РВИС"	т. 8(4855) 24-31-21	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант- Климат»	т. 8(4912) 76-88-01, т. 8(4912) 40-30-30	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42 "а"	ООО «Гарант- Климат»	т. 8(4912) 41-33-02,	V+	V+	V+	V+	V+
г. Самара, ул. Енисейская, д.52, оф. 8,9	Сервисный Центр	т. 8(846) 931-85-46	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт- Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО "Евро- сервис ХХI"	т. 8(812) 600-11-97	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт- Петербург , проспект Стачек, д. 41, литер А	ООО "Прогресс- Сервис"	т. 8(812) 325-36-56, т. 8(812) 325-36-57	V+		V+	V+	
г. Санкт- Петербург , ул. Магнитогорская, д.11,36Н,лит.И	ООО "БИТ-95"	т. 8(812) 822-18-00, т. 8(812) 320-06-61	V+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО "ТЕСТ- СЕРВИС"	т. 8(8342) 23-05-91, т. 8(8342) 47-48-59	V+	V+	V+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная,"ТЦ- Поволжье"	ООО "ТРАНССЕ РВИС- Саратов"	т. 8(8452) 35-11-80, т. 8(8452) 55-43-63	V+	V+	V+	V+	V+
г.Семикаракорск, ул.Ленина,д.167/1	ремонт С.Б.Т	т.м. 8-951- 522-38-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП "Городская Служба Бытового Сервиса"	т. 8(496) 547-04-95, т. 8(496) 549-32-79	V+	V+		V+	V+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО "ДЭЛ"	т. 8 (8622)55-51- 19, т. 8 (8622) 55- 01-08	V+			V+	V+

г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО "Быт Сервис"	т. 8(8652) 74-01-91	V+	V+	V+		
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО "Унисервис"	т. 8(8652) 24-30-14, т. 8(8652) 23-31-81	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	"Мир Климата"	т.8(8652)95- 53-68, т. (8652)95- 61-90			V+		
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, д. 1а	ЗАО "АВАНТАЖ- ИНФОРМ"	т. 8 (4725) 24-62-27, т. 8 (4725) 24-73-49	V+	V+	V+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО "Сервис- Технос"	т. 8(3473) 20-12-13, т. 8(3473) 20-27-70	V+			V+	V+
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	"Тех Сервис"	т. 8(8212) 22-95-29, т. 8(8212) 29-12-20	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО "БВС-2000"	т. 8(4752) 56-19-42, т. 8(4752) 56-19-44	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тверь, ул. Московская, д.88/15	Сервис- Гарант	м.т. 8-910- 834-80-35, м.т. 8-952- 065-89-10	V+			V+	
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	т. 8(86130) 4-86-59, т.м. 8-918- 147-02-03	V+	V+			V+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО "Волга Техника+"	т. 8(8482) 22-72-41, т. 8(8482) 22-71-85, т. 8(8482) 61-65-64	V+	V+	V+	V+	V+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО "Экстрем-2"	т. 8(3822) 56-23-35, т. 8(3822) 48-08-80	V+			V+	

г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО "Сервис- Центр"	т. 8(4872) 31-12-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ "Мастер"	т. 8(3012) 21-89-63	V+		V+	V+	V+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д.18, офис 18, 2 этаж	СЦ "Пилот"	т. 8(8422) 31-00-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ "КАВКАЗ- СЕРВИС"	т. 8(87875) 7-44-82	V+	V+	V+		
г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	"Пилигрим- сервис"	т. 8(3472) 77-12-62,	V+		V+		
г.Уфа, -ул.Менделеева, д. 153 - пр. Октября, д. 42 -ул. Мира, д. 7	СЦ "Дженерал»	т. 8(347) 279-90-70, т. 8(347) 241-62-02					V+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическ ая, д 15а	"Телерадио товары"	т. 8(86391) 2-18-06	V+			V+	
г. Чебоксары, ул.Гагарина, д. 36	ЗАО "Телерадио сервис"	т. 8(8352) 62-30-97, т. 8(4942) 63-20-98	V+			V+	
г. Череповец, ул.Моченкова, д. 18	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8202) 54-31-88	V+			V+	V+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ "ЮГ- СЕРВИС"	т. 8(8782) 27-30-60, т. 8(8782) 27-70-77	V+	V+	V+	V+	V+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сервис	м.т. 8-904- 345-83-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	"СКВ Сервис"	т. 8 (84722) 9-52-07, м.т. 8-937-469- 52-07	V+	V+	V+	V+	V+

г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	"Ремонт- сервис"	т. 8(8453) 55-80-89, м.т. 8-964- 848-45-06	V+		V+	V+	V+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО "Трио- Сервис"	т. 8 (4852) 25-94-83	V+		V+		

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантія на виріб надається на термін 2 роки чи більше у випадку, якщо Законом про захист прав споживачів країни, в якій був придбаний виріб, передбачений більший мінімальний термін гарантії.

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, у якій придбано виріб.

Гарантія і безкоштовний ремонт надаються в будь-якій країні, у яку виріб постачається компанією «Saturn Home Appliances» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи ушкодження, викликані влученням всередину рідини, пилу, комах і інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, видаткових матеріалів і т.д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, чи ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має ушкодження належностей і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).

З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми «Saturn Home Appliances».

№ п. п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо/відео	побутова техніка	кондиціонери
1	Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслово)	(064) 424-89-50	+	+	+
2	Біла Церква, вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
3	Біла Церква, бул. 50-років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
4	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-
5	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	Васильків вул. Гагаріна, 3, оф. 8	АМАТІ-СЕРВІС	(044) 332-01-67	+	+	+
7	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант-Сервіс (Екран-Сервіс)	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	Вінниця, вул. Келецька, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс (Вінниця)	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+

16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універсал (Кабан)	(056) 790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+
18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД "Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-
22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро-техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
27	Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40	+	+	+
28	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн-Одеса	(048) 734-71-90	+	+	+
29	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 551-62	+	+	-
30	Канів, вул. Леніна, 161, (Черкаська обл.)	Сатурн-Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокостянтинівська, 16	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеско"	(044) 4269198	+	+	-

33	Київ, вул. Бориспільська, 9 корп. 57	АМАТІ-СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	Константинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш (СЦ)	(06272) 2-62-23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
36	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
37	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ-Сервіс (Лужков)	(0522) 270-345, 349-585	+	+	+
38	Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21-67, 776-67-70	+	+	+
39	Конотоп, пр-т. Леніна, 11	ЧП "Олексій"	(05447) 61-356	+	+	+
40	Коростень, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
42	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
43	Кременчук, вул. Радянська, 44, оф. 1	ЕкоСан (ФОП Юдін)	(05366) 39-192	+	+	-
44	Кременчук, вул. Переяслівська, 55А	СЦ Шамрай	(0536) 74-72-10, 74-71-81	+	+	+
45	Кривий Ріг, пр-т Гагаріна, 42	Євросервіс	(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
47	Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн-Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+

51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголюско, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор-Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-
57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77, 295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг-Сервіс (Могилів-Подільський)	04337-64847; 0432-468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 37-337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал-Сервіс" (Озеров)	(0629) 473-000	+	+	+
63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін" (Муленко)	(0512) 580-555	+	+	+
64	Миколаїв, Внутріквартильний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+
65	Миколаїв, вул. Леніна, 177 А	Миколаїв (Фокстрот)	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс (Джепа) Імпорттехно-	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-

		сервіс				
67	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф. 2	ТОВ "Прем'єр- Сервіс" (Глотов)	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041)4152010	+	+	-
69	Одеса, вул. Новосільського 66 (пров. Топольського 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП"Кушнір"	(048) 715-10- 25, (0482) 39- 06-18	+	+	+
71	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс" (Шульга)	8(05632) 6-15- 54, (05632) 6- 23-42	+	+	-
72	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42-62	+	+	+
73	Полтава вул. Зеньківська 21	АМАТІ- СЕРВІС	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	Полтава, вул. Пролетарська, 22	Пром- електроніка	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	Прилуки, Київська, 371а	АМАТІ- СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
77	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка- Сервіс	(0362) 26-67- 53,26-65-85	+	+	-
78	Саки, вул. Кузнєцова, 14	Техновеліс СЦ	(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56- 43, 45-36-99	+	+	+
80	Сєвєродонецьк, вул. Федоренко 20а	СЦ "Електронні системи"	(0645) 702514, (06452) 4-43- 85, 4-51-83	+	+	+
81	Сімферополь, вул. Ковильна, 72	Телемір- сервіс	(0652)-69-07-78	+	+	+
82	Сімферополь, вул. Некрасова 17/1	ТОВ "НК-Центр"	(0652) 522-771	+	+	+
83	Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-Сервіс	(04733)-46-182	+	+	-

84	Стаханов, вул. Кірова, 15 (Луганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
85	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо- сервіс	(245) 53-136	+	+	+
86	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26-17	+	+	-
87	Суми, вул. Білопольське шосе, 19	Панченко	(0542) 705-296	+	+	-
88	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service (Думанчук)	(0542) 78-10-13	+	+	+
89	Тернопіль, вул. Чалдаєва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30- 13, 23-17-97	+	+	-
90	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон- Сервіс" ФЛП Баландін І.Ю.	(047) 44-46- 614,(047) 44- 46-134	+	+	+
91	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661-297	+	+	+
92	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13- 39, 702-16-20	+	+	+
93	Харків, вул. Полтавський шлях, 3	Тевяшов (Каскад)	(057) 734-97- 24, 712-51-81	+	+	-
94	Харків, вул. Фонвізіна, 18	ЧП "Саванов"	(096) 595-37-46	+	+	+
95	Харків, вул. Вернадського, 2	Осьмачко А.Н.	(057) 758-10- 39; 758-10-40	+	+	+
96	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Ком'яті	(03142) 42-258	+	+	+
97	Херсон, вул. Лавринева 5	ТТЦ Електроніка	(0552) 29-60-42	+	+	+
98	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40-33	+	+	+
99	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420-235	-	-	+
100	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта- Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	Черкаси, вул. Енгельса, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+

102	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно-холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
104	Чернігів, пр-т. Миру, 80	Лагрос	(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	Чернівці, вул. Політаєва, бд	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81-89	+	+	+
106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48-69,90-13-11	+	+	+
107	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук (Фокстрот)	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	Шостка, вул. Робоча, 5	Берізка	(05449) 40-707	+	+	-
109	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ-Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
110	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір-сервіс (маг.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

**When purchasing the product,
please require its checking before you;
BE SURE
that the goods sold to you, are functional and complete
and that the warranty coupon is filled in correctly.**

This warranty coupon confirms the absence of any defects in the product you purchased and provides for free of charge repair of the product failed through the fault of the manufacturer throughout the period of warranty service and free of charge repair.

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

**Při koupi výrobku
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,
PŘESVĚDČTE SE,
že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní
a že záruční list je vyplněn správně.**

Tento záruční list potvrzuje, že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajišťuje bezplatnou opravu nefungujícího přístroje z viny výrobce, během celé záruční doby.

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!

Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

При покупке изделия
требуйте его проверки в Вашем присутствии,
УБЕДИТЕСЬ,
что проданный Вам товар исправен и полностью укомплектован,
гарантийный талон заполнен правильно.

Данный гарантийный талон подтверждает отсутствие каких-либо дефектов в купленном Вами изделии и обеспечивает бесплатный ремонт вышедшего из строя изделия по вине производителя в течение всего срока гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!
Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

При придбанні виробу
вимагайте його перевірки у Вашій присутності,
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ,
що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований,
гарантійний талон заповнений правильно.

Даний гарантійний талон підтверджує відсутність будь-яких дефектів у купленому Вами виробі і забезпечує безкоштовний ремонт виробу, що вийшов з ладу, з вини виробника протягом всього терміну гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!
Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O. KONĚVOVA 141, 13083 PRAHA 3 –
ŽIŽKOV, ČESKÁ REPUBLIKA, TEL: + 4202/ 67 108 392

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер
/Виробничий номер

Date of sell/Termín prodeje/Дата продажи/Дата продажу,

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

Seller's signature/Podpis prodavače/Подпись продавца/Підпис продавця

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with conditions of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product.

Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnější vzhled a barvu výrobku.

Подпись покупателя, подтверждающая ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

Saturn®		Saturn®		Saturn®	
Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....
Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....
Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование / Назва торгової організації.....
Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....	Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....	Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....	Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....	Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....	Stamp of the Trade Company / Место печати торгової організації.....
Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....
Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....
Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....
Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....
COUPON 1	COUPON 2	COUPON 3	COUPON 4	COUPON 5	COUPON 6