

Saturn[®]

ST-EC0121

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧКА

ХЛІБОПІЧКА



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL
You can help protect the environment!



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

equipments to an appropriate waste disposal centre.

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

RU

ХЛЕБОПЕЧКА

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

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

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

Перед использованием прочитайте инструкцию и сохраните на будущее.

При использовании электрооборудования необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

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

4. Не касайтесь горячей поверхности устройства.
5. Избегайте контакта шнура питания, штепсельной вилки и корпуса устройства с водой или другими жидкостями.
6. Отключите устройство от сети, если не используете его, перед сменой или заменой составных частей и очисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
8. Использование дополнительных комплектующих, не рекомендуемых изготовителем прибора, так как это может стать причиной травм.
9. Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.
10. Необходимо внимательно следить за хлебопечкой, если она используется возле детей.
11. Не размещайте хлебопечку вблизи или на горячей газовой или электрической плите или в нагретой духовке.
12. Чрезвычайная осторожность требуется при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не касайтесь вращающихся частей хлебопечи в процессе приготовления хлеба.
14. Никогда не включайте прибор без должным образом заполненных ингредиентов.
15. Аккуратно извлекайте поддон для хлеба, небрежное обращение может повредить его.
16. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки - это может стать причиной короткого замыкания.
17. Для обеспечения нормальной вентиляции и избежания риска возникновения пожара никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другим материалом. Если хлебопечка накрыта, возможно ее возгорание.
18. Чтобы отключить, установите регулятор в положение OFF (ВЫКЛ.), затем отключите от сети.
19. Не используйте прибор в каких-либо других целях, кроме указанных в данной инструкции.
20. Устройство поставляется с заземленной вилкой. Убедитесь, что розетки сети также заземлены.

21. Данное устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве, а также:

- в помещениях, отведенных для питания персонала (в магазинах, офисах и т.д);

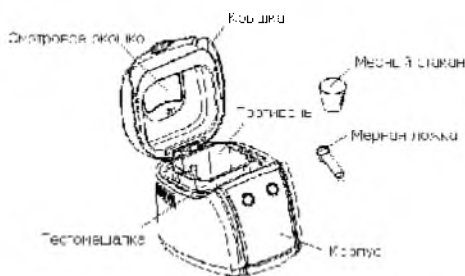
- для использования клиентами в гостиницах, отелях, а также других заведениях, предназначенных для проживания.

22. Не используйте хлебопечку вне помещения.

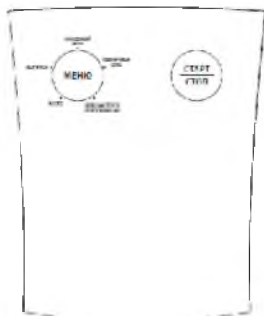
23. Сохраните инструкцию.

для БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Описание



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ВКЛЮЧЕНИЕ

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

СТАРТ /СТОП

Запуск и завершение выбранной программы для выпекания.

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

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

МЕНЮ

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

1. Основной хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба. Можно добавлять разные ингредиенты для усиления вкуса.

2. Пшеничный хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Функция с более длительным подогревом позволяет муке из цельного зерна впитать влагу. При этом нежелательно использование функции задержки выпекания. Время приготовления хлеба - три часа.

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

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

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

Примечание: Время работы для каждой программы:

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

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ

Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания.

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

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

ПАМЯТЬ

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

УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ:

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

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы. Перед установкой тестомешалки рекомендуется заполнить отверстие маргарином или другим жиром, это позволит снизить уровень прилипания теста к лопастям тестомешалки
2. Добавьте ингредиентов в противень. Придерживайтесь рецепта. Обычно, в первую очередь, заливается вода или жидкость, затем добавляется сахар,

соль и мука, в конце добавляются дрожжи или разрыхлитель.
Примечание: см. рецепт приготовления при добавлении больших количеств муки и дрожжей.

3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке с одной стороны и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
4. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети
5. Нажмите кнопку МЕНЮ, для выбора желаемой программы.
6. Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы.
7. Процесс приготовления по программе Основной хлеб сопровождается длинным звуковым сигналом. Это говорит о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия. Это нормально.
8. 10 звуковых сигналов сообщат об окончании процесса выпекания. Нажимайте и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП около 3-5 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки, прокрутите противень против часовой стрелки и аккуратно выньте его из хлебопечки.

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

9. Перед извлечением хлеба дайте противню остыть. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.
 10. Переверните противень вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.
 11. Аккуратно извлеките хлеб и охладите в течение 20 минут.
 12. Если в момент завершения выпекания вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка СТАРТ/СТОП, хлеб будет автоматически подогреться в течение 1 часа.
 13. Отключайте шнур питания от сети, если не используете аппарат долгое время.
- Внимание: перед нарезанием хлеба, отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, помните, что температура слишком высока.**

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Быстрое выпекание
При выпекании хлеба ускоренным способом применяются пищевая сода и

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

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

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

1. Мука для хлеба

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

2. Обычная мука

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

3. Мука из цельного зерна

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

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

4. Мука грубого помола

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

5. Самоподнимающаяся мука

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

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают из 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 как питательного вещества. Наиболее распространен белый сахар. Реже используются коричневый сахар или сахарная пудра.

8. Дрожжи

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

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

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

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

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

Определение годности дрожжей:

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

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

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

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

произошло, дрожжи не пригодны для употребления.

9. Соль

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

10. Яйца

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

11. Жир, сливочное и растительное масло

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

12. Разрыхлитель для теста

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

13. Сода

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

14. Вода и другие жидкости

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

МЕРА ИНГРЕДИЕНТОВ

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

1. Взвешивание жидкостей

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

2. Взвешивание сухих порошков.

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

3. Порядок добавления ингредиентов.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ

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

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

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

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

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

Технические характеристики

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

Комплектность

Хлебопечка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	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

ХЛІБОПІЧКА

Шановний покупець!

Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки «Satugn». Ми 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 теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.

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

Перед використанням прочитайте інструкцію і збережіть на майбутнє.

При використанні електрообладнання необхідно дотримуватися основних мір безпеки:

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

штепсельну вилку або корпус у воду або іншу рідину.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19. Не використовуйте прилад не за призначенням.

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

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

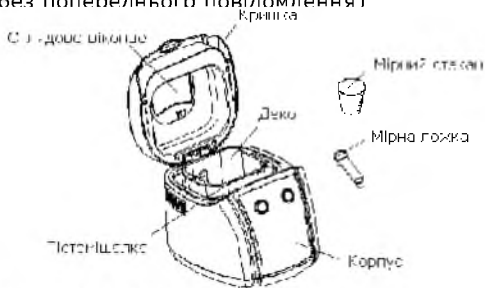
- у приміщеннях, відведених для харчування персоналу (у магазинах, офісах і т.д);

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

ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

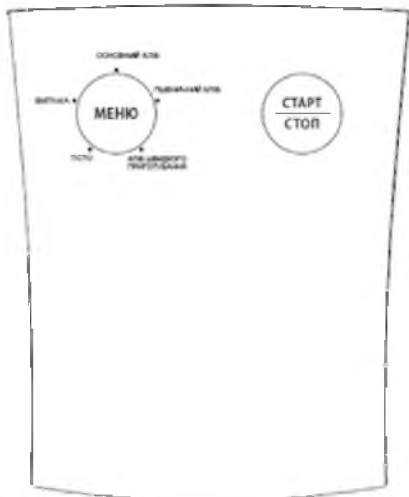
Опис хлібопічки

(дизайн хлібопічки може змінюватися без попереднього повідомлення)



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

(дизайн панелі керування може змінюватися без попереднього повідомлення.)



ВМИКАННЯ

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

СТАРТ /СТОП

Запуск і завершення обраної програми для випікання.

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

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

МЕНЮ

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

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

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

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

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

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

Примітка: Час роботи для кожної програми:

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

АВТОМАТИЧНИЙ ПІДІГРІВ

Хліб автоматично підігривається протягом однієї години після завершення випікання.

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

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

ПАМ'ЯТЬ

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

УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

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

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНА ІНДИКАЦІЯ:

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

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

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

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

ГОТУВАННЯ ХЛІБА

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

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

3. Зробіть пальцем невелике поглиблення в борошні з однієї сторони і додайте туди дріжджі. Стежте за тим, щоб дріжджі не змішувалися з рідиною або сіллю.
 4. Закрийте кришку і увімкніть шнур живлення у мережу.
 5. Натисніть кнопку МЕНЮ для вибору потрібної програми.
 6. Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП для початку роботи.
 7. Процес готування за програмою Основний хліб супроводжуються довгим звуковим сигналом. Це говорить про необхідність додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і завантажте інгредієнти. Під час випікання можливий вихід пари через вентиляційні отвори. Це нормально.
 8. 10 звукових сигналів повідомлять про закінчення процесу випікання. Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП 3-5 секунд, щоб зупинити процес і вийняти хліб. Відкрийте кришку. Використовуючи прихватки, прокрутіть деко проти годинникової стрілки і акуратно вийміть його з хлібopічки.
- Увага: пам'ятайте про те, що деко і хліб можуть бути дуже гарячими, будьте обережні. Завжди використовуйте прихватки.**
9. Перед вийманням хліба дайте деци охолонути. За допомогою лопатки акуратно відокремте краї хліба від деки.
 10. Переверніть деко догори дном над чистою поверхнею і акуратно струсните для витягнення хліба.
 11. Акуратно витягніть хліб і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.
 12. Якщо в момент завершення випікання ви відсутні в приміщенні або не була натиснута кнопка СТАРТ/СТОП, хліб буде автоматично підігріватися протягом 1 години.
 13. Відключайте шнур живлення від мережі, якщо не використовуєте апарат тривалій час.
- Увага: Перед нарізанням хліба відокремте лопату тістомішалки від хліба за допомогою гачка (входить до комплекту). Не відокремлюйте лопату руками, пам'ятайте, що температура дуже висока.**

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

Швидке випікання

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

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

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

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

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

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

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

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

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

1. Борошно для хліба

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

2. Звичайне борошно

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

3. Борошно з цільного зерна

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

4. Борошно грубого помолу

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

5. Борошно, що самопіднімається

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

6. Кукурудзяне і вівсяне борошно

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

7. Цукор

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

8. Дріжджі

Дріжджі виробляють вуглекислий газ. Він надає тісту об'єм і пухкість. При цьому для більше швидкого бродіння дріжджів необхідний вуглекислий газ у цукрі і борошно як живильна речовина.

1 Чайна ложка активних сушених дріжджів = 3/4 чайні ложки розчинних дріжджів.

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

2 чайні ложки активних сушених дріжджів = 1,5 чайні ложки розчинних дріжджів.

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

Визначення придатності дріжджів:

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

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

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

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

9. Сіль

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

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

10. Яйця

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

11. Жир, вершкове і рослинне масло

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

12. Розпушувач для тіста

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

13. Сода

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

14. Вода та інші рідини

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

МІРА ІНГРЕДІЄНТІВ

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

1. Зважування рідин

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

2. Зважування сухих порошків.

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

лення кількості інгредієнтів у рецептурі може вплинути на якість випічки.

3. Порядок додавання інгредієнтів.

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

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

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

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

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

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

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

Технічні характеристики

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

Комплектність

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

Безпека навколишнього середовища. Утилізація



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

Saturn®

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S
WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ
ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

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

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

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

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

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

Saturn®	Saturn®	Saturn®
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.....
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.....
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.....
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.....
<i>COUPON 1</i>	<i>COUPON 2</i>	<i>COUPON 3</i>

Вы скачали инструкцию по эксплуатации ST-EC0121 для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.