

# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST-EC0121**

**BREAD MAKER**



GB

## BREAD MAKER

### Dear Buyer!

**We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn».**

**We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.**

**Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.**

**If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.**

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

### IMPORTANT SAFEGUARDS:

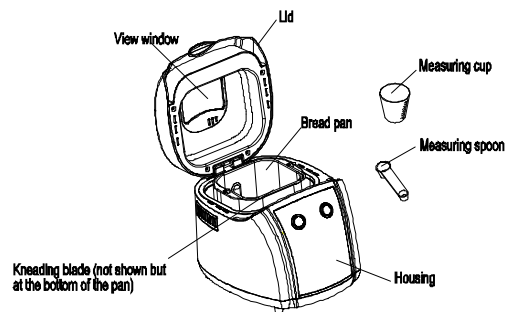
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and un-

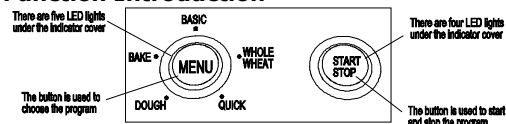
derstand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

10. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. Do not use outdoors.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;– farm houses;– by clients in hotels, motels and other residential type environments;– bed and breakfast type environments.
22. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
23. Save these instructions

### Know your bread maker



## Function Introduction



## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and the indicating light the Basic program is on. It is the default setting.

## START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the "START/STOP" button once. A short beep will be heard and the program starts. Any other button is inactivated except the "START/STOP" button after a program has begun.

To stop the program, press the "START/STOP" button for about 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

## MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button discontinuously the 5 menus will be cycled to be indicated by the LED under the indicator cover. Select your desired program. The functions of 5 menus will be explained below.

1. Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. The time of this setting is three hours.

3. Quick: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

4. Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

5. Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

Note: The operating time of every setting:

1. Basic	3:00
2. Whole wheat	3:40
3. Quick	1:38
4. Dough	1:30
5. BAKE	0:30

## KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. When bread is kept warm, four LED lights under the Start/stop button are twinkling.

If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

## MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 5-8 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 5-8 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, but if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning .

## ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

## WARNING INDICATION:

1. The five LED lights under the "MENU" button are twinkling, while the buzzer keep beep, it indicates the temperature inside is still too high or the sensor is disconnect. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes, or connect the sensor.

## For the first use

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is

normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

## How to make bread

1. Place the pan in position, then press down and turn clockwise until they click in correct position. Fix, the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour ,and finally the liquid to get a better kneading result.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the **START/STOP** button to start working.

7. For the program of **BASIC**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

8. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

**Caution: the Bread pan and bread**

**may be very hot! Always handle with care.**

9. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

10. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

11. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

12. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then shut power supply down.

13. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

**Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.**

## Special introduction For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

## Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth; please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any Abrasive cleaner to clean as this would

degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

4. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

**Introduction of bread ingredients**

**1. Bread flour**  
Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

**2. Plain flour**  
Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

**3. Whole wheat flour**  
Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten  
Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

**4. Black wheat flour**  
Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

**5. Cake powder**  
Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas ,growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

**6. Corn flour and oatmeal flour**  
Corn flour and oat flour are made by

grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

**7. Sugar**  
Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

**8. Yeast**  
Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. however, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp .active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast  
1.5 tsp .active dry yeast =1 tsp. instant yeast  
2 tsp .active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast  
Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup  
(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.  
(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.  
(4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

**9. Salt**  
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

**10. Egg**  
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

**11. Grease, butter and vegetable oil**  
grease can make bread be soft and

delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

**12. Baking powder**  
Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

**13. Soda**  
The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

**14. Water and other liquid**  
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

**Ingredients weight**  
One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

**1. Weighing liquid ingredients**  
Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

**2. Measure dry powder**  
Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

**3. Ingredient sequence**  
The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When Placing the

ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

**Trouble shooting guide**

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for

			10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1. Selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2. After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't	Bread pan is fixed improperly or dough is too large	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made ac-

	stirred	to be stirred	ording to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
		No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
8	Bread size is too small or bread has no rise		
9	Dough is so large to overflow bread	The amount of liquids is so much as to make	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

	pan	dough soft and yeast is also excessive.	
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. too much flour or short of water 2. too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce flour or increase water
			Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Water temperature is too high	Check water temperature

13	Bread surface is adhered to dry powder	1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. Stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press <b>start/stop</b> to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

**Specification**

Power:	530 W
Working voltage:	220-230 V
Working frequency:	50 Hz
Rated current:	2.4 A

**Set**

Bread maker	1pc
Instruction manual	1pc
Warranty card	1pc
Cooking book	1 pc
Package	1pc



**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**  
You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

equipments to an appropriate waste disposal centre.

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



**ХЛЕБОПЕЧКА**

**Уважаемый покупатель! Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**

**Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.**

**Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.**

Перед использованием прочитайте инструкцию и сохраните на будущее.

При использовании электрооборудования необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

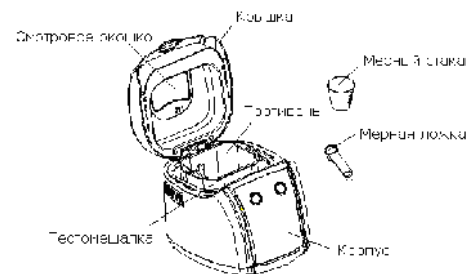
1. Полностью прочитайте инструкцию.
2. Перед использованием убедитесь, что технические характеристики вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем.
3. Не используйте хлебопечку с поврежденным шнуром питания или сетевой вилкой, а также при обнаружении неполадок или повреждений. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта.

4. Не касайтесь горячей поверхности устройства.
5. Избегайте контакта шнура питания, штепсельной вилки и корпуса устройства с водой или другими жидкостями.
6. Отключите устройство от сети, если не используете его, перед сменой или заменой составных частей и очисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
8. Использование дополнительных комплектующих, не рекомендованных изготовителем прибора, так как это может стать причиной травм.
9. Устройство не предназначено 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 устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

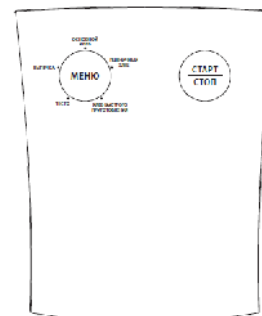
10. Необходимо внимательно следить за хлебопечкой, если она используется возле детей.
11. Не размещайте хлебопечку вблизи или на горячей газовой или электрической плите или в нагретой духовке.
12. Чрезвычайная осторожность требуется при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не касайтесь вращающихся частей хлебопечи в процессе приготовления хлеба.
14. Никогда не включайте прибор без должным образом заполненных ингредиентов.
15. Аккуратно извлекайте поддон для хлеба, небрежное обращение может повредить его.
16. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки - это может стать причиной короткого замыкания.
17. Для обеспечения нормальной вентиляции и избежания риска возникновения пожара никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другим материалом. Если хлебопечка накрыта, возможно ее возгорание.
18. Чтобы отключить, установите регулятор в положение OFF (ВЫКЛ.), затем отключите от сети.
19. Не используйте прибор в каких-либо других целях, кроме указанных в данной инструкции.
20. Устройство поставляется с заземленной вилкой. Убедитесь, что розетки сети также заземлены.

21. Данное устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве, а также:
  - в помещениях, отведенных для питания персонала (в магазинах, офисах и т.д);
  - для использования клиентами в гостиницах, отелях, а также других заведениях, предназначенных для проживания.
22. Не используйте хлебопечку вне помещения.
23. Сохраните инструкцию.

**для БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
**Описание**



**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



**ВКЛЮЧЕНИЕ**

После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится надпись "Basic". Это установка по умолчанию.

**СТАРТ /СТОП**

Запуск и завершение выбранной программы для выпекания. Для включения программы нажмите кнопку "Старт/Стоп". При этом раздастся короткий звуковой сигнал и программа включится. После включения кнопки "Старт/Стоп" все другие кнопки становятся неактивными. Для остановки программы нажимайте кнопку "Старт/Стоп" в течение при-

близительно 3 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа была выключена. Эта функция предотвращает случайное вмешательство в выполнение программы.

**МЕНЮ**

Используется для установки различных программ, которые изменяются при каждом нажатии (нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом). При непрерывном нажатии 5 меню будут появляться в циклическом порядке на светодиодном индикаторе. Выберите необходимую программу. Описание 5 функций:

1. **Основной хлеб:** вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба. Можно добавлять разные ингредиенты для усиления вкуса.
2. **Пшеничный хлеб:** вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Функция с более длительным подогревом позволяет муке из цельного зерна впитать влагу. При этом нежелательно использование функции задержки выпекания. Время приготовления хлеба - три часа.

3. **Хлеб быстрого приготовления:** вымешивание теста, подъем теста и выпекание с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста. Хлеб, испеченный таким способом, обычно не поднимается до больших размеров и имеет плотную структуру.

4. **Тесто:** вымешивание и подъем теста без выпекания. Готовое тесто используйте для приготовления булочек, пиццы и т.д.

5. **Выпечка:** Только выпекание, без вымешивания и подъема. Используется также для увеличения времени выпекания при определенных условиях.

**Примечание:** Время работы для каждой программы:

1. Основной хлеб	3:00
2. Пшеничный хлеб	3:40
3. Хлеб быстрого приготовления	1:38
4. Тесто	1:30
5. Выпечка	0:30

**АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ**

Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания.

Если хлеб начал автоматически подогреваться, на светодиодном дисплее под кнопкой Старт/Стоп будут мигать 4 индикатора.

Во время автоподогрева, если вы захотите извлечь хлеб, нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы отключить программу.



## ПАМЯТЬ

Если во время приготовления пропадет электричество, автоматическое приготовление продолжится через 5-8 минут, даже без нажатия кнопки "Старт/Стоп". Если электричества нет больше 5-8 минут, хлебопечку нужно включить самостоятельно. Но если тесто в процессе замешивания, нужно нажать кнопку "Старт/Стоп" для запуска программы с начала.

## УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Хлебопечку может работать при различных температурах, однако при низкой температуре тесто может подниматься не так хорошо, что повлияет на его размер и структуру. Рекомендуемая температура помещения от +15°C до +34°C.

## ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ:

Если после запуска программы под командой меню на дисплее мигает 5 индикаторов вместе со звуковым сигналом, это означает, что температура внутри слишком высока или отключен датчик. Программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10 - 20 минут.

## ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

При первом включении устройство может издавать легкий дым и характерный запах. Это нормальное явление – оно вскоре прекратится. Обеспечьте для хлебопечки надлежащее вентилирование.

1. Убедитесь в наличии и исправности всех элементов.
2. Очистите все элементы согласно главе «УХОД И ОЧИСТКА»
3. Включите программу «Выпекание» и прогревайте без ингредиентов в течение 10 минут. После охлаждения очистите еще раз.
4. Высушите все элементы и соберите, аппарат готов к эксплуатации.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы. Перед установкой тестомешалки рекомендуется заполнить отверстие маргарином или другим жиром, это позволит снизить уровень прилипания теста к лопастям тестомешалки

2. Добавьте ингредиенты в противень. Придерживайтесь рецепта. Обычно, в первую очередь, заливается вода или жидкость, затем добавляется сахар,

соль и мука, в конце добавляются дрожжи или разрыхлитель.

Примечание: см. рецепт приготовления при добавлении больших количеств муки и дрожжей.

3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке с одной стороны и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.

4. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети

5. Нажмите кнопку МЕНЮ, для выбора желаемой программы.

6. Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.

7. Процесс приготовления по программе Основной хлеб сопровождается длинным звуковым сигналом. Это говорит о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия. Это нормально.

8. 10 звуковых сигналов сообщат об окончании процесса выпекания. Нажимайте и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП около 3-5 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки, прокрутите противень против часовой стрелки и аккуратно выньте его из хлебопечки.

**Внимание: помните о том, что противень и хлеб могут быть очень горячими, будьте осторожны.**

**Всегда используйте прихватки.**

9. Перед извлечением хлеба дайте противню остыть. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.

10. Переверните противень вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.

11. Аккуратно извлеките хлеб и охладите в течение 20 минут.

12. Если в момент завершения выпекания вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка СТАРТ/СТОП, хлеб будет автоматически подогреться в течение 1 часа.

13. Отключайте шнур питания от сети, если не используете аппарат долгое время.

*Внимание: перед нарезанием хлеба, отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, помните, что температура слишком высока.*

## ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Быстрое выпекание  
При выпекании хлеба ускоренным способом применяются пищевая сода и

разрыхлитель, активируемые жидкостью и высокой температурой. Для улучшения вкусовых качеств рекомендуется загружать жидкость на дно противня, а сыпучие ингредиенты сверху. При первоначальном вымешивании теста сыпучие ингредиенты могут плохо размешаться и остаться в уголках противня. В этом случае отделите сыпучие ингредиенты от стенок при помощи шпателя.

## ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой всегда отключайте прибор от сети и дайте ему охладиться.

1. Противень: протрите противень внутри и снаружи при помощи мягкой ткани. Не используйте для протирания грубые и абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью высушите противень перед установкой.

2. Тестомешалка: если у вас возникли трудности при извлечении тестомешалки из вала, налейте в противень теплой воды и дайте пригревшему хлебу откиснуть 30 минут. Тестомешалка легко извлекается для очистки. Протрите при помощи мягкой влажной ткани. Тестомешалка и противень предназначены для мытья в посудомоечной машине.

3. Корпус: аккуратно протрите корпус влажной тканью. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить поверхность. Не погружайте корпус в воду.

4. Перед тем, как упаковывать хлебопечку для хранения, дайте ей полностью остыть, очистите ее и закройте крышку.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

### 1. Мука для хлеба

Мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины (также называется мукой с высоким содержанием клейковины и белков), обладает высокой эластичностью. Мука с более высоким содержанием клейковины позволяет выпекать хлеб большого размера. Мука является наиболее важным ингредиентом для приготовления хлеба.

### 2. Обычная мука

Получается путем смешивания тщательно отобранных твердых и мягких сортов пшеницы, используется для быстрого выпекания хлеба и приготовления кексов.

### 3. Мука из цельного зерна

Муку из цельного зерна получают из зерна. Мука из цельного зерна содержит больше клейковины и питательных веществ. Мука из цельного зерна тяжелее и более питательная,

чем обычная мука. Хлеб, приготовленный из такой муки обычно не-больших размеров. Многие рецепты предлагают смешивание обычной муки с мукой из цельного зерна для достижения лучшего результата выпекания.

### 4. Мука грубого помола

Мука грубого помола по структуре напоминает муку из цельного зерна. Для достижения нормального подъема теста необходимо комбинировать муку грубого помола с мукой для хлеба.

### 5. Самоподнимающаяся мука

Этот вид муки, с содержанием разрыхлителя для теста, используется в основном для приготовления тортов.

### 6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают из помолы кукурузы и овса соответственно. Используется для усиления вкусовых качеств хлеба из муки грубого помола.

### 7. Сахар

Сахар является важным компонентом для придания продукту сладкого вкуса и цвета. Также он очень важен для брожения дрожжей как питательного вещества. Наиболее распространен белый сахар. Реже используются коричневый сахар или сахарная пудра.

### 8. Дрожжи

Дрожжи вырабатывают углекислый газ. Он придает тесту объем и рыхлость. При этом для более быстрого брожения дрожжей необходим углевод в сахаре и мука как питательное вещество.

1 чайная ложка активных сушёных дрожжей = 3/4 чайных ложки растворимых дрожжей.

1,5 чайных ложек активных сушёных дрожжей = 1 чайная ложка растворимых дрожжей.

2 чайных ложки активных сушёных дрожжей = 1,5 чайные ложки растворимых дрожжей.

Хранить дрожжи следует в холодильнике, не подвергать воздействию высокой температуры. Перед употреблением проверьте срок годности и срок хранения. После каждого использования храните дрожжи в холодильнике. Испорченные дрожжи чаще всего становятся причиной не поднявшегося теста.

### Определение годности дрожжей:

(1) залейте в емкость 1/2 стакана теплой воды (45°C-50°C) в мерный стакан.

(2) добавьте 1 чайную ложку сахара в стакан и размешайте, сверху добавьте 2 чайные ложки дрожжей.

(3) оставьте мерный стакан в теплом месте на 10 минут. Не взбалтывайте воду.

(4) дрожжи должны вспениться и увеличиться в размере. Если этого не

произошло, дрожжи не пригодны для употребления.

### 9. Соль

Соль является важной вкусовой добавкой, а также необходимым компонентом для образования корочки. Однако соль может плохо влиять на процесс подъема дрожжей. Не используйте очень много соли. Вы можете совсем отказаться от использования соли, тогда ваш хлеб будет значительно больше в размере.

### 10. Яйца

Яйца делают хлеб питательным и большим в размере, придают особый вкус. При использовании, нужно очистить яйца от скорлупы и размешать.

### 11. Жир, сливочное и растительное масло

Жир придает хлебу мягкость и позволяет продлить срок хранения. Сливочное масло, перед добавлением в тесто, следует растопить или нарезать маленькими кусочками.

### 12. Разрыхлитель для теста

Разрыхлитель для теста обычно используется для приготовления хлеба по ускоренной программе. Так как нет необходимости для подъема хлеба, образующийся воздух смягчает структуру хлеба.

### 13. Сода

Имеет те же функции, что и разрыхлитель для теста. Может использоваться вместе с разрыхлителем для теста.

### 14. Вода и другие жидкости

Вода является необходимым компонентом для изготовления хлеба. Наиболее оптимальная температура воды для приготовления теста 20°C-25°C. Воду можно заменить свежим или растворимым молоком, 2% молочным порошком - это улучшит вкус хлеба и придаст хлебу аппетитную корочку. В некоторых рецептах используются фруктовые соки (яблочный, апельсиновый, лимонный и др.).

### МЕРА ИНГРЕДИЕНТОВ

Важно строго придерживаться меры ингредиентов, указанной в рецепте. Используйте мерный стакан и мерную ложку - если не соблюдать точность в рецептах, это может повлиять на приготовление хлеба.

#### 1. Взвешивание жидкостей

Воду, свежее и сухое молоко меряют мерными стаканами. Следите за уровнем ингредиентов в мерном стакане. После взвешивания кухонного жира, тщательно вымойте мерный стакан.

#### 2. Взвешивание сухих порошков.

Сухие порошки должны сохраняться в рыхлом состоянии. Для точного взвешивания сгладьте порошок в стакане лопаткой. Выровнять ингредиенты в мерном стакане, чтобы не было их излишка. Чрезмерное количество может повлиять на баланс рецепта. При измерении сухих ингредиентов в небольшом количестве, используйте мерную кружку. Даже небольшие отклонения количества ингредиентов в рецептуре может повлиять на качество выпечки.

### 3. Порядок добавления ингредиентов.

Порядок добавления ингредиентов следующий: жидкости, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Не замачивайте всю муку в воде. Дрожжи можно класть только на сухую поверхность. Не добавляйте в дрожжи соль. После того как тесто замесится, сигнал оповестит вас о том, что можно добавлять фрукты. Если вы раньше времени добавите фрукты, выпечка может потерять аромат после долгого перемешивания. Используя функцию приостановки выпекания, не используйте продукты, которые быстро портятся, такие как яйца, фрукты.

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ

№.	Проблема	Причина	Метод устранения
1.	Выделение дыма из вентиляционного отверстия в процессе выпекания	На нагревательном элементе есть частички пищевых продуктов, жир или растительное масло.	Выключите хлебопечь и прочистите нагревательный элемент, будьте осторожны, помните о высокой температуре.
2.	Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хлеб нагрелся в процессе подогрева долгого времени.	Выньте хлеб из противня сразу после выпекания.
3.	Трудности при попытке вынуть	Тестомешалка плотно прилегает к противню.	После того как хлеб был вынут, залейте

	хлеб из противня.		противень горячей водой и оставьте на 10 минут, хорошо промойте.
4.	Компоненты плохо вымешаны, плохое выпекание.	1. Выбран некорректная программа выпекания.	Выберите корректную программу.
		2. По окончании работы цвет корочки не коричневый, хлеб сухой.	Не открывайте крышку при последнем подъеме.
		3. Сопротивление при смешивании слишком велико.	Выньте противень и включите тестомешалку, если проблема не исчезнет, обратитесь к квалифицированному персоналу.
5.	Слышен шум работающего мотора, но тесто не вымешивается.	Неправильно установлен противень, слишком много теста.	Проверьте правильность установки противня. Проверьте количество ингредиентов согласно рецепту.
6.	Хлеб слишком большой.	Излишнее количество дрожжей,	Проверьте эти факторы и

	шого размера.	воды или муки. Слишком высокая температура в помещении.	уменьшите ингредиенты количество ингредиентов, если в этом есть необходимость.
7.	Хлеб маленького размера или не поднялся.	Нет дрожжей, или недостаточное количество. Дрожжи утратили активность из-за слишком высокой температуры воды, смешивания с солью, или из-за низкой температуры в помещении.	Проверьте необходимое количество дрожжей и их годность. Увеличьте температуру в помещении.
8.	Слишком много теста, которое не помещается в противне.	Излишнее количество жидкости.	Уменьшите количество жидкости.
9.	Проседание теста внутри хлеба.	1. Недостаточно плотная мука для подъема.	Используйте муку для изготовления хлеба.
		2. Высокая скорость подъема дрожжей.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.



		2. Излишнее количество воды делает тесто слишком влажным и мягким.	Следуйте рекомендациям в рецепте.
10.	Тяжелое тесто	1. Избыток муки или недостаток воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
		2. Избыток фруктов или муки из цельного зерна.	Уменьшите количество фруктов и увеличьте количество дрожжей.
11.	Хлеб полый внутри.	1. Избыток воды или дрожжей, отсутствие соли.	Следите за количеством ингредиентов согласно рецепту.
		2. Вода слишком высокой температуры.	Следите за температурой воды.
12.	Мука прилипает к поверхности хлеба.	1. Наличие липких ингредиентов, таких как масло или бананы и др.	Следите за количеством ингредиентов.

		2. Плохое вымешивание из-за недостатка воды.	Проверьте количество воды и исправность механизма тестомешалки.
13.	Слишком толстая корочка, цвет изделия слишком темный при выпекании сладкого теста.	Сахар влияет на цвет теста.	Если цвет корочки слишком темный, нажмите кнопку Старт/Стоп за 5-10 минут до окончания процесса выпекания. Перед тем как вынимать хлеб из печи, нужно оставить хлеб на противне с закрытой крышкой в течение 20 минут.

#### Технические характеристики

Мощность: 530 Вт  
 Рабочее напряжение: 220-230 В  
 Рабочая частота: 50 Гц  
 Сила тока: 2,4 А

#### Комплектность

Хлебопечка 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации 1 шт.  
 Гарантийным талоном 1 шт.  
 Книга рецептов 1 шт.  
 Упаковка 1 шт.

#### Безопасность окружающей среды. Утилизация



центр утилизации отходов.

Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

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

UA

#### ХЛИБОПІЧКА

**Шановний покупець! Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки «Saturn». Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.**

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

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

Перед використанням прочитайте інструкцію і збережіть на майбутнє.

При використанні електрообладнання необхідно дотримуватися основних мір безпеки:

1. Повністю прочитайте інструкцію.
2. Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики вашої мережі збігаються з характеристиками, зазначеними виробником.
3. Не використовуйте хлебопечку з ушкодженим шнуром живлення або мережною вилкою, а також при виявленні неполадок або ушкоджень. Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду або ремонту.
4. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Використовуйте ручки.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур,

штепсельну вилку або корпус у воду або іншу рідину.

6. Відключайте пристрій від мережі, якщо ви не використовуєте його, перед зміною або заміною складових частин і чищенням.

7. Стежте, щоб шнур не звисав на краю стола або торкався гарячих поверхонь.

8. Використання додаткових комплектуючих не рекомендується виготовлювачем приладу, тому що це може стати причиною травм.

9. Пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям у віці до 14 років.

10. Необхідно уважно стежити за хлебопечкою, якщо вона використовується біля дітей.

11. Не розташовуйте хлебопечку поблизу, на гарячій газовій або електричній плиті або в нагрійтій печі.

12. Надзвичайна обережність потрібна при переміщенні приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини.

13. Не торкайтесь частин хлебопечки, що обертаються, в процесі приготування хліба.

14. Ніколи не вмикайте прилад без належним чином заповнених інгредієнтів.

15. Акуратно витягайте піддон для хліба, неакуратне поводження може пошкодити його.

16. Не використовуйте металеву фольгу або інші матеріали всередині хлебопечки – це може стати причиною короткого замикання.

17. Для забезпечення нормальної вентиляції і запобігання ризику виникнення пожежі ніколи не накривайте хлебопечку рушником або іншим матеріалом. Якщо хлебопечка накрита, можливе її загоряння.

18. Щоб вимкнути хлебопечку, установіть регулятор у положення OFF (ВИМК.), потім відключіть від мережі.

19. Не використовуйте прилад не за призначенням.

20. Пристрій постачається із заземленою вилкою. Переконайтеся, що розетки мережі також заземлені.

21. Даний пристрій призначений для використання в домашньому господарстві, а також:

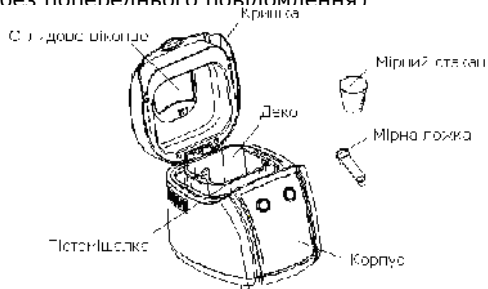
- у приміщеннях, відведених для харчування персоналу (у магазинах, офісах і т.д.);

- для використання клієнтами в готелях, мотелях, а також інших закладах, призначених для проживання.  
22. Не використовуйте хлібопічку поза приміщенням.  
23. Збережіть інструкцію.

## ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

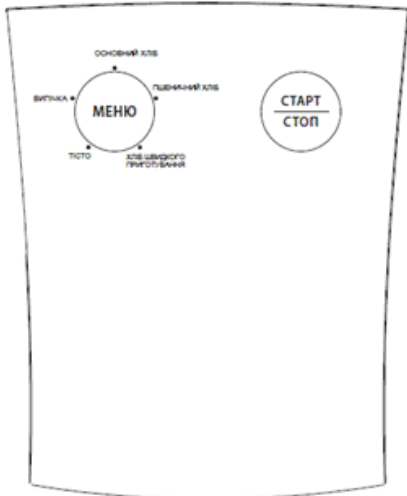
### Опис хлібопічки

(дизайн хлібопічки може змінюватися без попереднього повідомлення)



## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

(дизайн панелі керування може змінюватися без попереднього повідомлення)



## ВМИКАННЯ

Після вмикання у мережу пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис "Basic". Це установка за замовчуванням.

## СТАРТ / СТОП

Запуск і завершення обраної програми для випікання.

Для вмикання програми натисніть кнопку "Старт/Стоп". При цьому пролунає короткий звуковий сигнал і програма ввімкнеться. Після вмикання

кнопки "Старт/Стоп" всі інші кнопки стають неактивними крім кнопки "Старт/Стоп". Для зупинки програми натискайте кнопку "Старт/Стоп" протягом приблизно 3 секунд, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програма була вимкнена. Ця функція запобігає випадковому втручання у виконання програми.

## МЕНЮ

Використовується для установки різних програм, які змінюються при кожному натисканні (натискання супроводжується коротким звуковим сигналом). При безперервному натисканні 5 секунд будуть з'являтися в циклічному порядку на світлодіодному індикаторі. Виберіть необхідну програму. Опис 5 функцій.

**1. Основний хліб:** вимішування тіста, підйом тіста, випікання звичайного хліба. Можна додавати різні інгредієнти для посилення смаку.

**2. Пшеничний хліб:** вимішування тіста, підйом тіста, випікання хліба з використанням борошна з цільного зерна. Функція з більше тривалим підігрівом дозволяє борошну з цільного зерна вбирати вологу. При цьому небажано використання функції затримки випікання. Час готування хліба - три години.

**3. Хліб швидкого готування:** вимішування тіста, підйом тіста і випікання з використанням харчової соди або розпушувача для тіста. Хліб, спечений таким способом, звичайно не піднімається до великих розмірів і має щільну структуру.

**4. Тісто:** вимішування і підйом тіста без випікання. Готове тісто використовуйте для готування булочок, піци і т.д.

**5. Випічка:** Лише випікання, без вимішування і підйому. Використовується також для збільшення часу випікання за певних умов.

**Примітка:** Час роботи для кожної програми:

1. Основний хліб	3:00
2. Пшеничний хліб	3:40
3. Хліб швидкого готування	1:38
4. Тісто	1:30
5. Випічка	0:30

## АВТОМАТИЧНИЙ ПІДІГРІВ

Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання.

Якщо хліб почав автоматично підігріватися, на світлодіодному дисплеї під кнопкою Старт/Стоп будуть миготіти 4 індикатори.

Під час автопідігрівання, якщо ви захочете витягти хліб, натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб відключити програму.

## ПАМ'ЯТЬ

**Якщо під час готування пропаде електричний струм, автоматичне готування продовжиться через 3-5 хвилин, навіть без натискання кнопки "Старт/Стоп".** Якщо електричного струму немає більше 3-5 хвилин, хлібопічку потрібно увімкнути самостійно. Але якщо тісто в процесі замішування, потрібно натиснути кнопку "Старт/Стоп" для запуску програми з початку.

## УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Хлібопічка може працювати при різних температурах, однак при низькій температурі тісто може підніматися не так добре, що вплине на його розмір і структуру. Рекомендована температура приміщення - від +15° С до +34°С.

## ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНА ІНДИКАЦІЯ:

Якщо після запуску програми під командою меню на дисплеї мигає 5 індикаторів разом зі звуковим сигналом, це означає, що температура всередині занадто висока або вимкнений датчик. Програма повинна бути зупинена. Відкрийте кришку і дайте хлібопічці охолонути протягом 10 - 20 хвилин.

## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

При першому вмиканні пристрій може видавати легкий дим і характерний запах. Це нормальне явище - воно незабаром припиниться. Забезпечте для хлібопічки належне вентилявання.

1. Переконайтесь в наявності і справності всіх елементів.
2. Очистіть всі елементи відповідно до глави «ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД»
3. Увімкніть програму «Випікання» і прогрівайте без інгредієнтів протягом 10 хвилин. Після охолодження очистіть це рас.
4. Висушіть всі елементи і зберіть їх, апарат готовий до експлуатації.

## ГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Вставте деко і прокрутіть за годинниковою стрілкою до клацання. Установіть тістомішалку у ведучі вали. Перед установкою тістомішалки рекомендується заповнити отвори маргарином або іншим жиром, це дозволить знизити рівень прилипання тіста до лопат тістомішалки
2. Додайте інгредієнти у деко. Дотримуйтесь рецепту. Звичайно, у першу чергу, заливається вода або рідина, потім додається цукор, сіль і борошно, наприкінці додаються дріжджі або розпушувач.

Примітка: див. рецепт готування при додавання великих кількостей борошна і дріжджів.

3. Зробіть пальцем невелике поглиблення в борошні з однієї сторони і додайте туди дріжджі. Стежте за тим, щоб дріжджі не змішувалися з рідиною або сіллю.

4. Закрийте кришку і увімкніть шнур живлення у мережу.

5. Натисніть кнопку МЕНЮ для вибору потрібної програми.

6. Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП для початку роботи.

7. Процес готування за програмою Основний хліб супроводжується довгим звуковим сигналом. Це говорить про необхідність додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і завантажте інгредієнти. Під час випікання можливий вихід пари через вентиляційні отвори. Це нормально.

8.10 звукових сигналів повідомлять про закінчення процесу випікання. Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП 3-5 секунд, щоб зупинити процес і виїняти хліб. Відкрийте кришку. Використовуючи прихватки, прокрутіть деко проти годинникової стрілки і акуратно вийміть його з хлібопічки.

**Увага: пам'ятайте про те, що деко і хліб можуть бути дуже гарячими, будьте обережні. Завжди використовуйте прихватки.**

9. Перед вийманням хліба дайте деці охолонути. За допомогою лопатки акуратно відокремте краї хліба від деки.

10. Переверніть деко догори дном над чистою поверхнею і акуратно струсните для витягнення хліба.

11. Акуратно витягніть хліб і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.

12. Якщо в момент завершення випікання ви відсутні в приміщенні або не була натиснута кнопка СТАРТ/СТОП, хліб буде автоматично підігріватися протягом 1 години.

13. Відключайте шнур живлення від мережі, якщо не використовуєте апарат тривалий час.

**Увага:** Перед нарізанням хліба відокремте лопату тістомішалки від хліба за допомогою гачка (входить до комплекту). Не відокремлюйте лопату руками, пам'ятайте, що температура дуже висока.

## КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

### Швидке випікання

При випіканні хліба прискореним способом застосовуються харчова сода і розпушувач, що активуються рідиною і високою температурою. Для поліпшення смакових якостей рекоменду-

ється завантажувати рідину на дно деки, а сипучі інгредієнти зверху. При початковому вимішуванні тіста сипучі інгредієнти можуть погано розмішатися і залишитися в куточках деки. У цьому випадку відокреміть сипучі інгредієнти від стінок за допомогою шпателя.

### ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищенням завжди відключайте прилад від мережі і давайте йому охолонути.

1. Деко: протріть деко всередині і зовні за допомогою м'якої тканини. Не використовуйте для протирання грубі та абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Повністю висушіть деко перед установкою.

2. Тістомішалка: якщо у вас виникли труднощі при вийманні тістомішалки з валу, налийте в деку теплої води і дайте пригорілому хлібу відкиснути 30 хвилин. Тістомішалка легко витягається для очищення. Протріть за допомогою м'якої вологої тканини. Тістомішалка і деко призначені для миття в посудомийній машині.

3. Корпус: обережно протріть корпус вологою тканиною. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити поверхню. Не занурюйте корпус у воду.

4. Перед тим, як упакувати хлібопічку для зберігання, дайте їй повністю охолонути, очистіть її і закрийте кришку.

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

#### 1. Борошно для хліба

Борошно для хліба має високий вміст клейковини (також називаються борошном з високим вмістом клейковини й білків), має високу еластичність. Борошно з більше високим вмістом клейковини дозволяє випікати хліб великого розміру. Борошно є найбільш важливим інгредієнтом для готування хліба.

#### 2. Звичайне борошно

Отримується шляхом змішування ретельно відібраних твердих і м'яких сортів пшениці, використовується для швидкого випікання хліба і готування кексів.

#### 3. Борошно з цільного зерна

Борошно з цільного зерна отримують із зерна. Борошно із цільного зерна містить більше клейковини і живильних речовин. Борошно з цільного зерна важче і більш живильне за звичайне борошно. Хліб, приготовлений з такого борошна звичайно невеликих розмірів. Багато рецептів пропонують змішування звичайного борошна з борошном з цільного зерна для досягнення кращого результату випікання.

#### 4. Борошно грубого помолу

Борошно грубого помолу за структурою нагадує борошно з цільного зерна. Для досягнення нормального п'дйому тіста необхідно комбінувати борошно грубого помолу з борошном для хліба.

#### 5. Борошно, що самопіднімається

Цей вид борошна зі змістом розпушувача для тіста використовується в основному для приготування тортів.

#### 6. Кукурудзяне і вівсяне борошно

Кукурудзяне і вівсяне борошно отримують з помелу кукурудзи і вівса відповідно. Використовується для посилення смакових якостей хліба з борошна грубого помелу.

#### 7. Цукор

Цукор є важливим компонентом для додавання продукту солодкого смаку і кольору. Також він дуже важливий для бродіння дріжджів як живильної речовини. Найпоширенішим є білий цукор. Рідше використовуються коричневий цукор або цукрова пудра.

#### 8. Дріжджі

Дріжджі виробляють вуглекислий газ. Він надає тісту об'єм і пухкість. При цьому для більше швидкого бродіння дріжджів необхідний вуглекислий газ у цукрі і борошно як живильна речовина. 1 Чайна ложка активних сушених дріжджів = 3/4 чайні ложки розчинних дріжджів.

1,5 чайних ложки активних сушених дріжджів = 1 чайна ложка розчинних дріжджів.

2 чайні ложки активних сушених дріжджів = 1.5 чайні ложки розчинних дріжджів.

Зберігати дріжджі треба в холодильнику, не піддавати впливу високої температури. Перед вживанням перевірте строк придатності і строк зберігання. Після кожного використання зберігайте дріжджі в холодильнику. Зіпсовані дріжджі найчастіше стають причиною тісту, що не піднялось.

#### Визначення придатності дріжджів:

(1) залийте в ємність 1/2 склянки теплої води (45°C-50°C) у мірну склянку.

(2) додайте 1 чайну ложку цукру в склянку і розмішайте, зверху додайте 2 чайні ложки дріжджів.

(3) залиште мірну склянку в теплом місці на 10 хвилин. Не збовтуйте воду.

(4) дріжджі повинні спінитися і збільшитися в розмірі. Якщо цього не відбулося, дріжджі не придатні для вживання.

#### 9. Сіль

Сіль є важливою смаковою добавкою, а також необхідним компонентом для утворення скоринки. Однак сіль може погано впливати на процес підйому

дріжджів. Не використовуйте дуже багато солі. Ви можете зовсім відмовитися від використання солі, тоді ваш хліб буде значно більше в розмірі.

#### 10. Яйця

Яйця роблять хліб живильним і більшим у розмірі, надають особливий смак. При використанні, потрібно очистити яйця від шкарлупи й розмішати.

#### 11. Жир, вершкове і рослинне масло

Жир надає хлібу м'якість і дозволяє продовжити строк зберігання. Вершкове масло перед додаванням у тісто, варто розтопити або нарізати маленькими шматочками.

#### 12. Розпушувач для тіста

Розпушувач для тіста звичайно використовується для готування хліба по прискореній програмі. Так як немає необхідності для підйому хліба, повітря, що утворюється, пом'якшує структуру хліба.

#### 13. Сода

Має ті ж функції, що й розпушувач для тісту. Може використовуватися разом з розпушувачем для тіста.

#### 14. Вода та інші рідини

Вода є необхідним компонентом для виготовлення хліба. Найбільш оптимальна температура води для готування тіста 20°C-25°C. Воду можна замінити свіжим або розчинним молоком, 2% молочним порошком - це поліпшить смак хліба і додасть хлібу апетитну скоринку. У деяких рецептах використовуються фруктові соки (яблучний, апельсиновий, лимонний та ін.)

### МІРА ІНГРЕДІЄНТІВ

Важливо строго дотримуватися міри інгредієнтів, зазначеної в рецепті. Використовуйте мірну склянку і мірну ложку - якщо не дотримуватися точності в рецептах, це може вплинути на готування хліба.

#### 1. Зважування рідин

Воду, свіже і сухе молоко міряють мірними склянками. Стежте за рівнем інгредієнтів у мірній склянці. Після зважування кухонного жиру, ретельно вимийте мірну склянку.

#### 2. Зважування сухих порошоків.

Сухі порошки повинні зберігатися в пухкому стані. Для точного зважування згладьте порошок у склянці лопаткою. Вирівняйте інгредієнти в мірній склянці, щоб не було їх надлишку. Надмірна кількість може вплинути на баланс рецепту. При вимірі сухих інгредієнтів у невеликій кількості, використовуйте мірний кухоль. Навіть невеликі відхи-

лення кількості інгредієнтів у рецептурі може вплинути на якість випічки.

### 3. Порядок додавання інгредієнтів.

Порядок додавання інгредієнтів наступний: рідини, яйця, сіль, сухе молоко і т.д. Не замочуйте все борошно у воді. Дріжджі можна класти тільки на суху поверхню. Не додавайте в дріжджі сіль. Після того як тісто заміситься, сигнал сповістить вас про те, що можна додавати фрукти. Якщо ви раніш ніж потрібно додасте фрукти, випічка може втратити аромат після довгого перемішування. Використовуючи функцію припинення випікання, не використовуйте продукти, що швидко псуються, такі як яйця, фрукти.

### УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

№.	Проблема	Причина	Метод усунення
1.	Виділення диму з вентиляційного отвору в процесі випікання	На нагрівальному елементі є частинки харчових продуктів, жир або рослинне олія.	Вимкніть хлібопіч і пропустіть нагрівальний елемент, будьте обережні, пам'ятайте про високу температуру.
2.	Нижня скоринка хліба занадто товста.	Хліб перебував у процесі підігріву тривалий час.	Виймайте хліб з деки відразу після випікання.
3.	Труднощі при спробі вийняти хліб з деки.	Тістомішалка щільно прилягає до деки.	Після того як хліб був вийнятий, залиште деко гарячою водою і залиште на 10 хвилин, добре промийте.

4.	Компоненти погано вимішані, погане випікання.	1. Обрано некоректну програму випікання.	Оберіть коректну програму.
		2. По закінченні роботи колір скоринки не коричневий, хліб сухий.	Не відкривайте кришку при останньому підйомі.
		3. Опір при змішуванні занадто великий.	Вийміть деко і увімкніть тістомішалку, якщо проблема не зникне, звернетея до кваліфікованого персоналу.
5.	Чути шум працюючого мотора, але тісто не вимішується.	Неправильно встановлений лист, занадто багато тесту.	Перевірте правильність установки листа. Перевірте кількість інгредієнтів відповідно до рецепту.
6.	Хліб занадто великого розміру.	Зайва кількість дріжджів, води або борошна. Занадто висока температура в приміщенні.	Перевірте ці фактори і зменшіть інгредієнти, кількість інгредієнтів, якщо в цьому є необхідність.
7.	Хліб маленького	Немає дріжджів, або	Перевірте необхідну

	розміру або не піднявся.	недостатня їх кількість. Дріжджі втратили активність через занадто високу температуру води, змішування із сіллю, або через низьку температуру в приміщенні.	кількість дріжджів і їхню придатність. Збільште температуру в приміщенні.
8.	Занадто багато тіста, що не вміщається в деці.	Зайва кількість рідини.	Зменшіть кількість рідини.
9.	Просідання тесту усередині хліба.	1. Недостатньо щільне борошно для підйому.	Використовуйте борошно для виготовлення хліба.
		2. Висока швидкість підйому дріжджів	Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі.
		2. Зайва кількість води робить тісто занадто вологим і м'яким.	Дотримуйтеся рекомендацій у рецепті.
10.	Важке тісто	1. Надлишок борошна або недостатньо води.	Зменшіть кількість борошна або збільште кількість води.

		2. Надлишок фруктів або борошна з цільного зерна.	Зменшіть кількість фруктів і збільште кількість дріжджів.
11.	Хліб порожній всередині.	1. Надлишок води або дріжджів, відсутність солі.	Стежте за кількістю інгредієнтів відповідно до рецепту.
		2. Вода занадто високої температури.	Стежте за температурою води.
12.	Борошно прилипло до поверхні хліба.	1. Наявність липких інгредієнтів, таких як масло або банани та ін.	Стежте за кількістю інгредієнтів.
		2. Погане вимішування через недовік води.	Перевірте кількість води і справність механізму тістомішалки.
13.	Занадто товста скоринка, колір виробу занадто темний при випіканні солодкого тіста.	Цукор впливає на колір тесту.	Якщо колір скоринки занадто темний, натисніть кнопку Старт/С top за 5-10 минут до закінчення процесу випікання. Перед тим як виймати

			хліб з печі, потрібно залишити хліб на деці із закритою кришкою протягом 20 хвилин.
--	--	--	---

#### Технічні характеристики

Потужність: 530Вт  
Робоча напруга: 220-230 В  
Робоча частота: 50 Гц  
Сила струму: 2,4 А

#### Комплектність

Хлібопічка 1 шт.  
Інструкція з експлуатації з Гарантійним талоном 1 шт.  
Книга рецептів 1 шт.  
Упаковка 1 шт.

#### Безпека навколишнього середовища. Утилізація



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

# Saturn®

## INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

GB

### INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

#### **Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:**

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

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

**MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA**

Záruka se poskytuje na dobu 2 roky. V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země stanoví 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 větší mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesprávným napájením od baterií, sítí nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukční díly, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváků, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolána působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohněm na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškození příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síky, sádky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

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

2

«Saturn Home Appliances»

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

«Saturn Home Appliances».



					- c	LCD		
1	, 18		.8(8553) 32-22-11, .8-960- 047-22-11	+	+	+	+	+
2	, 98	"	.8(86133) 6-09-84, .8-918- 215-57-75	+	+	+	+	+
3	, 109		.8(86152)2- 81-99	+	+	+	+	+
4	, 1, 1, 12	" -29"	.8(8182) 44-15-55,	+				
5	.47	« »	.8(8512)25 -19-39, .8(8512) 25-12-00	+	+	+		+
6	, 16,2 7	" "	.8(8512) 4-67-67, . 8(8512 54- 91-91				+	
7	, 15	" "	.8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
8	, 32		.8-927- 552-47-21, .8-937- 122-13-99				+	+
9	.113	" "	.8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
10	, 9, .25		.8-905- 425-60-4- 73	+	+	+		
11	, 37		.8(8635) 47-47-72, .8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+

12	.63	" "	.8(86155)3- 11-00, .8-918- 980-64-75	+	+	+	+	+
13	, 84		.8(86559) 2-08-02, .8(86559)5- 29-71	+	+	+	+	+
14	58	" "	.8(8442) 23-41-36, .8(937) 717-93-34	+		+		
15	.173	" "	.8(8442) 97-50-10, .8-960- 883-59-00		+			
16	.4		.8(8442) 98-16-47, .8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
17		" "	.8-961- 688-53-48		+			
18	.9		.8-927- 521-52-00		+		+	+
19	.32		.8-937- 722-68-12				+	+
20	.158		.8-937- 730-66-03		+		+	+
21			.8-904- 404-14-55				+	+

22	' .. - . .12/15	"Master"	. . 8-928- 126-63-66	+		+			
23	.77-' .65	" "	. 8(937) 717-93-36	+		+			
24	' .65	" "	. 8(8172) 70-03-45, . 8(8172) 54-21-54	+		+	+	+	
25	.. . - .1	" "	. 8(8172) 52-72-51	+		+			
26	' - .40	" -"	.8(4732) 71-31-84	+		+	+		
27	' .48	" "	8-962-655- 20-00	+	+	+	+	+	+
28	' - " .68	" "	. 8(8313) 21-14-14	+		+			
29	' - .54	" "	. 8(8313) 20-93-00, . 8(8313) 20-92-94					+	
30	' .84	" "	. 8(86132) 2-11-71, . 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+	+
31	' - .21	" "	. 8(343)269- 81-10, . 8(343)219- 61-22	+	+	+	+	+	+
32	' .. . - .47	" "	. 8(47467) 4-12-08, . 8(47467) 4-33-17	+		+			

33	' - .45/6	" -"	. 8(4932) 33- 5185, .8(493 2) 335236	+	+	+	+	+	+
34	' .4	" -"	. 8(3412) 30-79-79, . 8(3412) 30-83-07	+			+	+	+
35	' 76	" -"	. 8(3412) 78-76-85, . 8(3412) 78-06-64	+			+	+	+
36	' - .7/1, 301, 307	" -"	. 8(3412) 44-60-40, . 8(3412) 44-60-67				+		
37	' - 24	" "	. 8(8362) 24-11-24, . 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+		
38	' .20	" "	. 8(39520) 65-04-95, . 8(39520) 93-16-56	+			+	+	
39	' .38	" "	. 8(843) 248-71-17, . 8(843) 258-85-65	+			+		
40	' .25, .47	" "	. 8 (4842) 54-82-22, . 8 (4842) 54-83-33	+	+	+	+	+	+
41	' - .53/2	-	. 8(3842) 35-39-67	+				+	
42	' - .42	" -"	. 8(8332) 56-25-95, . 8(8332) 54-70-77	+			+	+	
43	' - .. . - .9	-	8-988-548- 24-36	+	+	+			

44	.8(4942) 300107, .8(4942) 300107	" "	+		+	+	+	+
45	.8(86142)4- 43-59	" "	+	+	+	+	+	+
46	.8(861) 267-50-88	" "	+	+	+	+	+	+
47	.8(861) 222-64-13, .8(861) 222-85-55, .8-905- 408-08-38	" - "	+	+	+	+	+	+
48	.8-918- 041-31-04, .8(86131) 71-2-72	" "			+			+
49	.8(86164) 7-01-22	" "			+			
50	.8(86145) 3-78-74	" "	+	+	+	+	+	+
51	.8(86164) 65-4-95, .8-918- 355-81-70	" "	+	+		+	+	+
52	.8(86153) 4-16-70	" "			+			
53	.8(3912) 93 54-33, .8(39 12) 94-52-82	" - "	+	+	+	+	+	+

54	.8(4712) 50-85-90, .8(4712) 35-04-91	" +"	+	+	+	+	+	+
55	.8 (86169) 7- 39-99, .8(86169) 7-24-96	" - "	+	+	+	+	+	+
56	.8(8772) 52-36-90	" "	+	+	+	+	+	
57	.8(8772) 55-62-38	" "			+			+
58	.8(8722) 93-30-73	" "	+	+	+	+	+	+
59	.8(86385) 2-33-26 .8-960- 458-07-11	" "	+	+			+	+
60	.8(499) 340-29-89, .8(499) 733-25-00	" "			+			
61	.8(499) 717-82-07, .8(499) 717-82-12	" - "	+			+	+	+
62	.8(495) 721-30-70, .8(499) 168-05-19, .8(499) 168-47-15	" "	+			+	+	+
63	.8(495) 953-12-02, .8(495) 953-11-57, .8(495) 953-10-25	" "	+			+	+	+
64	.8(495) 178-89-22, .8(499) 742-35-63	" "	+			+	+	+

65	.14, .1 ( )	" "	.8(495) 627-53-25	+		+	+	+
66	" - , .5	" "	.8(495) 516-24-60, .8(495) 516-24-61	+		+	+	+
67	.20 (30/05)	" "	.8(8552) 359002, .8(8522) 359042	+	+	+		
68	.55	" "	.8(86554) 5-59-77, .8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
69	.9 ( " ")	" "	.8(8555) 48-08-80, .8-917- 906-60-06	+		+	+	+
70	.21	" - "	.8(831) 229-63-66, .8(831) 229-60-87	+		+	+	
71	.18	" "	.8 (3843) 20-31-33	+		+	+	+
72	.14	" - "	.8(8617) 63-11-15, .8(8617) 63-03-95	+	+	+	+	+
73	.42	" "	.8(383) 292-47-12, .8(383) 355-55-60, .8(383) 352-89-86	+		+	+	+
74	.24		.8(86369) 3-74-75, .8-928- 609-35-85	+	+	+		
75	.4		.8 (3532) 36-87-94	+			+	+

76	.2	" - +"	.8(3537) 33-84-43, .8(3537) 35-13-18	+	+	+	+	+
77	.3,	" - "	.8 (342) 221-40-99	+	+	+	+	+
78	.11	" - "	.8(8142) 78-06-93, .8(8142) 70-65-48	+		+		
79	.11	" "	.8 (8112)- 53-86-30, .8 (8112)- 53-86-50	+		+		
80	.12		.8(793) 31-84-16	+	+	+	+	+
81	.148		.8(47396) 48-911	+	+	+	+	+
82	.79/3	" "	.8 (863) 300-62-86	+		+	+	+
83	.37	" - "	.8(863) 250-47-77	+		+		
84	.50- .1/52, 55	" "	.8 (863) 21-92-112, .8-800- 100-51-52	+	+	+	+	+
85	.11 /17		.8-906- 453-35-81	+		+		
86	.12	" "	.8(4855) 22-04-77, .8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+

87	' " . .21	" "	. 8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+
88	' .14, .1	« - »	. 8(4912) 76-88-01, . 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+
89	' .42 " "	« - »	. 8(4912) 41-33-02,	+	+	+	+	+
90	' .52, .8,9		. 8(846) 931-85-46	+	+	+	+	
91	e .197	" XXI"	. 8(812) 600-11-97	+	+	+	+	
92	e .41,	" - "	. 8(812) 325-36-56, . 8(812) 325-36-57	+		+	+	
93	e .11,36 , .	" -95"	. 8(812) 822-18-00, . 8(812) 320-06-61	+				
94	' .1	" - "	. 8(8342) 23-05-91, . 8(8342) 47-48-59	+	+	+		
95	.3- ," - "	" - - "	. 8(8452) 35-11-80, . 8(8452) 55-43-63	+	+	+	+	+
96	' .167/1		. 8-951- 522-38-11	+	+	+	+	+

97	' 253	" "	. 8(496) 547-04-95, . 8(496) 549-32-79	+	+		+	+
98	' .90	" "	. 8 (8622)55- 51-19, . 8 (8622) 55-01-08	+			+	+
99	.50 .8/1	" "	. 8(8652) 74-01-91	+	+	+		
100	' .63	" "	. 8(8652) 24-30-14, . 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
101	' .15 , .21	" "	. 8(8652)95- 53-68, . 8(8652)95- 61-90			+		
102	' .1	" - "	. 8 (4725) 24-62-27, . 8 (4725) 24-73-49	+	+	+		
103	' 158	" - "	. 8(3473) 20-12-13, . 8(3473) 20-27-70	+			+	+
104	' 25	" "	. 8(8212) 22-95-29, . 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+
105	' .137	" - 2000"	. 8(4752) 56-19-42, . 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
106	' .88/15	-	. 8-910- 834-80-35, . 8-952- 065-89-10	+			+	

107	, 24/2		.8(86130) 4-86-59, .8-918- 147-02-03	+	+		+	+
108	.48	" +"	.8(8482) 22-72-41, .8(8482) 22-71-85, .8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
109	.58	" -2"	.8(3822) 56-23-35, .8(3822) 48-08-80	+			+	
110	.137	" "	.8(4872) 31-12-57	+	+	+	+	+
111	.28	" "	.8(3012) 21-89-63	+			+	+
112	.18, 18,2	" "	.8(8422) 31-00-00	+	+	+	+	+
113	.378	" "	.8(87875) 7-44-82	+	+	+		
114	.148	" "	.8(3472) 77-12-62,	+			+	
115	.15	" "	.8(86391) 2-18-06	+			+	
116	.36	" "	.8(8352) 62-30-97, .8(4942) 63-20-98	+			+	
117	.18	" "	.8(8202) 54-31-88	+			+	+
118	.340"	" "	.8(8782) 27-30-60, .8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+

119	.1		.8-904- 345-83-18	+	+	+	+	+
120	3- .21	" "	.8 (84722) 9- 52-07, .8 8-937-469- 52-07	+	+	+	+	+
121	.12	" "	.8 (4852) 25-94-83	+			+	

UA

2

«Saturn Home Appliances»

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.





31	' . , 1	-	(044) 591-11-90	+	+	+
32	, . ,1	" "	(044) 4269198	+	+	-
33	' . ,9 .57	-	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	. ,10	( )	(06272) 2-62- 23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	. ' ,1	" "	(0522) 301-456	+	+	+
36	. ' ,2		(0522) 35-79-23	+	+	+
37	. ' ,98	- ( )	(0522) 270- 345,349-585	+	+	+
38	. ' ,13		(097) 264-21- 67, 776-67-70	+	+	+
39	- . ' ,11	" "	(05447) 61-356	+	+	+
40	. ' ,3 .5	" "	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	. ' ,15-106	. .	(06264) 5-93-89	+	+	+
42	. ' ,7		(050) 526-06-68	+	+	+
43	,44, .1	( )	(05366) 39-192	+	+	-
44	. ' ,55		(0536) 74-72- 10, 74-71-81	+	+	+
45	- ' ,42		(056) 401-33- 56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	,64/7		(0564) 40-07-79	+	+	+
47	. ' ,73	" "	(056) 440-07-64	+	+	+
48	. ' ,81		(050) 214-91- 73; (066) 017- 02-03	+	+	+

49	. ' ,49	-	(0642) 505-783	+	+	+
50	. ' ,96		(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	. ' ,3	( )	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	. ' ,15		(032) 244-53-44	+	+	+
53	. ' ,35	" "	(032) 2973631	+	+	+
54	. ' ,109		(032) 247-14-99	+	+	+
55	. ' ,2		(032) 247-14-99	+	+	+
56	. ' ,116	" - "	(032) 245-80-52	+	+	-
57	. ' ,28		(032) 239-51-52 (032) 239-55- 77,295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	. ' ,9	" "	032-267-63-26	+	+	-
59	. ' ,2	- ( - )	04337- 64847;0432- 468213	+	+	+
60	. ' ,46		(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	. ' ,50 ,32/18		(0629) 41-06-50	+	+	+
62	- . ' ,227	" - ( )	(0629) 473-000	+	+	+
63	. ' ,33,	" " ( )	(0512) 580-555	+	+	+
64	. ' ,2		(0512) 58-06-47	+	+	+

65	,177	( )	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	,62	( ) -	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	,97, .2	" ' - " )	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	,38	" "	(041)4152010	+	+	-
69	,66 ( . 2)		048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	,55	" "	(048) 715-10- 25, (0482) 39- 06-18	+	+	+
71	,67	" ( )	8(05632) 6-15- 54, (05632) 6- 23-42	+	+	-
72	,14		(0532) 69-42-62	+	+	+
73	,21	-	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	,22	-	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	,371	-	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	,101/1		(046) 3738595	+	+	+
77	,12	-	(0362) 26-67- 53,26-65-85	+	+	-
78	,14		(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	,26		(0692) 55-56- 43, 45-36-99	+	+	+
80	,20	" "	(0645) 702514, (06452) 4-43- 85, 4-51-83	+	+	+
81	,72	-	(0652)-69-07-78	+	+	+

82	,17/1	" - "	(0652) 522-771	+	+	+
83	,32	-	(04733)-46-182	+	+	-
84	,15 ( . )		(06444)40289	+	+	+
85	,171 /10	-	(245) 53-136	+	+	+
86	,38	. .	(055) 497-26-17	+	+	-
87	,19		(0542) 705-296	+	+	-
88	,17	SLT- Service ( )	(0542) 78-10-13	+	+	+
89	,2	" "	(0352) 26-30- 13, 23-17-97	+	+	-
90	,1/24	" - " . .	(047) 44-46- 614,(047) 44- 46-134	+	+	+
91	,101		(0312) 661-297	+	+	+
92	,12		(057) 717-13- 39, 702-16-20	+	+	+
93	,3	( )	(057) 734-97- 24, 712-51-81	+	+	-
94	,18	" "	(096) 595-37-46	+	+	+
95	,2	. .	(057) 758-10- 39; 758-10-40	+	+	+
96	,1		(03142) 42-258	+	+	+
97	,5		(0552) 29-60-42	+	+	+
98	,28		(0552) 43-40-33	+	+	+
99	,35		(0552) 420-235	-	-	+

100	10/1	-	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	,71		(0472) 435-389	+	+	+
102	146, .102	" - "	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	.77- ,1		(0462) 601585	+	+	+
104	- . ,80		(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	,6	( )	(0372) 90-81-89	+	+	+
106	, ,105 ( )		(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	,265	( )	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	,5		(05449) 40-707	+	+	-
109	,3	" - "	(050) 373-73-71	+	+	+
110	,5	( .)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

## WARRANTY COUPON

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

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

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!  
The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

CZ

## ZÁRU NÍ LIST

**P i koupi výrobku  
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,  
P E S V D T E S E,  
že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní  
a že záru ní list je vyplněn správně.**

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

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!  
Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodávatele, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU

# Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRU NÍ LIST

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

Model /

Production number/Výrobní íslo/  
/

Date of sell/Termín prodeje/ /

Shop stamp/Razítko obchodu/ /

Seller's signature/Podpis prodava e/ /

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

Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záru ního servisu výrobku, a také neexistence nárok na vn ěšek a barvu výrobku.

UA

<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>
Model / / .....	Model / / .....	Model / / .....
Production number / / .....	Production number / / .....	Production number / / .....
Name of the Trade Company / / .....	Name of the Trade Company / / .....	Name of the Trade Company / / .....
Stamp of the Trade Company / / .....	Stamp of the Trade Company / / .....	Stamp of the Trade Company / / .....
Client Address/Phone # / / .....	Client Address/Phone # / / .....	Client Address/Phone # / / .....
Date of Receiving / / .....	Date of Receiving / / .....	Date of Receiving / / .....
Defect / / .....	Defect / / .....	Defect / / .....
Signature, Stamp / / , / .....	Signature, Stamp / / , / .....	Signature, Stamp / / , / .....
<i>COUPON 1</i>	<i>COUPON 2</i>	<i>COUPON 3</i>