

Saturn[®]

ST-EC0123

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧКА

ХЛІБОПІЧКА



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

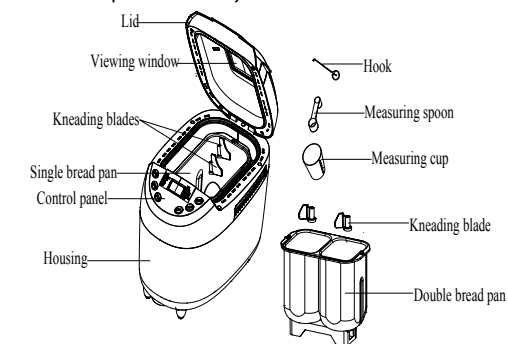
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

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.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plug 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 not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) 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 appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not press any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled in ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. 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.
16. 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.
17. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
18. Do not operate the appliance for other than its intended use.
19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
20. Do not use outdoors.
21. Do not take out the bread pan out of the bread maker during the whole preparation process.
22. Save these instructions.

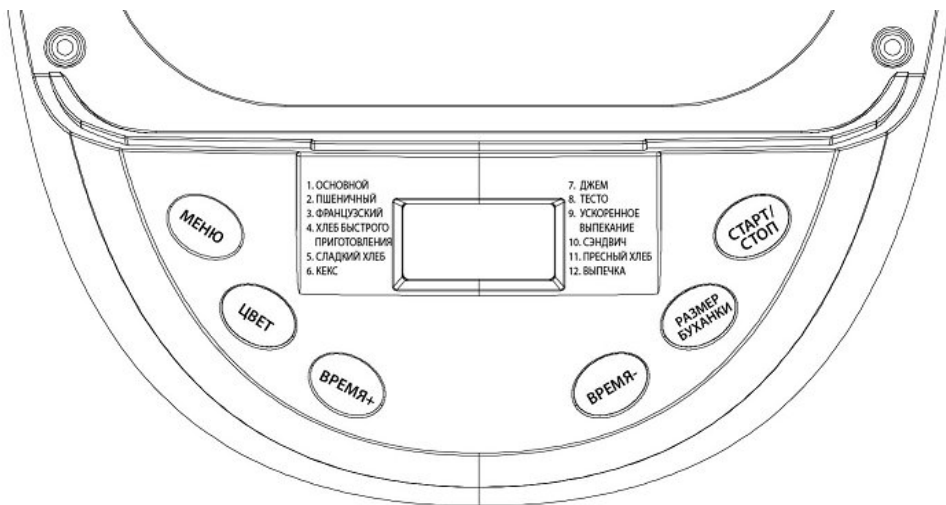
KNOW YOUR BREAD MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen may be subject to change without prior notice)



After start-up
As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and "1 3:00" appears in the display. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The "1" is the default program. The "2.0LB" and "MEDIUM" are the default settings.

СТАРТ / СТОП (START/STOP)

For starting, pausing and stopping the selected operation program.
To start a program, press the СТАРТ/СТОП (START/STOP) button. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the СТАРТ/СТОП button after a program has begun.

After procedure starts up, you can touch СТАРТ/СТОП button to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Touch СТАРТ/СТОП button again, the program will continue.

To stop the program, press the СТАРТ/СТОП button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

МЕНЮ/MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be

explained below.

- 1. Основной/Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
- 2. Пшеничный/Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
- 3. Французский/French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
- 4. Хлеб быстрого приготовления/Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Основной/Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 5. Сладкий хлеб/Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
- 6. Кекс/Cake:** kneading, rise and baking. Rise with soda or baking powder.
- 7. Джем/Жам:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
- 8. Тесто/Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
- 9. Ускоренное выпекание/Ultra fast:** kneading, rise and baking bread in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Хлеб быстрого приготовления/Quick program.
- 10. Сэндвич /Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich, for baking

light texture bread with thinner crust.
11. Пресный хлеб/Gluten Free: There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

12. Выпечка/Bake: only baking, no kneading and rise. Also use to increase the baking time on selected settings.

Цвет/COLOR

With the button you can select СВЕТЛАЯ/LIGHT, СРЕДНЯЯ/MEDIUM or РУМЯНАЯ/ DARK color for the crust. Press this button to select your desired color.

Note: The button is not applicable for the programs of Кекс/Cake, Джем/Jam and Тесто/Dough.

Размер буханки/LOAF

Press this button to select the size of the bread: 2.0lb, 2.5lb, 3.0lb and DOUBLE. When you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

Note: The button is not applicable for the programs of Кекс/Cake, Джем/Jam, Тесто/Dough and Выпечка/Bake.

Note: The loaf size of DOUBLE only is suitable for double bread pan.

ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ

ВКЛЮЧЕНИЯ/DELAY FUNCTION

If you want the appliance not to start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **ВРЕМЯ+(TIME+)** or **ВРЕМЯ-(TIME-)**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be served. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "ВРЕМЯ+" or "ВРЕМЯ-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "ВРЕМЯ+" or "ВРЕМЯ-" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the СТОП/СТАРТ button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time.

You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

NOTE:

1. This button is not applicable for the programs «Джем/Jam», «Ускоренное выпекание/Ultra fast» and «Выпечка/Bake».

2. For the program of Bake, the delay time is not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing "ВРЕМЯ+" or "ВРЕМЯ-" button, press the "ВРЕМЯ+" or "ВРЕМЯ-" button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes.

3. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ/KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the СТАРТ/СТОП button.

ПАМЯТЬ/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 10 minutes, even without pressing СТАРТ/СТОП button. If the break time exceeds 10 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 "СТАРТ/СТОП" straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, 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 DISPLAY:

1. If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2. If the display shows "LLL" after pressing the СТАРТ/СТОП button (except the program «Выпечка/BAKE»), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.

3. If the display shows "EE1" after you have pressed СТАРТ/СТОП, and beeps will be heard, it means the temperature sensor is short-circuited, stop the sound

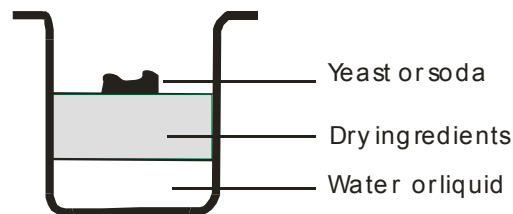
by pressing the СТАРТ/СТОП button. Please check the sensor in the nearest authorized service center.

FOR THE FIRST USE

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 assemble them, so the appliance is ready for using.

USING YOUR BREAD MAKER

1. Lay the bread maker on the flat surface.
2. Select single bread pan or double bread pan according to your desired. Place the pan in correct position and press down it lightly until it locked in place. If it is not placed in correct position, it can not be pressed down completely. Then insert the kneading blade onto the drive shaft. 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.
3. 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.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast is 810g and 2 teaspoons for single bread pan; for double bread pan, the maximum quantity of flour and yeast each bread pan is 300g and 2 teaspoons.

4. 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.
5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
6. Press the «МЕНЮ» (MENU) button until your desired program is selected.
7. Press the «ЦВЕТ» (COLOR) button to

select the desired crust color (if applicable).

8. Press the «РАЗМЕР БУХАНКИ» LOAF button to select the desired size (2.0lb, 2.5lb, 3.0lb or DOUBLE) (if applicable). Note: the loaf size of DOUBLE only is suitable for double bread pan.
9. Set the delay time by pressing "ВРЕМЯ+" or "ВРЕМЯ-" button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
10. Press the СТАРТ/СТОП button once to start working. The colon will flash.

11. For the program of Basic, Whole wheat, French, Quick, Sweet, Cake, Sandwich and Gluten free, beeps 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.

12. Once the process has been completed, beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press СТАРТ/СТОП button for more than 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle, gently pull the pan straight up and out of the machine.

13. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

CAUTION: The Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

14. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 15. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
 16. If you are out of the room or have not pressed СТАРТ/СТОП button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour (if applicable), if you would like to take the bread out, switch the program off with the СТАРТ/СТОП button.
 17. 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 hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick program

With Quick program, the bread maker can finish making a loaf within shorter period with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid in-

gredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial kneading, some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.

2. For Ultra fast program

With Ultra fast program, the bread maker can finish making a loaf within shortest period, so the loaf may be a little denser in texture. For Ultra fast bread, water temperature is very critical for fermentation performance, if water temperature is too low, the loaf will not rise to the expected size; if water temperature is too high, yeast is likely to lose activity so as to affect fermentation performance. Please note water temperature should be controlled in the range of 48—50°C, so before making Ultra fast bread, you must use a thermometer to measure water temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Bread pan: Remove the bread pan by pulling the handle, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the axle, in such an event fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. 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 dishwasher safe components.

3. Lid and window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4. 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.

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, put the spoon and the kneading blade in the pan, and close the lid.

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 collapsing after rise. 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 ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. 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 or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

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

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They 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 increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. 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 the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usu-

ally the failure of bread rising is caused by the bad yeast. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

- (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 2 tsp. yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) The froth should 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. But bread would be larger if without salt.

10. Egg
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil
Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder
Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda
It is similar with baking powder. 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 best. The water may be replaced with 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, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or 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. Dry measurements
Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence
The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt 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 delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

	Problem	Cause	Solution
Questions & Answers on bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the	The bottom of the loaf is stuck to the	Clean the kneading blade and shafts

baking pan.	kneading blade	after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
	The START/S TOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
	The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by

			grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
Error with the pre-criptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	1/2
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	1/2
		old or stale yeast	5
		liquid too hot	3
		the yeast has come into contact with the liquid	4
		wrong flour type or stale flour	5
		too much or not enough liquid	1/2/7
not enough sugar	1/2		

The dough rises too much and spills over the baking pan	too much yeast	6
	too much milk affects the fermentation of the yeast	1/2
The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	1/6
	The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	1/3/8
Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	1/2/7
	not enough yeast or sugar	1/2
	too much fruit, whole-meal or of one of the other ingredients	2
	old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in	5

	before baking	
	no salt or not enough sugar	1/2
	too much liquid	7
The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	1/2/7
	recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	2/7
Open or coarse structure or too many holes	too much water	7/8
	no salt	2
	great humidity, water too hot	1/3
Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	6/9
	too much flour, especially for white bread	6
	too much yeast or not enough salt	9
	too much sugar	1/2
	sweet ingredients besides the sugar	1/7
The slices are uneven or there are clumps in	bread not cooled enough (the vapor has	8

	the middle	not escaped)	
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	10

1. Measure the ingredients correctly.
2. Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
3. Use another liquid or leave it to cool at room temperature.
4. Add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
5. Use only fresh and correctly stored ingredients.
6. Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
7. Correct the amount of liquid if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
8. Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
9. Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
10. Never grease the pan!

Specification

Power:	850 W
Working voltage:	220-230 V
Working frequency:	50 Hz
Rated current:	3.86 A

Set

Bread maker1pc
 Instruction manual with warranty book1pc
 Cooking book1 pc
 Package1pc

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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.

[RU]

ХЛЕБОПЕЧЬ

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

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

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

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

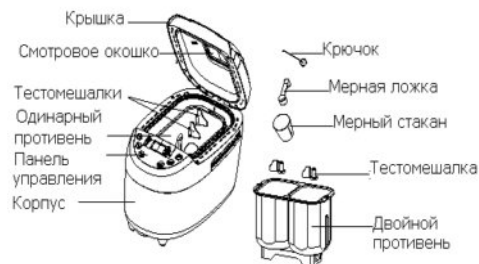
- При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности:
1. Внимательно прочитайте данную инструкцию.
 2. Убедитесь, что технические характеристики вашей сети совпадают с указанными производителем.
 3. Не используйте хлебопечку с поврежденным шнуром питания или сетевой вилкой, а также при обнаружении неполадок или повреждений устройства. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра и ремонта.
 4. Не касайтесь горячей поверхности устройства.

5. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку или корпус прибора в воду или другую жидкость.
6. Отключите устройство от сети, если не используете его, перед сменой или заменой составных частей и чисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
8. Использование дополнительных комплектующих не рекомендуется изготовителем прибора, так как это может повредить прибор.
9. Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе и детьми) с ограниченными физическими, чувствительными или ментальными способностями или не обладающими знаниями и опытом в использовании данного устройства, пока лица, отвечающие за их безопасность, не проведут инструктаж по поводу использования данного устройства.
10. Необходим тщательный присмотр, если прибор используется возле детей.
11. Не размещайте хлебопечку вблизи или на газовой/электрической плиты или в нагретой духовке.
12. Не касайтесь вращающихся деталей в процессе работы прибора.
13. Не включайте прибор без установленной хлебной формы, наполненной ингредиентами.
14. Аккуратно извлекайте противень, небрежное обращение может повредить его.
15. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки, это может стать причиной короткого замыкания.
16. Для обеспечения нормальной вентиляции и избежания риска возникновения пожара никогда не накрывайте

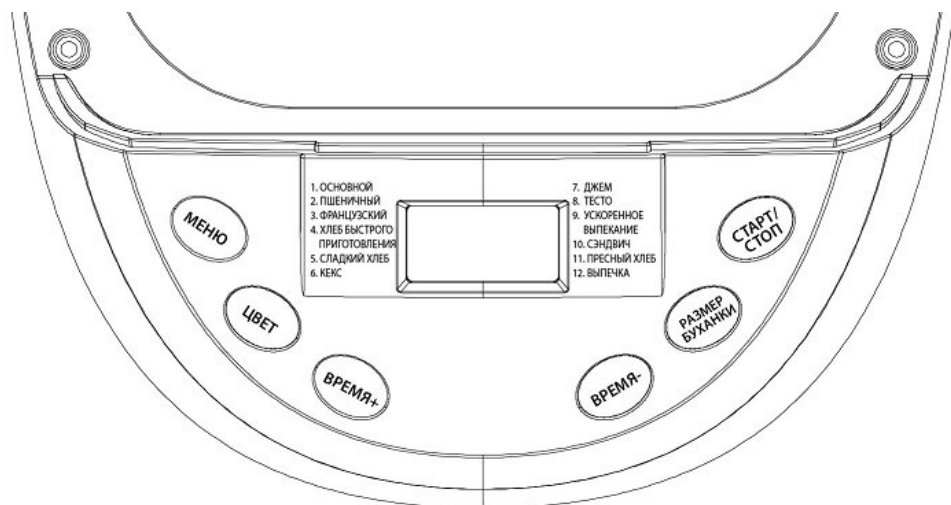
- хлебопечку полотенцем или любым другим материалом.
17. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
18. Отключайте прибор от сети только после выключения программы выпекания.
19. Извлекать противень из хлебопечи во время всего процесса приготовления запрещено!
20. Не используйте прибор в целях, не указанных в данной инструкции.
21. Не используйте прибор вне помещения.
22. Сохраните инструкцию по эксплуатации.

Только для бытового применения

ОПИСАНИЕ
(дизайн хлебопечки может меняться без предварительного уведомления)



Панель управления
(дизайн панели управления может меняться без предварительного уведомления)



Включение

После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится "1 3:00". Точки между «3» и «00» мигают. Программа по умолчанию – «1». Установки: вес хлеба «2 фунта» и режим MEDIUM – по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Запуск и завершение выбранной программы для выпекания.

Для включения программы нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП". При этом раздастся короткий звуковой сигнал, две точки в иконке показа времени будут мигать, загорится индикатор. После включения кнопки "СТАРТ/СТОП" все другие кнопки становятся неактивными.

Процесс приготовления можно остановить в любое время, нажав кнопку "СТАРТ/СТОП". Процесс будет приостановлен, установки сохранятся в памяти, а оставшееся время будет мигать на ЖК мониторе. Повторное нажатие кнопки "СТАРТ/СТОП" возобновит работу хлебопечи.

Для остановки программы нажимайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение приблизительно 2 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа была выключена.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ, которые изменяются при каждом нажатии (нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом). При непрерывном нажатии 12 меню будут появляться в циклическом порядке на ЖК мониторе. Выберите желаемую программу.

Описание 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. Французский хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание с более длительным сроком подъема. Хлеб, испеченный таким способом, обычно имеет хрустящую корочку и легкую структуру.

4. 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.

5. Сладкий хлеб: вымешивание, подъем и выпекание сладкого хлеба с хрустящей корочкой.

6. Кекс: вымешивание, подъем и выпекание теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.

7. Джем: приготовление варенья и джема. Перед тем как положить их в печь фрукты и овощи нужно измельчить.

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

9. Ускоренная выпечка: вымешивание, подъем и выпекание хлеба в короткий срок.

10. Сэндвич: вымешивание, подъем и выпекание сэндвичей. Для выпекания теста с тонкой структурой и тонкой корочкой. В этой программе нет замешивания и выдерживания.

11. Пресный хлеб: только подъем и благодаря высокому содержанию влаги время выпекания увеличивается. Добавление ингредиентов выполняется в самом начале цикла вместе с другими продуктами.

12. Выпекание: Только выпекание, без вымешивания и подъема. Используется также для увеличения времени выпекания при определенных условиях.

Цвет

Выбор степени поджаристости корочки: **Светлая, Средняя, Румяная**. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый эффект.

Примечание: кнопка не функционирует в программах: **Кекс, Джем, и Тесто**.

Размер буханки

Нажмите для выбора размера буханки хлеба – 900 и 1350 грамм.

Помните, размер хлеба влияет на общее время приготовления.

Примечание: кнопка не функционирует в программах: **Кекс, Джем, Тесто, Выпечка**.

Примечание: двойной размер буханки готовится только в двойном противне.

ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ (ВРЕМЯ + или ВРЕМЯ -)

Если Вы хотите отложить время приготовления, используйте функцию задержки включения. Установите время задержки, нажимая кнопки "ВРЕМЯ +" или "ВРЕМЯ -". Помните, что время задержки должно включать время

выпекания. Таким образом, Вы получите свежий горячий хлеб в удобное для Вас время.

Сначала выберите программу и степень поджаривания корочки, затем нажмите **"ВРЕМЯ + "** или **"ВРЕМЯ -"**, чтобы увеличить или уменьшить время задержки (шаг счетчика равен 10 минутам). Максимальное время задержки 13 часов.

Например: сейчас 20 часов 30 минут, если вы хотите получить готовый хлеб, к примеру, к 7 часам утра, т.е. через 10 часов 30 минут, выберите программу, степень поджаристости корочки, размер хлеба и нажмите **ВРЕМЯ+** или **ВРЕМЯ -** пока на дисплее не появится 10:30 (время задержки включения). Затем нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для включения программы. На экране будет отображаться оставшееся время до окончания программы. К 7 часам у вас будет свежий горячий хлеб. Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания.

Примечание:

1. Кнопка не функционирует в программах: «Джем», «Ускоренная выпечка» и «Выпечка».

2. В программе «Выпечка» время задержки отсутствует, но время работы можно настроить при помощи кнопки **ВРЕМЯ+** или **ВРЕМЯ-**. Однократно нажмите кнопку **ВРЕМЯ+** или **ВРЕМЯ-** – время уменьшится или увеличится на 1 минуту. Диапазон регулирования времени – от 10 до 60 минут.

3. **Внимание:** при активации функции задержки включения не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, цельное молоко, фрукты, овощи и т.д.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ

Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. 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 10 минут, даже без нажатия кнопки **"СТАРТ/СТОП"**. Если электричества нет больше 10 минут, хлебопечь нужно включить самостоятельно. Но если тесто в процессе замешивания, необходимо нажать кнопку **"СТАРТ/СТОП"** для запуска программы с начала.

УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Хлебопечь может работать при раз-

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

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ:

1. Если после запуска программы на дисплее отображается "H:HH" (при этом прозвучит 5 звуковых сигнала), это означает, что температура внутри прибора слишком высокая и программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10 - 20 минут. Если после запуска программы на дисплее отображается "LLL" (при этом прозвучит 5 звуковых сигнала), это означает, что температура внутри прибора слишком низкая. Откройте крышку и оставьте хлебопечь на 10 - 20 минут для достижения комнатной температуры.

2. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается "E:E0", это означает, что датчик температуры не установлен должным образом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для выявления неполадки и ее устранения.

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

При первом включении устройства в сеть возможно незначительное выделение дыма, которое вскоре прекратится. Обеспечьте для хлебопечки надлежащее вентилирование.

1. Убедитесь в наличии и исправности всех комплектующих деталей.

2. Очистите все детали согласно разделу «УХОД И ОЧИСТКА»

3. Включите программу «Выпекание» и прогревайте без ингредиентов в течение 10 минут. После того как прибор остынет, очистите его повторно.

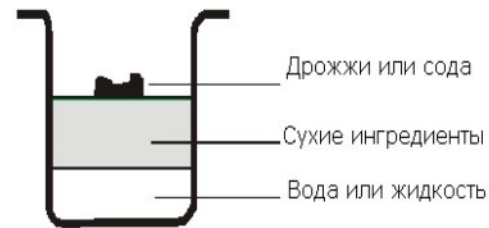
4. Высушите все детали и соберите хлебопечь, электроприбор готов к эксплуатации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Поставьте хлебопечку на ровную поверхность.
2. Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до появления щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы. Поверните по часовой стрелке до щелчка. Перед установкой тестомешалки рекомендуется заполнить отверстие маргарином или другим жиром, это позволит сни-

зить уровень прилипания теста к лопастям тестомешалки.

3. Добавьте ингредиенты в противень, придерживаясь рецепта. Обычно, в первую очередь заливается вода или жидкость, затем добавляется сахар, соль и мука, в конце добавляются дрожжи или разрыхлитель.



Примечание: максимальное количество муки и дрожжей – 810 г плюс 2 чайные ложки для одинарного противня; для двойного противня максимальное количество муки и дрожжей – 300 грамм и 2 чайные ложки для каждого противня.

4. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке с одной стороны и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
5. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ**, для выбора желаемой программы.
7. Нажмите кнопку **Цвет** для выбора степени поджаристости корочки.
8. Нажмите кнопку **РАЗМЕР БУХАНКИ** для выбора желаемого размера (900 или 1350 г).

Примечание: двойной размер буханки выпекается только в двойном противне.

9. Установите время задержки включения нажатием кнопки **ВРЕМЯ**. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите начать работу хлебопечки немедленно.
10. Нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** около двух секунд для начала работы.
11. Процесс приготовления по программам **Основной хлеб, Пшеничный хлеб, Французский хлеб, Хлеб быстрого приготовления, Слад-**

кий хлеб, Кекс и Сендвич 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.

12. Звуковые сигналы сообщают об окончании процесса выпекания. Нажимайте и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** около 2 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку.
13. 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 и всегда используйте прихватки.

14. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.

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

15. Аккуратно извлеките хлеб и дайте ему остыть в течение 20 минут.
16. Если в момент завершения выпекания Вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка **СТАРТ/СТОП**, хлеб будет автоматически подогрет в течение 1 часа. По окончании автоподогрева, вы услышите 10 звуковых сигналов.
17. Отключайте шнур питания от сети, если не используете прибор 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 высокая.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Быстрое приготовление
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, т.к. 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.

2. Ускоренная выпечка

При помощи ускоренного выпекания вы можете приготовить хлеб в течение одного часа и 38 минут, при этом он будет иметь более плотную структуру. Помните, что вода, добавляемая в тесто, должна иметь температуру от 48°C до 50°C, используйте термометр для измерения температуры воды, это очень важно для получения хорошего теста. Вода низкой температуры может стать причиной недостаточного подъема теста, вода слишком высокой температуры может уничтожить дрожжи, что также повлияет на подъем теста.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

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 прогоревшему хлебу откиснуть 30 минут. Протрите при помощи мягкой влажной ткани. Тестомешалку и противень можно мыть в посудомоечной машине.

3. Корпус: аккуратно протрите корпус влажной мягкой 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 большего 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 помола 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. Наиболее распространены 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 углекислый газ в сахаре и мука как питательное вещество.

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

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

2 чайных ложки активных сухих 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. Испорченные дрожжи чаще всего становятся причиной не поднявшегося теста.

Определение годности дрожжей:

- 1). Залейте 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 приготовления 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. Чрезмерное количество может повлиять на баланс рецепта. При измерении сухих ингредиентов в небольшом количестве, используйте мерный стакан. 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 НЕПОЛАДОК

	Проблема	Причина	Метод устранения
	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
	Нижняя корочка хлеба влажная	Хлеб находился на противне долгое время после завершения процесса приготовления и	Выньте хлеб из противня сразу после выпекания

		автоматического подогрева	
Трудности при попытке вынуть хлеб из противня	Нижняя корочка хлеба прилипла к противню	После того как хлеб был вынут, залейте противень горячей водой и оставьте на 30 минут, хорошо промойте	
Компоненты плохо вымешаны, плохое выпекание	Выбрана некорректная программа выпекания	Выберите корректную программу	
	Во время работы программы была нажата кнопка START/STOP	Не используйте эти ингредиенты. Наполните хлебопечь новыми ингредиентами и начните программу заново.	
	Крышка открывалась несколько раз во время работы прибора.	Не открывайте крышку, кроме случая, когда необходимо добавить ингредиенты. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.	

		Во время работы прибора произошло длительное отсутствие тока в сети.	Не используйте эти ингредиенты. Наполните хлебопечь новыми ингредиентами и начните программу заново.
		Месильная лопасть заблокирована	Проверьте, не заблокирована ли работа месильной лопасти зёрнышками и т.д. Выньте форму для запекания хлеба и проверьте, вращается ли месильная лопасть. В противном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Мигание дисплея "Н:НН" после нажатия кнопки "Start/Stop"	Слишком высокая температура внутри хлебопечи		Нажмите кнопку "Start/Stop", отключите шнур питания, выньте противень, дайте хлебопечи остыть

Ошибки в рецептуре	Хлеб поднимается слишком быстро	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	1)/2)
	Хлеб совсем не поднимается или поднимается недостаточно.	Нет дрожжей или их недостаточное количество	1)/2)
		Старые или просроченные дрожжи	5)
		Жидкость слишком горячая	3)
		В дрожжи попала вода	4)
		Неправильный сорт муки или просроченная мука	5)
		Избыточное или недостаточное количество жидкости	1)/2)/7)
		Недостаточно сахара	1)/2)
	Слишком много теста, которое не помещается в противне	Излишнее количество дрожжей	6)
		Избыточное количество молока влияет на брожение дрожжей	1)/2)

	Проседание теста внутри хлеба	Объем теста больше объема противня	1)/6)
		Нет дрожжей или их недостаточное количество. Дрожжи утратили активность из-за слишком высокой температуры воды, смешивания с солью или из-за низкой температуры в помещении	1)/3)/8)
Хлеб полый внутри		Слишком много жидкости или недостаточно жидкости	1)/2)/7)
		Мало дрожжей или сахара	1)/2)
		Слишком много фруктов, муки грубого помола или других ингредиентов	2)
		Из-за просроченной муки и теплой воды тесто поднимается слишком быстро и буханка падает перед началом выпекания	5)

		Нет соли или недостаточного сахара	1)/2)
		Слишком много жидкости	7)
Хлеб не выпекается внутри		Слишком много или недостаточной жидкости	7)
		Рецепты с жидкими ингредиентами, как, например, йогурт	2)/7)
Пористая структура теста внутри		Слишком много воды	7)/8)
		Отсутствие соли	2)
		Много жидкости, вода слишком горячая	1)/3)
Пористая, невыпеченная поверхность		Объем хлеба слишком большой для противня	6)/9)
		Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	6)
		Слишком много дрожжей или недостаточного соли	9)
		Слишком много сахара	1)/2)

		Сладкие ингредиенты, помимо сахара	1)/7)
	Неровные кусочки с комочками в середине	Хлеб достаточно не охлажден (не выходит пар)	8)
	Мука прилипала к поверхности хлеба	Во время замешивания мука на стенках не была замешана	10)

- 1). Правильно измеряйте ингредиенты.
- 2). Проверяйте количество и наличие всех добавляемых ингредиентов.
- 3). Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры.
- 4). Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, сделайте небольшую ямку в центре муки и засыпьте измельченные дрожжи или сухие дрожжи, не допуская контакта дрожжей с жидкостью.
- 5). Используйте только свежие ингредиенты.
- 6). Уменьшите общее количество ингредиентов, не применяйте больше муки, чем указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1/3.
- 7). Откорректируйте количество жидкости. Если используются влажосодержащие ингредиенты, количество добавляемой жидкости должно быть пропорционально уменьшено.
- 8). Сразу после выпекания извлеките хлеб из противня и оставьте его остывать на решетке не менее 15 минут.
- 9). Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.
- 10). Не смазывайте противень!

Технические характеристики

Мощность: 850Вт
 Рабочее напряжение: 220-230 В
 Рабочая частота: 50 Гц
 Сила тока: 3.86 А

Комплектность

Хлебопечь 1 шт.
 Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном 1 шт.
 Книга рецептов 1 шт.
 Упаковка 1 шт.

Безопасность окружающей среды. Утилизация



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 ХЛІБОПІЧ

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

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

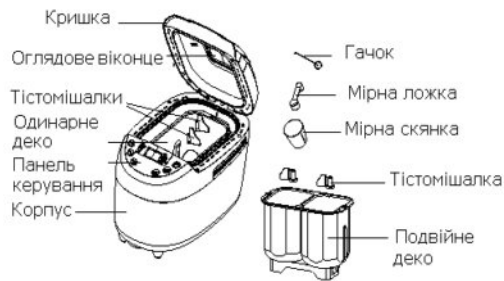
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

- При використанні електроприладів необхідно дотримуватись основних заходів безпеки:
1. Уважно прочитайте дану інструкцію.
 2. Переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі збігаються із зазначеними виробником.
 3. Не використовуйте хлібопіч з ушкодженим шнуром живлення або штепсельною вилкою, а також при виявленні неполадок або ушкодження пристрою. Зверніться в найближчий авторизований сервісний центр для огляду та ремонту.
 4. Не торкайтеся гарячої поверхні пристрою.
 5. Щоб уникнути ураження електрич-

- ним струмом не занурюйте шнур, штепсельну вилку або корпус приладу у воду чи іншу рідину.
6. Відключіть пристрій від мережі, якщо не використовуєте його, перед зміною або заміною складових частин і чищенням.
 7. Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола та не торкався гарячих поверхонь.
 8. Використання додаткових комплектуючих не рекомендується виробником приладу, тому що це може ушкодити прилад.
 9. Даний прилад не призначений для використання особами (у тому числі і дітьми) з обмеженими фізичними, чутливими або ментальними можливостями або які не володіють знаннями і досвідом у використанні даного приладу, поки особи, відповідальні за їхню безпеку, не проведуть інструктаж з приводу використання даного пристрою.
 10. Необхідний ретельний догляд, якщо прилад використовується біля дітей.
 11. Не розміщайте прилад на/біля газової або електричної плити чи в нагрітій духовці.
 12. Не торкайтеся деталей, що обертаються, в процесі роботи приладу.
 13. Не вмикайте прилад без встановленої хлібною форми, наповненої інгредієнтами.
 14. Акуратно виймайте деко, недбале поводження може пошкодити його.
 15. Не використовуйте металеву фольгу або інші матеріали в хлібопічі, тому що це може спричинити пожежу або коротке замикання.
 16. Не накривайте хлібопіч рушником або іншою тканиною, тому що це може спричинити пожежу.
 17. Прилад необхідно вмикати тільки у заземлену розетку.
 18. Відключайте прилад від мережі тільки після вимкнення програми випікання.
 19. Виймати деку з хлібопечі під час всього процесу приготування заборонено!
 20. Використовуйте прилад тільки за його призначенням.
 21. Не використовуйте прилад поза приміщенням.
 22. Збережіть інструкцію з експлуатації.

Прилад призначений винятково для використання в побуті.

ОПИС (дизайн хлібопічки може змінюватися без попереднього повідомлення)



Для зупинки програми натискайте кнопку "СТАРТ/СТОП" протягом приблизно 2 секунд, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програма була виконана.

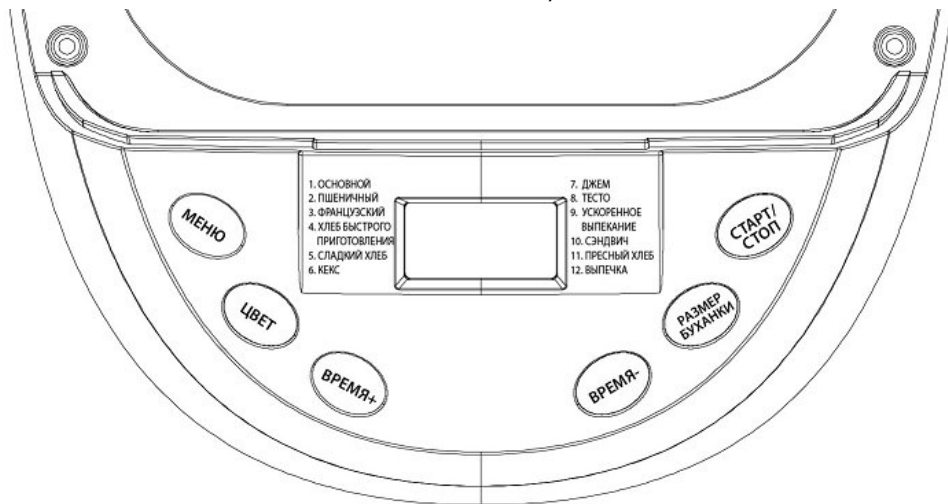
МЕНЮ

Використовується для установки різних програм, які змінюються при кожному натисненні (натиснення супроводжується коротким звуковим сигналом). При перевірковому натисненні 12 меню з'являються в циклічному порядку на РК моніторі. Виберіть бажану програму.

Опис функцій:

1. Основной (Основний хліб): вимішування тіста, підйом тіста, випікання звичайного хліба. Можна додавати різні інгредієнти для підсилення смаку.

Панель керування (дизайн панелі керування може змінюватися без попереднього повідомлення)



СТАРТ/СТОП

Запуск і завершення обраної програми для випікання.

Для вмикання програми натисніть кнопку "СТАРТ/СТОП". При цьому пролунає короткий звуковий сигнал, дві крапки в іконці, що показують час, будуть блимати, загориться індикатор. Після вмикання кнопки "СТАРТ/СТОП" всі інші кнопки стають неактивними. Після початку процедури в будь-який час можна зупинити процес приготування, натиснувши кнопку СТАРТ/СТОП. Процес буде припинений, установки збережуться в пам'яті, а час, що залишився, буде блимати на ЖК моніторі. Повторне натискання кнопки "СТАРТ/СТОП" відновить роботу хлібопечі.

2. Пшеничний (Пшеничний хліб): вимішування тіста, підйом тіста, випікання хліба з використанням борошна з цільного зерна. Функція з більш тривалим підігрівом дозволяє борошну з цільного зерна увібрати вологу. При цьому небажано використовувати функцію затримки випікання. Час приготування хліба - три години.

3. Французский (Французський хліб): вимішування тіста, підйом тіста, випікання з більш тривалим строком підйому. Хліб, спечений таким способом, звичайно має хрустку скоринку і легку структуру.

4. Хлеб быстрого приготовления (Хліб швидкого приготування): вимішування тіста, підйом тіста та випікання з використанням харчової со-

ди або розпушувача для тіста. Хліб, спечений таким способом, звичайно не піднімається до великих розмірів і має щільну структуру.

5. Сладкий хлеб (Солодкий хліб): вимішування, підйом та випікання солодкого хліба з хрусткою скоринкою.

6. Кекс: вимішування, підйом та випікання тіста з використанням харчової соди або розпушувача для тіста.

7. Джем: приготування варення і джему. Перед тим як покласти їх у піч фрукти і овочі потрібно подрібнити.

8. Тесто (Тісто): вимішування і підйом тіста без випікання. Готове тісто використовуйте для приготування булочок, піци і т.д.

9. Ускоренное выпекание (Прискорена випічка): вимішування, підйом та випікання хліба в короткий термін.

10. Сендвич (Сендвіч): вимішування, підйом та випікання сендвічів. Для випікання тіста з тонкою структурою і тонкою скоринкою. У цій програмі немає замісу і витримання.

11. Пресный хлеб (Прісний хліб): тільки підйом і завдяки високому вмісту вологи час випікання збільшується. Додавання інгредієнтів виконується на самому початку циклу разом з іншими продуктами.

12. Выпечка (Випічка): тільки випікання, без вимішування і підйому. Використовується також для збільшення часу випікання при певних умовах.

Цвет (Колір)

Вибір ступеню підсмажування скоринки: **Світла, Середня, Рум'яна**. Натисніть цю кнопку, щоб вибрати бажаний ефект.

Примітка: кнопка не функціонує в програмах: **Кекс, Джем і Тісто**.

Размер буханки (Розмір буханця) Натисніть для вибору розміру буханки хліба - 900 і 1350 грам.

Пам'ятайте, розмір хліба впливає на загальний час приготування.

Примітка: кнопка не функціонує в програмах: **Кекс, Джем, Тісто, Випічка**

Примітка: подвійний розмір буханця готується тільки в подвійному деко.

ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ УВІМКНЕННЯ (ВРЕМЯ+ (ЧАС+) або ВРЕМЯ- (ЧАС-))

Якщо Ви бажаєте відкласти час приготування, використовуйте функцію затримки увімкнення. Встановіть термін затримки, натиснувши на "ВРЕМЯ+" (ЧАС+) або "ВРЕМЯ-" (ЧАС-). Пам'ятайте, що час затримки увімкнення повинен включати час випікання. Таким чином, Ви отримаєте

свіжий гарячий хліб в зручний для Вас час. Спочатку виберіть програму і ступінь підсмажування скоринки, потім натисніть "ВРЕМЯ+" або "ВРЕМЯ-", щоб збільшити або зменшити час затримки (крок лічильника дорівнює 10 хвилинам).

Максимальний час затримки 13 годин. Наприклад: зараз 20 годин 30 хвилин, якщо ви хочете отримати готовий хліб, наприклад, до 7 години ранку, тобто через 10 годин 30 хвилин, виберіть програму, колір скоринки, розмір хліба та натисніть **ВРЕМЯ+** або **ВРЕМЯ-**, поки на екрані не з'явиться 10: 30 (час затримки). Потім натисніть кнопку **СТАРТ / СТОП** для увімкнення програми. На екрані буде відображатися час, що залишився до закінчення програми. У 7 годині у вас буде свіжий гарячий хліб. Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання.

Примітка:

1. Кнопка не функціонує в програмах: «Джем», «Прискорена випічка» та «Випічка».

2. У програмі «Випічка» час затримки відсутній, але час роботи можна налаштувати за допомогою кнопки **ВРЕМЯ+** або **ВРЕМЯ-**. Однократно натисніть кнопку **ВРЕМЯ+** або **ВРЕМЯ-** - час зменшиться або збільшиться на 1 хвилину. Діапазон регулювання часу - від 10 до 60 хвилин.

3. **Увага:** при затримці випікання не використовуйте продукти, що швидко псуються, такі як яйця, незбиране молоко, фрукти, овочі і т.д.

АВТОМАТИЧНИЙ ПІДІГРІВ

Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання. Під час автопідігріву, якщо Ви захочете витягнути хліб, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб відключити програму.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час приготування пропаде електрика, автоматичне приготування продовжиться через 10 хвилин, навіть без натиснення кнопки «СТАРТ/СТОП». Якщо електрики немає більше 10 хвилин, хлібопечі потрібно увімкнути самостійно. Але якщо тісто в процесі замішування, потрібно натиснути кнопку «СТАРТ/СТОП» для запуску програми з початку.

УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Хлібопечка може працювати при різних температурах, однак при низькій температурі тісто може піднятися не так добре, що вплине на його розмір і

структуру. Рекомендована температура приміщення від +15°C до +34°C.

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНА ІНДИКАЦІЯ:

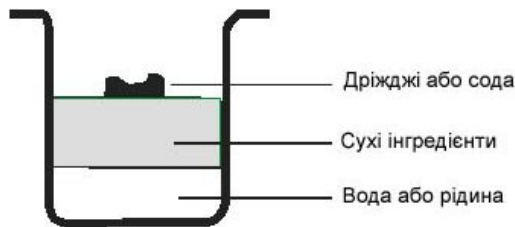
1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "Н: НН" (при цьому прозвучить 5 звукових сигналів), це означає, що температура всередині занадто висока і програма повинна бути зупинена. Відкрийте кришку і дайте хлібопічці охолонути протягом 10 - 20 хвилин. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "LLL" (при цьому прозвучить 5 звукових сигналів), це означає, що температура всередині приладу занадто низька. Відкрийте кришку і залиште хлібопічку на 10 - 20 хвилин для досягнення кімнатної температури.
2. Якщо після натискання кнопки СТАРТ/СТОП на дисплеї відображається "E: E0", це означає, що датчик температури не встановлений належним чином. Зверніться в авторизований сервісний центр для виявлення неполадки і її усунення.

ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ

1. Переконайтеся в наявності і справності всіх комплектуючих деталей.
2. Почистіть всі деталі відповідно до глави «ВИКОРИСТАННЯ І ОЧИЩЕННЯ»
3. Увімкніть програму Випічка і прогрівайте без інгредієнтів протягом 10 хвилин. Після охолодження почистіть ще раз.
4. Висушіть всі деталі і складіть хлібопічку, апарат готовий до експлуатації.

ГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Поставте хлібопічку на рівну поверхню.
2. Вставте деко і поверніть за годинниковою стрілкою до клацання. Встановіть тістомішалку у ведучі вали. Поверніть за годинниковою стрілкою до клацання. Перед установкою тістомішалки рекомендується заповнити отвори маргарином або іншим жиром, це дозволить знизити рівень прилипання тіста до лопаті тістомішалки.
3. Додайте інгредієнтів в деко, дотримуючись рецепта. Зазвичай, в першу чергу, заливається вода або рідина, потім додається цукор, сіль і борошно, в кінці додаються дріжджі або розпушувач.



Примітка: максимальна кількість борошна і дріжджів - 810 г плюс 2 чайні ложки для одинарного дека; для подвійного дека максимальна кількість борошна і дріжджів - 300 грам і 2 чайні ложки для кожного дека.

4. Зробіть пальцем невелике поглиблення в муці з одного боку і додайте туди дріжджі. Слідкуйте за тим, щоб дріжджі не змішалися з рідиною або сіллю.
5. Закрийте кришку і підключіть шнур живлення до мережі.
6. Натисніть кнопку **МЕНЮ**, для вибору бажаної програми.
7. Натисніть кнопку **ЦВЕТ (КОЛІР)** для вибору кольору скоринки.
8. Натисніть кнопку розмір буханця для вибору бажаного розміру (900 або 1350).

Примітка: подвійний розмір буханця випікається тільки в подвійному деку.
9. Встановіть час затримки натисканням кнопки **ВРЕМЯ (ЧАС)**. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете почати роботу хлібопічки негайно.

10. Натисніть і утримуйте кнопку **СТАРТ / СТОП** близько двох секунд для початку роботи.

11. Процес приготування за програмами **Основний хліб, Пшеничний хліб, Французький хліб, Хліб швидкого приготування, Солодкий хліб, Кекс і Сендвіч** 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.

12. Звукові сигнали повідомлять про закінчення процесу випікання. Натискайте і утримуйте кнопку **СТАРТ / СТОП** близько 2 секунд, щоб зупинити процес і вийняти хліб. Відкрийте кришку.

13. 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 і завжди використовуйте прихватки.

14. За допомогою лопатки акуратно відокремте краю хліба від дека. Переверніть деко догори дном над чистою поверхнею і акуратно струсіть для виймання хліба.

15. Акуратно вийміть хліб і охолоджуйте протягом 20 хвилин.

16. Якщо в момент завершення випікання ви відсутні в приміщенні або не була натиснута кнопка **СТАРТ / СТОП**, хліб буде автоматично підігріватися протягом 1 години. По закінченню автопідігріву ви почуєте 10 звукових сигналів.

17. Вимикайте шнур живлення від мережі, якщо не використовуєте апарат тривалий час.

Увага: перед нарізанням хліба, відокремте лопату тістомішалки від хліба за допомогою гачка (входить в комплект). Не відокремлюйте лопатку руками, пам'ятайте, що температура занадто висока.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

1. Швидке випікання

При випіканні хліба прискореним способом застосовуються харчова сода й розпушувач, що активуються рідиною і високою температурою. Для поліпшення смакових якостей рекомендується завантажувати рідину на дно дека сипучі інгредієнти зверху, тому що при первісному вимішуванні тіста сипучі інгредієнти можуть погано розмішатися й залишитися в куточках дека. У цьому випадку відокремте сипучі інгредієнти від стінок за допомогою шпателя.

2. Прискорене випікання

За допомогою прискореного випікання ви можете приготувати хліб протягом однієї години 38 хвилин, при цьому він буде мати більш щільну структуру. Пам'ятайте, що вода, що додається в тісто, повинна мати температуру від 48°C до 50°C, використовуйте термометр для виміру температури води, це дуже важливо для одержання гарного тіста. Вода низької температури може стати причиною недостатнього підйому тіста, вода занадто високої температури може знижити дріжджі, що також вплине на підйом тіста.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед чищенням завжди відключайте прилад від мережі і дайте йому охолонути.

1. Деко: Щоб витягнути деко, прокрутіть його проти годинникової стрілки і вийміть за ручку. Протріть деко усередині і зовні за допомогою м'якої тканини. Не використовуйте для протирання грубі і абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне

покриття. Повністю висушіть деко перед установкою.

Примітка: Вставте деко і прокрутіть за годинниковою стрілкою до появи клацання. Встановіть тістомішалку у ведучі вали. Проверніть за годинниковою стрілкою до появи клацання.

2. Тістомішалка: якщо у вас виникли труднощі при витяганні тістомішалки з валу, використовуйте гачок. Протріть за допомогою м'якої вологої тканини. Тістомішалка і деко призначені для миття в посудомийній машині.

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

Примітка: Не рекомендується розбирати кришку для чищення.

4. Перш ніж зібрати хлібопічку на збереження, переконайтеся, що вона повністю висухла і охолола, знаходиться в чистому стані, і кришка закрита.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

1. Борошно для хліба

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

2. Звичайне борошно

Виходить шляхом змішування ретельно відібраних твердих і м'яких сортів пшениці, використовується для швидкого випікання хліба і приготування кексів (тортів).

3. Борошно із цільного зерна

Борошно із цільного зерна містить більше клейковини і поживних речовин. Хліб, приготовлений з такого борошна, зазвичай невеликих розмірів. Багато рецептів пропонують змішування звичайного борошна із цільного зерна для досягнення кращого результату випікання.

4. Борошно грубого помелу

Борошно грубого помелу за структурою нагадує борошно із цільного зерна. Для досягнення нормального підйому тіста, необхідно комбінувати борошно грубого помелу з борошном для хліба.

5. Самопідйомне борошно

Цей вид борошна, із вмістом розпушувача для тіста, використовується в основному для приготування тортів.

6. Кукурудзяне і вівсяне борошно

Кукурудзяне і вівсяне борошно отри-

мують із помелу кукурудзи і вісва відповідно. Використовується для посилення смакових якостей хліба з борошна грубого помелу.

7. Цукор

Цукор є важливим компонентом для додання продукту солодкого смаку і кольору. Також він дуже важливий для бродіння дріжджів як поживної речовини. Найбільш поширений білий цукор, рідше використовуються коричневий цукор або цукрова пудра.

8. Дріжджі

Дріжджі виробляють вуглекислий газ, надаючи тісту об'єм і рихлість, при цьому для більш швидкого бродіння дріжджів, необхідний вуглевод у цукрі й борошно як живильна речовина.

1 чайна ложка активних сушених дріжджів = 3/4 чайних ложки розчинних дріжджів.

1.5 чайних ложки активних сушених дріжджів = 1 чайна ложка розчинних дріжджів

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

Слід зберігати дріжджі в холодильнику, не піддавати дії високої температури. Перед вживанням перевірте термін придатності і зберігання. Зіпсовані дріжджі найчастіше стають причиною тіста, що не піднялося.

Визначення придатності дріжджів:

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

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 більшим в розмірі.

10. Яйця

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

11. Жир, вершкове і рослинне масло

Жир надає хлібу м'якість і дозволяє продовжити термін зберігання. Вершкове масло, перед додаванням в тісто, слід розтопити або нарізати маленькими шматочками.

12. Розпушувач для тіста

Розпушувач для тіста зазвичай використовується для приготування хліба по прискореній програмі (Ультра Швидкий).

13. Харчова сода

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

14. Вода та інші рідини

Вода є необхідним компонентом для приготування хліба. Найбільш оптимальна температура води для готування тіста 20°C-25°C. Воду можна замінити свіжим або розчинним молоком. Це впливає на смак хліба і колір скоринки. У деяких рецептах використовуються фруктові соки (яблучний, апельсиновий, лимонний та ін.).

МІРА ІНГРЕДІЄНТІВ

Важливо строго дотримуватися міри інгредієнтів, вказаної в рецепті. Використовуйте мірну склянку і мірну ложку.

1. Зважування рідин
Воду, свіже і сухе молоко міряють мірними склянками. Після зважування кухонного жиру, ретельно вимийте мірну склянку.

2. Зважування сухих порошоків.

Сухі порошки повинні зберігатися в рихлому стані. Для точного зважування, згладьте порошок у склянці лопаткою. Надмірна кількість може вплинути на баланс рецепту. При вимірюванні сухих інгредієнтів в невеликій кількості, використовуйте мірний кухоль.

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 завчасно додасте фрукти, випічка може втратити аромат після довгого перемішування. Використовуючи функцію припинення випікання, не використовуйте продукти, які швидко псуються, такі як яйця, фрукти і т. д.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

	Проблема	Причина	Метод усунення
	Виділення диму з вентиляційного	На нагрівальному елементі є часточки харчових продуктів,	Вимкніть хлібопічку і прочистіть нагрівальний

	отвору в процесі випікання	жир або рослинне масло	елемент, будьте обережні, пам'ятайте про високу температуру.
	Нижня скоринка хліба занадто товста	Хліб перебував у процесі підігріву довгий час	Виймайте хліб з деки відразу після випікання
	Труднощі при спробі вийняти хліб з деки	Тістомішалка щільно прилягає до деки	Після того, як хліб був вийнятий, залийте деко гарячою водою і залиште на 30 хвилин, добре промийте
Компоненти погано вимішані, погане випікання.	Для того щоб обрано некоректну програму випікання.	Обрано некоректну програму випікання.	Виберіть коректну програму.
	Під час роботи програми була натиснута кнопка СТАРТ/СТОП	Не використовуйте ці інгредієнти, а почніть програму знову.	
	Під час роботи машини була кришка відкривалася кілька разів.	Не відкривайте часто кришку, крім як для додавання інгредієнтів. Переконаєтеся, що після відкривання кришка закрита.	

		Під час роботи машини відбулася тривала відсутність струму в мережі.	Не використовуйте ці інгредієнти, а почніть програму знову.	
Помилка в рецепті	Миготіння дисплея "H:HH" після натискання кнопки СТАРТ/СТОП	Занадто висока температура всередині хлібопічки	Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, відключіть шнур живлення, вийміть деко, дайте хлібопічці охолонути	
	Хліб піднімається занадто швидко	Занадто багато дріжджів, занадто багато борошна, недостатньо солі або деяких їхніх інгредієнтів.	1/2	
	Хліб зовсім не піднімається або піднімається недостатньо.	Немає дріжджів або занадто мало		1/2
		Старі або прострочені дріжджі.		5
		Рідина занадто гаряча		3
	У дріжджі потрапила вода		4	
	Сорт борошна не підходить або прострочене борошно.		5	

	Занадто багато або занадто недостатньо рідини.	1/2/7
	Недостатньо цукру	1/2
Занадто багато тіста, що не вміщається в деці	Занадто велика кількість дріжджів	6
	Занадто велика кількість молока впливає на утворення дріжджів.	1/2
Просідання тіста всередині хліба	Об'єм тіста більше об'єму дека і тісто не розміщується в деці.	1/6
	Немає дріжджів, або недостатня кількість. Дріжджі втратили активність через занадто високу температуру води, змішування із сіллю, або через низьку температуру в приміщенні.	1/3/8
Хліб порожній всередині	Занадто багато борошна або недостатньо рідини.	1/2/7

	Мало дріжджів або цукру.	1/2
	Занадто багато фруктів, борошна грубого помолу або інших інгредієнтів.	2
	Через просторочене борошно і теплу воду тісто піднімається занадто швидко і буханець падає перед початком випікання.	5
	Немає солі або недостатньо цукру.	1//2
	Занадто багато рідини.	7
	Занадто багато або недостатньо рідини.	7
Хліб не випікається всередині	Рецепти з рідкими інгредієнтами, як, наприклад, йогурт.	2/7
	Занадто багато води	7/8
Пориста структура тіста всередині	Відсутність солі	2

	Багато рідини, вода занадто гаряча.	1/3
	Об'єм хліба занадто великий для деки.	6/9
	Занадто багато борошна, особливо для білого хліба.	6
	Занадто багато дріжджів або недостатньо солі.	9
	Занадто багато цукру.	1/2
	Солодкі інгредієнти, окрім цукру	1/7
Нерівні шматочки з грудочками всередині.	Хліб не достатньо охолоджений (не виходить пара)	8
	Борошно прилипло до поверхні хліба	10

1. Правильно вимірюйте інгредієнти.
2. Перевіряйте кількість і наявність всіх доданих інгредієнтів.
3. Використовуйте іншу рідину або дайте їй охолонути до кімнатної температури.
4. Додайте інгредієнти, зазначені в рецепті, зробіть невелику ямку в центрі борошна і засипте подрібнені дріжджі або сухі дріжджі, не допускаючи контакту дріжджів з рідиною.
5. Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
6. Уменшіть загальну кількість інгредієнтів, не застосовуйте більше борошна, ніж вказано в рецепті. Зменшіть

7. Відкоригуйте кількість рідини. Якщо використовуються вологоутримуючі інгредієнти, кількість доданої рідини повинна бути пропорційно зменшена.
8. Відразу після випікання витягніть хліб з деки і залиште його остигати на решітці не менше 15 хвилин.
9. Зменшіть кількість дріжджів або усіх інгредієнтів на 1/4.
10. Не змащуйте деко!

Технічні характеристики

Потужність: 850 Вт
Робоча напруга: 220-230 В
Робоча частота: 50 Гц
Сила струму: 3.86 А

Комплектність

Хлібопіч 1 шт.
Інструкція з експлуатації 1 шт.
з гарантійним талоном 1 шт.
Книга рецептів 1 шт.
Упакування 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®

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S
WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'Я-
ЗАННЯ**

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.

МЕЗИНАРОДНІ ЗАРУКА

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

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen.

Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Пřípady, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

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

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

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

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

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

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

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

г. Волжский, ул. 77-й Гвардейской, д. 65А	"Сервис.ГИМ"	т. 8(937) 717-93-36	V+		V+		
г. Вологда, ул. Чернышевского, д. 65	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8172) 70-03-45, т. 8(8172) 54-21-54	V+		V+	V+	V+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО "МИГ"	т. 8(8172) 52-72-51	V+		V+		
г. Воронеж, ул. Плехановская, д. 40	"Воронеж-Сервис"	т.8(4732) 71-31-84	V+		V+	V+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренко Р.Р.	т. 8(87951) 6-47-93, м.т. 8-928- 654-28-01		V+			
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, д. 48	"Арсгир"	8-962-655- 20-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	мастерская "СЕРВИС ПЛЮС"	т. 8(8313) 21-14-14	V+		V+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ "Кварц"	т. 8(8313) 20-93-00, т. 8(8313) 20-92-94		V+			
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ "Техносервис"	т. 8(86132) 2-11-71, т. 8(86132) 3-66-02	V+	V+	V+	V+	V+
г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, д. 21	ООО "АСервис"	т. 8(343)269- 81-10, т.8(343)219- 61-22	V+	V+	V+	V+	V+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма "ПОЛЮС"	т. 8(47467) 4-12-08, т. 8(47467) 4-33-17	V+		V+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО "Спектр-Сервис"	т. 8(4932) 335185, т. 8(4932) 335236	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО "АРГУС-	8(3412) 30 79- 79, 8(3412)30- 83-07	V+		V+	V+	V+

	Сервис"						
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО "АРГУС-Сервис"	т. 8(3412) 78-76-85, т. 8(3412) 78-06-64	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	"Климат-Контроль"	т. 8(3412) 44-60-40, т. 8(3412) 44-60-67		V+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, д 24 а	СЦ "Аквамарин"	т. 8(8362) 24-11-24, т. 8(8362) 25-55-40	V+	V+	V+	V+	
г. Иркутск, ул. Киренская, д. 20	СЦ "Мастер"	т. 8(39520) 65-04-95, т. 8(39520) 93-16-56	V+		V+	V+	
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ "Витязь"	т. 8(843) 248-71-17, т. 8(843) 258-85-65	V+		V+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО "Бинэс Сервис"	т. 8 (4842) 54-82-22, т. 8 (4842) 54-83-33	V+	V+	V+	V+	V+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	т. 8(3842) 35-39-67	V+			V+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО "Экран-Сервис"	т. 8(8332) 56-25-95, т. 8(8332) 54-70-77	V+		V+	V+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8-988-548- 24-36	V+	V+	V+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ "Кристалл Сервис Быт"	т. 8(4942) 300107, т. 8(4942) 300107	V+		V+	V+	V+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп."а"	ИП Бондаренко А.В.	т. 8(86142)4- 43-59	V+	V+	V+	V+	V+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	Абсолют-сервис	т. 8(861) 267-50-88	V+	V+	V+	V+	V+

г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55	"М-Сервис- Юг"	т.8(861) 222-64-13, т.8(861) 222-85-55, м.т. 8-905- 408-08-38	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Варен- никовская, ул. Виноград- ная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	м.т. 8-918- 041-31-04, т. 8(86131) 71-2-72		V+			V+
Краснодарский край, ст. Канев- ская, ул. Сверд- ликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	т. 8(86164) 7-01-22		V+			
Краснодарский край, ст. Ленин- градская, ул. Жлобы, д.57г	ООО "Уманьбыт- сервис"	т. 8(86145) 3-78-74	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Старо- деревянковская, ул. Комсомоль- ская, д.25	ООО "ЭлитСер- вис"	т. 8(86164) 65-4-95, м.т. 8-918- 355-81-70	V+	V+		V+	V+
Краснодарский край, ст. Старо- минская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	т. 8(86153) 4-16-70		V+			
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ "Электро- альянс"	т. 8(3912) 93-54-33, т. 8(3912) 94-52-82	V+	V+	V+	V+	V+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ "Маяк+"	т. 8 (4712) 50-85-90, т. 8 (4712) 35-04-91	V+	V+	V+	V+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турча- нинова, д. 2	ООО "БЫТСЕР- ВИС"	т. 8 (86169) 7-39-99, т. 8(86169) 7-24-96	V+	V+	V+	V+	V+
г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ "Ма- стерСер- вис"	т. 8 (8772) 52-36-90	V+	V+	V+	V+	
г. Майкоп, ул. Димитрова, д. 25	ООО "Электрон- Сервис"	т. 8 (8772) 55-62-38		V+			V+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр "РО- САМ"	т. 8(8722) 93-30-73	V+	V+	V+	V+	V+

г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ "Мастер Плюс"	т. 8(86385) 2-33-26 м.т 8-960- 458-07-11	V+	V+		V+	V+
г. Москва, Сигнальный пр-д, д. 16, стр. 9	ООО "РеалМа- стер"	т. 8 (499) 340-29-89, т. 8 (499) 733-25-00		V+			
г. Москва, г. Зеленоград, корпус 1534	ООО "Протор- Сервис"	т. 8(499) 717-82-07, т. 8(499) 717-82-12	V+		V+	V+	V+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 721-30-70, т. 8(499) 168-05-19, т. 8(499) 168-47-15	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Старый Толма- чевский пер., д.17, стр.2.(м.Ново- кузнецкая)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 953-12-02, т. 8(495) 953-11-57, т. 8(495) 953-10-25	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Волжский буль- вар, д.50, кор.2 (м.Волжская)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 178-89-22, т. 8(499) 742-35-63	V+		V+	V+	V+
г. Москва, ул.Новоалексеев- ская, д.14, кор.1 (м.Алексеевская)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 627-53-25	V+		V+	V+	V+
г. Королев, Московская обл., пр-д Циолков- ского, д.5	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 516-24-60, т. 8(495) 516-24-61	V+		V+	V+	V+
г. Набережные Челны, ул. Вах- итова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр "ТриО"	т. 8(8552) 359002, т. 8(8522) 359042	V+	V+	V+		
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ "ЭДВИС"	т. 8(86554) 5-59-77, т. 8(86554) 3-67-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг."Ак Калфак")	"Техника"	т. 8(8555) 48-08-80, т. м. 8-917- 906-60-06	V+		V+	V+	V+

г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ "Качественный сервис"	т. 8(831) 229-63-66, т. 8(831) 229-60-87	V+		V+	V+	
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО "Бытовая Автоматика-Сервис"	т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6		т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, д. 18	ООО "Сибсервис"	т. 8 (3843) 20-31-33	V+		V+	V+	V+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО "АР-ГОН-СЕРВИС"	т. 8(8617) 63-11-15, т. 8(8617) 63-03-95	V+	V+	V+	V+	V+
г. Новосибирск, ул. Вертковская, д. 42	ООО "Сибирский Сервис"	т. 8(383) 292-47-12, т. 8(383) 355-55-60, т. 8(383) 352-89-86	V+		V+	V+	V+
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	Электро-Мир	т.8(86369) 3-74-75, т.м.8-928-609-35-85	V+	V+	V+		
г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4	ИП Бабина Т.В.	т. 8 (3532) 36-87-94	V+			V+	V+
г. Орск, ул. Волкова, д. 2	"Айс-Сервис+"	т. 8(3537) 33-84-43, т. 8(3537) 35-13-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО "Мир Сервиса"	т. 8(8412) 26-09-60, т. 8(8412) 26-12-29	V+		V+	V+	V+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО СК-Сервис"	т. 8 (342) 221-40-99	V+	V+	V+	V+	V+
Г.Петрозаводск, ул.Северная, д.11	"Алкор-Сервис"	Т. 8(8142) 78-06-93, т. 8(8142) 70-65-48	V+		V+		

г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО "Ремонт и Сервис"	т. 8 (8112)-53-86-30, т. 8 (8112)-53-86-50	V+			V+	
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермолова, д. 12	Техно Сервис	т. 8(793) 31-84-16	V+	V+	V+	V+	V+
г. Россошь, Воронежская обл., ул.Пролетарская, д.148	Региональная Сервисная Компания	т. 8(47396) 48-911	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Турмалиновская, д. 79/3	ТД "Оптим Сервис"	т. 8 (863) 300-62-86	V+			V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 В	ООО "Максим-Сервис"	т. 8(863) 250-47-77	V+			V+	
г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО "Мастер"	т.8 (863) 21-92-112, т.м 8-800-100-51-52	V+	V+	V+	V+	V+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул.Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	м.т. 8-906-453-35-81	V+			V+	
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНО-СЕРВИС"	т. 8(4855) 22-04-77, т. 8(4855) 25-38-60	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей д.21	Сервисная служба "ТЕХНО-СЕРВИС"	т. 8(4855) 24-31-21	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 76-88-01, т. 8(4912) 40-30-30	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42 "а"	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 41-33-02,	V+	V+	V+	V+	V+
г. Самара, ул. Енисейская, д.52, оф. 8,9	Сервисный Центр	т. 8(846) 931-85-46	V+	V+	V+	V+	

г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО "Евро-сервис XXI"	т. 8(812) 600-11-97	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт-Петербург, проспект Стачек, д. 41, литер А	ООО "Прогресс-Сервис"	т. 8(812) 325-36-56, т. 8(812) 325-36-57	V+		V+	V+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, д.11,36Н,лит.И	ООО "БИТ-95"	т. 8(812) 822-18-00, т. 8(812) 320-06-61	V+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО "ТЕСТ-СЕРВИС"	т. 8(8342) 23-05-91, т. 8(8342) 47-48-59	V+	V+	V+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная, "ТЦ-Поволжье"	ООО "ТРАНС-СЕРВИС-Саратов"	т. 8(8452) 35-11-80, т. 8(8452) 55-43-63	V+	V+	V+	V+	V+
г. Семикаракорск, ул.Ленина,д.167/1	ремонт С.Б.Т	т.м. 8-951-522-38-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП "Городская Служба Бытового Сервиса"	т. 8(496) 547-04-95, т. 8(496) 549-32-79	V+	V+		V+	V+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО "ДЭЛ"	т. 8 (8622)55-51-19, т. 8 (8622) 55-01-08	V+			V+	V+
г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО "Быт Сервис"	т. 8(8652) 74-01-91	V+	V+	V+		
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО "Унисервис"	т. 8(8652) 24-30-14, т. 8(8652) 23-31-81	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	"Мир Климата"	т.8(8652)95-53-68, т. (8652)95-61-90		V+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебе-	ЗАО "АВАНТАЖ-ИНФОРМ"	т. 8 (4725) 24-62-27, т. 8 (4725)	V+	V+	V+		

динец, д. 1а		24-73-49					
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО "Сервис-Технос"	т. 8(3473) 20-12-13, т. 8(3473) 20-27-70	V+		V+	V+	V+
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	"Тех Сервис"	т. 8(8212) 22-95-29, т. 8(8212) 29-12-20	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО "БВС-2000"	т. 8(4752) 56-19-42, т. 8(4752) 56-19-44	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тверь, ул. Московская, д.88/15	Сервис-Гарант	м.т. 8-910-834-80-35, м.т. 8-952-065-89-10	V+		V+		
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	т. 8(86130) 4-86-59, т.м. 8-918-147-02-03	V+	V+		V+	V+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО "Волга Техника+"	т. 8(8482) 22-72-41, т. 8(8482) 22-71-85, т. 8(8482) 61-65-64	V+	V+	V+	V+	V+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО "Экстрем-2"	т. 8(3822) 56-23-35, т. 8(3822) 48-08-80	V+		V+		
г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО "Сервис-Центр"	т. 8(4872) 31-12-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ "Мастер"	т. 8(3012) 21-89-63	V+		V+	V+	V+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д.18, офис 18, 2 этаж	СЦ "Пилот"	т. 8(8422) 31-00-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ "КАВКАЗ-СЕРВИС"	т. 8(87875) 7-44-82	V+	V+	V+		

г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	"Пилигрим- сервис"	т. 8(3472) 77-12-62,	V+		V+		
г.Уфа, -ул.Менделеева, д. 153 - пр. Октября, д. 42 -ул. Мира, д. 7	СЦ "Джене- рал»	т. 8(347) 279-90-70, т. 8(347) 241-62-02				V+	
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалисти- ческая, д 15а	"Телера- диотовары"	т. 8(86391) 2-18-06	V+		V+		
г. Чебоксары, ул.Гагарина, д. 36	ЗАО "Телера- диосервис"	т. 8(8352) 62-30-97, т. 8(4942) 63-20-98	V+		V+		
г. Череповец, ул.Моченкова, д. 18	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8202) 54-31-88	V+		V+	V+	V+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ "ЮГ- СЕРВИС"	т. 8(8782) 27-30-60, т. 8(8782) 27-70-77	V+	V+	V+	V+	V+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сервис	м.т. 8-904- 345-83-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	"СКВ Сервис"	т. 8 (84722) 9-52-07, м.т. 8-937-469- 52-07	V+	V+	V+	V+	V+
г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	"Ремонт- сервис"	т. 8(8453) 55-80-89, м.т. 8-964- 848-45-06	V+		V+	V+	V+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО "Трио- Сервис"	т. 8 (4852) 25-94-83	V+		V+		

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

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

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

№ п. п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо/відео	побутова техніка	кондиціонери
1	Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(064) 424-89-50	+	+	+
2	Біла Церква, вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
3	Біла Церква, бул. 50-років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
4	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-

5	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	Васильків вул. Гагарі- на, 3, оф. 8	АМАТІ- СЕРВІС	(044) 332-01-67	+	+	+
7	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант- Сервіс (Екран- Сервіс)	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	Вінниця, вул. Келецька, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг- Сервіс (Вінниця)	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24- 57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна Пере- моги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універ- сал (Кабан)	(056) 790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+
18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн- Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід- Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем- сервіс СПД "Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-

22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07- 42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут- сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро- техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
27	Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40	+	+	+
28	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн- Одеса	(048) 734-71-90	+	+	+
29	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 551-62	+	+	-
30	Канів, вул. Леніна, 161, (Чер- каська обл.)	Сатурн- Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокостянтинівська, 16	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеско"	(044) 4269198	+	+	-
33	Київ, вул. Бориспіль- ська, 9 корп. 57	АМАТІ- СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	Константинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш (СЦ)	(06272) 2-62- 23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
36	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
37	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ- Сервіс (Лужков)	(0522) 270- 345,349-585	+	+	+
38	Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21- 67, 776-67-70	+	+	+

39	Коноп, пр-т. Леніна, 11	ЧП "Олексій"	(05447) 61-356	+	+	+
40	Коростень, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
42	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
43	Кременчук, вул. Радянська, 44, оф. 1	ЕкоСан (ФОП Юдін)	(05366) 39-192	+	+	-
44	Кременчук, вул. Переяслівська, 55А	СЦ Шамрай	(0536) 74-72-10, 74-71-81	+	+	+
45	Кривий Ріг, пр-т Гагаріна, 42	Євросервіс	(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
47	Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн-Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголосо, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор-Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-

57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77, 295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг-Сервіс (Могилів-Подільський)	04337-64847; 0432-468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 37-337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал-Сервіс" (Озеров)	(0629) 473-000	+	+	+
63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін" (Муленко)	(0512) 580-555	+	+	+
64	Миколаїв, Внутріквартильний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+
65	Миколаїв, вул. Леніна, 177 А	Миколаїв (Фокстрот)	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс (Джепа) Імпорттехно-сервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф. 2	ТОВ "Прем'єр-Сервіс" (Готов)	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041) 4152010	+	+	-
69	Одеса, вул. Новосільського 66 (пров. Топольського 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП "Кушнір"	(048) 715-10-25, (0482) 39-06-18	+	+	+

71	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс" (Шульга)	8(05632) 6-15-54, (05632) 6-23-42	+	+	-
72	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42-62	+	+	+
73	Полтава вул. Зеньківська 21	АМАТІ-СЕРВІС	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	Полтава, вул. Пролетарська, 22	Пром-електроніка	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	Прилуки, Київська, 371а	АМАТІ-СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Борців Револуції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
77	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка-Сервіс	(0362) 26-67-53, 26-65-85	+	+	-
78	Саки, вул. Кузнєцова, 14	Техновеліс СЦ	(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56-43, 45-36-99	+	+	+
80	Северодонецьк, вул. Федоренко 20а	СЦ "Електронні системи"	(0645) 702514, (06452) 4-43-85, 4-51-83	+	+	+
81	Сімферополь, вул. Ковильна, 72	Телемір-сервіс	(0652)-69-07-78	+	+	+
82	Сімферополь, вул. Некрасова 17/1	ТОВ "НК-Центр"	(0652) 522-771	+	+	+
83	Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-Сервіс	(04733)-46-182	+	+	-
84	Стаханов, вул. Кірова, 15 (Лу- ганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
85	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо-сервіс	(245) 53-136	+	+	+
86	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26-17	+	+	-
87	Суми, вул. Білопольське шо- се, 19	Панченко	(0542) 705-296	+	+	-
88	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service (Думанчук)	(0542) 78-10-13	+	+	+

89	Тернопіль, вул. Чалдаєва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30-13, 23-17-97	+	+	-
90	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон-Сервіс" ФЛП Баландін І.Ю.	(047) 44-46-614, (047) 44-46-134	+	+	+
91	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661-297	+	+	+
92	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13-39, 702-16-20	+	+	+
93	Харків, вул. Полтавський шлях, 3	Тевяшов (Каскад)	(057) 734-97-24, 712-51-81	+	+	-
94	Харків, вул. Фонвізіна, 18	ЧП "Саванов"	(096) 595-37-46	+	+	+
95	Харків, вул. Вернадського, 2	Осьмачко А.Н.	(057) 758-10-39; 758-10-40	+	+	+
96	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Ком'яті	(03142) 42-258	+	+	+
97	Херсон, вул. Лавринева 5	ТТЦ Електроніка	(0552) 29-60-42	+	+	+
98	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40-33	+	+	+
99	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420-235	-	-	+
100	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта-Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	Черкаси, вул. Енгельса, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+
102	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно-холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
104	Чернігів, пр-т. Миру, 80	Лагрос	(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	Чернівці, вул. Політаєва, 6д	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81-89	+	+	+

106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук (Фокстрот)	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	Шостка, вул. Робоча, 5	Берізка	(05449) 40-707	+	+	-
109	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ- Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
110	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір- сервіс (маг.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

**When purchasing the product,
please require its checking before you;**

BE SURE

**that the goods sold to you, are functional and complete
and that the warranty coupon is filled in correctly.**

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

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

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

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

**Při koupi výrobku
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,
PŘESVĚDČTE SE,**

**že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní
a že záruční list je vyplněn správně.**

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

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

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

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

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

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

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

Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер
/Виробничий номер

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

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

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

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

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

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

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

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