



# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST-EC0126**

**BREAD MAKER**

**ХЛЕБОПЕЧЬ**

**ХЛБОПЧ**

**НАН ПІСІРГІШ**





## BREAD MAKER

### Dear Buyer!

**We congratulate you on having bought the device under trade name "Saturn". We are sure that our devices will become essential 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.

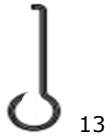
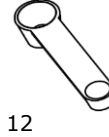
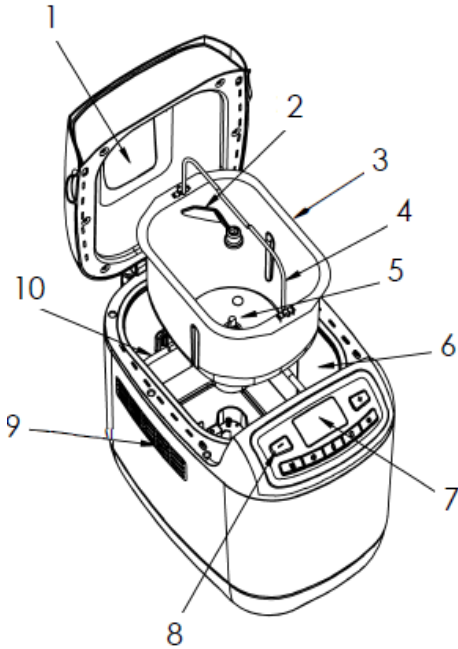
15. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.

16. When plug or unplug, be careful, don't touch plug blade.

- Service life – 5 years.

- Before putting into operation shelf life is unlimited.

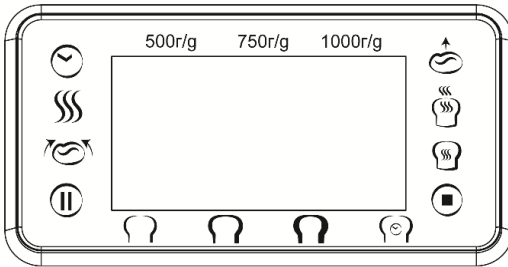
## OVERVIEW



1. Viewing window
2. Kneading paddle
3. Bread pan
4. Handle of the bread pan
5. Drive shaft
6. Baking chamber
7. Display
8. Control panel
9. Air vents
10. Heating elements
11. Measuring cup
12. Measuring spoon
13. Hook

## CONTROL PANEL

### Display





Timer



Preheat



Knead



Reset



Light



Medium



Dark



Rapid



End



Rise



Bake



Warm

The display window shows the selected weight, the menu number, the remaining time, the selected crust colour, the working process (Preheat, Knead, Rest, Rise, Bake, Warm and End) and error codes.

## Buttons



This button is used to set your selected program from 1 to 13.



Press this button to select the basic program.



This bread size button is used to select small (500g), regular (750g) or large (1000g) bread size (certain programs only).



This colour button is used to select your desired crust colour (level of browning). You can choose between Light, Medium, Dark and Rapid browning.

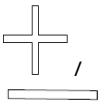


This Start/Stop button is used to start and stop the selected program.

To START a program, press this button and you will hear a beep. The two dots (:) will flash on the display. The program will start.

To STOP a program, press this button for about 2 seconds and you will hear a beep, indicating that the program has been switched off.

You can use these two buttons to select the desired operating time up to 15 hours (15:00). The time is set in increments of 10 minutes.



## BEFORE FIRST USE

Carefully unpack the bread maker and remove all packaging materials. Wash the bread pan, kneading paddle, measuring cup, spoon and hook in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

## OPERATION

### 1. Place the appliance on a dry, flat and stable surface.

### 2. Open the lid and lift out the bread pan by the handle.

It is important that the pan is filled with ingredients outside the appliance so that any accidental spillage will not be ignited by the heating elements.

### 3. Attach the kneading paddle to the drive shaft.

Position the kneading paddle on the drive shaft and then push it on.

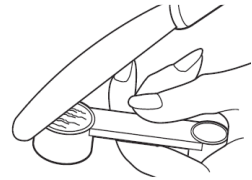
## 4. Measure ingredients.

It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor baking result. The ingredients must also be added into the bread pan in the order in which they are given in each recipe.

Any liquid should be measured with the supplied measuring cup or spoon. Observe the level of the measuring cup at eye level.

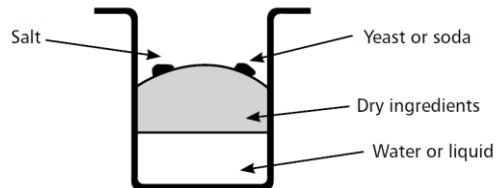
- Dry measurements must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, level it off with a knife. Do not add more than required or to pack it down tightly into the cup as it will affect the recipe.

- When measuring small amounts of dry or liquid ingredients, use the supplied measuring spoon. Measurements must be level, not heaped, as this could affect the recipe.



## 5. Place the ingredients into the bread pan.

Ensure the ingredients are put into the bread pan in the exact order given in the recipe, for example:



- **First**, liquid ingredients at room temperature or as specified in the recipe.
- **Second**,

dry ingredients. Add the flour gently and make sure it is evenly distributed over the liquid. If you tip it onto the liquid too fiercely, the liquid may seep up through the flour and affect the action of the yeast. This is particularly important if you are using the time delay.

- **Last**, yeast. The yeast must be kept separate from the wet ingredients and salt because the liquid ingredients will prematurely activate the yeast. Create a small hole in the dry ingredients using your finger or a spoon and place the yeast in the hole. Make sure the yeast is fresh – check the use-by date.
- Ensure the ingredients are at room temperature unless otherwise stated. Water should be cold unless the recipe states otherwise.

**6. Insert the bread pan into the baking chamber.**

Press down on the rim until it snaps securely into place.

**7. Close the lid and plug the appliance into the mains socket.**

The appliance will beep and the display will show the 1st menu and the standard time.

**8. Repeatedly press the menu but-**



**ton to select the desired program.**


Each time this button is pressed, the appliance will beep and the program number (1 to 13) will appear on the display.



## Program Descriptions


Program		Total program time											
		Light			Medium			Dark			Rapid		
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
<b>1 Basic</b>	For white and brown bread, also for bread containing herbs and raisins.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
<b>2 French</b>	For light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture. The preparation time is longer.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
<b>3 Whole wheat</b>	For bread containing significant amounts of whole wheat. This program takes longer preheating time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not recommended to use the delay timer as this can produce poor results.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
<b>4 Low carb</b>	For low-carb bread.	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52
<b>5 Fast bake I (1:20)</b>		For a 750g white bread in a reduced time period. Bread baked on this program can be shorter and the texture is moister.											
<b>6 Fast bake II (1:55)</b>		For a 1000g white bread in a reduced time period. Bread baked on this program can be shorter and the texture is moister.											
<b>7 Quick (2:10)</b>		For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this program is usually smaller with a dense texture.											
<b>8 European (3:25)</b>		For European style bread like focaccia and raisin pumpernickel.											
<b>9 Dough (1:30)</b>		This program only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc.											
<b>10 Gluten-free (2:45)</b>		For bread using gluten-free flours. This program has a longer rising time.											
<b>11 Jam (1:05)</b>		For making jam from fresh fruits.											
<b>12 Bake (1:00)</b>		This program is bake only and can be used to increase the baking time on selected programs. This is especially useful to help prepare jam.											
<b>13 Favourite bread (3:25)</b>		This program allows you to create your own bread making processes.											

**9. Repeatedly press the colour but-**

**ton**  **to select the desired crust colour.**

This bread maker is preset for medium crust colour.

**10. Repeatedly press the bread size**


**button**  **to select 500g, 750g or 1000g.**

This bread maker is preset to 1000g.

**11. If you want to delay the time, select the delay time as described in the next section "Using the Timer".**

Skip this step if you want the bread maker to start immediately.

**12. Press the start/stop button**

 **to start the selected program.**

The two dots (:) will flash on the display.

The remaining time will countdown on the display.

**13. This bread maker will automatically proceed through each step of the bread making process.**

The steam will escape through the air vents during baking. This is normal.

**14. When the program is completed, you will hear 10 beeps and the display will show "0:00".**

**15. Press the start/stop button**

 **for about 2 seconds to turn off the appliance.**

If you do not turn off the bread maker, the keep warm function will be activated. The bread will be automatically kept warm for 60 minutes (except dough and jam programs) and then the appliance will shut off.

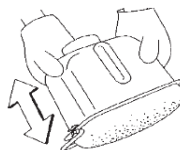
**For best results**, it is recommended to remove the bread immediately after the program is completed.

**16. Unplug the appliance from the mains socket after use.**

**17. Open the lid and remove the bread pan by handle using oven gloves.**

**Remember that the bread pan and your bread are both very hot!** Be careful not to place them either on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surfaces which may scorch or melt.

**18. Turn the bread pan upside down and gently shake the bread onto a cooling rack.**



**19. Leave the bread to cool.**

Sometimes the kneading paddle may remain in the bread. If it does, allow the bread to cool and then use the supplied hook to remove the paddle from the base of the bread. Take care as the kneading paddle will be very hot. Always remove the kneading paddle before slicing the bread.

**20. Slice and store bread.**


Use an electric knife with a serrated blade for even slices.

Since homemade bread has no preservatives so it should be eaten within 2-3 days of baking. If you are not eating it immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy, French-style bread will soften on storage so it is best to be left uncovered until sliced.

- If you wish to freeze your bread for longer storage, place sliced bread in a tightly covered container in the freezer.

**USING THE TIMER**

 **If you are using the bread maker in hot or humid weather with a delay time longer than 2 hours, there will be a danger of the bread rising too quickly. To prevent this from happening, slightly reduce the liquid and increase the salt. Do not use the timer if your recipe includes fresh eggs, milk or other ingredients may spoil.**

**The yeast must always be kept away from the liquid and the salt when using the timer.**



Your bread maker has a built in timer that allows you to delay operation for up to 15 hours. The timer cannot be used on certain programs such as Rapid I, Rapid II, Quick, Dough, Gluten-free, Jam and Bake programs.


1. Follow steps 1 to 10 of the section "Operation" above.

2. Decide when you want your bread to be ready and calculate the difference in time between now and then.

- For example, it is 8:30pm and you want your bread ready at 7am on the following day.

The difference is 10 1/2 hours.

3. Repeatedly press  /  until "10:30" appears on the display.

4. Press the start/stop button  to begin the timer.

- The two dots (:) will flash.
- The bread will be ready for you at 7am.

### POWER FAILURE BACKUP SYSTEM

Your bread maker is equipped with a power failure backup system.


If the power is interrupted, for example, by a temporary power cut, your bread maker will keep the program in its memory for up to 7 minutes. If the power is restored within 7 minutes, your bread maker will carry on the program where it left off.


### Favorite bread program

The Favorite bread program consists of 15 programmable steps. You can program each step and control precisely what your bread maker will do.

Once you have created your own program, it will stay in your bread maker's memory until you change it by reprogramming it.

1. To enter this Favorite bread pro-



gram, repeatedly press  until the display shows 13 and default time 3:25.


2. Press and hold  for about 2 seconds to set this program.
3. Repeatedly press the menu button




to selected the step you want to program.

4. When programing the desired step,

you can repeatedly press  /  to select the desired value.

5. Press and hold  for about 2 seconds until your bread maker beeps. Your program has been entered into your bread maker's memory.

6. Press  to start the program.

The table shows what we will set for each of the 15 steps for our program.

Step	Program process	Default time/temperature	Time range you can set
1	Preheat	0 min	0-60 min
2	Knead1	10 min	0-10 min
3	Rest	5 min	0-30 min
4	Knead4	30 min	0-30 min
5	Rise1	30 min	0-90 min
6	Knead5	10 sec	0-59 sec
7	Rise2	30 min	0-90 min
8	Knead6	0 sec	0-59 sec
9	Rise3	40 min	0-90 min
10	Bake	60 min	0-90 min
11	Warm	60 min	0-60 min
12	Rise1	25°C	20°C-50°C
13	Rise2	30°C	20°C-50°C
14	Rise3	35°C	20°C-50°C

15	Bake	135°C	70°C-160°C
----	------	-------	------------

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts before assembly.
- Do not use any sharp instruments or abrasive or chemical cleaning agents.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- To clean the appliance and control panel, wipe with a clean damp cloth and dry before storing.
- Wash the bread pan, kneading paddle, measuring cup and spoon in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal tools in the bread pan – always use plastic spatulas, etc.
- If the kneading paddle is difficult to remove from the drive shaft, fill the bread pan with warm water and allow it to soak for approximately 30 minutes. This will loosen the paddle and then it can then be easily removed for cleaning.
- To clean the baking chamber, remove any bread crumbs by tipping them out or wiping them away with a slightly damp cloth or clean pastry brush.
- Before the appliance is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The crust is too	The bread has been	Remove the bread from

thick.	kept warm for too long, and it has dried out.	the bread pan shortly after the end of baking time.
The ingredients are not evenly mixed and/or baked properly.	Incorrect programme selected	Select the correct program.
	The dough is too thick to be kneaded properly.	Add sufficient water.
The motor makes sound but the dough is not being kneaded.	The bread pan has not been fitted properly, or the dough is too stiff to be kneaded.	Check that the bread pan has been fitted properly. Always take care when weighing out the ingredients for the dough.
The bread is too small.	No yeast or the yeast is not working properly.	Make sure that the conditions are right for the yeast.
The dough rises above the bread pan.	Too much yeast and/or water added	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
The bread collapses while it is baking.	Too much water or yeast makes the dough too soft and weak.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
When cutting the bread, the centre is found to be hollow.	Too much water and/or yeast added, no salt added	Reduce the quantity of moisture and/or yeast, and add more salt.
Powder remains in the bread pan.	Too little water added	Add more water.
The display shows "E00" or "E01".	The temperature in the appliance is too low or too high to meet the working	Switch off the appliance and open the lid to remove the bread pan. Allow the appli-

	temperature of the selected program.	ance to return to the room temperature. Insert the bread pan and close the lid. Switch on the appliance again and if this error still exists, please contact the after-sales service.
The display shows "EEE" and you hear continuous beeps.	The temperature sensor is open circuit.	Contact the after-sales service.
The display shows "HHH" and you hear continuous beeps.	The temperature sensor is short circuit.	Contact the after-sales service.

## Specifacation

Power:	650 W
Rated Voltage:	220-240 V
Rated Frequency:	50 Hz
Rated Current:	3 A
Net weight:	4.20 kg
Gross weight:	4.65 kg

## Set

BREAD MAKER	1
INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK	1
MEASURING CUP	1
MEASURING SPOON	1
HOOK	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.**



## ХЛЕБОПЕЧКА

**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 перепадом 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:

1. Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией.
2. Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации устройства пользуйтесь прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно остынет.
4. Отключайте хлебопечь от сети, когда не пользуетесь устройством или чистите его. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.
5. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
6. Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети.
7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. Избегайте контакта с подвижными деталями устройства.

11. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.

12. Не пользуйтесь хлебопечью вне помещения. Данное устройство предназначено только для использования в быту.

13. Следите, чтобы шнур питания не прикасался к горячим поверхностям. Не накрывайте хлебопечь и не кладите легковоспламеняющиеся материалы на ее поверхность.

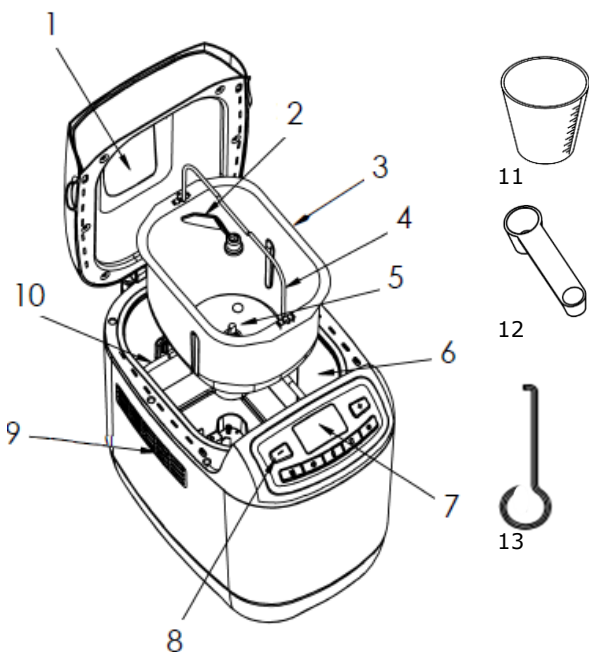
14. Не ставьте устройство на горячую газовую плиту, электрическую плиту, в нагретую духовку или рядом с ними.

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

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

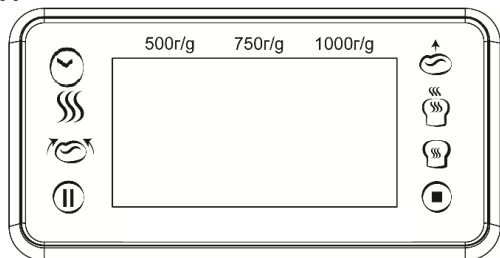
- Срок службы – 5 лет.

- До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.



1. Смотровое окошко
2. Замешивающие лопасти
3. Поддон для хлеба
4. Ручка поддона для хлеба
5. Вал привода
6. Камера для выпекания
7. Дисплей
8. Панель управления
9. Воздуховыпускные отверстия
10. Нагревательные элементы
11. Мерный стакан
12. Мерная ложка
13. Крючок

**Панель управления  
Дисплей**



Таймер



Предварительный  
нагрев



Замешивание



Пауза



Светлый



Средний



Темный



Быстрый



Завершение



Подход теста



Выпекание



Подогрев

На окошке дисплея отображается выбранный вес, номер программы меню, время до окончания программы, выбранный цвет поджаривания корочки, цикл процедуры приготовления (Preheat Предварительный нагрев, Knead Замешивание, Rest Пауза, Rise Подход теста, Bake Выпекание, Warm Подогрев и End Завершение) и коды ошибок.

## Кнопки



Кнопка используется для выбора программы от 1 до 13.



Для выбора основной программы нажмите эту кнопку.



Эта кнопка размера буханки используется при выборе небольшого (500г), среднего (750 г) или большого (1000 г) размера буханки (только определенные программы).



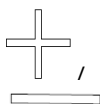
Эта кнопка цвета корочки используется для выбора нужного цвета обжаривания корочки (уровень обжаривания). На выбор три опции: Light Светлый, Medium Средний, Dark Темный и Rapid Browning Быстрое обжаривание.



Кнопка Start/Stop (Старт/Стоп) используется для запуска и остановки выбранной программы.

Чтобы запустить программу, нажмите на эту кнопку – послышится звуковой сигнал. На дисплее будут мигать две точки (:). Программа запустится.

Чтобы остановить программу, нажимайте на эту кнопку в течение 2 секунд – послышится звуковой сигнал, указывающий, что программа выключена.



Чтобы выбрать нужное время включения хлебопечки (до 15 часов) (15:00), можно использовать эти две кнопки. Время устанавливается с шагом в 10 минут

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте хлебопечку и снимите все упаковочные материалы. Вымойте поддон для хлеба, замешивающие лопасти, мерный стакан, ложку и крючок в теплой мыльной воде. Ополосните и тщательно высушите.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**1. Установите хлебопечку на сухую, ровную и устойчивую поверхность.**

## 2. Откройте крышку и поднимите поддон для хлеба с помощью ручки.

Важно, чтобы поддон для хлеба наполнялся ингредиентами вне хлебопечки таким образом, чтобы случайное проливание не привело к возгоранию от нагревательных элементов.

## 3. Прикрепите замешивающую лопасть к приводному валу.

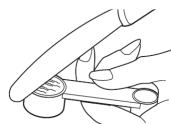
Установите замешивающую лопасть на приводной вал и нажмите на нее.

## 4. Измерение ингредиентов.

Очень важно измерять должным образом все жидкие и сухие ингредиенты, в противном случае это может привести к плохим результатам выпечки. Также добавляйте ингредиенты в поддон для хлеба в том порядке, в котором они приведены в каждом рецепте.

Все жидкости должны измеряться с помощью мерного стакана или ложки (входит в комплект). Уровень мерного стакана определяется на глаз. Измерение сухих ингредиентов должно выполняться аккуратно в мерном стакане, после наполнения уровень следует выровнять. Не добавляйте больше, чем требуется и не утрамбовывайте плотно ингредиенты, так как это повлияет на рецепт.

При измерении небольших количеств сухих или жидких ингредиентов, используйте мерную ложку, которая идет в комплекте. Измерения должны быть не с горкой, так как это может повлиять на рецепт.



## 5. Поместите ингредиенты в поддон для хлеба.

Убедитесь, что ингредиенты помещены в поддон для хлеба в точном порядке, указанном в рецепте, например:



Жидкие ингредиенты должны иметь комнатную температуру, или как указано в рецепте.



Сухие ингредиенты. Медленно добавляйте муку и убедитесь, что она равномерно распределяется по жидкости. Если быстро насыпать ингредиенты, мука может впитать жидкость и повлиять на дрожжи. Особенно это важно, если вы используете функцию таймера задержки.

**Дрожжи.**

Дрожжи должны храниться отдельно от влажных ингредиентов и соли, так как жидкие ингредиенты будут преждевременно активировать дрожжи. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не касались жидкости или соли. Убедитесь, что дрожжи свежие - проверьте срок годности.

Убедитесь, что ингредиенты имеют комнатную температуру. Вода должна быть холодной (если в рецептах не указано другое).

#### **6. Вставьте поддон для хлеба в емкость для выпекания.**

Нажимайте на край, пока поддон не станет на место.

#### **7. Закройте крышку и включите прибор в розетку.**

Прибор подаст звуковой сигнал и на дисплее появится первое меню и стандартное время.

#### **8. Повторно нажимайте кнопку меню**



, чтобы выбрать нужную программу.

При каждом нажатии этой кнопки, хлебопечка подаст звуковой сигнал и на дисплее появится номер программы (от 1 до 13).

## Описание программ

Программа		Общее время программы											
		Светлый			Средний			Темный			Быстрый		
		500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
1	Основной хлеб Для белого хлеба и хлеба с отрубями, а также для хлеба, содержащего травы и изюм.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2	Французский хлеб Для хлеба с легким весом, такого как французский хлеб, который имеет хрустящую корочку и легкую структуру. Время приготовления – больше.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3	Цельнозерновой хлеб Для приготовления хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой пшеницы. Эта программа занимает больше времени предварительного нагрева, чтобы дать зерну впитать воду и расширяться. Не рекомендуется использовать таймер задержки, так как это может привести к плохим результатам.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4.	Низкоуглеводный хлеб	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52

<b>5. Экспресс 750 г. (1:20)</b>	Для 750 г. белого хлеба с уменьшенным периодом приготовления. Хлеб, приготовленный по этой программе, может быть меньше по весу с более влажной структурой.
<b>6. Экспресс 1000 г. II (1:55)</b>	Для 1000 г. белого хлеба с уменьшенным периодом приготовления. Хлеб, приготовленный по этой программе, может быть меньше по весу с более влажной структурой.
<b>7. Быстрое выпекание (2:10)</b>	Для белого хлеба с коротким временем приготовления. Хлеб, приготовленный по этой программе, обычно меньше по весу, с плотной структурой.
<b>8. Европейский (3:25)</b>	Хлеб европейского типа, типа фокачча и хлеб из грубой непросеянной ржаной муки с изюмом.
<b>9. Тесто (1:30)</b>	Эта программа приготавливает только тесто и не выпекает окончательный хлеб. Извлеките тесто и наполните форму, чтобы сделать булочки, пиццу и т.д.
<b>10. Без глютена (2:45)</b>	Для хлеба, который содержит безглютеновую муку. Эта программа имеет более длительное время подхода.
<b>11. Джем (1:05)</b>	Для приготовления джема из свежих фруктов.
<b>12. Выпекание (1:00)</b>	Эта программа только для выпекания и может использоваться для увеличения времени выпекания выбранной программы. Это особенно полезно для приготовления джема.
<b>13. Любимый хлеб (3:25)</b>	Эта программа позволяет создать собственный рецепт приготовления хлеба.

**9. Чтобы выбрать цвет корочки, повторно нажмите кнопку цвета**



**обжаривания**

В хлебопечке по умолчанию установлен средний цвет обжаривания.

**10. Чтобы выбрать размер буханки 500 г, 750 г. и 1000 г., повторно**



**нажимайте кнопку**

В хлебопечке по умолчанию установлена масса 1000 г.

**11. Для включения времени задержки, выберите время в разделе "Использование Таймера".**

Пропустите этот шаг, если вы хотите, чтобы хлебопечка приступила к работе немедленно.

**12. Для запуска выбранной программы нажмите кнопку**



**Старт/стоп**

На дисплее будет мигать двоеточие (:). На дисплее отобразится обратный отсчет оставшегося времени до окончания программы.

**13. Хлебопечка автоматически будет выполнять каждый шаг процесса приготовления хлеба.**

Во время приготовления хлеба из вентиляционных отверстий будет выходить пар. Это нормальное явление.

**14. По окончании программы вы услышите 10 звуковых сигналов и на дисплее отобразится "0:00".**

**15. Чтобы выключить хлебопечку нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку Старт/стоп.**



Если вы не выключите хлебопечку, включится функция поддержания тепла. Хлеб будет автоматически поддерживаться в теплом состоянии в течение 60 минут (за исключением программ «Тесто» и «Джем»), после чего прибор выключится.

**Для получения лучших результатов**, рекомендуется вынимать хлеб сразу после приготовления.

**16. После использования отключите устройство от сети.**

**17. Откройте крышку и с помощью кухонных рукавиц извлеките поддон для хлеба.**

**Помните, что поддон для хлеба и хлеб очень горячие!**

Не кладите хлеб на скатерть, пластиковую поверхность или другие чувствительные к теплу поверхности.

**18. Переверните поддон для хлеба и аккуратно встряхните хлеб на решетку.**

**19. Оставьте хлеб остывать.**



Иногда замешивающая лопасть может оставаться в хлебе. Если это случилось, дайте хлебу остыть, а затем с помощью крючка, который идет в комплекте, извлеките лопасть из основания хлеба. Будьте осторожны, так как замешивающая лопасть очень горячая.

Перед нарезкой хлеба извлекайте замешивающие лопасти.

**20. Нарезка и хранение хлеба.**

Для нарезки ровными кусочками используйте электрический нож или острый нож с зубчатым лезвием.

Так как в домашнем хлебе не содержится консервантов, хлеб нужно съесть в течение 2-3 дней после выпечки. Если вы не съедите его сразу, заверните в фольгу или положите в полиэтиленовый пакет.

- Хрустящий хлеб типа французской булки при хранении смягчается, поэтому его рекомендуется не накрывать перед нарезкой.

- Если вы хотите заморозить свой хлеб для более длительного хранения, положите нарезанный хлеб в плотно закрытом контейнере в морозильную камеру.

## Использование таймера



Если вы используете хлебопечку в условиях при высокой температуре или в условиях повышенной влажности со временем задержки более чем на 2 часа, существует опасность слишком быстрого подхода хлеба. Чтобы не допустить этого, уменьшите немного уровень жидкости и увеличьте количество соли. Не используйте таймер, если ваш рецепт включает в себя свежие яйца, молоко, иначе могут испортиться другие ингредиенты. При использовании таймера не добавляйте дрожжи с жидкостью и солью.

В хлебопечку встроен таймер, который позволяет задержку работы до 15 часов. Таймер не может использоваться с некоторыми программами, такими как Экспресс 750 г, Экспресс 1000 г, Быстрое выпекание, Тесто, Без глютена, Джем и Выпекание.


1. Выполните шаг 1 – 10 раздела "Эксплуатация".

2. Определите, когда вы хотите, чтобы был готов ваш хлеб и посчитайте разницу во времени.

● Например, сейчас 8:30 вечера, и вы хотите, чтобы хлеб был готов на 7 утра следующего дня. Разница во времени составляет 10 и 1/2 часа.



3. Повторно нажимайте

 пока на дисплее не появится "10:30".



4. Нажмите кнопку Старт/стоп, чтобы включить таймер.

- Начнет мигать двоеточие (:).
- Хлеб будет готов к 7 утра.

### Сохранение программ при отключении питания

Хлебопечка оснащена системой сохранения программы при отключении электропитания.

Если, например, временно прекращена подача электропитания, хлебопечка сохранит программу в памяти в течение 7 минут. Если электропитание восстановится в течение 7 минут,

хлебопечка продолжит выполнение программы с момента остановки.

### Любимый хлеб

Программа Любимый хлеб состоит из 15 программируемых шагов. Вы можете запрограммировать каждый шаг и четко контролировать, что делает Ваша хлебопечка.

После создания собственной программы, она останется в памяти хлебопечки до полного перепрограммирования на другую программу.

1. Для входа в программу Любимый хлеб, повторно нажимайте кнопку




, пока на дисплее не загорится 13 и время по умолчанию 3:25.



2. Нажмите и удерживайте около 2 секунд, чтобы задать эту программу.

3. Повторно нажимайте кнопку меню




, чтобы выбрать шаг, который вы хотите запрограммировать.

4. При программировании выбранного




шага, с помощью кнопок



 выберите необходимое значение.

5. Нажмите и удерживайте кноп-



ку  около 2 секунд, пока не услышите звуковой сигнал. Ваша программа введена в память хлебопечки.



6. Нажмите кнопку  для запуска программы.

В таблице отображаются 15 шагов программы Любимый хлеб.

Шаг	Процесс	Время по умолчанию/температура	Диапазон времени
1	Предварительный нагрев	0 мин.	0-60 мин.
2	Замешива-	10 мин.	0-10

	ние 1		мин.
3	Пауза	5 мин.	0-30 мин.
4	Замешивание 4	30 мин.	0-30 мин.
5	Подход теста1	30 мин.	0-90 мин.
6	Замешивание 5	10 сек.	0-59 сек.
7	Подход теста2	30 мин.	0-90 мин.
8	Замешивание 6	0 сек.	0-59 сек.
9	Подход теста3	40 мин.	0-90 мин.
10	Выпекание	60 мин.	0-90 мин.
11	Подогрев	60 мин.	0-60 мин.
12	Подход теста1	25°C	20°C-50°C
13	Подход теста 2	30°C	20°C-50°C
14	Подход теста 3	35°C	20°C-50°C
15	Выпекание	135°C	70°C-160°C

- Если замешивающую лопатку трудно удалить из вала привода, налейте теплую воду в поддон для хлеба дайте ему постоять около 30 минут. Замешивающая лопатка размякнет, после чего ее можно легко снять для очистки.

- При очистке камеры для выпекания удалите все хлебные крошки влажной тканью или чистой щеткой.

- Перед тем как сложить хлебопечку на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, чистая и сухая, с закрытой крышкой. Регулярно чистите поверхности, которые контактируют с пищевыми продуктами.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите хлебопечку от сети дайте ей полностью остыть.

- Перед первым использованием и после каждого использования тщательно почистите каждую часть.

- Перед сборкой проверяйте все детали.

- Для очистки не используйте острые инструменты, абразивные или химические чистящие средства.

- Не погружайте хлебопечку в воду или другую жидкость.

- Для очистки хлебопечки и панели управления протрите их чистой влажной тканью и вытрите насухо перед хранением.

- Промойте поддон для хлеба, замешивающие лопасти, мерный стакан и ложку в теплой мыльной воде. Ополосните и тщательно высушите. Не используйте металлические инструменты при обращении с поддоном для хлеба - используйте пластиковые лопатки.


## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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
	Слишком много фруктов, муки грубого помола или другого ингредиента	b
Хлеб не пропечен в середине	Старая или просроченная мука	e
	Слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	Слишком высокая влажность	h
Грубая структура или слишком много полостей в хлебе	Рецепты с влажными ингредиентами, например, йогурт	g
	Слишком много воды	g
	Отсутствует соль	b
	Высокая влажность, горячая вода	h/i
Непропечённая поверхность	Слишком много жидкости	c
	Уровень хлеба слишком высок для поддона	a/f

	Слишком много муки, в особенности для белого хлеба	f
	Слишком много дрожжей или недостаточное 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:

- a. Измеряйте количество ингредиентов правильно.
- b. Согласовывайте количество и проверяйте, чтобы были добавлены все ингредиенты.
- c. Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. Ингредиенты следует добавлять в порядке, указанном в рецепте. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него измельченные или сухие дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не вступали в непосредственный контакт с жидкостью.
- d. Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- e. Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте большее количество муки, чем то, что указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1%.
- f. Уменьшите количество жидкости. В случае если ингредиенты содержат жидкость, обязательно уменьшите количество жидкости.
- g. В случае если стоит влажная погода, рекомендуется добавлять на 1-2 ст. ложки воды меньше.
- h. В случае если стоит теплая погода, рекомендуется не использовать функцию отсрочки. Используйте прохладные жидкости.
- i. Рекомендуется вынуть хлеб из под-

дона сразу после выпекания , и оставить его дойти в течение, по крайней мере, 15 мин.

j. Уменьшите количество дрожжей или остальных ингредиентов на ¼.

### Технические характеристики

Мощность: 650 Вт  
Номинальное напряжение: 220-240 В  
Номинальная частота: 50 Гц  
Номинальный ток: 2,9 А

Вес нетто: 4.20 кг

Вес брутто: 4.65 кг

### Комплектация

ХЛЕБОПЕЧЬ 1 шт.  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ 1 шт.  
МЕРНЫЙ СТАКАН 1 шт.  
МЕРНАЯ ЛОЖКА 1 шт.  
КРЮЧОК 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

### ХЛІБОПІЧ

**Шановний покупцю!**

**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 пра-**



**цездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплом 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:

1. Прочитайте всю інструкцію перед експлуатацією.
2. Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі співпадають з характеристиками, вказаними виробником. Прилад необхідно вмикати тільки в заземлену розетку.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. При експлуатації пристрою користуйтеся прихватками. Перед очищенням пристрою почекайте, доки він охолоне.
4. Відключайте хлібопіч від мережі, коли не користуєтеся пристроєм або чистите його. Перш ніж встановлювати або знімати деталі, почекайте, доки пристрій охолоне.
5. Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
6. Необхідний ретельний контроль, коли під час роботи пристрою поруч знаходяться діти.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Уникайте контакту з рухливими деталями.
11. Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробни-

ком пристрою, може призвести до травм.

12. Не користуйтеся хлібопіччю поза приміщенням. Даний пристрій призначений тільки для використання в побуті.

13. Стежте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь. Не накривайте хлібопіч та не кладіть займісті матеріали на її поверхню.

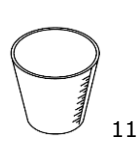
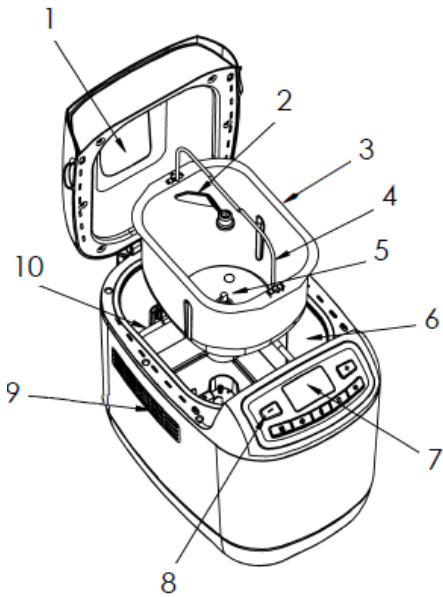
14. Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, електричну плиту, у нагріту духовку або поруч із ними.

15. Розміщуйте хлібопіч на відстані 5 см від стіни або інших предметів.

16. При вмиканні або вимиканні, будьте обережні, не торкайтеся до контактів штепсельної вилки.

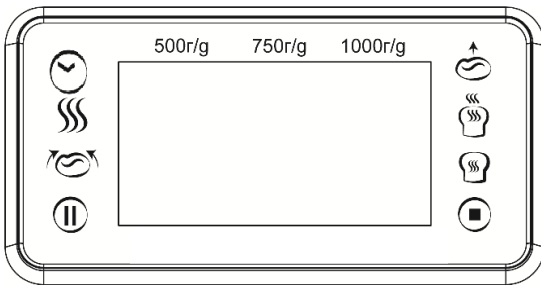
- Термін служби – 5 років.

- До введення в експлуатацію термін зберігання необмежений.



1. Оглядове віконце
2. Лопаті для замішування
3. Піддон для хліба
4. Ручка піддону для хліба
5. Вал приводу
6. Камера для випікання
7. Дисплей
8. Панель керування
9. Отвори для відведення повітря
10. Нагрівальні елементи
11. Мірна склянка
12. Мірна ложка
13. Гачок

**Панель керування  
Дисплей**





Таймер



Попереднє нагрівання



Замішування



Пауза



Світлий



Середній



Темний



Швидкий



Закінчення



Підходження тіста



Випікання



Підігрів

На віконці дисплея відображається обрана вага, номер програми меню, час до закінчення програми, обраний колір підсмажування скоринки, цикл процедури приготування (Preheat Попереднє підігрівання, Knead Замішування, Rest Пауза, Rise Підходження тіста, Wake Випікання, Warm Підігрів та End Закінчення) і коди помилок.

## Кнопки



Кнопка використовується для вибору програми від 1 до 13.



Для вибору основної програми натисніть цю кнопку.



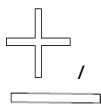
Ця кнопка розміру буханки використовується при виборі невеликого (500г), середнього (750 г) або великого (1000 г) розміру буханки (лише певні програми).



Ця кнопка кольору скоринки використовується для вибору потрібного кольору обсмажування скоринки (рівень обсмажування). На вибір є три опції: Light Світлий, Medium Середній, Dark Темний і Rapid browning Швидке обсмажування. Кнопка Start/Stop використовується для запуску і зупинки обраної програми.



Щоб запустити програму, натисніть на цю кнопку - пролунає звуковий сигнал. На дисплеї будуть блимати дві крапки (:). програма запуститься. Щоб зупинити програму, натискайте на цю кнопку протягом 2 секунд – пролунає звуковий сигнал, який вказує, що програма вимкнена.



Щоб обрати потрібний час вмикання хлібopічки (до 15 годин) (15:00), можна використовувати ці дві кнопки. Час встановлюється з кроком в 10 хвилин

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакуйте хлібopічку і зніміть всі пакувальні матеріали. Вимийте піддон для хліба, лопаті для замішування, мірну склянку, ложку і гачок в теплій мильній воді. Обполосніть і ретельно висушіть.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

**1. Встановіть хлібopічку на суху, рівну і стійку поверхню.**

**2. Відкрийте кришку і підійміть піддон для хліба за допомогою ручки.**

Важливо наповнювати інгредієнтами піддон для хліба поза хлібopічкою

таким чином, щоб випадкове проливання інгредієнтів не призвело до займання від нагрівальних елементів.

## 3. Прикріпіть лопаті для замішування до приводного валу.

Встановіть лопаті для замішування на привідний вал і натисніть на неї.

## 4. Вимірювання інгредієнтів.

Дуже важливо вимірювати належним чином всі рідкі та сухі інгредієнти, в іншому випадку це може призвести до поганих результатів випічки. Інгредієнти також повинні додаватися в піддон для хліба в тому порядку, в якому вони наведені в кожному рецепті.

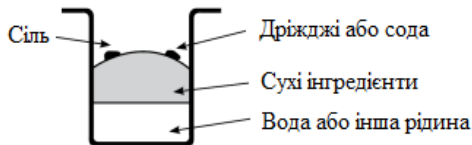
Всі рідини повинні вимірюватися за допомогою мірної склянки або ложки, що входять до комплекту. Рівень мірного стакана визначається на око. Вимірювання сухих інгредієнтів має виконуватися акуратно в мірній склянці, після наповнення рівень слід вирівняти. Не додавайте більше, ніж потрібно і не утрамбовуйте щільно інгредієнти, тому що це вплине на рецепт.

При вимірюванні невеликих кількостей сухих або рідких інгредієнтів використовуйте мірну ложку, яка йде в комплекті. Вимірювання має бути не з гіркою, тому що це вплине на рецепт.



## 5. Помістіть інгредієнти в піддон для хліба.

Переконайтесь, що інгредієнти розташовані в піддоні для хліба в точному порядку, зазначеному в рецепті, наприклад:



Рідкі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру, або як зазначено в рецепті.

Сухі інгредієнти. Повільно додавайте борошно і переконайтесь, що воно рівномірно розподіляється по рідині. Якщо швидко насипати інгредієнти, борошно може увібрати рідину і вплинути на дріжджі. Особливо це важливо, якщо ви використовуєте функцію таймера затримки.

Дріжджі.

Дріжджі повинні зберігатися окремо від вологих інгредієнтів і солі, так як рідкі інгредієнти будуть передчасно активувати дріжджі. Зробіть пальцем невелике заглиблення в борошні і додайте туди дріжджі. Слідкуйте за тим, щоб дріжджі не торкались рідини або солі. Переконайтесь, що дріжджі свіжі - перевірте термін придатності.

Переконайтесь, що інгредієнти мають кімнатну температуру. Вода повинна бути холодною (якщо в рецептах не вказано інше).

#### **6. Вставте піддон для хліба в ємність для випікання.**

Натискайте на край, поки піддон не стане на місце.

#### **7. Закрийте кришку і увімкніть прилад у розетку.**

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться перше меню і стандартний час.

#### **8. Повторно натискайте кнопку меню**



, щоб обрати потрібну програму.

Кожного разу при натисканні кнопки, хлібопічка подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться номер програми (від 1 до 13).

## Опис програм

Програма		Загальний час програми											
		Світлий			Середній			Темний			Швидкий		
		500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
1	Основний хліб	Для білого хліба і хліба з висівками, а також для хліба, що містить трави і родзинки.											
2	Французький хліб	Для легкого хліба, такого як французький хліб, який має хрустку скоринку і легку структуру. Час приготування більше.											
3	Цільнозерновий хліб	Для приготування хліба, що містить значну кількість цільнозернової пшениці. Ця програма може тривати довше попереднього нагрівання, щоб дати зерну увібрати воду і розширитись. Не рекомендується використовувати таймер затримки, так як це може призвести до поганих результатів.											
4.	Низьковуглеводний хліб												
		3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
		4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
		4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
		3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52

<b>5. Експрес 750 г. (1:20)</b>	Для 750 г. білого хліба зі зменшеним періодом приготування. Хліб, приготований за цією програмою, може бути меншим за розміром з більш вологою структурою.
<b>6. Експрес 1000 г.(1:55)</b>	Для 1000 г. білого хліба зі зменшеним періодом приготування. Хліб, приготований за цією програмою, може бути меншим за розміром з більш вологою структурою.
<b>7. Швидке випікання (2:10)</b>	Для білого хліба з коротким часом приготування. Хліб, приготований за цією програмою, зазвичай менший за розміром, зі щільною структурою.
<b>8. Європейський (3:25)</b>	Хліб європейського типу, такий як фокачча і хліб з грубого непросіяного житнього борошна з родзинками.
<b>9. Тісто (1:30)</b>	Ця програма готує лише тісто і не випікає остаточний хліб. Вийміть тісто і наповніть форму, щоб зробити булочки, піцу і т.д.
<b>10. Без глютену (2:45)</b>	Для хліба, який містить безглютенове борошно. Ця програма має більш тривалий час підходження тіста.
<b>11. Джем (1:05)</b>	Для приготування джему зі свіжих фруктів.
<b>12. Випікання (1:00)</b>	Ця програма лише для випікання і може використовуватися для збільшення часу випікання обраної програми. Це особливо корисно для приготування джему.
<b>13. Улюблений хліб (3:25)</b>	Ця програма дозволяє створити власний рецепт приготування хліба.

**9. Щоб обрати колір скоринки, повторно натискайте кнопку**



**кольору обсмажування**

У хлібопічці за замовчуванням установлений середній колір обсмажування.

**10. Щоб обрати розмір буханки: 500 г, 750 г. і 1000 г. повторно**



**натискайте кнопку**

У хлібопічці за замовчуванням встановлена маса 1000 г.

**11. Для включення часу затримки, виберіть час в розділі "Використання Таймера".**

Пропустіть цей крок, якщо ви хочете, щоб хлібопічка приступила до роботи негайно.

**12. Для запуску вибраної програми натисніть кнопку Старт/**



**стоп**

На дисплеї буде миготіти значок дві крапки (:). На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу, що залишився до закінчення програми.

**13. Хлібопічка автоматично буде виконувати кожен крок процесу приготування хліба.**

Під час приготування хліба з вентиляційних отворів буде виходить пар. Це нормальне явище.

**14. По закінченню програми ви почуєте 10 звукових сигналів і на дисплеї з'явиться "0:00".**

**15. Щоб вимкнути хлібопічку натисніть і утримуйте 2 секунди**



**кнопку Старт/стоп.**

Якщо ви не вимкнете хлібопічку, запуститься програма підтримки тепла. Хліб буде автоматично підтримуватися в теплому стані протягом 60 хвилин (за винятком програм «Тісто» і «Джем»), після чого прилад вимкнеться.

**Щоб отримати кращі результати,** рекомендується виймати хліб відразу після приготування.

**16. Після використання відключіть пристрій від мережі.**

**17. Відкрийте кришку і за допомогою кухонних рукавиць витягніть піддон для хліба.**

Пам'ятайте, що піддон для хліба і хліб дуже гарячі!

Не кладіть хліб на скатертину, пластикову поверхню або інші чутливі до тепла поверхні.

**18. Переверніть піддон для хліба і акуратно витрусіть хліб на решітку.**

**19. Залиште хліб охолонути.**



Іноді лопати для замішування можуть залишатися в хлібі. Якщо це сталося, дайте хлібу охолонути, а потім за допомогою гачка, який йде в комплекті, витягніть лопать з основи хліба. Будьте обережні, тому що лопать для замішування дуже гаряча. Перед нарізкою хліба виймайте лопаті для замішування.

**7. Нарізка і зберігання хліба.**

Для нарізки рівними шматочками використовуйте електричний ніж або гострий ніж з зубчастим лезом.

Так як в домашньому хлібі не міститься консервантів, хліб потрібно з'їсти протягом 2-3 днів після випікання. Якщо ви не з'їсте його відразу, загорніть у фольгу або покладіть в поліетиленовий пакет.

- Хрусткий хліб типу французької булки при зберіганні пом'якшується, тому його рекомендується не накривати перед нарізкою.

- Якщо ви хочете заморозити свій хліб для більш тривалого зберігання, покладіть нарізаний хліб в щільно закритому контейнері в морозильну камеру.



## Використання таймера



Якщо ви використовуєте хлібопічку в умовах високої температури або надмірної вологості з таймером затримки більше ніж на 2 години, існує небезпека занадто швидкого підходження хліба. Щоб не допустити цього, трохи зменшіть рівень рідини і збільшіть кількість солі.  
Не використовуйте таймер, якщо ваш рецепт включає в себе свіжі яйця, молоко, інакше можуть зіпсуватися інші інгредієнти.  
При використанні таймеру уникайте дріжджі з рідиною і сіллю.

У хлібопічку вбудований таймер, який дає можливість відтермінування роботи до 15 годин. Таймер не може використовуватись з деякими програмами, такими як Експрес 750 г, Експрес 1000 г, Швидке випікання, Тісто, Без глютену, Джем і Випікання.

1. Виконайте кроки 1 -10 розділу "Експлуатація".

2. Визначте, коли ви хочете, щоб був готовий ваш хліб і порахуйте різницю в часі.

• Наприклад, зараз 8:30 вечора, і ви хочете, щоб хліб був готовий на 7 ранку наступного дня. Різниця в часі становить 10,5 годин.



3. Повторно натискайте



пока на дисплеї не з'явиться "10:30".



4. Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб увімкнути таймер.

- Почне блимати значок двокрапки (:).
- Хліб буде готовий о 7 ранку.

## Збереження програм при відключенні живлення

Хлібопічка обладнана системою збереження програми при відключенні електроживлення.

Якщо, наприклад, подача електроживлення тимчасово припинилась, хлібопічка збереже програму в пам'яті на 7 хвилин. Якщо електроживлення відновиться протягом 7 хвилин, хлібопічка продовжить виконання програми з моменту зупинки.

## Улюблений хліб

Програма Улюблений хліб складається з 15 програмованих кроків. Ви можете програмувати кожен крок і чітко контролювати, що робить Ваша хлібопічка. Після створення власної програми, вона залишиться в пам'яті хлібопічки до повного перепрограмування на іншу програму.

1. Для входу в програму Улюблений хліб, повторно натискайте кнопку



, пока на дисплеї не засвітиться 13 і час за умовчанням 3:25.

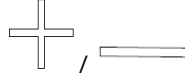


2. Натисніть і утримуйте близько 2 секунд, щоб задати цю програму.



3. Натискайте кнопку меню, щоб обрати крок, який Ви хочете запрограмувати.

4. При програмуванні обраного кроку, за допомогою кнопок



оберіть необхідне значення.

3. Натисніть і утримуйте кнопку біля 2 секунд, поки не пролунає звуковий сигнал. Ваша програма введена в пам'ять хлібопічки.

4. Натисніть кнопку для запуску програми.



5. Натисніть і утримуйте кнопку близько 2 секунд, поки не почуєте звуковий сигнал. Ваша програма введена в пам'ять хлібопічки.



6. Натисніть кнопку для запуску програми.

У таблиці нижче відображаються 15 кроків програми Улюблений хліб.

Крок	Процес	Час за-замовчування / температура	Діапазон часу
1	Попереднє нагрівання	0 хв.	0-60 хв.
2	Замішування 1	10 хв.	0-10 хв.
3	Пауза	5 хв.	0-30 хв.
4	Замішування 4	30 хв.	0-30 хв.
5	Підходження тіста 1	30 хв.	0-90 хв.
6	Замішування 5	10 сек.	0-59 сек.
7	Підходження тіста 2	30 хв.	0-90 хв.
8	Замішування 6	0 сек.	0-59 сек.
9	Підходження тіста 3	40 хв.	0-90 хв.
10	Випікання	60 хв.	0-90 хв.
11	Підігрівання	60 хв.	0-60 хв.
12	Підходження тіста 1	25°C	20°C-50°C
13	Підходження тіста 2	30°C	20°C-50°C
14	Підходження тіста 3	35°C	20°C-50°C
15	Випікання	135°C	70°C-160°C

вання піддона для хліба - використуйте пластикову лопатку.

- Якщо лопаті для замішування важко видалити з валу приводу, налейте теплу воду в піддон для хліба дайте йому постояти приблизно 30 хвилин. Лопатка для замішування розм'якне, після чого її можна легко зняти для очищення.

- При очищенні камери для випікання видаліть всі хлібні крихти їх злегка вологою тканиною або чистою щіткою.
- Перед тим як скласти хлібопічку на зберігання, переконайтесь, що вона повністю охолола, чиста і суха, із закритою кришкою.

Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід регулярно чистити.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням вимкніть хлібопічку від мережі і дайте їй повністю охолонути.

- Перед першим використанням і після кожного використання ретельно почистіть кожну частину.

- Перед складанням перевіряйте всі деталі.

- Для очищення не використовуйте гострі інструменти, абразивні або хімічні засоби для чищення.

- Не занурюйте хлібопічку в воду або будь-яку іншу рідину.

- Для очищення хлібопічки і панелі керування протріть їх чистою вологою тканиною і витріть насухо перед зберіганням.

- Промийте піддон для хліба, лопаті для замішування, мірну склянку і ложку в теплій мильній воді. Обполосніть і ретельно висушіть. Не використовуйте металеві інструменти при обслугову-

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Вказівки щодо внесення змін до рецептів.


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

Непропечена поверхня	Рівень хліба занадто високий для піддону	a/f
	Забагато борошна, особливо для білого хліба	f
	Забагато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	Забагато цукру	a/b
	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 скринці	Тісто не було достатньо добре вимішане з боків	g/i

#### Вирішення проблем зазначених вище:

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



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

#### Технічні характеристики

Потужність: 650 Вт  
 Номінальна напруга: 220-240 В  
 Номінальна частота: 50 Гц  
 Номінальний струм: 2,9 А  
 Вага нетто: 4,20 кг  
 Вага брутто: 4,65 кг

#### Комплектація

ХЛІБОПІЧ 1 шт.  
 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 1 шт.  
 З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ 1 шт.  
 МІРНА СКЛЯНКА 1 шт.  
 МІРНА ЛОЖКА 1 шт.  
 ГАЧОК  
 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.**

## KZ

### НАН ПІСІРГІШ

#### **Құрметті сатып алушы!**

**"Saturn" сауда маркасының бұйымын сатып алуыңызбен Сізді құттықтаймыз. Біз өз бұйымдарымыздың Сіздің үй тұрмысы шаруашылығында нағыз сенімді әрі адал болатындығына сенімдіміз.**

***Құрылғыны температуралардың күрт өзгерулеріне жатқызбаңыз. Температураның күрт өзгеруі (мысалы, құрылғыны аязды ауадан жылы бөлмеге алып кіргенде) құрылғының ішінде ылғалдың конденсациялануына апарып соқтыра алады және сөйтіп, оны қыстырғанда оның жұмысқа қабілеттігін бүлдіре алады. Құрылғы жылы бөлмеде 1,5 сағаттай уақыт жылынып тұруға тиіс болады. Тасымалдаған соң құрылғыны бөлмеген кіргізген соң 1,5 сағаттан кейін ғана пайдалана беруге болады.***

#### **САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ**

Электр құрылғыларын пайдаланған кезде әрдайым сияқты негізгі қауіпсіздік шараларын сақтауға тиіс

17. Пайдаланбас бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз.

18. Қолданар алдында Сіздің желі сипаттамалары өндіруші көрсеткен сипаттамалары сәйкес келеді тексеріңіз. құралы тек қана жерге розеткаға енгізілуі тиіс.

19. Құралдың ыстық беттерін ұстамаңыз. Орта Азия құрылғыны пайдаланған кезде. әбден суығанша Құрылғыны тазалар алдында, күтіңіз.

20. Құрылғыны пайдаланып емес кезде желіден ажыратыңыз наубайхана немесе оны тазалаңыз. бірлігі суығанша элементтерді орнату немесе шығарып алмас бұрын, күтіңіз.

21. Суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз құрылғыны қоспаңыз.

22. Балалар жұмыс кезінде жақын кезде мұқият қадағалау керек.

23. Бұл құрылғы шектеулі физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері бар адамдардың, сондай-ақ олар бақылауымен немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның құрылғыны қалай қолдану бойынша нұсқаулар алған жағдайларды қоспағанда, ешқандай тәжірибесі мен білімі бар адамдардың қолдануына арналмаған. Ол 14 жасқа дейінгі балаларға арналған блок пайдалануға кеңес берілмейді.

24. Қуат сымы үстелдің шетіне ілініп емес және өткір жиектер және ыстық беттерін ұстамау қалмағанына көз жеткізіңіз. Қуат сымының ешбір зат қоймаңыз.

25. Оның құрамдас бөліктері (және т.б. электр сымы, штепсель) зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. үтікті өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. тексеру және білікті жөндеу үшін жақын жердегі өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

26. Бөлшектер қозғалатын құрылғылар болдырмау байланыс.

27. Құрал өндіруші ұсынған емес керек-жарақтарды пайдалану жарақат тудыруы мүмкін.

28. Ашық ауада бұйымдар Хлебопечи пайдаланбаңыз. Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.

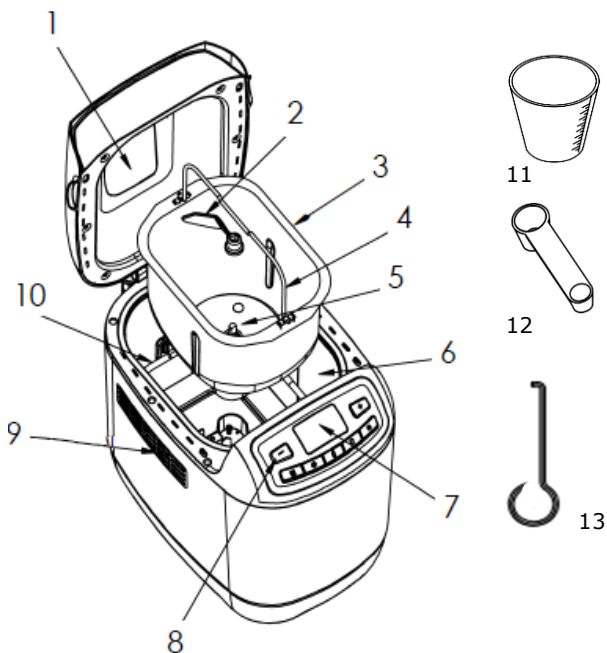
29. Қуат сымын ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз. наубайхана жабуға болмайды және оның бетіндегі жанғыш материалдарды қоймаңыз.

30. Жылытылатын пеште немесе жақын, ыстық газ плитасы, электр плитасын қоюға болмайды.

31. Нан пісіргішті қабырғадан және басқа да заттардан 5 см қашықтықта орнықтырыңыз.

32. Қосқанда және өшіргенде штепсель айырының контактілеріне жанасушы болмаңыз.

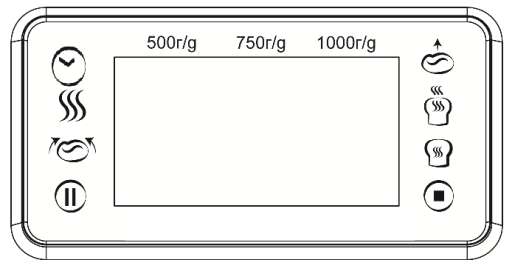
- Қызмет мерзімі – 5 жыл.  
- Пайдалануға берілгенше сқаталу мерзімі шектеусіз.



- 14. Қарау әйнегі
- 15. Ескіш қалақтар
- 16. Нанның тұғыры
- 17. Нан тұғырының тұтқасы
- 18. Приводтың білігі
- 19. Пісіру камерасы
- 20. Дисплей
- 21. Басқару панелі
- 22. Ауа шығарғыш саңылаулары
- 23. Қыздырғыш элементтер
- 24. Өлшеуіш стақан
- 25. Өлшеуіш қасық
- 26. Ілгек



**Басқару панелі  
Дисплей**



## Батырмалар



Батырма 1-ден 13-ке дейінгі бағдарламаларды таңдауға қолданылады.



Таймер



Алдын ала қыздыру



Есу



Кідіріс



Ақшыл



Орташа



Қарайту



Тез



Аяқтау



Қамырдың көтерілуі



Пісуі



Қыздыруы

Дисплей терезесінде, бағдарламаның соңына дейін бағдарламаның мәзір, уақыт санын, таңдалған түсті қызартады қырытыс, дайындау тәртібі циклі (Preheat алдын ала қыздырыңыз, Knead Шайқау, Демалыс Үзіліс, сынақ көзқарас көтеру, Bake пісіру, Warm жылыту және End аяқтау) және кодтары таңдалған салмағын көрсетеді қателер.



Негізгі бағдарламаны таңдау үшін осы батырманы басыңыз.



Бұл нан мөлшері ба-  
тырмасы шағын (500g)  
таңдау, орта (750 г)  
немесе үлкен (1000 г)  
нан мөлшері (тек бел-  
гілі бір бағдарламалар)  
пайдаланылады.

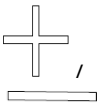


Қалаған қыртыс түсі  
Қуыру (қуыру деңгей)  
таңдау үшін осы қыр-  
тыс түсі түймешігін  
басыңыз. Үш опция-  
лардың таңдауға: Light  
Ақшыл, Medium орта-  
ша, Dark Қара және  
Rapid browning Тез  
қуыру.



Start/Stop (Старт/Стол)  
батырмасы таңдалған  
бағдарламаны бастауға  
және аяқтауға  
арналады.

бағдарламаны іске  
қосу үшін, түймешігін  
басыңыз - сигнал  
естіледі. Дисплей (екі  
ұпай) жыпылықтайды.  
Бағдарлама басталады.  
бағдарламасын тоқтату  
үшін, 2 секунд осы  
түймешікті басыңыз -  
бағдарлама өшірулі  
екенін көрсете отырып,  
қысқа дыбыс естисіз.  
Нан пісіргіштің керекті  
уақытын таңдау үшін  
(15 сағатқа дейін)  
(15:00), осы екі  
батырманы басуға  
болады. Уақыты 10  
минуттық қадаммен  
белгіленеді.



### **Алғаш пайдаланар алдында**

Нан пісіргішті ашып, барлық орауыш материалдарды алып тастаңыз. сабынды жылы суға тостаған, қасық және күршек өлшеу, илеу қалағын, нан табасын жуыңыз. жақсылап шайып, құрғатып аласыз.

### **ПАЙДАЛАНУ**

**1. Нан пісіргішті құрғақ, тегіс әрі тұрақты бедерге қойыңыз.**

**2. Қақпағын ашыңыз да, тұтқаның көмегімен нанның тұғырын көтеріңіз.**

Бұл нан пісіруге арналған маңызды кездейсоқ төгілуі қыздыру элементтері-лардың от болуына әкеліп соқтырған жоқ, сондықтан нан мейкер тыс ингредиенттермен толтырылған.

**3. Жетек білігінің араластыруға арналған қалақшаны орнатыңыз.**

Жетек тұтқаға араластыруға арналған қалақшаны орнатыңыз және оны басыңыз.

**4. Ингредиенттерді өлшемдегіш.**

Бұл дұрыс, барлық құрғақ ингредиенттер мен сұйықтық өлшеу үшін маңызды болып табылады, әйтпесе ол кедей нәтижелері пісіру әкелуі мүмкін. Сондай-ақ, олар әр рецепт пайда болатын тәртіппен нан пісіруге ингредиенттерді қосу.

Барлық сұйықтықтар (енгізілген) өлшеуіш кесенің немесе қасықты пайдалану арқылы бағалануы тиіс. Деңгей өлшеу тостаған көз анықталады.

толтыру деңгейі түзету керек, кейін құрғақ ингредиенттерді өлшеп, стаканға мұқият жасалуы тиіс. бұл



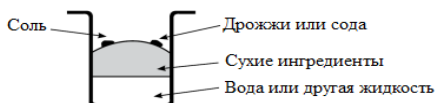
өкпе әсер етеді, қажетті және тығыз ингредиенттер нығыздалғанын артық қосуға болмайды.

Құрғақ немесе сұйық ингредиенттер аз мөлшерде өлшеу кезінде жинағында келеді совок пайдаланыңыз. бұл өкпе әсер етуі мүмкін, себебі өлшеу, слайдтан бар болуы тиіс.



## 5. Ингредиенттерді нанға арналған тұғырға орнықтырыңыз.

Ингредиенттер рецептте көрсетілген нақты тәртіпте нан пісіруге қойылғандығын тексеріңіз, мысалы:



Сұйық ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек, немесе рецептте көрсетілгендей болуға тиіс.

Құрғақ ингредиенттер. Баяу ұн қосып, ол біркелкі сұйықтық екеніне көз жеткізіңіз. тез ингредиенттер құйып болса, ұн сұйықтығы жұтып және ашытқы әсер етуі мүмкін. Егер сіз өзі таймер функциясын пайдалану болса, бұл әсіресе маңызды болып табылады.

Ашытқы. Сұйық ингредиенттер мерзімінен бұрын ашытқы белсендіру ретінде Ашытқы дымқыл ингредиенттер мен тұздардың бөлек сақталуы тиіс. Finger ұн шамалы ойыс жасау және ашытқыны қосыңыз. көз жеткізіңіз

ашытқы сұйық немесе тұз қозғамайды. ашытқы, балғын екеніне көз жеткізіңіз - жарамдылық мерзімі тексеру.

Құрамы бөлме температурасында екеніне көз жеткізіңіз. әйтпесе, рецепттер көрсетілмесе, су (суық болуы тиіс).

## 6. Пісіру табаға нан табасын салыңыз.

Табақшадан дейін шетіне батырмасы жерде болуы мүмкін емес болады.

## 7. Қақпағын жабыңыз және қосу электр розеткасына құрылғы.

Құрылғы сигнал және бірінші мәзірі пайда болады және стандартты уақыты.

## 8. Мәзірдің батырмасын қайталап басыңыз



**керекті бағдарламаны таңдап алыңыз.**

Әрбір басқан сайын нан пісіргіш быдыстық сигнал береді және де бағдарламаның нөмірі шығады (1-ден 13-ке дейін).

**Бағдарламалардың сипаттамасы**

Бағдарлама		Бағдарламаның жалпы уақыты											
		Ақшыл			Орташа			Қара			Тез		
		500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
1	Негізгі нан Ақ нан мен шөптер мен мейізді бар кебек қосылған нан мен нан	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2	Француз наны Бір қытырлақ қытырлақ және жеңіл құрылымды бар сияқты француз нан сияқты жеңіл салмағы бар нан. Пісіру уақыты - артық.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3	Бүтінкебекті нан Бүкіл астық бидай айтарлықтай сомасы бар, нан дайындау үшін. Бұл бағдарлама астық су нанымдардың және кеңеюіне мүмкіндік беру үшін ұзағырақ алдын ала қыздыру уақытын алады. Бұл кедей нәтижелері әкелуі мүмкін, өйткені кешіктіру Таймерді пайдалану ұсынылады емес.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4.	Азкөміртекті нан	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52

5. Экспресс 750 г. (1:20)	Ақ нанның 750 г. үшін дайындық кезеңі қысқарды. Бағдарламасы бойынша жасалған нан, бір құрам салмағының кем болуы мүмкін.
6. Экспресс 1000 г. II (1:55)	Ақ нанның 1000 г. үшін дайындық кезеңі қысқарды. Бағдарламасы бойынша жасалған нан, бір дымқыл құрам салмағының кем болуы мүмкін.
7. Тез пісіру (2:10)	Қысқа пісіру уақыт ақ нан. салмағы бойынша, әдетте, кем бағдарламасы жасаған нан, тығыз құрылымы.
8. Еуропалық (3:25)	Мейіз дәрекі бидай ұны жасалған еуропалық-стилі нан, фокачча-түрі нан пісіріледі.
9. Қамыр (1:30)	Бұл бағдарлама тек қамырды дайындайды және соңғы нан пісіреді. Қамырды алыңыз және орамдағы жасауға толтырып, пицца, т.б.
10. Глютенсіз (2:45)	Глютенсіз ұнқұрамдас нан үшін. Бұл бағдарлама көтерілудің ұзақ уақытын алатыны бар.
11. Джем (1:05)	Джем мен жас жемістерді дайындау үшін арналған.
12. Пісіру (1:00)	Бұл бағдарлама тек қана даярлау және таңдалған бағдарламаның пісіру уақытын арттыру үшін пайдалануға болады арналған. Бұл Кептелісті қабылдау үшін, әсіресе пайдалы .
13. Сүйікті нан (3:25)	Бұл бағдарлама нанды пісірудің өз рецептісін құрауға мүмкіншілік береді.

### 9. Нан қабығының түсін таңдап алу үшін, қуыру түсінің батырмасын қайталап басыңыз



Нан пісіргіште өздігімен орташа пісірудің түсі орнатылған.

### 10. 500 г, 750 г. және 1000 г. Нандардың мөлшерлерін таңдап алу үшін, мына батырманы



#### қайталап басыңыз

Нан пісіргіште өздігімен 1000 г массасы орнатылған.

### 11.

#### Уақытты кешіктіріп қосу үшін, уақытты таңдау, «Таймерді пайдалану» бөлімін қараңыз.

Егер сіз нан мейкер дереу жұмыс бастау қажет болса, осы қадамды өткізіп жіберіңіз.

### 12. Таңдалған бағдарламаны іске қосу үшін мынаны басыңыз



#### Старт/стоп

Дисплей (:) ос нүкте жыпылықтайды. Бейнебетте бағдарламаның соңына дейін қалған уақыт төмен санауға болады.

### 13. Нан автоматты түрде

нан қабылдау процесіне әрбір қадам

жүзеге асыратын болады. желдеткіштердің нан дайындау барысында бу шығады. Бұл қалыпты жағдай.

### 14.Бағдарламасы аяқталғаннан кейін Егер сіз «0:00» 10 деп және дисплей шоу естиміз.

### 15. Нан пісіргішті өшіру үшін Баспасөз және 2 секунд басып тұрыңыз батырмасы Старт / Стоп.



Егер сіз нан құрылғыны өшіру жоқ болса, жылу басқару функциясын қосыңыз. Нан автоматты 60 минут (бағдарламаларды қоспағанда, «қамыр» және «Джем») үшін жылы күйде сақталады, содан кейін бірлігі өшеді.

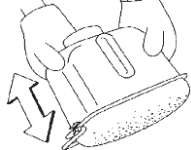
**Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін**, ол дереу дайындау кейін нанды алып ұсынылады.

### 16. Пайдаланып болған соң құрылғыны желіден суырып тастаңыз.

**17. Қақпақты ашыңыз және пайдалану пештен, нан табасын алып тастаңыз. Нан пісіруге және нан өте ыстық екенін есте сақтаңыз!** Кесте шүберекпен, пластикалық бетіне немесе басқа да жылу-сезімтал бетінде нан қоюға болмайды.

## 18. Нанға арналған тұғырды аударыстырыңыз да ішіндегі нанды ұқыптап торшаға түсіріңіз.

## 19. Нанлы суытуға қалдырыңыз.



Кейде илеу қалағын нан болуы мүмкін. Егер бұл орын алса, нан суытып, содан кейін енгізілген ілмекпен, нан түбінен Тм-күзгі жоюға мүмкіндік береді. араластыруға арналған қалақшаны өте ыстық болып, абай болыңыз.

нан кесу алдында, илеу жүздерді алып тастау.

## 20. Нанды турау және сақтау.

Тіпті тілімдерін кесу үшін электр пышақ немесе тісті жүзі өткір пышақ пайдаланыңыз.

Қолдан нан құрамында консерванттар жоқ болғандықтан, нан пісіру 2-3 күн ішінде жеп тиіс. сіз оны бірден жеп келмесе, пластикалық пакетке фольга немесе олардың орнына орап.

- Француз нан Қуырылған нан түрі сақтау кезінде жұмсартылған, сондықтан ол кесу бұрын жабуға емес ұсынылады.

- Егер сіз ұзақ мерзімді сақтауды сіздің нан қатып келсе, бір мұздатқыш камера тығыз жабылған ыдыста кесілген нан салып алыңыз.

## Таймерді пайдалану



Кешіктіріп уақыт жоғары температура немесе жоғары ылғалдылық жағдайында 2-ден көп сағат нан машинаны пайдаланып жатсаңыз, нан да жылдам тәсіл қауіп бар. Бұның алдын алу үшін, сұйық деңгейінің кейбір азайту және тұз мөлшерін арттырады.

Егер рецепт балғын, жұмыртқа, сүт, немесе басқа да ингредиенттер зақымдалған болуы мүмкін болса, таймерді пайдаланбаңыз.

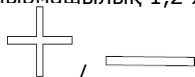
Таймерді пайдаланған кезде, сұйық ашытқы қосып, тұз және емес.

Нан пісіргіш 15 сағатқа дейін кейінге қалдыруға жұмысты мүмкіндік береді таймер бар. Таймер мұндай Express 750 г, 1000 г Express, Rapid Bake, қамырды, Глютенсіз, джем мен пісіру сияқты белгілі бір бағдарламалар бар пайдаланылуы мүмкін емес.

1. "Пайдалану" бөлімінің 1-10 қадамдарын орындап шығыңыз.

2. Егер сіз нан дайын болды және уақыт айырмашылығын есептеу қажет болғанда шешіңіз.

- Мысалы, қазір кешкі 8:30, әрі сіз Сіз нан таңғы 7 Келесі күні дайын болғымыз келеді. уақыт айырмашылық 1,2 және 10 сағат.



3. Қайталап басыңыз / дисплейде "10:30" пайда болмағанша басыңыз.



4. Таймерді өшіру үшін мына Старт/стоп , пернесін басыңыз.

- (: ) жыпылықтай бастайды.

- Нан таңғы сағат 7 дайын болып тұрады.

## Қуаты өшіріліп қалғанда, бағдарламасы сақталады

Нан электр қуаты өшіп кезінде сақталу бағдарламалардың жүйесі бар.

Мысалы, электрмен жабдықтау уақытша тоқтатылады, болса, нан мейкер 7 минут бағдарлама жады сақтауға болады. электр 7 минут ішінде қалпына келтірілді болса, нан-мейкердің жерінен бағдарламасын жалғастыра береді.


## Сүйікті нан


Бағдарлама сүйікті нан 15 бағдарламаланатын қадамдар тұрады. Сіз өзіңіздің Нан



пісіргіштің етеді әрбір қадам және дәл бақылауды бағдарламалауға болады. Сіздің жеке бағдарламасын жасап болған соң, оны басқа бағдарламаға перепрограммирования аяқтау үшін нан құрылғының жадына сақталады.


1. дисплей шамдары 13 және 3:25 әлепкі уақытқа дейін бірнеше рет түймесін ба-


сыңыз. бағдарлама сүйікті нан  жанатын болады.

2.  батырмасын басып, 2 секундтай ұстаңыз, сонла осы бағдарламаға келеді.

3. Бағдарлама етуге сіз қалаған қадамды басу үшін  батырмасын басып ұстаңыз.

4. Мына батырмалардың көмегімен, бағдарламаларды баптағанда,  /  керекті мәніне тоқталыңыз.

5.  батырмасын басып 2 секундтай ұстаңыз, сонда дыбыстық сигнал естіледі. Сізлін осы бағдарламаңыз нан пісіргіштің жадына сақталып қалады.

6.  бағдарламаны қосу үшін батырманы басыңыз.

Кестеде Сүйікті нан бағдарламасының 15 қадамы көрсетілген.

Қадам	Процесс	Өздігінше уақыты/температурасы	Уақыт диапазоны
1	Алдын ала қыздыру	0 мин.	0-60 мин.
2	Илеу 1	10 мин.	0-10 мин.
3	Кідіріс	5 мин.	0-30 мин.
4	Илеу 4	30 мин.	0-30 мин.
5	Қамырдың көтерілуі	30 мин.	0-90 мин.
6	Илеу 5	10 сек.	0-59 сек.
7	Қамырдың көтерілуі2	30 мин.	0-90 мин.
8	Илеу 6	0 сек.	0-59 сек.
9	Қамырдың көтерілуі3	40 мин.	0-90 мин.
10	Выпекание	60 мин.	0-90 мин.
11	Қыздыру	60 мин.	0-60 мин.
12	Қамырдың көтерілуі1	25°C	20°C-50°C
13	Қамырдың көтерілуі2	30°C	20°C-50°C
14	Қамырдың көтерілуі3	35°C	20°C-50°C
15	Пісіру	135°C	70°C-160°C

#### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Тазалау алдында, желіден Нан пісіргіштің розеткадан ажыратыңыз, ол толығымен суытыңыз.
- алғашқы рет қолданар алдында және әрбір қолданғаннан кейін, мұқият әрбір бөлігін тазалаңыз.
- құрастыру алдында, барлық ақпаратты тексеріп алыңыз.

- тазалау үшін, өткір құралдарды, қырғыш немесе химиялық тазартқыштарды пайдаланбаңыз.
  - суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз Нан пісіргіштің бермеңіз.
  - , нан машинаны және басқару панелін тазалаңыз дымқыл шүберекпен сүртіңіз, оларды таза және сақтаудан бұрын құрғатып сүртіңіз.
  - сабынды жылы суға жүзі өлшеуіш кесенің және қасығын илеу, нан табасын жуыңыз. Шайып, мұқият құрғатыңыз. пластик жүздерді пайдаланып нан табасын өңдеу үшін металл құралдарын пайдаланбаңыз.
  - Қалақша ол шамамен 30 минут қоя нан табаға жылы су құйып, жетек білігінің алып тастау қиын болса. жүзі жұмсартатын илеу, содан кейін оны тазалау үшін оңай алып тастауға болады.
  - Пісіру камераны тазалау дымқыл шүберекпен немесе щеткамен таза барлық нан ұнтақты алып тастаңыз.
  - сақтау үшін бүктеп нан мейкердің алдында, қақпағы жабық ол, толық, салқын таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- азық-түлік жанасатын үнемі таза беттер

## АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Проблема	Ықтималды себебі	Шешім сипаттамалары төменд.қара
Нан сәл ғана көтерілді немесе тіптен көтерілмеді	Ашытқысы тым көп, ұны тым көп, тұзы аз	a/b
	Ашытқысы жоқ немесе ол тым аз салынған	a/b
	Ескірген мерзімі өткен ашытқы	e
	Тым ыстық сұйықтық	c
	Ашытқы сұйықтықпен араласып кеткен	d
	Ұнның жарамсыз типі немесе мерзімінен асып кеткен ұн	e
	Сұйықтық тым аз немесе тым көп	a/b/g
Қанты жеткіліксіз	a/b	
Қамыр тым биік көтеріліп, тұғырдың ернеуінен асады	Су тым жұмсақ, әрі ашытқыны аса тез көтереді	f
	Сүті тым көп, яғни бұл ашытқының көтерілуіне ықпал етеді	c
Көтерілу барысында нан қайта басылып қалады	Қамырдың деңгейі тұғырдың ернеуінен биік, әрі қамыр басылып қалады	a/f
	Ашыту жоғары температура су немесе тұндырғышқа салдарынан, тым қысқа немесе тым жылдам немесе өйткені шамадан тыс ылғалдылық	c/h/i
	Тұзы жоқ немесе қанты жеткіліксіз	a/b
	Сұйықтығы тым көп	h
Нанның ауыр да дүмбілез болуы	Ұны тым көп, керісінше суы аз	a/b/g
	Қанты немесе ашытқысы жеткіліксіз	a/b
	Тым көп жеміс-жидек, бүтін дәнді немесе басқа ингредиент	b
	Ескі немесе мерзімі өткен ұн	e

Нанның ортасы піспеген	Сұйықтығы тым көп, немесе тым жеткіліксіз	a/b/g
	Тым жоғары ылғалдылық	h
	Ылғалды ингредиенттері бар рецептер, мысалы, йогурт	g
Құрылымы икемді және нанда қуыстары тым көп	Суы тым көп	g
	Тұзы жоқ	b
	Жоғары ылғалдылық, ыстық су	h/i
	Сұйықтығы тым көп	c
Бедері піспеген	Нанның деңгейін тұғырынан тым биік	a/f
	Ұны тым көп, әсіресе ақ нан ұны көп	f
	Ашытқысы тым көп, әрі тұзы жеткіліксіз	a/b
	Қанты тым көп	a/b
	Қанттан басқа да тәтті заттар	b
Нанның түйірлері тегіс емес әрі ортасында түйірлері бар	Нан жеткіліксіз салқындаған (буы шықпаған)	j
Нанның сыртында ұнның қалдықтары бар	Қамыр бүйірлерінен жақсылап жеткілікті түрде араласпаған	g/i

### Жоғарыда аталған проблемаларды шешімдері:

к. дұрыс ингредиенттер мөлшерін бағалауы.

l. санын үйлестіру және барлық ингредиенттер қосылған тексеріңіз.

м. басқа сұйықтық пайдаланыңыз немесе ол бөлме температурасына дейін суытыңыз. ингредиенттер рецепт берілген тәртіппен қосылған болуы тиіс. ұн шағын ойыс жасау және оған туралған немесе кептірілген ашытқы қосыңыз. ашытқы сұйықтық тікелей тиюіне қалмағанына көз жеткізіңіз.

п. тек жаңа піскен және дұрыс сақталуы ингредиенттер пайдаланыңыз.

о. ингредиенттер жалпы санын азайту, рецептте көрсетілген қарағанда ұн көп пайдалануға болмайды. 1% -ға компоненттерін санын азайту.

р. сұйықтықтың мөлшерін азайтыңыз. ингредиенттер сұйықтық жатады болса, міндетті сұйықтықтың мөлшерін азайту.

q. ауа райы ылғалды болса, онда ол 1-2 Art қосу ұсынылады. кем су ас қасық.

г. сағ. ауа райы жылы болса, онда ол кідіріс функциясын пайдалану үшін

емес ұсынылады. салқын сұйықтық пайдаланыңыз.

s. Ол бірден нан Пісіргеннен кейін нан ұсынылған алдырыңыз және кем дегенде 15 м қашықтықта оны қалды-



рыңыз.

t. Ашытқының немесе басқа да ингредиенттердің көлемін ¼ қатынасына азайтыңыз.

### Техникалық сипаттамалары

Қуаттылығы: 650 Вт  
 Теңгерімді кернеу: 220-240 В  
 Теңгерімді жиілігі: 50 Гц  
 Теңгерімді ток: 2,9 А  
 Нетто салмағы: 4,20 кг  
 Брутто салмағы: 4,65 кг

### Жинақтамасы

НАН ПІСІРГІШ 1  
 КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ БАР  
 ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ 1  
 ӨЛШЕУІШ СТАҚАН 1  
 ӨЛШЕУІШ ҚАСЫҚ 1  
 ІЛМЕК 1  
 ҚАПТАМАСЫ 1

**ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ.  
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ**



**Сіз қоршаған ортаны  
қорғауға көмектесе  
аласыз!**

Жергілікті қағидаларды  
сақтаңыз: жұмыс істемей  
қалған құрылғыны

қалдықтарды кәдеге жарату тиісті  
орталығына тапсырыңыз.

**Өндіруші бұйымдарының  
дизайнына және техникалық  
сипаттамаларына өзгерістер енгізу  
құқын сақтап қалады.**





# **Saturn<sup>®</sup>**

**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.).
11. A defect was a result of inappropriate installing of the appliance by non-specialists of the supplier's authorized service center.

*Note: the product should be clean before handing over to the service center.*

**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 daně 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 účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto účely, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebení dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváčů, 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, sítka, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).
11. Vada je důsledkem nesprávné instalace výrobku neoprávněnou osobou.

*Poznámka: výrobek se musí dávat na opravu pouze v čisté podobě.*

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

## **МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

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

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

### **Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:**

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

*Примечание: изделие сдается в ремонт исключительно в чистом виде.*

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

**Перечень сервисных центров постоянно меняется. Посмотреть актуальный перечень специализированных сервисных центров можно на сайте: <http://saturn.ua/ru/servis>, или узнать по телефону горячей линии:**

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит-системы	LCD	СМА	Мороз. лари
г. Азов, ул. Привокзальная, 4	«МИР СЕРВИСА»	8(988) 993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, 18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8(960) 047-22-11	+	+	+	+	+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	8(86152) 2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, 1, кор. 1, офис 12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, 47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512) 25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Кирова, 54	«Радиомастерская»	8(8512)50-19-97	+		+		
г. Астрахань, ул. Максаковой, 16, 2 этаж, комн.77	СЦ «Ремонтная Бригада»	8(8512)54-67-67 8(8512)54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, 15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Волгоградская, д.8	«СКВ Сервис»	8(927) 565-11-56	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	8(927) 552-47-21 8(937) 122-13-99				+	+
г. Ачинск, ул. Кирова, 4 А	СЦ «ВИД-Сервис»	8(39151) 5-90-94 8(983) 158-21-94	+			+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.114	«Сибстайл»	8(3852) 20-25-52 8(3852) 69-60-09		+			+
г. Батайск, пер. Книжный, 9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8(905) 425-604-73	+	+	+		
г. Батайск, ул. Матросова, 37	Центральный Сервисный Центр	8(8635) 47-47-72 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белгород, ул. Железнодорожная, 79В, 2 этаж.	СЦ «Регион-Сервис»	8(980) 521-76-16	+				
г. Белореченск, ул. Мира, 63	ООО «Дело техники»	8(86155) 3-11-00 8(918) 980-64-75	+	+	+	+	+
г. Благовещенск, ул. Кузнечная, 63	СЦ «Radmond»	8(4162) 21-00-88 8(4162) 54-01-23	+				
г. Брянск, ул. Ульянова, 36	СЦ «Техномастер»	8(4832) 68-71-75	+	+	+	+	+
г. Брянск, проезд Московский, 3	ООО «Центр Климата»	8(4832) 63-06-00 8(4832) 33-15-61		+			
г. Бугуруслан,	«Рембыттехника»	8(3535) 23-23-98	+	+	+	+	+

ул. Транспортная, 18		8(922) 802-21-58						
г. Буденновск, ул. Октябрьская, 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02 8(86559) 5-29-71	+	+	+	+	+	
г. Буденновск, пер. Рабочий, 1	Арутюнян Гарник Гургенович	8(928) 92-00-497 8(86559) 2-07-17						+
г. Буйнакск, ул. Шамиля, 136/4	Техник-ise	8(964) 013-00-59	+	+	+	+	+	+
г. Владимир, ул. Батурина, 39	ООО «ДОМСЕРВИС»	8(4922) 44-72-80 8(4922) 44-72-81	+	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. Елецкая, 173	ООО «МастерКласс»	8(8442) 97-50-10 8(960) 883-59-00		+				
г. Волгоград, ул. Томская, 4А	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. М. Балонина, 11 Г	ООО «Спец-Холод»	8(8442) 37-16-74 8(8442) 37-69-03		+				
Волгоградская обл., Кала- чевский р-н, п. Береслав- ка	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8(961) 688-53-48		+				
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8(927) 521-52-00		+		+	+	
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8(937) 722-68-12					+	+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругли- кова, 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	8(937) 730-66-03		+			+	+
Волгоградская обл., г. Сувоикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алек- сей	8(904) 404-14-55					+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, 12/15	СЦ «Master»	8(928) 126-63-66	+		+			
г. Волгодонск, ул. Ленина, 110	«Х МОБАЙЛ»	8(961) 41-001-71 8(918) 500-54-99	+	+	+	+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+			
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, 46	СЦ «ТЕХНО»	8(473) 260-09-08 8(473) 240-57-73	+		+	+		
г. Воронеж, ул. Рижская, д. 12-15	ООО «АМГ»	8(920) 436-08-52 8(960) 131-17-99		+				
г. Горно-Алтайск, пер. Жукова,13	СЦ «Викс»	8(38822) 6-23-32	+		+	+	+	+
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+	+
г. Грозный, ул. Угольная, 308	ИП Лачиев Р. М.Ч	8-962-753-67-67	+					
Грозный, ул. Маяковского, 17 в	ООО «Алиф»	8(8712) 22-49-21 8(928) 001-33-03	+	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегород- ская обл., ул. Чапаева, 68	Мастерская «СЕР- ВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+			

г. Дзержинск, пр. Циолковского, 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-56-00	+	+	+	+	
г. Димитровград, ул. Октябрьская, 63	АСЦ «ЭлКом Сер- вис»	8(84235) 2-86-59 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Ейск, ул. Маяковского, 55	СЦ «Гарант»	8(86132)5-05-00	+	+		+	+
г. Екатеринбург, ул. Походная, 81, офис 3	СЦ «Элитдетальсер- вис»	8(343) 361-11-77 8(343) 361-11-78	+		+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, 64	Мастерская «Ремонт бытовой техники и электроники»	8(343) 240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, ул. Кис- лородная, 7А, офис 201	Сервисный центр «GOLD»	8(919) 372-28-04		+			+
г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, 31, А, оф.2	СЦ «Мастер-Сервис»	8(343) 385-12-89	+	+	+	+	+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, 47	ООО фирма «ПО- ЛЮС»	8(47467) 4-12-08 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Зерноград, ул. им. Косарева, 22	ИП Поддубный Л.Ю.	8(86359) 4-32-23 8(86359) 4-06-42		+			
г. Иваново, ул. Дзержинского, 45/6	ООО «Спектр- Сервис»	8(4932) 335185 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Изобильный, мк-н. «Ра- дуга» №7 (рынок «Свет- лана»)	«Автоматика 26»	8(86545) 2-74-74		+			
г. Ижевск, ул. Азина, 4	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 30-79-79 8(3412) 30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, 76	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 78-76-85 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Бумшаше- вская, 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40 8(3412) 44-60-67		+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, 24а	СЦ «Аквамарин»	8(8362) 24-11-24 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, 24	ООО «Мастер ТВ»	8(3952) 42-55-76 8(3952) 78-15-83	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Сурнова, 56	СЦ «Комту»	8(3952) 28-74-50 8(3952) 76-71-75		+		+	+
г. Ишим, ул. Карасульская, 183	ООО «Домотехника- сервис»	8(34551) 7-46-31					+
г. Казань, ул. Гвардейская, 9А	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(843) 258-92-15	+		+	+	
г. Казань, ул. Восстания, 100, кор. 45	Сервисный центр «Элнет»	8(843) 240-64-94	+	+	+	+	+
г. Калининград, Москов- ский пр-т, д. 163	«1000 мелочей сер- вис»	8(4012) 58-83-54 8(4012) 76-04-77	+		+		
г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, 336	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20 8(34399) 34-74-40	+	+	+	+	+

г. Камышин, ул. Ленина, 6В	ООО СЦ «Альфа»	8(84457) 9-17-43 8(84457) 9-45-89	+	+	+	+	+
г. Карабулак, ул. Джабагиева, 157	ИП Хамхоев И.М.	8(8734) 44-42-44	+	+		+	+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Кизляр, пер. Рыбный 17	«Терек»	8(87239) 2-33-55 8(87239) 3-01-77	+	+	+	+	+
г. Киров, ул. Некрасова, 42	ООО «Экран- Сервис»	8(8332) 56-25-95 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, ул. Коммунистическая, 96 Б	«Эверест»	8(86393) 2-10-43		+			
г. Константиновск, Ростов- ская обл., пер. Студенче- ский, 9	Макаров-ЮГ	8(988) 548-24-36	+		+		
г. Кореновск, ул. Пурыхина, 2, кор. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142) 4-43-59	+	+	+	+	+
г. Кореновск, ул. Ярославская, 1	«Сервис Бытовой Техники»	8(918) 936-36-53		+		+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	«Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Акаде- мика Лукьяненко, 103, оф.55	«М-Сервис-Юг»	8(861) 222-64-13 8(861) 222-85-55 8(905) 408-08-38	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Воронежская, 16	ТЕХНОЛОГИИ КОМ- ФОРТА	8(861) 235-49-68	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Белозер- ная, 1\1	«БАТ-СЕРВИС»	8(918) 102-00-10 8(961) 501-92-22	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Брюховецкая, ул. Энгельса, 106 Б	СЦ «Офисная Тех- ника»	8(86156) 3-40-40 8(918) 990-35-04	+		+	+	
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, 57 Г	ООО «Уманьбытсер- вис»	8(86145) 3-78-74		+			+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95 8(918) 355-81-70	+	+		+	+
Краснодарский край, ст. Старомишнская, ул. Толстого, 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			
Краснодарский край, ст. Старощербиновская, ул. Шевченко, 242, кв. 1	ИП Притула И.В.	8(86 151) 4-10-92	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, 6	ООО «Сибирский мастер»	8(3912) 92-92-22 8(3912) 41-78-88	+	+	+	+	+



г. Красноярск, ул. Дудинская, 1	СЦ «Электроальянс»	8(3912) 93-54-33 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Студенческая, 36-А, ул. Сумская, д. 37-Б	СЦ «Маяк+»	8(4712) 50-85-90 8(4712) 35-04-91	+	+	+	+	
г. Курск, ул. Садовая, 5	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 51-45-75	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Добролюбова, 17	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 54-74-24	+	+	+	+	+
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8(86169) 7-39-99 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+
г. Липецк, ул. Космонавтов, 66	ООО «Владон»	8(4742) 33-45-65 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+
г. Майкоп, ул. Димитрова, 25	ООО «Электрон-Сервис»	8(8772) 55-62-38		+			+
г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 164	Сервисный центр «РОСАМ»	8( 8722) 93-30-73	+	+	+	+	+
г. Махачкала, пр-кт Акушинского 14-линия, 21	«Техник-ise»	8(8722) 63-23-94 8(8722) 93-55-15	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8(960) 458-07-11	+	+		+	+
г. Морозовск, ул. Советская, 9 А	«Х МОБАЙЛ»	8(909) 401-35-21	+	+	+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, 3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70 8(499) 168-05-19 8(499) 168-47-15	+		+	+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, 20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002 8(8522) 359042	+	+	+	+	+
г. Набережные Челны, пр-т. Московский, 154 (52/28)	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(8552) 99-91-45	+	+	+	+	+
г. Нальчик, пр-т. Ленина, 24	ООО «Алфа-Сервис»	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+		+	+	
г. Невинномысск, ул. Гагарина, 55	СЦ «ЭДВИС»	8(86554) 5-59-77 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
г. Нефтекамск, ул. Победы, 10А	АСЦ «Техно-Мастер»	8(34783) 3-43-44	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80 8(917) 906-60-06	+		+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	ООО «Прок-Сервис»	8 (831) 220-84-94 8 (831) 413-82-91	+		+		
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, 6		8(831) 46-18-848		+			+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, 18	ООО «Сибсервис»	8(3843) 20-31-33	+		+	+	+

г. Новомосковск, ул. Московская, 21/27	ООО «ЕСКО»	8(48762) 6-46-46	+	+	+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, 14	ООО «АРГОН- СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15 8(8617) 63-03-95	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Королёва, 17А	ООО «К-техника»	8(383)274-99-33 8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новосибирск, ул. Воинская, 63, кор. 3	ООО «Керамика»	8(383) 210-59-49 8(383) 210-52-92	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Котовского, 2	«Сервис Центр»	8(383) 351-39-19	+		+		
г. Новошахтинск, пл. Базарная, 24А	«ЭлектроМир	8(86369) 3-74-75 8(928) 609-35-85	+	+	+		
г. Оренбург, ул. Космическая, 4	ИП Бабина Т.В.	8(3532) 36-87-94	+			+	+
г. Омск, ул. 5-я Кордная, 1	АСЦ «Вес-Трэйд»	8(3812) 577-092 8(3812) 576-329	+		+		
г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника- сервис»	8(3812) 36-74-01					+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 130	«Гарантийная ма- стерская»	8(3812) 36-42-02	+	+	+	+	
г. Орск, ул. Батумская, 25	«Айс-Сервис+»	8(3537) 37-23-83	+	+	+	+	+
г. Орск, пр. Ленина, 11	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(3537) 20-60-70	+	+	+	+	+
г. Орск, ул. Грозненская, 11-А	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(987) 796-00-19	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообде- лочная, 3, кор. Б	ООО «СК-Сервис»	8(342) 221-40-99	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 19, кор. 1	СЦ «Энерго-климат»	8(342) 240-88-88 8(342) 205-57-88	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 11	СЦ «Энергоклимат»	8(342) 240-93-35 8(342) 240-93-24		+			
г. Петрозаводск, ул. Северная, 11	«Алкор-Сервис»	8(8142) 78-06-93 8(8142) 70-65-48	+		+		
г. Прокопьевск, ул. Обручева, 39-5	ИП Сюткин В.В.	8(3846) 69-33-00	+	+	+	+	+
г. Псков, ул. Труда, 11	ООО «Ремонт и Сер- вис»	8 (8112)-53-86-30 8 (8112)-53-86-50	+		+		+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок, 13	Сервисный Центр	8(8793) 98-70-11 8-918-743-69-46	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Малиновского, 50-Е	Региональная Сер- висная Компания	8(47396) 48-911	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Простеева 18 стр.1	Региональная Сер- висная Компания	8(47396) 47-676	+	+	+	+	+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, 37 В	ООО «Максим- Сервис»	8(863) 250-47-77	+		+		

г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 7	«Алиса-Сервис»	8(863) 227-60-90 8(863) 299-00-50	+	+	+	+	+
г. Ростов-на-Дону ул. 50-летия Ростсельмаша, 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8(863) 21-92-112 8(800) 100-51-52	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, 11-А/17-А	ИП Иванов А.П.	8(906) 453-35-81	+		+		
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, 14	«Всё Для Дома»	8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы 12	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 22-04-77 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей, 21	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Пушкина, 14, кор. 1	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 76-88-01 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, 42-А	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 41-33-02	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Ленинградская, 100/ ул. Ленинская, 56	ООО «Спец-Мастер»	8(846) 990-37-51 8(846) 240-98-17	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Свободы, 149	ООО «СК-Сервис-Самара»	(846) 979-9-979	+	+	+	+	+
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, 197	ООО «Евросервис XXI»	8(812) 600-11-97	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, 41- А	ООО «Прогресс-Сервис»	8(812) 325-36-56 8(812) 325-36-57	+		+	+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, 11, 36-Н, лит. И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822-18-00 8(812) 320-06-61	+				
г. Саранск, ул. Садовая, 1	ООО «ТЕСТ-СЕРВИС»	8(8342) 23-05-91 8(8342) 47-48-59	+	+	+		
г. Саратов, ул. Большая Садовая, 95	ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»	8(8452) 52-81-21 8(8452) 52-83-84	+	+	+	+	+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, 253-А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95 8(496) 549-32-79	+	+		+	+
г. Серпухов, ул. Советская, 47	БЮРО РЕМОНТА «АЛЬФА-S»	8(963) 624-49-46				+	+
г. Смоленск, ул. Крупской, 44	СЦ «АТЛАНТ»	8(4812) 45-05-13 8(920) 333-09-44	+	+	+	+	+
г. Сочи, ул. Донская, 90	ООО «ДЭЛ»	8(8622) 55-51-19 8(8622) 55-01-08	+			+	+
г. Ставрополь, ул. Пушкина, 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, 15-Е, оф. 21	«Мир Климата»	8(8652) 95-53-68 8(8652) 95-61-90		+			

г. Ставрополь, пр. Буйнакского, 3/4	«Империя Климата»	8(8652) 44-88-66		+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, 1а	ЗАО «АВАНТАЖ-ИНФОРМ»	8(4725) 24-62-27 8(4725) 24-73-49	+	+	+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, 158	ООО «Сервис-Технос»	8(3473) 20-12-13 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+
г. Сыктывкар, Респуб. Коми, ул. Гаражная, 25	«ТехСервис»	8(8212) 22-95-29 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, 137-А	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
г. Тверь, б-р. Шмидта, 18	СЦ «СПЕКТР»	8(4822) 47-65-65 8(4822) 47-58-58	+	+	+	+	+
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59 8(918)147-02-03	+	+		+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, 2/2	АСЦ «БЫТ-СЕРВИС»	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41 8(8482) 22-71-85 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
г. Тула, пр. Ленина, 115 Б	ООО «Виксам»	8(910) 949-68-44 8(953) 182-61-82	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	СЦ «Пульсар»	8(3452) 75-95-08 8(3452) 20-82-65	+		+	+	
г. Тюмень, ул. Николая Зелинского, 24	СЦ «КАНИФОЛЬ»	8(9292) 69-56-60; 60-56-60- городск.	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Ватутина, 55	Сервисный Центр«Ваш Дом»	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422) 73-44-22 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+
г. Уфа, ул. Академика Королева, 6/1	ООО «Бирюса-сервис»	8(347) 236-57-07	+		+		
г. Уфа, пр-т. Салавата Юлаева, 59	«Импорт-сервис»	(347) 2281701	+		+	+	+
г. Уфа, ул. Мира, 7; ул. Менделеева, 153; пр. Октября, 42	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70 8(347) 241-62-02					+
г. Хасавюрт, ул. Махачкалинская, 70-А	«Техник-ise»	8(928) 048-93-10	+	+	+	+	+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, 15-А	«Телерадиотовары»	8(86391) 2-18-06	+		+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97 8(4942) 63-20-98	+		+		

г. Челябинск, ул. Производственная, 8Б	Рембыттехника	8(351) 239-39-34 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 57 В, оф. 3	ООО РСЦ «Подобус»	8(351) 225-13-13 8(351) 236-12-40	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, 340-В	АСЦ «ЮГ-СЕРВИС»	8(8782) 27-30-60 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомайская, 48, оф. 11	АСЦ «Мак.Сим. »	8(8782) 25-04-66 8(8782) 25-19-15	+	+	+	+	+
г. Черкесск, Пятигорское шоссе, 13	СЦ «КАВКАЗ-СЕРВИС»	8(8782) 23-91-26 8(928) 385-22-42	+	+	+	+	+
г. Чита, ул. Токмакова, 33	«Центрбытсервис»	8(3022) 36-39-36 8(3022) 36-39-32	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, 1	ТехноСервис	8(904) 345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, 21-А	«СКВ Сервис»	8(84722) 9-52-07 8(937) 469-52-07	+	+	+	+	+
г. Энгельс, ул. Петровская, 57	«Ремонт-сервис»	8(8453) 55-80-89 8(964) 848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, 12	ООО «Трио-Сервис»	8(4852) 25-94-83	+		+		

## **МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

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

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

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

### **Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:**

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи uszkodження, викликані влученням всередину рідини, пилу, комах і інших сторонніх предметів.
5. Виріб має uszkodження, 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, витратних матеріалів і т. д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використуваної води.
9. Виріб має uszkodження, чи uszkodження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має uszkodження приладдя 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).
11. Дефект виник внаслідок некоректного встановлення виробу не спеціалістами уповноваженого сервісного центру постачальника.

*Примітка: виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.*

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

**Перелік сервісних центрів постійно змінюється. Переглянути актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502**

Місто, Адреса АСЦ	Назва АСЦ	№ телефона							
			Аудіо-Відео техніка (АВ)	Мала побутова техніка (МПП)	Велика побутова техніка (ВПТ)	Кондиціонери	Холодильники, лап	Газові таганки	ІТ-техніка
Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(06442) 9-11-37 (099) 052-10-01	+	+	+	+	+	+	+
Біла Церква, бул. Олександрійський (50- років Перемоги), 82	Маяк-сервіс (ФОП Паппа Ю.К.)	(04563) 6-84-13	+	+	+	+	+	+	+
Бердичів, вул. Житомирсь- ка, 57	Євросервіс	(04143) 4-06-36	+	+	+	-	+	+	+
Берегове, вул. І. Франка 43	ФОП Пруніца	(03141) 4-34-32	+	+	+	-	-	+	+
Вінниця, вул. Енергетична, 3а	ВФ ТОВ Лотос	(0432) 69-95-73, (067) 622-56-62	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пров. Костя Широцького, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57 (0432) 64-26-22	-	+	+	-	-	-	-
Вінниця, вул. Космонавтів, 53	ФОП Призюк	(0432)-523509, 465590	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг- Сервіс	(0432) 46-43-93 (0432) 46-82-13 (0432) 51-92-54 (067)-4304472	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, пр. Олександра Поля (Кі- рова), 59	ТОВ Лотос	(0562)-346705, (0562)-312957	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, вул. Олеся Гонча- ра, 6	Дінек-сервіс	(056) 735-63-28 (056) 735-63-25	+	+	+	-	-	+	+
Дніпро, вул. Коротка, 41-А, р-н Індустріальний	АСЦ Універсал- сервіс	(056) 790-04-60	+	+	+	+	+	+	+
Донецьк, вул. Університетська, 75	IQ Service	(050) 940-00-61, (063) 940-00-61, (062) 213-00-61	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська 11	СЦ Коваль (Єв- росервіс)	(0412) 555-515, (093) 461-95-96	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-Сервіс	(0412) 471568, (067) 4115812	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Комерційна, 4, офіс 222	Мельник	(0412) 482425, (067) 4102198	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Новий буль- вар, 7	Техносервіс Сфера	(0412) 445-100, (096) 908-77-95	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЗФ ТОВ Лотос	(061) 787-50-51	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Грязнова, 67	ПП Електротех- ніка	(0612) 12-03-03 2120068	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Жаботинського, 50	"Ремпобутсервіс" (ФОП Калашник	(0612) 12-54-90, (0612) 20-03-22,	+	+	+	+	+	+	-

	Г.В.)	(0612) 20-97-64, (0612) 20-97-65, (067) 631-10-81								
Івано-Франківськ, вул. Нова, 19-А	Бріз ЛТД	(0342) 55-95-25 (0342) 75-07-77	+	+	+	+	+	+	+	+
Канів, вул. Енергетиків (Леніна), 179	М-Н Сатурн	(067) 490-54-04	+	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Бориспільська 9, корп 57	Аматі-Сервіс	(044) 369-50-01	+	+	+	-	+	+	+	+
Київ, вул. Новоконстянтинів- ська, 1-Б	ПП Михайленко О.А.	(044) 591-11-90	+	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кірово- град), вул. Короленко,2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23 (0522) 27-80-02 (0522) 27-33-00	+	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кірово- град), вул. Чорновола, 1-В	Європобуттех (ПП Денисенко)	(0522) 27-28-40 (0522) 27-76-67	+	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бріз ЛТД	(097) 776-67-70 (097) 264-21-67	+	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, вул. Безнощенко, 10	ФОП Гусев В.О.	(06272) 2-62-23 (06272) 2-21-86 (050) 279-68-16	+	+	+	-	-	+	+	+
Коростень, вул. Жори Кудаківа, 2-В	ПП Муровицькі	(04142) 5-05-04	+	+	+	+	+	+	+	+
Подільськ (Котовськ) Котовськ, вул. Соборна, 192-Б	ТОВ Схід Сервіс Центр	(04862) 22-9-22 (050) 333-86-39	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	Елма Сервіс	(06264) 5-93-89 (06264) 8-85-97	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Ринкова, 20	Сатурн-Донбас	(050) 973-20-14	+	+	+	-	-	+	+	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	Сатурн- Краматорськ	(0626) 41-21-34 (067) 255-79-90	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, ул. Ярослава Мудрого (19 Партз'їзду) 67	Крам сервіс	(050) 473-56-12	+	+	+	+	+	+	+	+
Кременчук, вул. Академіка Мяслова (Радянська) , 44, офіс 2	ФОП Дашко І.В.	(05366)-39192, (096)-446-7106, (066)-2304471	+	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, вул. Соборності (Косіора), 64/7	КРФ ТОВ Лотос	(056) 440-07-79 (056) 440-01-19	+	+	+	+	+	+	+	+
Куп'янськ, пл. Центральна, 38-А	ФОП Щербак О.В.	(099) 2237998	+	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Ківерцівська	"Склад-магазин Сатурн" (ФОП	(0332) 290-752	+	+	+	+	+	+	+	+



	Соловійов Р.Є.)									
Луцьк, вул. Перемоги, 24	ПП СЦ Сервіс- Майстер	(0332) 78-56-24, (0332) 78-56-25	+	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Шараневича, 28	Росімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77	+	+	+	-	+	+	+	+
Львів, вул. Червоної калини, 106	Захід холод сервіс	(032) 222-87-10 (032) 344-72-24	+	+	+	+	+	+	+	+
Макіївка, вул. Тайожна, 1К	Скіф АСЦ	(0623) 41-37-58	+	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, бул. Меотіди (50-років Жовтня), 32/18	Марф ТОВ Ло- тос	(0629) 49-60-05 (0629) 49-30-06	+	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ Реалсервіс	(098) 312-26-28 (095) 028-26-28	+	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Будівельників, 84	Глобалтек	(0629) 49-18-81 (067) 597-56-15	+	+	+	+	+	+	+	+
Мелітополь, вул. Гетьмана Сагайдачного (Фрунзе), 42	АСЦ Компроміс	(0619) 44-44-00 (067) 858-83-21	+	+	+	+	+	+	+	+
Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	Скормаг-Сервіс	(04337) 6-48-47 (0432) 46-82-13	+	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1а	Сигнал	(03131)-5-60-96, (099) 262-11-18	+	+	+	-	-	+	+	+
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	ТСЦ Аладін	(0512) 47-04-96 (0512) 47-83-48	+	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньоквартальний проїзд, 2	НФ ТОВ Лотос	(0512) 58-06-47 (0512) 58-06-46	-	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Озерна, 17Б	АСЦ ТОВ фірма "Аладдин"	(0512) 58-21-80 (067) 517-05-70 (066) 705-64-44	-	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Севастопольська, 65/3	ТОВ УТК Веда	(0512) 464-2-43, 464-0-53, 465-5- 59	-	-	-	+	+	+	+	+
Нікополь, вул. Електрометалургів, 54	Лікс	(066) 463-60-44	+	+	+	+	+	+	+	+
Нікополь, Вул. Шевченко, 189	(0566) 688-563, (050) 58-00-296	Рейнфорд АСЦ	+	+	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка, вул. Заводська, 38	Стародубець А.В.	(095) 724-72-66 (067) 117-48-06	+	+	+	-	-	+	+	+
Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД Кожедуб О.С	(04141) 5-20-10	+	+	+	+	+	+	+	+
Новомосковськ, вул. Сучкова, 54	ТОВ Лотос	(05693) 7-57-96	+	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Щоголева, 14	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП Кушнір	(0482) 39-06-18 (094) 839-06-18	+	+	+	-	-	-	+	+

Одеса, вул. Л. Шмідта, 21	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Новосельського, 66 (Тобольського, 2)	Ремус	(048) 731-77-03 (048) 731-77-04	+	+	+	-	-	+	+
Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	АСЦ Інтерсервіс	(05632) 6-15-54, (066) 95-09-132, (067) 63-08-242	+	+	+	+	+	+	+
Пологи, вул. (Державна) Пролетар- ська, 75	Дивосервіс	(096) 284-08-36 (066) 085-75-39	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	ПФ ТОВ Лотос	(0532) 69-42-62 (099) 60-14-24, (067) 63-06-023	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Європейська, 66	НВТОВ "Пром- електроніка"	(0532) 61-56-21	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Зеньківська, 21	Аматі-Сервіс	(0532) 69-09-46	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, (вул. Ветеранська) вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(04637) 3-85-95 (095) 886-21-99 (063) 597-41-27 (067) 272-57-51	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, вул. Київська 371-А	Аматі-Сервіс	(04637) 5-39-82	+	+	+	+	+	-	-
Рівне, вул. Тиха,12	Електроніка- сервіс	(0362) 26-65-85	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, пров. Робочий, 5	Рубікон	(0362) 43-33-40 (067) 360-42-42	-	-	+	+	+	-	-
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б\10	КП "Телерадіо- сервіс"	(03245) 5-83-81	+	+	+	+	+	+	+
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	ПП Панченко	(096) 340-06-96	+	+	+	-	-	+	+
Суми, вул. Петропавлівська 86/1	СЦ Ельф	(0542) 660-300, 650-340, 655-510	+	+	+	+	+	+	+
Тернопіль, вул. Чалдаєва,2	АСЦ Сем (Саму- ляк)	(067) 357-63-78 (050) 512-48-87	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Успенська (Ленінської іскри) 1/24	Електро-сервіс	(04744) 4-66-14 (04744) 4-61-34	+	+	+	-	-	+	+
Ужгород, вул. Легоцького, 3, корпус 2	Ремонт домаш- ньої техніки АСЦ	(0312) 65-42-66 (099) 557-53-07	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	ПП «Тевяшов»	(057) 734-97-24 (057) 712-51-81	+	+	+	+	-	+	+
Харків, вул. Бакуліна, 12	ФОП Горбенко А.І.	(057) 717-13-39 (057) 702-16-20	+	+	+	-	-	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18, (Кашена-Марселя, 42 А)	ПП Саванов	(096) 595-37-46	+	+	+	-	-	+	+
Херсон, вул. Соборна (Ле- ніна), 35	ПП Командин	(0552) 42-02-35	-	-	-	+	-	-	-

Херсон, пр. 200 років Херсона, 9	ХФ ТОВ Лотос	(0552) 43-40-40 (050) 494-60-43	+	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	ТТЦ Електроніка (ФОП Токар Ю.І.)	(0552) 29-60-42	+	+	+	-	-	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	Орбіта-Ікстал	(0382) 66-45-01 (063) 075-08-89	+	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 8	Радіодонор АСЦ	(0382) 70-47-00 (0382) 70-47-07 (03822) 66-46-16	+	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон	(0382) 78-37-73 (0382) 78-37-55	+	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Громова, 146, офіс 102	Техно-холод	(0472) 56-34-78 (0472) 50-03-54 (0472) 56-42-16 (096) 505-63-63	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійської дивізії, 1	ТОВ Вена	(0462)-601585	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 76	ФОП Блошко Є.І.	(0372) 55-48-69 (050) 434-55-29	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Головна, 265/А	СЦ ЧП Гринчук	(0372) 58-43-01	+	+	+	+	+	+	+	+
Шепетівка, вул. Некрасова, 3	Рубікон	(03840) 4-00-17 (067) 360-16-32	+	+	+	-	-	+	+	+

Город	Юр лицо	Название СЦ	Адрес СЦ	Телефон СЦ
Алматы	ТОО Classic Service	Classic Service	Щепкина ул., 35А	(7273) 09-75-15
Астана	ИП Видякин	Жана Жулдыз	Богенбая пр., 23/1, оф.16	(7172) 30-56-66
Караганда	ИП Левин	Прогресс	мкр. Гульдер, 1-1	(7212) 33-18-21
Кокшетау	ПК Промавто-матика	Промавто-матика	Северная ул., 33	(7162) 25-49-72
Талдыкорган	ИП «MEGA-сервис»	MEGACервис	Алдабергенова ул., 149	(7282) 390839
Актобе	ТОО Авис Медиа Сервис	Авис Медиа Сервис	Алия Молдагулова ул., 5	(7132) 51-88-89, 90-89-00
Тараз	ИП Михальчук	ИП Михальчук	Толе-би ул., 51	(7262) 45-13-56
Уральск	ТОО AV Service	AV Service	Абулхаир хана пр., 51	(7112) 93-99-49
Экибастуз	ТОО Электрон Сервис Центр	ТОО Электрон Сервис Центр	Строительная ул., 34	(7187) 22-22-23
Оскемен	ИП Ермаков	ИП Ермаков	Ворошилова ул., 183	(7232) 52-10-90
Костанай	ТОО Норд Трейдинг	Норд Трейдинг	Павлова ул., 50	(7142) 50-03-25
Темиртау	ТОО Сервисный центр Огма	Огма	Горка Дружбы ул., 6/1	(7213) 90-44-46
Семей	ТОО Дельта	Дельта	8 Марта ул., 85	(7222) 54-02-73
Павлодар	ИП Маковецкий	Диатэкс	Академика Сатпаева ул., 33	(7182) 62-49-00
Атырау	ИП DSD Group	DSD Сервис	Абдрахманова ул., 11	(7122) 49-32-88

## Гарантийный талон (для территории Республики Казахстан)

(Кепілдікті талон)

Настоящая гарантия действительна при заполнении продавцом всех полей таблицы и наличии подписи покупателя

(Осы кепілдікті талон кестенің барлық жолдарын толтырғанда және алушының қолы бар болған жағдайда жарамдық)

<b>Модель № (Үлгі №)</b>	<b>Дата приобретения (Алынған күні)</b>	
<b>Серийный номер (Сериялық нөмері)</b>	<b>ФИО и подпись покупателя (Сатып алушы аты-жөні және қолы)</b>	
<b>Название и юридический адрес продающей организации (Сататын ұйымның заңды мекенжайы мен атауы)</b>	<b>Подпись продавца (Саты алушы қолы)</b>	<b>Печать продающей организации (Сататын ұйым мөрі)</b>

---

«Saturn» предоставляет гарантию сроком на 2 года со дня приобретения изделия.

При покупке непременно требуйте в Вашем присутствии проверки работоспособности изделия, его внешнего вида и комплектности, а также корректного заполнения гарантийного талона установленного образца НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ. В случае отсутствия у вас гарантийного талона Вы НЕ можете рассчитывать на бесплатный гарантийный ремонт.

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная и бережная эксплуатация в соответствии с условиями и требованиями инструкции по эксплуатации, здравым смыслом, а так же отсутствие механических повреждений.

Гарантия распространяется на все производственные дефекты, выявленные в течение гарантийного срока. В этот период любые дефектные части подлежат бесплатной замене.

Гарантия не распространяется на:

расходные материалы и аксессуары (фильтры, сетки, ножи, мешки, картриджи, насадки и т.п.);

механические повреждения (трещины, сколы, разломы и т.п.); повреждения, вызванные использованием изделия в производственных целях, выходящих за рамки бытовых нужд;

повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно);

дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, сель, землетрясение, наводнение, удар молнии, неисправность электрической сети, и др.);

повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его элементов;

изделия, подвергавшиеся ремонту в сторонних организациях или у частных лиц, кроме как в уполномоченных сервисных центрах.

Потребитель обладает всеми правами, предусмотренными Законом «О защите прав потребителей».

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, in the absence of the payment document proving the purchasing fact, 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.

Complex home appliances should be installed by supplier's authorized service centers, authorized specialists. In the case of a malfunction of the home appliance because of incorrect installation, the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of fault diagnostics if necessary.

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, v případě nepřítomnosti platebních dokumentů, který potvrzují nákup, 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.

Instalace komplexní spotřebiče musí být provedena autorizovaným servisním střediskem, specialistou. V případě poruchy v důsledku nesprávné instalace výrobku, kupující je povinen uhradit náklady na výjezd (volání) odborný, pokud je to nezbytné, a náklady na diagnostiku poruch.

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, при отсутствии расчетного документа, свидетельствующего факт покупки, 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.

Установка сложных бытовых приборов должна осуществляться уполномоченными поставщиком сервисными центрами, специалистами. В случае возникновения поломки по причине некорректной установки изделия покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

UA

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

**При придбанні виробу  
вимагайте його перевірки у Вашій присутності,  
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ,  
що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований,  
гарантийний 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, при відсутності розрахункового документу, що засвідчує факт покупки, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться! Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.



# Saturn®

**WARRANTY COUPON**

**ZÁRUČNÍ LIST**

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН**

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O.  
TISKARSKA 563/6, 108 00, PRAGUE, CZECH REPUBLIC

**Model/Артикул/Артикул**

**Serial number/Sériové číslo/Серийный номер/Серийний 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 terms 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 vnějšík 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.

**ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ\***

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	ПІБ та підпис майстра	
			ПІБ та підпис споживача**	

\*Побутові прилади, для введення в експлуатацію котрих необхідні установочні, монтажні роботи, повинні вводитись в експлуатацію уповноваженими спеціалістами сервісних центрів постачальника. В разі виникнення несправності виробу з причини некоректної установки, виріб може бути знятий з гарантійного обслуговування, а покупець повинен сплатити вартість візду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

**ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Дата прийому в ремонт	Заявлений споживачем недолік	№ наряду	Назва організації, СЦ	Перелік виконаних робіт	Перелік встановлених запчастин	Дата завершення ремонту	ПІБ та підпис майстра	
							ПІБ та підпис споживача**	

\*\* Підпис споживача свідчить про прийняття виробу в робочому стані.

**ОТМЕТКИ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ \***

Дата установки	Название организации, СЦ	№ наряда	ФИО и подпись мастера	
			ФИО и подпись потребителя **	

\*Бытовые приборы, для ввода в эксплуатацию которых необходимы установочные, монтажные работы, должны вводиться в эксплуатацию уполномоченными специалистами сервисных центров поставщика. В случае возникновения неисправности по причине некорректной установки, изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, а покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

**ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Дата приема в ремонт	Заявленный потребителем недостаток	№ наряда	Название организации, СЦ	Перечень выполненных работ	Перечень установленных запчастей	Дата завершения монтажа	ФИО и подпись мастера	
							ФИО и подпись потребителя**	

\*\* Подпись потребителя свидетельствует о приеме изделия в рабочий состоянии.

**NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE\***

Installation date	Name of organization, Service Center	Order №	Repairer`s surname, name, patronymic and signature
			Client's surname, name, patronymic and signature **

\*Household appliances for commissioning of which installation and mounting works are required should be commissioned by the supplier's authorized service center specialists. In case of a malfunction of the product because of incorrect installation, the product may become invalid for warranty service, and the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of a fault diagnostics if necessary.

**NOTES ABOUT CARRYING OUT SERVICE MAINTENANCE**

Date of receipt for repair	Client's declared problem	Order №	Name of organization, Service Center	List of performed work	List of installed spare parts	The repair end date	Repairer`s surname, name, patronymic and signature
							Client's surname, name, patronymic and signature **

\*\* Client's signature certifies the appliance's receipt at a working condition.



# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....  
Date of sale/Дата продажу/Дата про-  
дажи/.....

Serial number/Серійний номер/  
Серійний номер

Name of the Trade Company and  
Stamp/ Назва торгової організації і  
штамп/Наименование торговой орга-  
низации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,  
surname/Адреса, телефон, ПІБ сложи-  
вача/Адрес, телефон, ФИО потребите-  
ля.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата  
приема

Date of Return/Дата видачі  
Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/  
Печатка сервісного центру, підпис  
Печать сервісного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

COUPON 1

# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....  
Date of sale/Дата продажу/Дата про-  
дажи/.....

Serial number/Серійний номер/  
Серійний номер

Name of the Trade Company and  
Stamp/ Назва торгової організації і  
штамп/Наименование торговой орга-  
низации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,  
surname/Адреса, телефон, ПІБ сложи-  
вача/Адрес, телефон, ФИО потребите-  
ля.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата  
приема

Date of Return/Дата видачі  
Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/  
Печатка сервісного центру, підпис  
Печать сервісного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

COUPON 2

# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....  
Date of sale/Дата продажу/Дата про-  
дажи/.....

Serial number/Серійний номер/  
Серійний номер

Name of the Trade Company and  
Stamp/ Назва торгової організації і  
штамп/Наименование торговой орга-  
низации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,  
surname/Адреса, телефон, ПІБ сложи-  
вача/Адрес, телефон, ФИО потребите-  
ля.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата  
приема

Date of Return/Дата видачі  
Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/  
Печатка сервісного центру, підпис  
Печать сервісного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

COUPON 3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України  
Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.