

Saturn[®]

ST-EC0124

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 including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Before using the device, make sure that technical characteristics of the mains in your premise comply with the characteristics, stated by the manufacturer. The device should be connected only to the grounded-type plug.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
4. Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not immerse unit into water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when unit is used near children. Not intend for use by children.
7. 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. The device is not recommended to be used by children under 14 y.o.
8. Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.
9. 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.
10. Avoid contact with moving parts.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.
13. Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.
16. When plug or unplug, be careful, don't touch plug blade.
17. Service life – 2 years

Control Panel Instruction

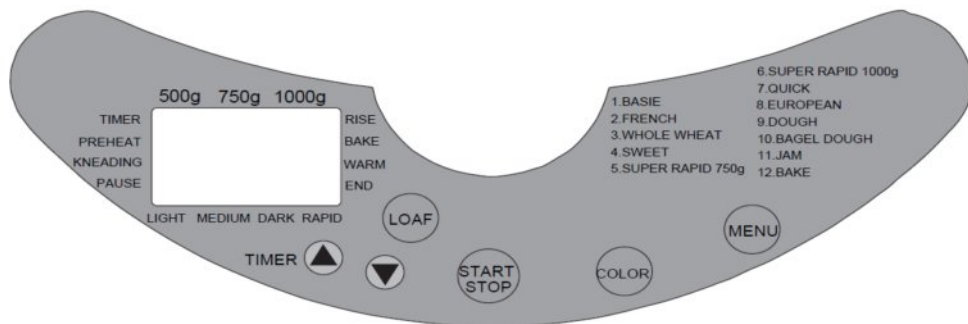
LCD display instruction

- LCD display "MENU", "TIMER", weight selection, crust color options and operating process;
- Menu show contains
 - 1) BASIC
 - 2) FRENCH
 - 3) WHOLE WHEAT
 - 4) SWEET
 - 5) ULTRA RAPID (750g)
 - 6) ULTRA RAPID (1000g)
 - 7) QUICK
 - 8) EUROPEAN
 - 9) DOUGH
 - 10) BAGEL DOUGH
 - 11) JAM
 - 12) BAKE

- Working process contain: "TIMER"; "PREHEAT"; "KNEAD"; "REST"; "RISE"; "BAKE"; "WARM"; "END"
- Weight selection contain:

- 500g; 750g; 1000g
- Crust color selection contain: "LIGHT"; "MEDIUM"; "DARK"; "RAPID"
LED indicator show if start working.

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, pressing "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. Click "Menu" button, buzzer sound a prompt. If press "Menu" button and hold it, buzzer sound a warning tone, after 0.5s, enter constant pressure function, quick repetition of 5 times per second effective press button is used to switch 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. 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.

Menu work schedule

| Item | 1 | | | | | | | | | | | |
|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Basic | | | | | | | | | | | |
| | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
| Crust color | | | | | | | | | | | | |
| Weight, Lb | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 |
| Delayed | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 2:12-13:00 | 2:17-13:00 | 2:24-13:00 |
| Mixing 1, min | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Rest, min | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| mixing 2, min | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ferment 1, min | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Acid, s | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ferment 2 | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 25m 50s | 8m 50s | 8m 50s | 8m 50s |
| Shaping, s | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Ferment3 | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 49m 45s | 29m 50s | 29m 50s | 29m 50s |
| Baking, min | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Keep warm, hr | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Total time | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Fruit | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

| ITEM | 2 | | | | | | | | | | | |
|---------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | French | | | | | | | | | | | |
| Crust color | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
| Weight, lb. | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 1.0 | 1.5 | 2.0 |
| Delayed | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 2:30-13:00 | 2:32-13:00 | 2:35-13:00 |
| Preheat | | | | | | | | | | | | |
| Mixing 1, min | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Rest, min | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| mixing 2, min | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ferment 1, | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Acid, s | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ferment 2 | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 30m 50s | 15m 50s | 15m 50s | 15m 50s |
| Shaping, s | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ferment3 | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 59m 50s | 38m 50s | 38m 50s | 38m 50s |
| Baking, min | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Keep warm, hr | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Total time | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Fruit | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---|--|--|---|--|--|----|--|--|----|--|--|----|--|--|
| ITEM | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Whole Wheat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crust color | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight | 1.0Lb. | 1.5 Lb. | 2.0 Lb. | 1.0 Lb. | 1.5 Lb. | 2.0Lb. | 1.0Lb. | 1.5 Lb. | 2.0Lb. | 1.0Lb. | 1.5Lb. | 2.0Lb. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Delayed | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 2:30-13:00 | 2:40-13:00 | 2:50-13:00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Preheat | 30min | 30min | 30min | 30min | 30min | 30min | 30min | 30min | 30min | 5min | 5min | 5min | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mixing 1 | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | | | | | | | | | | | | | | | |
| rest | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | 5min | | | | | | | | | | | | | | | |
| mixing 2 | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | 15min | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferment 1 | 49min | 49min | 49min | 49min | 49min | 49min | 49min | 49min | 49min | 24min | 24min | 24min | | | | | | | | | | | | | | | |
| acid | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 15s | 15s | 15s | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferment 2 | 26min | 26min | 26min | 26min | 26min | 26min | 26min | 26min | 26min | 13 min | 13 min | 13 min | | | | | | | | | | | | | | | |
| Shaping | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 30s | 15s | 15s | 15s | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferment3 | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 45 min | 35 min | 35 min | 35 min | | | | | | | | | | | | | | | |
| baking | 50 min | 55 min | 60 min | 50 min | 55 min | 60 min | 50 min | 55 min | 60 min | 48min | 58min | 68 min | | | | | | | | | | | | | | | |
| Keep warm | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total time | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 2:30 | 2:40 | 2:50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruit | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 2:10 | 2:10 | 2:10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | 4 | | | 5 | | | 6 | | | 7 | | | 8 | | | 9 | | | 10 | | | 11 | | | 12 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|------------|-------------|------------|------------|--------------------|---------------------|--------|------------|------------|-------------|-------|-------|
| ITEM | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | Sweet Bread | | | Super Rapid (750g) | Super Rapid (1000g) | Quick | European | Dough | Bagel Dough | Jam | Bake |
| Weight | 1.0lb. | 1.5lb. | 2.0lb. | 1.5lb. | 2.0lb. | 2.0lb. | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Delayed | 3:17-13:00 | 3:22-13:00 | 3:27-13:00 | N/A | N/A | N/A | 3:55-13:00 | 1:30-13:00 | 2:00-13:00 | N/A | N/A |
| Preheat | | | | | | | 30min | | | | |
| Mixing 1 | 5min | 5min | 5min | 15min | 10min | 3min | 5min | 5min | 20min | 15min | |
| rest | 5min | 5min | 5min | | | | 5min | 10min | 5min | | |
| mixing 2 | 20min | 20min | 20min | | | | 5min | 20min | 20min | 10min | |
| Ferment 1 | 39min | 39min | 39min | | | | 39min | 60min | | | |
| acid | 10s | 10s | 10s | | | | 10s | | | | |
| Ferment 2 | 25m50s | 25m50s | 25m50s | | | | 25min50s | | | | |
| Shaping | 5s | 5s | 5s | | | | 10s | | | | |
| Ferment3 | 51m55s | 51m55s | 51m55s | 9min | 9min | | 44min50s | | 90min | | |
| baking | 50min | 55min | 60min | 35min | 40min | 90min | 60min | | | 50min | 60min |
| Keep warm | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 1hr | 22min | N/A | N/A | | |
| Total time | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 0:59 | 1:43 | 1:43 | 3:55 | 1:30 | 2:00 | 1:05 | 1:00 |
| Fruit | 2:57 | 3:02 | 3:07 | N/A | N/A | N/A | 3:00 | N/A | 1:40 | N/A | N/A |

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 3:25". Press MENU button and observe LCD display, select 1-12 menu (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER RAPID 750g, SUPER RAPID 1000g, QUICK, EUROPEAN, DOUGH, BAGEL DOUGH, JAM, BAKE) as you needed.

5. If you want to select desired crust color, press the COLOR button to get LIGHT or MEDIUM or DARK. The default setting of MEDIUM will automatically be displayed.

6. If you want to select desired bread weight, press the LOAF button to get 500g or 750g or 1000g. The default setting of 1000g will automatically be displayed.

7. You can program the bread maker in advance to have your bread ready at the time you want. Calculate the time difference between the moment when you start the program and the time at which you want your preparation to be ready.

8. Press the START/STOP button, the program will start, ":" and LED flash.

9. If you want to stop program to change current setting, press again the START/STOP 1s, the program will stop and will switch the program you want. During programming, you would be better not touch control panel.

10. The control panel will display 0:00 during keep warm cycle. The appliance beeps 15 sounds. ":" and LED still flash

(DOUGH is not included). After 1 hour warm, the bread maker will beep, ":" and LED stops flashing and return to the initial status. If stop keeping warm, press the STOP button 1s, a beep will be emitted and return the initial status. 11. The beeper will sound when the bread is done. Press the START/STOP button and hold it 1s 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 15 prompts, the dough is finished.

• Baking Operating Instruction

This program is used for baking breads for 60 minutes working time. Detailed operating steps are as below:

- Place the bread pan into the bread maker.
- String the ready food together and reliably hold it into the bread pan. Close the lid.
- Press the MENU button, observe LCD display and select twelfth menu and set baking time using TIMER button.
- Press the START/STOP button to start baking bread.
- When display show 0:00, the baking is finished. The beeper sounds 15 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 15 prompts.
- 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.

• JAM Operating Instruction

Refer to recipe, add ingredients to the bread pan; place the bread pan into the bread maker. Select JAM menu, and press the STRAT/STOP button to start JAM program.

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. 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 -10℃ or higher than 50℃; 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 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.

3. When pressing START/STOP, one time pressing will have one prompt.

4. During JAM programming, in the DOUGH process, beeper will sound 12times interval to prompt adding jam.

5. Working is completed, beeper will sound 15times interval; as well, keep warm finished, beeper will sound 15times interval.

• 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.

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 |
| The dough rises too much and spills over the baking pan | Not enough sugar | a/b |
| | If the water is too soft the yeast ferments more | f |
| The bread goes down in the middle | Too much milk affects the fermentation of the yeast | c |
| | 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 |
| Heavy, lumpy structure of bread | Too much liquid | h |
| | 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 |
| The bread is not baked in the center | Old or stale flour | e |
| | Too much or not enough liquid | a/b/g |
| | Too much humidity | h |
| Coarse structure or too many holes in bread | Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt | g |
| | 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

- Measure the ingredients correctly
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added
- 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
- User only fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by 1%.
- Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- Take the bread out of the pan immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the amount of yeast or all ingredients by 1/4

Specifacation

| | |
|------------------|-----------|
| Power: | 450 W |
| Rated Voltage: | 220-230 V |
| Rated Frequency: | 50 Hz |
| Rated Current: | 2 A |

Set

| | |
|---------------------------------------|---|
| BREAD MAKER | 1 |
| INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK | 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 режим 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, а именно:

- Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией.
- Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации устройства пользуйтесь прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно остынет.
- Отключайте хлебопечь от сети, когда не пользуетесь устройством или

чистите его. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.

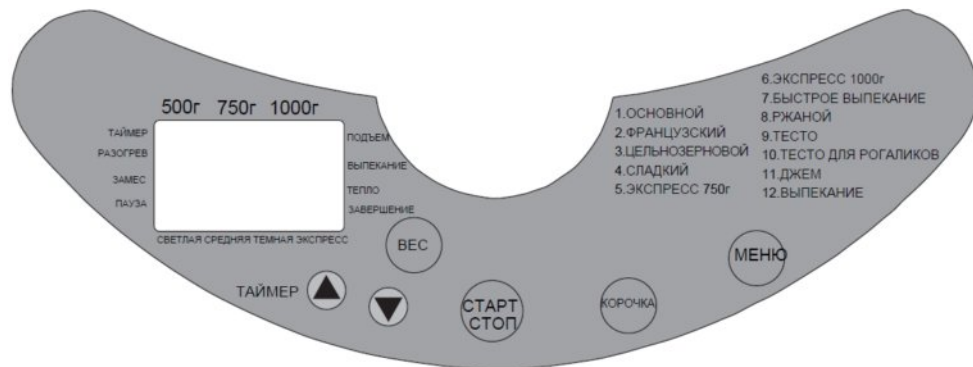
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать прибор детям в возрасте до 14 лет.
- Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей. Не ставьте какие-либо предметы на шнур питания.
- Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
- Избегайте контакта с подвижными деталями устройства.
- Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.
- Не пользуйтесь хлебопечью вне помещения. Данное устройство предназначено только для использования в быту.
- Следите, чтобы шнур питания не прикасался к горячим поверхностям. Не накрывайте хлебопечь и не кладите легковоспламеняющиеся материалы на ее поверхность.

14. Не ставьте устройство на горячую газовую плиту, электрическую плиту, в нагретую духовку или рядом с ними.

15. Размещайте хлебопечь на расстоянии 5 см от стены или других предметов.

Панель управления

Описание панели управления



ЖК-дисплей

На ЖК-дисплее имеются кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF" («вес»), "COLOR" («цвет корочки») и кнопка Вкл. / Выкл.

Меню включает следующие режимы выпекания:

1. Основной хлеб
2. Французский хлеб
3. Хлеб из цельнозерновой муки
4. Сдобный хлеб
5. Экспресс приготовление 750g
6. Экспресс приготовление 1000g
7. Быстрое приготовление
8. Ржаной (Европейский)
9. Тесто
10. Тесто для рогаликов
11. Джем
12. Выпечка

Режимы работы включают:

"TIMER" («таймер»), "PREHEAT" («предварительный нагрев»), "KNEAD" («замешивание»), "REST" («отдых»), "RISE" («подъем»), "BAKE"

16. При включении или выключении, будьте осторожны, не прикасайтесь к контактам штепсельной вилки.

17. Срок службы – 2 года

(«выпечка»), "WARM" («поддержание тепла»), "END" («завершение»).

Выбор веса буханки включает: 500 г, 750 г, 1000 г

Выбор цвета корочки включает: "LIGHT" («светлая»); "MEDIUM" («средняя»); "DARK" («тёмная»); "RAPID" («экспресс»).

Светодиодный индикатор загорается в процессе работы.

Кнопки

Хлебопечка имеет три различных режима: режим тестирования, режим установки и режим работы.

• Режим тестирования не предназначен для пользователей, он используется только для проведения тестирования на производстве. Нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того, чтобы войти в режим тестирования, после чего снова нажмите кнопку "Старт / Стоп" чтобы выйти из него, и войти в режим

установки. Если хлебопечка подключена к электросети, она по умолчанию находится в режиме установки программ.

• Нажмите кнопку "Старт / Стоп" в режиме установки программ, чтобы выбрать программу работы хлебопечки. Для того чтобы вернуться к установке программ и текущему меню, нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 2 сек.

• Кнопка "Меню" – выбор меню. Раздел "Меню" в режиме установки программ предназначен для выбора различных меню. Нажмите кнопку "Меню", прозвучит звуковой сигнал. Если нажать кнопку "Меню" и удерживать её, прозвучит предупреждающий звуковой сигнал, через 0.5 сек будет выбран режим постоянного давления. Для переключения меню нажмите кнопку 5 раз.

• Кнопка "Цвет корочки" – Выбор цвета корочки.

Кнопка "Цвет корочки" при установке программы используется для выбора цвета корочки. У кнопки отсутствует режим постоянного давления, переключение происходит в циклическом порядке.

• Кнопка "Вес" – выбор веса.

Кнопка "Вес" предназначена для выбора веса во время установки программы. Нажмите кнопку "Вес" и

прозвучит звуковой сигнал. У кнопки отсутствует режим постоянного давления, переключение происходит в циклическом порядке.

• Кнопка "Старт / Стоп" – начало / завершение программирования. Нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того чтобы запустить программу. Перед тем как будет включён режим поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 2 сек, для того чтобы перейти в режим установки. После выключения режима поддержания тепла нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того чтобы сразу перейти в режим установки.

• Кнопка "Время + " – увеличение времени отсрочки.

Однократное нажатие на кнопку увеличивает время отсрочки на 10 мин., также при нажатии на кнопку слышен звуковой сигнал. Предназначена для увеличения времени отсрочки.

• Кнопка "Время - " – уменьшение времени отсрочки.

Однократное нажатие на кнопку уменьшает время отсрочки на 10 мин., также при нажатии на кнопку слышен звуковой сигнал. Предназначена для уменьшения времени отсрочки.

Таблица характеристик программ.

| Пункт | 1 | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | Основной | | | | | | | | | | | |
| Цвет корочки | Светлая | | | Средняя | | | Тёмная | | | Экспресс | | |
| Вес, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Отсрочка | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 2:12-13:00 | 2:17-13:00 | 2:24-13:00 |
| Смеш. 1, мин | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Отдых, мин | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Смеш. 2, мин | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ферм. 1, мин | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Окисл., сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 2 | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 8 мин 50 сек | 8 мин 50 сек | 8 мин 50 сек |
| Придание формы, сек | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 3 | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 49 мин 45 сек | 29 мин 50 сек | 29 мин 50 сек | 29 мин 50 сек |
| Выпечка, мин | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Поддержание тепла, ч | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Общее время | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Фрукты | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

| Пункт | 2 | | | | | | | | | | | |
|----------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | Французский хлеб | | | | | | | | | | | |
| Цвет корочки | Светлая | | | Средняя | | | Темная | | | Экспресс | | |
| Вес, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Отсрочка | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 2:30-13:00 | 2:32-13:00 | 2:35-13:00 |
| Предв. нагрев | | | | | | | | | | | | |
| Смеш. 1, мин | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Отдых, мин | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Смеш. 2, мин | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ферм. 1, мин | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Окис., сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 2 | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 30 мин 50 сек | 15 мин 50 сек | 15 мин 50 сек | 15 мин 50 сек |
| Придание формы, сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 3 | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 59 мин 50 сек | 38 мин 50 сек | 38 мин 50 сек | 38 мин 50 сек |
| Выпечка, мин | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Поддержание тепла, ч | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Общее время | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Фрукты | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

| Пункт | 3 | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|------------|------------|
| | Хлеб из цельнозерновой муки | | | | | | | | | | | |
| Цвет корочки | Светлая | | | Средняя | | | Тёмная | | | Корочка при быстром приготовлении | | |
| Вес | 500 г | 750 г | 1000 г | 500 г | 750 г | 1000 г | 500 г | 750 г | 1000 г | 500 г | 750 г | 1000 г |
| Отсрочка | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:48-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 2:30-13:00 | 2:40-13:00 | 2:50-13:00 |
| Предв. нагрев | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 30 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин |
| Смеш.1 | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин |
| Отдых | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин |
| Смеш. 2 | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин | 15 мин |
| Ферм. 1 | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 49 мин | 24 мин | 24 мин | 24 мин |
| Окисл. | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 15 сек | 15 сек | 15 сек |
| Ферм. 2 | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 26 мин | 13 мин | 13 мин | 13 мин |
| Придание формы | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 30 сек | 15 сек | 15 сек | 15 сек |
| Ферм. 3 | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 45 мин | 35 мин | 35 мин | 35 мин |
| Выпечка | 50 мин | 55 мин | 60 мин | 50 мин | 55 мин | 60 мин | 50 мин | 55 мин | 60 мин | 48 мин | 58 мин | 68 мин |
| Поддержание тепла | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч |
| Общее время | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 2:30 | 2:40 | 2:50 |
| Фрукты | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 2:10 | 2:10 | 2:10 |

| Пункт | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|------------------|-------------------|---------|---------------|------------|--------------------|--------|---------|
| | Сдобный хлеб | | | Экспресс (750 г) | Экспресс (1000 г) | Быстрый | Европейский | Тесто | Тесто для бубликов | Джем | Выпечка |
| Вес | 500 г | 750 г | 1000 г | 750 г | 1000 г | 1000 г | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Отсрочка | 3:17-13:00 | 3:22-13:00 | 3:27-13:00 | N/A | N/A | N/A | 3:55-13:00 | 1:30-13:00 | 2:00-13:00 | N/A | N/A |
| Предв. нагрев | | | | | | | 30 мин | | | | |
| Смеш. 1 | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 15 мин | 10 мин | 3 мин | 5 мин | 5 мин | 20 мин | 15 мин | |
| Отдых | 5 мин | 5 мин | 5 мин | | | 5 мин | 10 мин | 5 мин | | | |
| Смеш. 2 | 20 мин | 20 мин | 20 мин | | | 5 мин | 20 мин | 20 мин | 10 мин | | |
| Ферм. 1 | 39 мин | 39 мин | 39 мин | | | | 39 мин | 60 мин | | | |
| Окисл. | 10 сек | 10 сек | 10 сек | | | | 10 сек | | | | |
| Ферм. 2 | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | 25 мин 50 сек | | | | 25 мин 50 сек | | | | |
| Придание формы | 5 сек | 5 сек | 5 сек | | | | 10 сек | | | | |
| Ферм. 3 | 51 мин 55 сек | 51 мин 55 сек | 51 мин 55 сек | 9 мин | 9 мин | | 44 мин 55 сек | 90 мин | | | |
| Выпечка | 50 мин | 55 мин | 60 мин | 35 мин | 40 мин | 90 мин | 60 мин | | | 50 мин | 60 мин |
| Поддержание тепла | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | 1 ч | N/A | N/A | | 1 ч |
| Общее время | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 1:30 | 2:00 | 1:05 | 1:00 |
| Фрукты | 2:57 | 3:02 | 3:07 | N/A | N/A | N/A | 3:00 | N/A | 1:40 | N/A | N/A |

Указания по эксплуатации

• Указания по эксплуатации хлебопечи

Посмотрите соответствующий рецепт и используйте устройство следующим образом:

1. Совместите тестомес с осью вращения и вставьте в поддон для хлеба.
2. В соответствии с рецептом, который вам нужен, добавьте ингредиенты, такие как вода, мука, яйца в поддон для хлеба в указанном порядке; дрожжи нужно положить в середину поддона после остальных продуктов; при использовании таймера, убедитесь, что дрожжи находятся сверху на муке, чтобы избежать смешивания с водой, солью, сахаром, иначе это повлияет на процесс брожения.
3. Вставьте поддон для хлеба и закройте крышку.
4. Включите хлебопечь, на ЖК-дисплее будет отображаться надпись "MENU 1 TIMER 3:25", нажмите кнопку Меню и посмотрите на ЖК-дисплей, выберите меню 1-12 (Основной хлеб, французский хлеб, хлеб из цельнозерновой муки, сдобный, экспресс (750 г), экспресс (1000 г), быстрое приготовление, европейский, тесто, тесто для рогаликов, джем, выпечка) которое вам нужно.
5. После выбора меню, нажмите кнопку COLOR («Цвет корочки»), чтобы получить светлую, среднюю, румяную или быструю корочку. Настройка по умолчанию – Medium («Средняя корочка»).
6. Нажмите LOAF («Вес»), чтобы выбрать вес буханки 500 г, 750 г, 1000 г. Настройка по умолчанию 1000 г.
7. Вы можете задать время отсрочки приготовления, для того чтобы получить готовый хлеб к желаемому Вами времени. Рассчитайте разницу во времени между моментом, когда вы запустите программу и временем, в которое Вы хотите, чтобы приготовление было закончено.

8. Нажмите кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП») в течение 0,5 сек., начнется выполнение программы и будет мигать « : ».
9. Если вы хотите изменить текущую настройку, нажмите еще раз кнопку START /STOP ("Старт / Стоп") в течение более чем 1 сек., программа остановится, и вы можете установить ту программу, которую хотите. Во время установки программы не прикасайтесь к панели управления.
10. После окончания выполнения программы устройство подает звуковой сигнал 15 раз, и переходит в режим поддержания тепла. Во время работы в режиме поддержания тепла дисплей отображает 0:00. Значок «:» продолжает мигать (за исключением меню Dough «Тесто»). По истечении 1 часа, хлебопечь подаст сигнал 1 раз и значок «:» перестанет мигать, прибор вернется в исходное состояние. Нажмите и удерживайте "Стоп" в течение 1 сек., чтобы выключить поддержание тепла, если вы хотите приостановить поддержание тепла, вернитесь в исходное состояние.
11. Когда хлеб будет готов, вы услышите сигнал. Возьмите прихватки, переверните поддон для хлеба вверх дном и слегка встряхните, чтобы вынуть хлеб. Не забудьте удалить тестомес из хлеба. Если вы хотите вынуть хлеб в процессе приготовления, нажмите и удерживайте "Старт / Стоп" в течение 1 сек., чтобы приостановить работу прибора.

Указания по приготовлению теста.

Программа приготовления «Тесто» подобна программе выпекания хлеба. Во время приготовления теста, вы не должны добавлять соль, сахар, сухое молоко и т.д. Когда тесто будет готово, хлебопечь подает звуковой сигнал 5 раз.

Указания по приготовлению выпечки.

Эта программа используется для выпечки хлеба, время приготовления

1 час, используйте прибор следующим образом:

1. Поместите поддон для хлеба в хлебопечь.
 2. Отмерьте все необходимые продукты и положите их в поддон для хлеба. Закройте крышку.
 3. Нажмите кнопку МЕНЮ, посмотрите на ЖК-дисплей и выберите меню BAKE («Выпечка»).
 4. Нажмите кнопку "Старт / Стоп", чтобы начать выпекание.
 5. Когда на дисплее появляется 0:00, выпечка закончена. Устройство подает звуковой сигнал 15 раз и переходит к режиму поддержания тепла. Нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 1 сек., чтобы остановить прибор, иначе он автоматически перейдет к режиму поддержания тепла.
 6. Во время выпечки, если вы обнаружите, что хлеб уже готов, вы можете нажать кнопку "Стоп", чтобы остановить прибор и перейти к выбору меню.
- ВНИМАНИЕ:** лучше заранее порезать и подготовить продукты, и равномерно разложить их на некотором расстоянии друг от друга, чтобы получить хорошую выпечку. При первом использовании трудно проконтролировать время выпечки. Не беспокойтесь, в следующий раз получится лучше.

Указания по приготовлению джема.

Сверьтесь с рецептом приготовления джема, добавьте в поддон ингредиенты, установите поддон в хлебопечь. Выберите программу приготовления джема и нажмите "Старт / Стоп" для начала выполнения программы.

Указания по специальным функциям

• Функция сохранения в памяти при отключении питания

Эта хлебопечь имеет функцию сохранения в памяти при отключении питания. Во время установки

программы, если внезапно отключится питание на время не более 10 минут и снова включится, текущая программа будет восстановлена; но общее время работы может измениться и не соответствовать изначально установленному времени: Фактическое время работы = время отключения устройства + изначально установленное время. Если питание отключается на более чем 15 минут, хлебопечь не может восстановить текущую программу. Если программа не была установлена, а питание отключилось, устройство перейдет в первоначальный режим готовности.

• Указания по функции оповещения и самозащиты при перегреве или аварийной ситуации

Хлебопечь имеет функцию оценки исходного состояния в МЕНЮ и самозащиты при перегреве или аварийной ситуации. Если вы заметили, что устройство неисправно, пожалуйста, обратитесь внимание на следующие объяснения, чтобы принять решение и определиться по времени.

1. Функция определения рабочего состояния
Если текущее рабочее состояние не соответствует требованию к исходному состоянию в текущем меню. Например, при выборе программы DOUGH («Тесто»), внутренняя температура хлебопечи слишком высокая или слишком низкая, поэтому не может соответствовать требованиям к исходному состоянию, т.е. внутренняя температура ниже -10°C или выше 50°C; в это время, когда вы начинаете устанавливать программу, хлебопечь автоматически перестанет работать, на дисплее появится надпись "E00" или "E01" и одновременно будут слышны постоянные короткие сигналы.
В этом случае выньте поддон для хлеба и подождите, пока устройство

нагреется до нужной температуры для работы. Если вы все еще не можете использовать хлебопечь, возможно, она неисправна, пожалуйста, обратитесь в авторизированный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены прибора.

2. Функция автоматического определения

Хлебопечь имеет функцию автоматического определения неисправностей, таких как отключение или замыкание температурного датчика и т.д. При отключении температурного датчика на дисплее появится надпись «EEE», в это время будут слышны постоянные короткие сигналы. При замыкании температурного датчика на дисплее появится надпись «ННН», в это время будут слышны постоянные короткие сигналы. Если такое произойдет, пожалуйста, обратитесь в авторизированный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены прибора.

• Указания по функциям звуковых сигналов и светодиодов

1. При нажатии RESET будет слышен один длинный звуковой сигнал.
2. При обычном нажатии на кнопки (Нажмите MENU или COLOR, или «▲», «▼» и т.д.), будет слышен звуковой сигнал один раз.
3. В результате каждого нажатия на Start/Stop, будет слышен звуковой сигнал (один раз).
4. Звуковой сигнал будет слышен 12 раз во время процесса замешивания при выборе функции Dispense («диспенсер») и он напоминает о том, что нужно добавить фрукты и орехи.
5. После окончания приготовления звуковой сигнал будет слышен 15 раз.

• Указания по функции поддержания тепла

Для удобства хлебопечь имеет функцию поддержания тепла. Когда

Указания по внесению изменений в рецепты.

выпечка хлеба или приготовление другого блюда завершены, если не вынуть приготовленное изделие вовремя, хлебопечь автоматически переходит в режим поддержания тепла. Вы можете посмотреть таблицу с характеристиками программ и проверить, какая программа имеет функцию поддержания тепла.

| 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 |
| | Слишком много или слишком мало жидкости | a/b/g |
| Тесто поднимается слишком высоко и переливается через край поддона | Недостаточно сахара | a/b |
| | Вода слишком мягкая, и дрожжи бродят слишком сильно | f |
| Хлеб падает в процессе брожения | Слишком много молока, это влияет на брожение дрожжей | c |
| | 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 |
| Тяжелая, комковатая структура хлеба | Слишком много жидкости | h |
| | Слишком много муки, недостаточно воды | a/b/g |
| | Недостаточно дрожжей или сахара | a/b |
| Хлеб не пропечен в середине | Слишком много фруктов, муки грубого помола или другого ингредиента | b |
| | 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 измельчённые 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 тёплая 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: | 450 Вт |
| Номинальное напряжение: | 220-230 В |
| Номинальная частота: | 50 Гц |
| Номинальный ток: | 2 А |

Комплектность

| | |
|--|-------|
| ХЛЕБОПЕЧКА | 1 шт. |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 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.

UA

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.

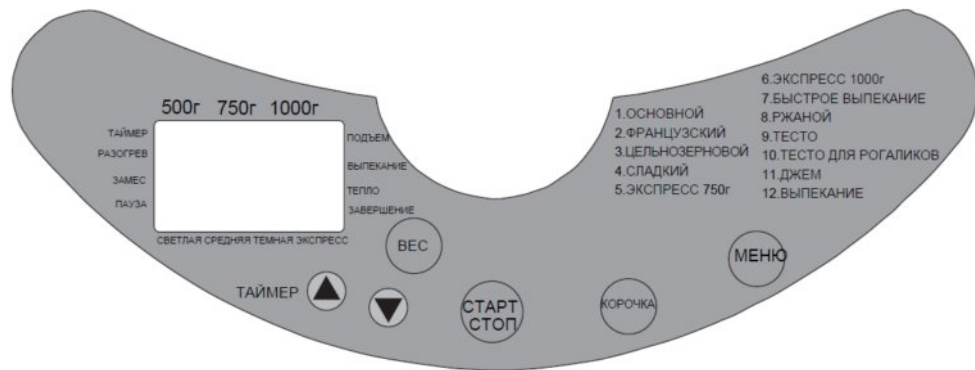
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримуватися оновних заходів безпеки, а саме:
- Прочитайте всю інструкцію перед експлуатацією.
 - Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі співпадають з характеристиками, вказаними виробником. Прилад необхідно вмикати тільки в заземлену розетку.
 - Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. При експлуатації пристрою користуйтеся прихватками. Перед очищенням пристрою почекайте, доки він охолоне.
 - Відключайте хлібопіч від мережі, коли не користуєтеся пристроєм або чистите його. Перш ніж встановлювати

або знімати деталі, почекайте, доки пристрій охолоне.

- Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
- Необхідний ретельний контроль, коли під час роботи пристрою поруч знаходяться діти.
- Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцію з застосування приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.
- Стежте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола та не торкався гострих кутів і гарячих поверхонь. Не ставте будь-які предмети на шнур живлення.
- Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в найближчий авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.
- Уникайте контакту з рухливими деталями.
- Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробником пристрою, може призвести до травм.
- Не користуйтеся хлібопіччю поза приміщенням. Даний пристрій призначений тільки для використання в побуті.
- Стежте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь. Не накривайте хлібопіч та не кладіть займисті матеріали на її поверхню.
- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, електричну плиту, у нагріту духовку або поруч із ними.
- Розміщуйте хлібопіч на відстані 5 см від стіни або інших предметів.
- При вмиканні або вимиканні, будьте обережні, не торкайтеся до контактів штепсельної вилки.

Панель управління
Опис панелі управління



PK-дисплей

На РК-дисплеї є кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF" («вага»), "COLOR" («колір скоринки») і кнопка Увімк. / Вимк. Меню містить наступні режими випікання:

1. Основний хліб
2. Французький хліб
3. Хліб з цільнозернового борошна
4. Здобний хліб
5. Експрес приготування 750г
6. Експрес приготування 1000г
7. Швидке приготування
8. Житній (Європейський)
9. Тісто
10. Тісто для рогаликів
11. Джем
12. Випічка

Режими роботи містять:

"TIMER" («таймер»), "PREHEAT" («попередній нагрів»), "KNEAD" («замішування»), "REST" («відпочинок»), "RISE" («підйом»), "BAKE" («випічка»), "WARM" («підтримання тепла»), "END" («завершення»).

Вибір ваги буханця містить: 500 г, 750 г, 1000 г.

Вибір кольору скоринки містить:

"LIGHT" («світла»); "MEDIUM" («середня»); "DARK" («темна»); "RAPID" («експрес»).

Світлодіодний індикатор загоряється в процесі роботи.

Кнопки

Хлебопічка має три різних режими: режим тестування, режим встановлення і режим роботи. • Режим тестування не призначено для користувачів, він використовується тільки для проведення тестування на виробництві. Натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того, щоб увійти в режим тестування, після чого знову натисніть кнопку "Старт / Стоп" щоб вийти з нього, і увійти в режим встановлення. Якщо хлебопічка увімкнена в електромережу, вона за замовчуванням знаходиться в режимі встановлення програм.

• Натисніть кнопку "Старт / Стоп" в режимі встановлення програм, щоб вибрати програму роботи хлебопічки. Для того щоб повернутися до встановлення програм і поточного меню, натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 2 сек. • Кнопка "Меню" - вибір меню.

Розділ "Меню" в режимі встановлення програм призначений для вибору різноманітних меню. Натисніть кнопку "Меню", пролунає звуковий сигнал. Якщо натиснути кнопку "Меню" і утримувати її, пролунає застережливий звуковий сигнал, через 0.5 сек буде обрано режим постійного тиску. Для перемикання меню натисніть кнопку 5 разів.

- Кнопка "Колір скоринки" - Вибір кольору скоринки. Кнопка "Колір скоринки" при встановленні програми використовується для вибору кольору скоринки. Кнопка немає режиму постійного тиску, перемикання відбувається в циклічному порядку.
- Кнопка "Вага" - вибір ваги. Кнопку "Вага" призначено для вибору ваги під час встановлення програми. Натисніть кнопку "Вага" і пролунає звуковий сигнал. Кнопка немає режиму постійного тиску, перемикання відбувається в циклічному порядку.
- Кнопка "Старт / Стоп" - початок / завершення програмування.

Таблиця характеристик програм.

| Пункт | 1 | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | Основний | | | | | | | | | | | |
| Колір скоринки | Світла | | | Середня | | | Темна | | | Експрес | | |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Відстрочування | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 3:13-13:00 | 3:18-13:00 | 3:25-13:00 | 2:12-13:00 | 2:17-13:00 | 2:24-13:00 |
| Зміш. 1, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Відпочинок, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Зміш. 2, хв | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ферм. 1., хв | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Окисл., сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 2 | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 8 хв 50 сек | 8 хв 50 сек | 8 хв 50 сек |
| Надання форми, сек | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 3 | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 49 хв 45 сек | 29 хв 50 сек | 29 хв 50 сек | 29 хв 50 сек |
| Випічка, хв | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Підтримання тепла, год | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Заг. час | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Фрукти | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

Натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того щоб запустити програму. Перед тим як буде увімкнено режим підтримання тепла натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 2 сек, для того щоб перейти в режим встановлення. Після вимкнення режиму підтримання тепла натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того щоб одразу перейти в режим встановлення.

- Кнопка "Час +" - збільшення часу відстрочування. Одноразове натиснення на кнопку збільшує час відстрочування на 10 хв., Також при натисканні на кнопку чуто звуковий сигнал. Призначена для збільшення часу відстрочування.
- Кнопка "Час -" - зменшення часу відстрочування. Одноразове натиснення на кнопку зменшує час відстрочування на 10 хв., Також при натисканні на кнопку чутий звуковий сигнал. Призначена для зменшення часу відстрочування.

| Пункт | 2 | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | Французський хліб | | | | | | | | | | | |
| Колір скоринки | Світла | | | Середня | | | Темна | | | Експрес | | |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Відстрочування | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 3:30-13:00 | 3:32-13:00 | 3:35-13:00 | 2:30-13:00 | 2:32-13:00 | 2:35-13:00 |
| Попер. нагрів | | | | | | | | | | | | |
| Зміш. 1, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Відпочинок, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Зміш. 2, хв | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Ферм. 1, хв | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Окис., сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 2 | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 30 хв 50 сек | 15 хв 50 сек | 15 хв 50 сек | 15 хв 50 сек |
| Над. форми, сек | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Ферм. 3 | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 59 хв 50 сек | 38 хв 50 сек | 38 хв 50 сек | 38 хв 50 сек |
| Випічка, хв | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Підтр. тепла, год | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Заг. час | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Фрукти | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

| Пункт | 3 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Хліб з цільнозернового борошна | | | | | | | | | | | |
| Колір скоринки | Світла | | | Середня | | | Темна | | | Експрес | | |
| Вага, г | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 | 500 | 750 | 1000 |
| Відстрочування | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 3:45-13:00 | 3:50-13:00 | 3:55-13:00 | 2:30-13:00 | 2:40-13:00 | 2:50-13:00 |
| Попер. нагрів, хв | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 |
| Зміш. 1, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Відпочинок, хв | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Зміш. 2, хв | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Ферм. 1, хв | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 24 | 24 | 24 |
| Окисл., сек | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 15 | 15 | 15 |
| Ферм. 2, хв | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 26 | 13 | 13 | 13 |
| Надання форми, сек | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 15 | 15 | 15 |
| Ферм. 3, хв | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 35 | 35 | 35 |
| Випічка, хв | 50 | 55 | 60 | 50 | 55 | 60 | 50 | 55 | 60 | 50 | 55 | 60 |
| Підтримування тепла, год | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Заг. час | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 3:45 | 3:50 | 3:55 | 2:30 | 2:40 | 2:50 |
| Фрукти | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 3:00 | 3:05 | 3:10 | 2:10 | 2:10 | 2:10 |

| Пункт | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|---------|--------------|-----------------|--------------------|---------|---------|
| | Здобний хліб | | | Експрес (750 г) | Експрес (1000 г) | Швидкий | Європейський | Тісто | Тісто для бубликів | Варення | Випічка |
| Вага | 500 г | 750 г | 1000 г | 750 г | 1000 г | 1000 г | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| Відстрочування | 3:17-13:00 | 3:22-13:00 | 3:27-13:00 | N/A | N/A | N/A | 3:55-13:00 | 1:30-13:00 | N/A | N/A | N/A |
| Попер. нагрів | | | | | | | 30 хв | | | | |
| Зміш. 1 | 5 хв | 5 хв | 5 хв | 15 хв | 10 хв | 3 хв | 5 хв | 5 хв | 20 хв | 15 хв | |
| Відпочинок | 5 хв | 5 хв | 5 хв | | | | 5 хв | 10 хв | 5 хв | | |
| Зміш. 2 | 20 хв | 20 хв | 20 хв | | | | 5 хв | 20 хв | 20 хв | 10 хв | |
| Ферм. 1 | 39 хв | 39 хв | 39 хв | | | | | 39 хв | 60 хв | | |
| Окисл. | 10 сек | 10 сек | 10 сек | | | | | 10 сек | | | |
| Ферм. 2 | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | 25 хв 50 сек | | | | | 25 хв 50 сек | | | |
| Надання форми | 5 сек | 5 сек | 5 сек | | | | | 10 сек | | | |
| Ферм. 3 | 51 хв 55 сек | 51 хв 55 сек | 51 хв 55 сек | 9 хв | 9 хв | | | 44 хв 50 с | 90 хв | | |
| Випічка | 50 хв | 55 хв | 60 хв | 35 хв | 40 хв | 90 хв | 60 хв | | | 50 хв | 60 хв |
| Підтримування тепла | 1 год | 1 год | 1 год | 1 год | 1 год | 1 год | 1 год | N/A | N/A | | 1 год |
| Заг. час | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 0:59 | 1:43 | 1:43 | 3:55 | 1:30 | 2:00 | 1:05 | 1:00 |
| Фрукти | 2:55 | 3:00 | 3:05 | N/A | N/A | N/A | 3:00 | N/A | 1:40 | N/A | N/A |

Вказівки з експлуатації

● Вказівки з експлуатації хлібопічки

Подивіться відповідний рецепт і використовуйте пристрій наступним чином:

1. Вирівняйте тістоміс з віссю обертання і вставте в піддон для хліба.
2. У відповідності з рецептом, який вам потрібен, додайте інгредієнти, такі як вода, борошно, яйця в піддон для хліба в зазначеному порядку; дріжджі потрібно покласти в середину піддону після решти продуктів; при використанні таймера, переконайтеся, що дріжджі знаходяться зверху на борошні, щоб уникнути змішування з водою, сіллю, цукром, інакше це вплине на процес бродіння.
3. Вставте піддон для хліба і закрийте кришку.
4. Увімкніть хлібопіч, на РК-дисплеї буде відображатися напис "MENU 1 TIMER 3:25", натисніть кнопку Меню і подивіться на РК-дисплей, виберіть меню 1-10 (Основний хліб, французький хліб, хліб з цільнозернового борошна, здобний, експрес (750 г), експрес (1000 р), швидке приготування, європейський, тісто, тісто для рогаліків, джем, випічка) яке вам потрібно.
5. Після вибору меню, натисніть кнопку COLOR («Колір скоринки»), щоб отримати світлу, середню, темну або скоринку швидкого приготування. Налаштування за замовчуванням - Medium («Середня скоринка»).
6. Натисніть LOAF («Вага»), щоб вибрати вагу буханця 500 г, 750 г, 1000 г, настройка за замовчуванням 750 р.
7. Ви можете задати час відстрочування приготування, для того щоб отримати готовий хліб до бажаного часу. Розрахуйте різницю в часі між моментом, коли ви запустили програму і часом, в який Ви хочете, щоб приготування було завершено.
8. Натисніть кнопку START / STOP («СТАРТ / СТОП») протягом 0,5 сек.,

Почнеться виконання програми і буде блимати «:».

9. Якщо ви хочете змінити поточні налаштування, натисніть ще раз кнопку START / STOP ("Старт / Стоп") впродовж більш ніж 1 сек., програма зупиниться, і ви зможете встановити ту програму, яку хочете. Під час встановлення програми не торкайтеся до панелі управління.
10. Після закінчення виконання програми пристрій подає звуковий сигнал 15 разів, і переходить в режим підтримання тепла. Під час роботи в режимі підтримання тепла дисплей відображає 0:00. Значок «:» продовжує блимати (за винятком меню Dough «Тісто»). Через 1 годину, хлібопічка подасть сигнал 1 раз і значок «:» перестане блимати, прилад повернеться до початкового стану. Натисніть і утримуйте "Стоп" впродовж 1 сек., щоб вимкнути підтримання тепла, і якщо ви хочете призупинити підтримання тепла, поверніться у вихідний стан.
11. Коли хліб буде готовий, ви почуєте сигнал. Візьміть прихватки, переверніть піддон для хліба догори дном і злегка струсніть, щоб вийняти хліб. Не забудьте видалити тістоміс з хліба. Якщо ви хочете вийняти хліб в процесі приготування, натисніть і утримуйте "Старт / Стоп" протягом 1 сек., Щоб призупинити роботу приладу.

Вказівки щодо приготування тіста.

Програма приготування «Тісто» подібна до програми випікання хліба. Під час приготування тіста, ви не повинні додавати сіль, цукор, сухе молоко і т.д. Коли тісто буде готове, хлібопічка подає звуковий сигнал 5 разів.

Вказівки щодо приготування випічки.

Ця програма використовується для випічки хліба, час приготування 1 година, використовуйте прилад в наступний спосіб:

1. Помістіть піддон для хліба в хлібопічку.
2. Відміряйте всі необхідні продукти і покладіть їх у піддон для хліба. Закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку МЕНЮ, подивіться на РК-дисплей і виберіть меню BAKE («Випічка»).
4. Натисніть кнопку "Старт / Стоп", щоб почати випікання.
5. Коли на дисплеї з'являється 0:00, випічка завершена. Пристрій подає звуковий сигнал 15 разів і переходить до режиму підтримки тепла. Натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 1 сек., щоб зупинити прилад, інакше він автоматично перейде до режиму підтримання тепла.
6. Під час випікання, якщо ви виявите, що хліб вже готовий, ви можете натиснути кнопку "Стоп", щоб зупинити прилад і перейти до вибору меню.
УВАГА: краще заздалегідь порізати і підготувати продукти, рівномірно розкласти їх на деякій відстані один від одного, щоб отримати гарну випічку. При першому використанні важко проконтролювати час випічки. Не турбуйтеся, наступного разу вийде краще.

Вказівки щодо приготування джему.

Звіртеся з рецептом приготування джему, додайте в піддон інгредієнти, встановіть піддон в хлібопічку. Оберіть програму приготування джему і натисніть "Старт / Стоп" для початку виконання програми.

Вказівки щодо використання спеціальних функцій

● Функція збереження в пам'яті при відключенні живлення

Ця хлібопічка має функцію збереження в пам'яті при вимиканні живлення. Під час встановлення програми, якщо раптово вимкнеться живлення на час не більше 10 хвилин і знову увімкнеться, поточну програму

буде відновлено; але загальний час роботи може змінитися і не відповідати спочатку встановленому часу:

Фактичний час роботи = час вимикання пристрою + початково встановлений час.

Якщо вимкнути живлення на більш ніж 15 хвилин, хлібопічка не може відновити поточну програму. Якщо програму не було встановлено, а живлення було вимкнено, пристрій перейде в початковий режим готовності.

● Вказівки щодо функції сповіщення і самозахисту при перегріванні або аварійній ситуації

Хлібопічка має функцію оцінки вихідного стану в МЕНЮ та самозахисту при перегріванні або аварійній ситуації. Якщо ви помітили, що пристрій несправний, будь ласка, зверніть увагу на наступні пояснення, щоб прийняти рішення і визначитися з часом.

1. Функція визначення робочого стану

Якщо поточний робочий стан не відповідає вимогам до вихідного стану в поточному меню. Наприклад, при виборі програми DOUGH («Тісто»), внутрішня температура хлібопічки занадто висока або низька, тому не може відповідати вимогам до вихідного стану, тобто внутрішня температура нижче-10 °C або вище 50 °C; в цей час, коли ви починаєте встановлювати програму, хлібопічка автоматично перестане працювати, на дисплеї з'явиться напис "E00" або "E01" і одночасно буде чути постійні короткі сигнали.

У цьому випадку вийміть піддон для хліба і почекайте, поки пристрій нагріється до потрібної температури для роботи. Якщо ви все ще не можете використовувати хлібопічку, можливо, вона несправна, будь ласка, зверніться в авторизований сервісний центр з обслуговування споживачів для ремонту або заміни приладу.

• Функція автоматичного визначення несправностей

Хлібопічка має функцію автоматичного визначення несправностей, таких як вимикання або замикання температурного датчика і т.д. При вимиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис «EEE», в цей час буде чути постійні короткі сигнали. При замиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис «ННН», в цей час буде чути постійні короткі сигнали. Якщо таке станеться, будь ласка, зверніться в авторизований сервісний центр з обслуговування споживачів для ремонту або заміни приладу.

• Вказівки щодо функцій звукових сигналів і світлодіодів

1. При натисканні RESET буде чути один довгий звуковий сигнал.
2. При звичайному натисненні на кнопки (Натисніть MENU або COLOR, або «▲», «▼» і т.д.), буде чути звуковий сигнал один раз.
3. В результаті кожного натискання на Start / Stop, буде чути звуковий сигнал (один раз).
4. Сигнал буде лунати 12 разів під час процесу замішування при виборі функції Dispense («диспенсер») і він нагадує про те, що потрібно додати фрукти і горіхи.
5. Після закінчення приготування звуковий сигнал буде чути 15 разів.

• Вказівки щодо використання функції підтримання тепла

Для зручності хлібопічка має функцію підтримання тепла. Коли випічка хліба або приготування іншої страви завершено, якщо не вийняти приготований виріб вчасно, хлібопічка автоматично переходить в режим підтримання тепла. Ви можете подивитися таблицю з характеристиками програм і перевірити, яка програма має функцію підтримки тепла.

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 |
| Тісто піднімається зависоко і переливається через край піддону | Недостатньо цукру | a/b |
| | Вода дуже м'яка, і дріжджі бродять занадто сильно | f |
| Хліб падає в процесі бродіння | Забагато молока, це впливає на бродіння дріжджів | c |
| | 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 |
| Важка, грудкувата структура хліба | Забагато рідини | h |
| | Забагато борошна, недостатньо води | a/b/g |
| | Недостатньо дріжджів або цукру | a/b |
| | Забагато фруктів, борошна грубого помолу або іншого інгредієнта | b |
| Хліб не пропечений в середині | Старе або прострочене борошно | e |
| | Забагато або недостатньо рідини | a/b/g |
| | Занадто висока вологість | h |
| Груба структура або занадто багато порожнин у хлібі | Рецепти з вологими інгредієнтами, наприклад, йогурт | g |
| | 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 |
| | Інші солодкі інгредієнти крім цукру | b |
| Скибки хліба нерівні або з грудками в середині | 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:

- a. Вимірюйте кількість інгредієнтів правильно.
- b. Погодуйте кількість і перевіряйте, щоб було додано всі інгредієнти.
- c. 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.
- d. Використовуйте тільки свіжі інгредієнти і інгредієнти, які правильно зберігалися.
- e. Зменшіть загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте більшу кількість борошна, за ту, яку вказано в рецепті. Зменшіть кількість інгредієнтів на 1%.
- f. Зменшіть кількість рідини. У разі якщо інгредієнти містять рідину, обов'язково зменшіть кількість рідини.
- g. У разі якщо стоїть волога погода, рекомендовано додавати на 1-2 ст. ложки води менше.
- h. У разі якщо стоїть тепла погода, рекомендовано не використовувати функцію відстрочування. Використовуйте прохолодні рідини.

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

Технічні характеристики

Потужність: 450 Вт
 Номінальна напруга: 220-230 В
 Номінальна частота: 50 Гц
 Номінальний струм: 2 А

Комплектність

ХЛІБОПІЧ 1 шт.
 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
 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

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 opotřebování 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 poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síťky, sáčky, baňky, mísy, 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 хвимальный 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+ |
| 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- | 8(3412) 30 79- 79, 8(3412)30- | V+ | | | V+ | V+ |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|----|----|----|----|----|
| | Сервис" | 83-07 | | | | | |
| 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. Старохвская, 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+ |
| г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21 | СЦ "Качественн ый 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+ |
| 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+ |
| г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А | ЭлектроМи р | 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+ |
| 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 "Оптимизация Сервис" | т. 8 (863) 300-62-86 | V+ | | 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. Моторостроительной д.21 | Сервисная служба "ТЕХНОСЕРВИС" | 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 XXI" | 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 "ТРАНССЕРВИС-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+ | 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+ | 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+ | 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 зазначено 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 (Кіслов) | (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 | Ірпін, вул. Пролетарська, 76 | Валерія | (04597) 551-62 | + | + | - |
| 30 | Канів, вул. Леніна, 161, (Черкаська обл.) | Сатурн-Магніт | (04736) 629-49 | + | + | + |
| 31 | Київ, вул. Новокостянтинівська, 1б | 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- сервіс | (05662) 22-488, (097) 402-71-95 | + | + | - |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|---|---|
| 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 | Севродонецьк, 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 plomb (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

ГАРАНТИЙНЫЙ 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
vnějšek 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®

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company / Место печати торговой организации / Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 1**Saturn®**

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company / Место печати торговой организации / Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 2**Saturn®**

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации / Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company / Место печати торговой организации / Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 3