

Saturn[®]

ST-EC0128

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ



Set

BREAD MAKER	1
INSTRUCTION MANUAL	
WITH WARRANTY CARD	1
PACKAGE	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

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

waste disposal center.

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

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.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед началом использования прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм

пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и сохранить ее для дальнейшего использования. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.

- Не используйте хлебопечку на открытом воздухе, а также в коммерческих и других целях, необозначенных в инструкции.

- Перед подключением хлебопечки к электросети убедитесь, что местное напряжение сети соответствует напряжению, указанному на табличке на дне хлебопечки.

- Если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.

- Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.

- Запрещается пользоваться хлебопечкой с поврежденным сетевым шнуром, это может привести к поражению электрическим током. Для замены сетевого шнура обратитесь в специализированный сервисный центр. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.

- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.

- Проследите, чтобы на электрическом проводе устройства не находились посторонние предметы.

- Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.

- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными

способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

• Срок службы – 2 года

Перед применением

- Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте форму для выпекания и принадлежности в теплой мыльной воде.
- Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность, стойкую к нагреванию.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня. Не допускайте воздействия на хлебопечку источников тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели, а также предметов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Не используйте хлебопечку, если Вы ее уронили, повредили, или если она попала в воду.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Ремонт прибора должен производиться в специализированном сервисном центре.
- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Берегите устройство от детей, прибор греется. Кроме того, случайное прикосновение к кнопкам панели управления во время работы может вызвать остановку процесса выпечки.

В процессе использования

- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие

материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.

• Не допускайте попадания продуктов в корпус хлебопечки, особенно на нагревательный элемент. Попадание посторонних предметов или продуктов на нагревательный элемент приводит к запаху гари и повреждению устройства.

• **ВНИМАНИЕ:** Некорректное использование (ошибочный рецепт, слишком продолжительное приготовление блюд) может вызвать избыточный нагрев хлеба с появлением дыма или огня. В этом случае не снимайте крышку и выньте вилку из розетки. Подождите, пока устройство остынет, и только после этого откройте крышку.

• Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство, и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпекания и «не вываливается» из нее.

- Допускается использование только формы для выпекания, идущей в комплекте с хлебопечкой.
- Не используйте форму для выпекания хлеба вне хлебопечки.
- Не используйте острые металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие формы.
- В случае повреждения формы, обратитесь к Вашему дилеру для замены.
- Прибор сильно нагревается в процессе выпечки. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Вынимая из хлебопечки форму с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватками, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может

привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами. Не закрывайте вентиляционные отверстия.

- Никогда не дотрагивайтесь до движущейся части хлебопечки во время работы прибора. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущуюся часть устройства (работающую мешалку).
- Не опускайте руку внутрь формы во время работы устройства.
- Не рекомендуем открывать крышку хлебопечки во время работы (если не указано иное), это может сказаться на качестве выпечки.

После использования

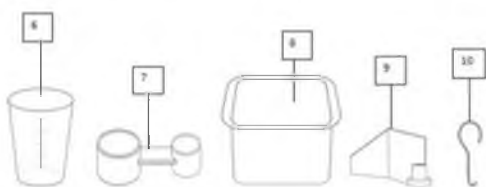
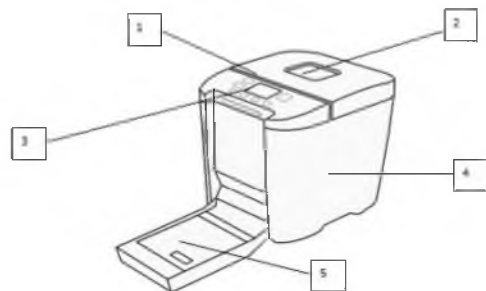
- После использования отключите хлебопечку от электросети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- При очистке формы для выпекания, не используйте острые металлические предметы.
- Если Вы хотите переместить хлебопечку с места на место, то обязательно отключите ее от сети.

Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.

Прибор представляет собой полностью автоматическое устройство для замешивания теста для хлеба,

позволяющее приготовить без труда горячий хлеб за считанные часы.

Устройство хлебопечки и аксессуары.



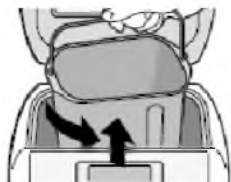
1. Съемная крышка
2. Окошко для наблюдения за процессом приготовления
3. Панель управления
4. Корпус хлебопечки
5. Весы
6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложка (столовая/чайная)
8. Форма для выпекания.
9. Мешалка.
10. Крючок.

Панель управления.



Указания по использованию

1. Извлеките форму для выпекания.



Для этого откройте крышку, возьмите форму за ручку, поверните слегка против часовой стрелки и извлеките её из хлебопечки. (Мы рекомендуем перед закладкой ингредиентов всегда извлекать форму из устройства – так ингредиенты не попадут в рабочую камеру и на нагревательный элемент.) Затем установите мешалку в форму.



Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь. Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.

3. Вставьте форму для выпекания в хлебопечку. Для этого установите форму внутрь хлебопечки слегка поворачивая её по часовой стрелке, для того чтобы замочки попали в пазы и форма встала на свое место.

2. Заложите ингредиенты. Рекомендуется закладывать ингредиенты в форму для выпекания в порядке, указанном в прилагаемых рецептах в данной инструкции.



4. Включите хлебопечку в сеть. После звукового сигнала на дисплее высвечивается время первой программы.

5. Выберите необходимый режим кнопкой «МЕНЮ». На дисплее отобразится номер и время выполнения программы. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ» будет раздаваться звуковой сигнал.

6. Далее кнопкой «Вес» следует выбрать вес хлеба 500г, 750г или 1000г. На этой стадии дисплей отображает общее время выпечки. Оно изменится, когда Вы выберете цвет корочки.

Примечание:

• В программах с 1 по 6 вес хлеба можно установить 500г, 750г или 1000г.

• В программе 7 – 750г или 1000г.

• В программах 8 и 10 – только 750г.

• В программе 9 – только 1000г.

• В программах 11, 12, 13, 14 и 15 выбор веса не предусмотрен.

7. После следует выбрать степень подрумянивания корочки, используя кнопку «Цвет корочки». В зависимости от установки Вы получите светлую, среднюю или темную корочку.

Примечание: Выбор цвета корочки (подрумянивание) возможно в режимах с 1 по 6.

8. После того как Вы определились с режимом, весом хлеба и цветом корочки, нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска выбранного режима. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее начнется обратный отсчет времени. Для того чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» около 2 – 3 секунд.

9. По окончании времени, приготовление будет завершено и хлебопечка издаст звуковой сигнал. Включится режим «поддержание в тепле».

Рекомендуется вынимать хлеб из хлебопечки сразу после завершения процесса выпечки.

После извлечения хлеба из формы его следует поместить на решетку, примерно на час, для остывания. Только после того, как хлеб остынет до температуры помещения, Вы можете насладиться его великолепным вкусом. (Достижение выпечкой температуры помещения - считается моментом его окончательного приготовления.)



Иногда мешалка застревает в вынутом из формы готовом хлебе. Для того чтобы удалить ее, воспользуйтесь крючком, входящим в комплект. При этом нужно сделать следующее:

- вынуть еще горячий хлеб из формы и положить его на бок, придерживая рукой в термо перчатке;
- вставьте крючок в ось мешалки;
- осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку;
- положите хлеб на решетку остывать.

Программы хлебопечки.

Кнопкой «МЕНЮ» вы можете выбрать одну из 15 программ. На дисплее указывается время исполнения программы.

1. **Белый хлеб.** Программа позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.

2. **Белый хлеб экспресс.** Программа аналогична режиму «Белый хлеб», но используется для сокращения времени приготовления хлеба.

3. **Хлеб из цельной муки.** Программа используется для выпечки хлеба из ржаной муки.

4. **Хлеб из цельной муки экспресс.** Программа аналогична режиму «Хлеб из цельной муки», но используется

для сокращения времени приготовления.

5. **Французский хлеб.** Программа соответствует рецепту традиционного французского хлеба. Хлеб имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.

6. **Сладкий хлеб.** Программа адаптирована для рецептов хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.

7. **Хлеб без глютена.** Хлеб без глютена выпекается из специальных смесей для выпечки, не содержащих клейковину (глютен). Форму для выпекания следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строго отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи так же не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковины имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом. Такой хлеб — незаменимый источник необходимых минералов, витаминов и аминокислот для тех, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты.

8. **Экспресс 750г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 750г. Хлеб имеет более плотную структуру, чем хлеб, испеченный по программе «белый хлеб».

9. **Экспресс 1000г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 1000г.

10. **Кекс.** Программа замешивает и выпекает кексы из готовых смесей или по Вашему рецепту, при этом сахар с яйцами или жиром необходимо будет взбить самостоятельно.

11. **Тесто.** Программа предназначена только для замешивания и подъема любого дрожжевого теста для пирогов и других хлебобулочных изделий.

12. **Тесто для лапши.** Программа предназначена только для замешивания бездрожжевого теста дляпельменей, макаронных изделий.

13. **Топленое масло.** Программа предназначена для приготовления топленого масла.

14. **Варенье.** Программа предназначена для приготовления сладкой начинки в форме.

15. **Выпечка.** Данная программа предназначена только для выпечки. Она может использоваться для готового теста, для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе, для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба. Время можно регулировать самостоятельно от 10 минут до 1:30. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы «Выпечка». Отменить программу можно нажатием кнопки «Вкл/Выкл».

16. **Кнопка «Ручная настройка».** Режим ручной настройки позволит Вам самостоятельно запрограммировать все этапы выпечки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные.

Циклы работы.



Отсрочка. Используется в том случае, если готовый хлеб нужен Вам к определенному времени.



Предварительный подогрев. Позволяет повлиять на активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо. Используется в следующих режимах:

- №3 и 4 (Хлеб из цельной муки) – 5 минут.
- №7 (Хлеб без глютена) – 10 минут.



Замешивание. Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способность к быстрому подъему. В ходе этого

цикла, в некоторых программах, есть возможность добавить ингредиенты: сухофрукты, оливки, орехи и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно сделать. В обобщенной таблице режимов в колонке «время добавки» указано время, которое будет отображено на дисплее при звуковом сигнале. Чтобы точно определить время подачи звукового сигнала, следует вычесть время, указанное в колонке «время добавки» из общего времени выпечки. Например, в колонке «время добавки» указано 2 часа 29 минут, а «общее время» составляет 3 часа 25 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 56 минут.



Отдых. Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема



Подъем. Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.



Выпечка. Тесто превращается в мякоть, обеспечивая подрумянивание хрустящей золотистой корочки.



Поддержание в тепле. Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки в течение 1 часа. Включается автоматически после завершения процесса выпечки.



Окончание программы.

«Ручная настройка».

Уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки, настраивая под свои желания температуру и время готовки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные. Нажмите кнопку «Ручная настройка». На дисплее будет

отображено время программы с установками по умолчанию. Для начала программирования еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка». Кнопками ▲ и ▼ Вы можете изменить значение времени и температуры. Кнопкой «Меню» Вы переходите к следующему пункту. Интервалы возможных значений времени и температуры Вы найдете в таблице возможных установок. После того, как все изменения будут внесены, нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка». Вы услышите звуковой сигнал, это означает, что Ваши настройки записаны. (Записанные настройки будут сохранены в памяти даже после отключения хлебопечки из сети.) На дисплее высветится общее время работы режима. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска программы. Если Вы хотите запустить этот режим с отсрочкой, то после программирования установите нужное время отсрочки кнопками ▲ и ▼, а после нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

Таблица возможных установок для программы «Ручная настройка»

№	Циклы работы	Интервал изменений	По умолчанию
1	Предварительный подогрев	0-60 мин	0 мин
2	Замес 1	0-10 мин	10 мин
3	Отдых	0-30 мин	5 мин
4	Замес 2	0-30 мин	30 мин
5	Подъем 1	0-90 мин	30 мин
6	Замес 3	0-59 сек	10 сек
7	Подъем 2	0-90 мин	30 мин
8	Замес 4	0-59 сек	0 сек
9	Подъем 3	0-90 мин	40 мин
10	Выпечка	0-90 мин	60 мин
11	Поддержание в тепле	0-60 мин	60 мин
12	Температура при первом подъеме	20-50°	25°

13	Температура при втором подъеме	20-50°	25°
14	Температура при третьем подъеме	20-50°	35°
15	Температура при выпекании	70-160°	135°

Функции хлебопечки

Функция звукового сигнала.

Звуковой сигнал включается:

- при нажатии на программирующие кнопки.
- во время замеса теста, чтобы определить момент, когда в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, смесь злаков и др.
- после окончания программы.

В хлебопечке имеется возможность установки отсрочки запуска приготовления хлеба до 15 часов. Этот этап вводится в действие после выбора программы, цвета корочки и веса. На дисплее указывается время исполнения программы. (Учитывайте, что время отсрочки будет включать в себя время приготовления хлеба.) Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. Время можно устанавливать при помощи кнопок ▲ и ▼, которые изменяют время с интервалом в 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. (После достижения максимального времени отсрочки в 15 часов, показатель вернется к минимальному значению времени). Например: сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11:00 кнопками ▲ и ▼. После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Хлебопечка начнет работу. Начнется обратный отсчет времени, о чем будет свидетельствовать мигающие « : » на дисплее. Хлеб будет испечен и готов через столько часов и минут, сколько показывает дисплей.

Примечание: не используйте функцию отложенного запуска программы, если рецепт предусматривает применение скоропортящихся продуктов – молока, яиц или сыра, это может испортить результат.

Функция поддержания в тепле.

В конце выпечки хлебопечка подает звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания в тепле. Через 1 час хлебопечка автоматически отключается после звукового сигнала.

Ингредиенты

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также

обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активизирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Практические советы

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности. При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При

низкой температуре, возможно, придётся подогревать воду или молоко (не выше 35°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания. Тесто должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок формы:

- если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- в противном случае может быть необходимым добавить муку.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде чем добавлять новые порции.

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.

Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами — тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

Если хлеб не получился.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после Слишком сильного подъёма теста	Хлеб Недостаточно поднялся	Корочка не Пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ				•		
Недостаточно муки		•				

Слишком много муки			•			•
Недостаточно дрожжей			•			
Слишком много дрожжей		•		•		
Недостаточно воды			•			•
Слишком много воды		•			•	
Недостаточно сахара			•			
Мука плохого качества			•	•		
Неправильные пропорции ингредиентов	•					
Слишком горячая вода		•				
Слишком холодная вода			•			
Неправильно выбрана программа			•	•		

Чистка и обслуживание

- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте ее охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности хлебопечки мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте форму для выпечки и мешалку горячей водой. Если мешалка застряла в форме, то залейте

ее водой и оставьте на 5-10 минут. После этого мешалка снимется легко.

- Не помещайте какие-либо части хлебопечки в посудомоечную машину.
- Не используйте бытовые чистящие средства и абразивные губки. Используйте мягкую влажную губку.
- Не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость, и не мойте под струей воды.

Возможные неисправности и способы их устранения.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Запах горелого.	- Часть ингредиентов выпала из формы для выпекания. - Если запах появился во время первого использования, возможно, на поверхности нагревательного элемента осталась заводская смазка.	Отключите прибор и вымойте внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. Вывалилось часть теста из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдайте рецептурные пропорции.
Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хлеб передержали в приборе в режиме автоматического поддержания температуры – он потерял слишком много жидкости.	Старайтесь сразу после приготовления вынимать готовый хлеб из прибора.

При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	- Форма для выпекания вставлена неправильно. - Отсутствует мешалка.	Остановите выполнение программы. - Вставьте форму правильно. - Установите мешалку.
При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» хлебопечка не реагирует.	Хлебопечка перегрелась.	Выждать 1 час между циклами.
Сложно вынуть готовый хлеб из формы.	Мешалка прилипла к стержню внутри формы.	Перед закладкой продуктов рекомендуем смазывать мешалку маслом.
Информация на дисплее E00/E01.	Если температура внутри хлебопечки очень высокая или очень низкая (ниже чем -15°C или выше чем 55°C) программа автоматически блокирует работу устройства, на дисплее отображается "E00" или "E01" и прозвучит короткий сигнал.	Пожалуйста, извлеките форму для выпекания и дождитесь, пока температура внутри устройства не стабилизируется. Если после этого устройство не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.
Информация на дисплее EEE или HHH.	Обрыв или короткое замыкание в цепи датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

Инструкция к весам

Для удобства пользования хлебопечка снабжена встроенными весами. Чтобы открыть платформу с весами, приподнимите за углубление весы вверх, и потянув на себя, плавно откройте.

Технические характеристики.

- Высокоточная сенсорная система измерения.
- Платформа изготовлена из прочного закаленного стекла.
- Предел взвешивания 2кг / 70,5 унций.
- Деления 1гр/0.1 унция.
- Выбор единиц измерения (граммы, килограммы, унции, фунты-унции).
- Функция тарирования (учета веса емкости).
- Функция довешивания.
- Индикация допустимой нагрузки и низкого заряда батареи.

- Питание от батарейки CR2032 (входит в комплект поставки).
- Размеры платформы 150X150мм.

Указания по технике безопасности.

- Используйте весы по назначению.
- Во избежание повреждения весов не превышайте максимальную нагрузку (2кг).
- Убедитесь в том, что на весы не может попасть жидкость.
- Категорически запрещается погружать весы в воду.
- Не ставьте какие-либо предметы на весы, когда весы не используются.
- Не подвергайте весы воздействию ударов, влаги, пыли, химических веществ.
- При необходимости ремонта весов, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не позволяйте детям играть с весами.

Подготовка к процессу взвешивания.

1. Опустите платформу с весами на ровную поверхность.
2. Включите весы, нажав кнопку, которая расположена сбоку от дисплея. На дисплее появятся цифры «8888», далее через 3 секунды появится цифра «0».
3. Когда на дисплее будет изображено «8888», Вы можете изменить единицы измерения, для этого нажимайте кнопку. Каждое нажатие кнопки меняет единицы измерения: граммы – килограммы – унции – фунты унции.

Единицы измерения веса	
g	измерение веса в граммах
kg	измерение веса в килограммах
oz	измерение веса в унциях
lb:oz	измерения веса в фунтах и унциях*

*В этом случае на дисплее высвечиваются данные разделенные двоеточием. Цифра слева от двоеточия показывает количество фунтов, цифра справа количество унций. 1 фунт равен 16 унциям. Поэтому если масса объекта расположенного на весах меньше 16 унций, цифра слева будет равна нулю.

Процесс взвешивания

Цифровые весы служат для взвешивания пищевых продуктов. С их помощью Вы можете быстро и просто определять вес пищевых продуктов до 2 кг. Располагайте продукты или емкость/контейнер с содержимым по центру стеклянной платформы.

Кроме того, весы имеют функцию тарирования.

- Включите весы, нажав кнопку на корпусе весов.
- Выберите единицы измерения.
- Когда на дисплее появится «0», поставьте пустую емкость, в которой

будете взвешивать продукты. На дисплее высветится вес.

- Нажмите кнопку на корпусе весов. На дисплее появится «0» и в левом нижнем углу высветится надпись «TARE». (Вы обнулили показания весов).

- Разместите продукты в емкость. На дисплее будет отражен только вес продуктов без тары.

Вы можете взвешивать несколько продуктов подряд. Каждый раз перед добавлением нового продукта в контейнер, нажимайте однократно кнопку, которая расположена на корпусе весов. Нажатие кнопки обнуляет показания весов. Таким образом, при добавлении нового объекта в емкость/контейнер весы будут показывать фактический вес добавленного объекта.

Во время работы функции тарирования, на ЖК-дисплее, в нижнем левом углу высвечивается надпись «TARE».

Внимание! *Общий вес не должен превышать 2 кг – 70,5 унций.*

Отключение весов.

- *автоматическое отключение.*

Весы отключатся автоматически через 3 минуты после последнего изменения значения на дисплее.

- *ручное отключение весов.*

В целях продления периода работы батареи, весы, возможно отключить вручную. Для этого необходимо нажать и удерживать кнопку примерно 3 секунды.

Уход за весами.

- Протирайте весы мягкой, влажной тканью.
- Не погружайте весы в воду и не используйте моющих средств во время чистки.
- При попадании на корпус весов различных жиросодержащих веществ, специй, уксуса, муки и пищи следует немедленно протереть тканью.
- Для ухода за весами их можно извлечь из платформы, для чего нужно одной рукой потянуть весы вверх, а второй держать платформу.

Предупреждающая индикация

Egg - превышена допустимая нагрузка на весы.

LO - заменить батареей.

Точность результатов измерений и срок службы весов зависят от бережного обращения с ними.

Обобщённая таблица режимов хлебопечи

№	Проц	Короч.	Вес	П. выт.	Замес1	Отдых	Замес2	Отдых	Замес3	Отдых	Полн.	Пол1	Замес4	Пол2	Замес5	Пол3	Пылев.	Жел. пр.	Доб.	Темпо	Отср.													
1	Белый	Светлый	500г	0 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	30 мин	10 сек	30 мин	0 сек	20 мин	42 мин	3:15	2:19	60	15:00														
			50 мин													3:20	2:24	60	15:00															
			55 мин													3:25	2:29	60	15:00															
		500г	45 мин													3:20	2:24	60	15:00															
		Средн.	750г													50 мин	3:25	2:29	60	15:00														
		1000г	55 мин													3:30	2:34	60	15:00															
	Гёмная	500г	60 мин													3:35	2:39	60	15:00															
		750г	65 мин													3:40	2:44	60	15:00															
		1000г	70 мин													3:45	2:49	60	15:00															
		500г	50 мин													3:30	2:34	60	15:00															
		Средн.	750г													55 мин	3:35	2:39	60	15:00														
		1000г	60 мин													3:40	2:44	60	15:00															
2	Белый экспресс	Светлый	500г	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	10 сек	0 сек	0 мин	35 мин	42 мин	3:15	2:19	60	15:00														
			50 мин													3:20	2:24	60	15:00															
			55 мин													3:25	2:29	60	15:00															
		500г	45 мин													3:20	2:24	60	15:00															
		Средн.	750г													50 мин	3:25	2:29	60	15:00														
		1000г	55 мин													3:30	2:34	60	15:00															
	Гёмная	500г	60 мин													3:35	2:39	60	15:00															
		750г	65 мин													3:40	2:44	60	15:00															
		1000г	70 мин													3:45	2:49	60	15:00															
		500г	50 мин													3:30	2:34	60	15:00															
		Средн.	750г													55 мин	3:35	2:39	60	15:00														
		1000г	60 мин													3:40	2:44	60	15:00															
3	Цельнозерно-ый	Светлый	500г	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	35 мин	0 сек	35 мин	42 мин	3:15	2:19	60	15:00														
			50 мин													3:20	2:24	60	15:00															
			55 мин													3:25	2:29	60	15:00															
		500г	45 мин													3:20	2:24	60	15:00															
		Средн.	750г													50 мин	3:25	2:29	60	15:00														
		1000г	55 мин													3:30	2:34	60	15:00															
	Гёмная	500г	60 мин													3:35	2:39	60	15:00															
		750г	65 мин													3:40	2:44	60	15:00															
		1000г	70 мин													3:45	2:49	60	15:00															
		500г	50 мин													3:30	2:34	60	15:00															
		Средн.	750г													55 мин	3:35	2:39	60	15:00														
		1000г	60 мин													3:40	2:44	60	15:00															
4	Цельнозерно-ый экспресс	Светлый	500г	5 мин	5 мин	0 мин	0 мин	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	0 сек	0 сек	0 мин	40 мин	42 мин	3:15	2:19	60	15:00														
			50 мин													3:20	2:24	60	15:00															
			55 мин													3:25	2:29	60	15:00															
		500г	45 мин													3:20	2:24	60	15:00															
		Средн.	750г													50 мин	3:25	2:29	60	15:00														
		1000г	55 мин													3:30	2:34	60	15:00															
	Гёмная	500г	60 мин													3:35	2:39	60	15:00															
		750г	65 мин													3:40	2:44	60	15:00															
		1000г	70 мин													3:45	2:49	60	15:00															
		500г	50 мин													3:30	2:34	60	15:00															
		Средн.	750г													55 мин	3:35	2:39	60	15:00														
		1000г	60 мин													3:40	2:44	60	15:00															
5	Французский	Светлый	500г	0 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	70 мин	0 сек	20 мин	42 мин	3:15	2:19	60	15:00														
			50 мин													3:20	2:24	60	15:00															
			55 мин													3:25	2:29	60	15:00															
		500г	45 мин													3:20	2:24	60	15:00															
		Средн.	750г													50 мин	3:25	2:29	60	15:00														
		1000г	55 мин													3:30	2:34	60	15:00															
	Гёмная	500г	60 мин													3:35	2:39	60	15:00															
		750г	65 мин													3:40	2:44	60	15:00															
		1000г	70 мин													3:45	2:49	60	15:00															
		500г	50 мин													3:30	2:34	60	15:00															
		Средн.	750г													55 мин	3:35	2:39	60	15:00														
		1000г	60 мин													3:40	2:44	60	15:00															
6	Сладкий хлеб	Светлый	500г	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	20 мин	31 мин	10 сек	20 мин	10 сек	40 мин	47 мин	3:12	2:40	60	15:00														
			48 мин													3:14	2:42	60	15:00															
			49 мин													3:16	2:41	60	15:00															
		500г	44 мин													3:14	2:44	60	15:00															
		Средн.	750г													49 мин	3:17	2:47	60	15:00														
		1000г	49 мин													3:20	2:45	60	15:00															
	Гёмная	500г	53 мин													3:18	2:48	60	15:00															
		750г	56 мин													3:21	2:51	60	15:00															
		1000г	59 мин													3:24	2:49	60	15:00															
		500г	44 мин													3:14	2:44	60	15:00															
		Средн.	750г													49 мин	3:17	2:47	60	15:00														
		1000г	49 мин													3:20	2:45	60	15:00															
7	Хлеб без глютена	Средн.	750г	10 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	20 мин	60 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	60 мин	2:35	2:14	60	N/A														
			1000г													70 мин	2:45	2:24	60	N/A														
			N/A													N/A	N/A	N/A	N/A	N/A														
		Средн.	750г													60 мин	2:35	2:14	60	15:00														
		1000г	70 мин													2:45	2:24	60	15:00															
		N/A	N/A													N/A	N/A	N/A	N/A															
	Экспресс 750г	N/A	750г													0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	10 мин	0 мин	0 сек	15 мин	0 мин	0 мин	0 мин	25 мин	0:58	N/A	N/A	N/A

9	Эспрессо 1000г	N/A	1000г	0 мин	9 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	9 мин	5 мин	0 мин	8 мин	0 мин	15 мин	41 мин	1:25	N/A	N/A	N/A
10	Кефир	N/A	750г	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	70 мин	1:30	N/A	N/A	N/A
11	Тесто	N/A	N/A	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	25 мин	60 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 мин	1:30	1:14	N/A	N/A
12	Тесто для хлеба	N/A	N/A	0 мин	5 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	9 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	0 мин	0:14	N/A	N/A	N/A
13	Топленое масло	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	15 мин	0:30	N/A	20	N/A
14	Джем	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	15 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	45 мин	1:00	N/A	20	N/A
15	Выпечка	N/A	N/A	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 мин	0 сек	0 мин	0 сек	0 мин	10 мин	0:10	N/A	60	1:30
16	Ручная настройка	Средн	N/A	0 мин 0-60	10 мин 0-10	5 мин 0-30	-	-	-	-	30 мин 0-30	30 мин 0-90	10 сек 0-59сек	30 мин 0-90	0 сек	40 мин 0-90	60 мин 0-90	3:25	N/A	60	15:00	0-60

Указания по внесению изменений в рецепты.

Проблема	Возможная причина	Описания решений см. ниже
Хлеб недостаточно поднялся или совсем не поднялся	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	a/b
	Отсутствуют дрожжи или их слишком мало	a/b
	Старые или просроченные дрожжи	e
	Слишком горячая жидкость	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью	d
	Неверный тип муки или просроченная мука	e
	Слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
Тесто поднимается слишком высоко и переливается через край поддона	Недостаточно сахара	a/b
	Вода слишком мягкая, и дрожжи бродят слишком сильно	f
Хлеб падает в процессе брожения	Слишком много молока, это влияет на брожение дрожжей	c
	Уровень теста выше поддона и хлеб падает	a/f
	Брожение слишком короткое или слишком быстрое, из-за высокой температуры воды или поддона или по причине чрезмерной влажности	c/h/i
	Отсутствует соль или недостаточно сахара	a/b
Тяжелая, комковатая структура хлеба	Слишком много жидкости	h
	Слишком много муки, недостаточно воды	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара	a/b
	Слишком много фруктов, муки грубого помола или другого ингредиента	b

	Старая или просроченная мука	e
Хлеб не пропечен в середине	Слишком много или недостаточно жидкости	a/b/g
	Слишком высокая влажность	h
	Рецепты с влажными ингредиентами, например, йогурт	g
Грубая структура или слишком много полостей в хлебе	Слишком много воды	g
	Отсутствует соль	b
	Высокая влажность, горячая вода	h/i
	Слишком много жидкости	c
Непропечённая поверхность	Уровень хлеба слишком высок для поддона	a/f
	Слишком много муки, в особенности для белого хлеба	f
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли	a/b
	Слишком много сахара	a/b
	Другие сладкие ингредиенты кроме сахара	b
Ломти хлеба неровные или с комками в середине	Хлеб недостаточно охладился (пар не вышел)	j
Остатки муки на хлебной корке	Тесто не было достаточно хорошо вымешано по бокам	g/i

Решения проблем указанных выше:

- Измеряйте количество ингредиентов правильно.
- Согласовывайте количество и проверяйте, чтобы были добавлены все ингредиенты.
- Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. Ингредиенты следует добавлять в порядке, указанном в рецепте. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него измельчённые или сухие дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не вступали в непосредственный контакт с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте

- большее количество муки, чем то, что указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1%.
- Уменьшите количество жидкости. В случае если ингредиенты содержат жидкость, обязательно уменьшите количество жидкости.
- В случае если стоит влажная погода, рекомендуется добавлять на 1-2 ст. ложки воды меньше.
- В случае если стоит тёплая погода, рекомендуется не использовать функцию отсрочки. Используйте прохладные жидкости.
- Рекомендуется вынуть хлеб из поддона сразу после выпекания, и оставить его дойти в течение, по крайней мере, 15 мин.
- Уменьшите количество дрожжей или остальных ингредиентов на ¼.

Технические характеристики

Мощность	650 Вт
Номинальное напряжение	220-230 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная сила тока	3 А

Комплектность

ХЛЕБОПЕЧЬ	1 шт.
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1 шт.
УПАКОВКА	1 шт.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные нормы: передавайте неработающее электрическое оборудование в

соответствующий центр утилизации отходов.

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



ХЛІБОПІЧ

Шановний покупець!
Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

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

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

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Дотримання наведених нижче правил дозволить уникнути нещасних випадків з отриманням травм користувачем або іншими особами, а також із збитками особистому майну.

- Перед першим увімкненням рекомендується уважно прочитати інструкцію і зберегти її для подальшого використання. Завжди слідуйте вказаним в інструкції правилам техніки безпеки.
- Не використовуйте хлібопічку на відкритому повітрі, а також у комерційних та інших цілях, незазначених в інструкції.
- Перед увімкненням хлібопічки в електромережу переконайтеся, що напруга в місцевій мережі відповідає напрузі, вказаній на табличці на дні хлібопічки.
- Якщо електрична лінія працює з перевантаженнями, пристрій може функціонувати некоректно. У цьому випадку його слід увімкнути до лінії, яка не живить інші електроприлади.
- Використовуйте тільки шнур живлення з комплекту і не використовуйте його з іншими пристроями.
- Забороняється користуватися хлібопічкою з пошкодженим мережевим шнуром, це може призвести до ураження електричним струмом. Для заміни мережевого шнура зверніться в спеціалізований сервісний центр. Регулярно перевіряйте мережевий шнур і вилку на предмет відсутності пошкоджень.
- Щільно вставляйте вилку в розетку. Неправильно вставлена в розетку вилка може стати причиною ураження електричним струмом або стати причиною пожежі, викликані її перегрівом.
- Прослідкуйте, щоб шнури живлення пристрою не знаходилися сторонні предмети.
- Не вставляйте та не виймайте вилку приладу мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад не призначено для використання особами з обмеженими

фізичними, чутливими або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.

- Термін служби – 2 роки

Перед застосуванням

- Перед першим використанням зніміть етикетки і наклейки, промийте форму для випікання і приладдя в теплій мильній воді.
- Встановіть хлібопічку на рівну поверхню, стійку до нагрівання.
- Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від води або відкритого вогню. Не допускайте дії на хлібопічку джерел тепла.
- Не розміщуйте прилад у безпосередній близькості до стіни або меблів, а також предметів, які можуть бути пошкоджені під дією тепла.
- Не використовуйте хлібопічку, якщо Ви її впустили, пошкодили, або якщо вона потрапила у воду.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно, це може призвести до ураження електричним струмом. Ремонт приладу повинен проводитися в спеціалізованому сервісному центрі.
- Прилад не призначено для експлуатації поза приміщенням.
- Бережіть пристрій від дітей, прилад гріється. Крім того, випадковий дотик до кнопок панелі керування під час роботи може викликати зупинку процесу випічки.

У процесі використання

- Не залишайте працюючу хлібопічку без нагляду.
- Не кладіть всередину приладу алюмінієву фольгу або інші матеріали, які можуть викликати пожежу або коротке замикання.
- Не допускайте потрапляння продуктів в корпус хлібопічки, особливо на нагрівальний елемент. Попадання сторонніх предметів або продуктів на нагрівальний елемент

призводить до запаху гару і пошкодження пристрою.

- **УВАГА:** Некоректне використання (помилковий рецепт, дуже тривале приготування страв) може викликати надлишковий нагрів хліба з появою диму або вогню. У цьому випадку не знімайте кришку і вийміть вилку з розетки. Почекайте, поки пристрій охолоне, і тільки після цього відкрийте кришку.
- Перш ніж запрограмувати хлібопічку на випічку даного виду хліба з відстроченням, наприклад на ніч, спочатку потрібно перевірити даний рецепт і пристрій, і переконатися, що інгредієнти підібрані у відповідних пропорціях, тісто не дуже рідке і не дуже круте, а його кількість відповідає обсягу форми для випікання і «не вивалюється» з неї.
- Допускається використання тільки форми для випікання, що йде в комплекті з хлібопічкою.
- Не використовуйте форму для випікання хліба поза хлібопічкою.
- Не використовуйте гострі металеві предмети, які можуть подряпати покриття форми.
- У разі пошкодження форми, зверніться до Вашого дилера для заміни.
- Прилад сильно нагрівається в процесі випічки. Не торкайтеся до гарячих поверхонь пристрою.
- Виймаючи з хлібопічки форму з випеченим хлібом, обов'язково користуйтеся кухонними рукавичками або прихватками, оскільки і хліб, і форма дуже гарячі.
- Ніколи не накривайте працюючу хлібопічку рушником або іншими тканинами, оскільки це може призвести до акумуляції тепла усередині неї. Щоб уникнути пожежі не користуйтеся хлібопічкою поряд з легкозаймистими предметами, наприклад, шторами. Не закривайте вентиляційні отвори.
- Ніколи не торкайтеся до рухомої частини хлібопічки під час роботи приладу. Не торкайтеся і / або не намагайтеся заблокувати рухому

частину пристрою (працюючу мішалку).

- Не опускайте руку всередину форми під час роботи пристрою.
- Не рекомендуємо відкривати кришку хлібопічки під час роботи (якщо не вказано інше), це може позначитися на якості випічки.

Після використання

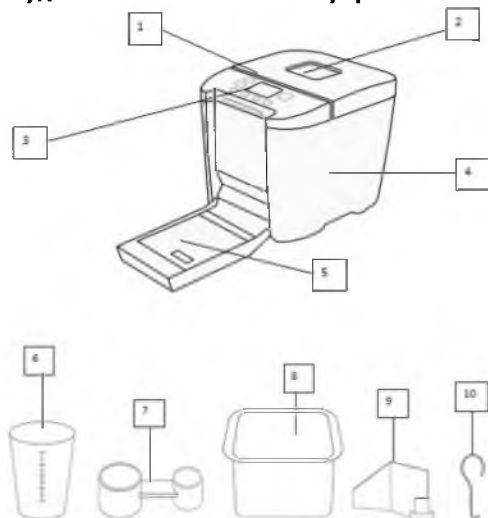
- Після використання вимкніть хлібопічку з електромережі, вийнявши вилку з розетки. Тягнути за шнур при цьому забороняється.
- Завжди вимикайте прилад з електромережі перед очищенням. Дочекайтеся, поки прилад охолоне, перш ніж почати очищення.
- Не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- При очищенні форми для випікання, не використовуйте металеві предмети.
- Якщо Ви хочете перемістити хлібопічку з місця на місце, то обов'язково вимкніть її з мережі.

Прилад являє собою повністю автоматичний пристрій для замішування тіста для хліба, що дозволяє легко приготувати гарячий хліб за лічені години.

Даний пристрій призначено виключно для домашнього використання. У разі використання хлібопічки в

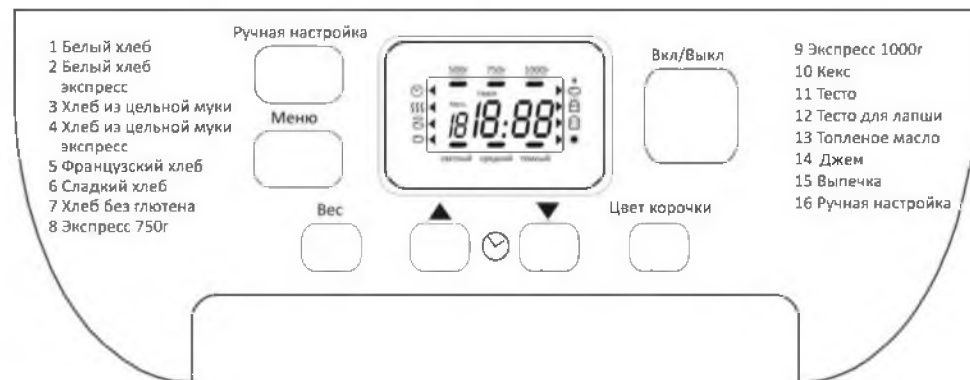
професійному гастрономічному бізнесі умови гарантії змінюються.

Будова хлібопічки і аксесуари.



1. Знімна кришка
2. Віконце для спостереження за процесом приготування
3. Панель керування
4. Корпус хлібопічки
5. Ваги
6. Мірний стаканчик
7. Мірна ложка (столова / чайна)
8. Форма для випікання.
9. Мішалка.
10. Гачок.

Панель керування



Вказівки з використання

1. Витягніть форму для випікання.



Для цього відкрийте кришку, візьміть форму за ручку, поверніть злегка проти годинникової стрілки і витягніть її з хлібопічки. (Ми рекомендуємо перед закладкою інгредієнтів завжди витягувати форму з пристрою - так інгредієнти не потраплять у робочу камеру і на нагрівальний елемент.) Потім встановіть мішалку в форму.



2. Закладіть інгредієнти.

Рекомендовано закладати інгредієнти у форму для випікання в порядку, зазначеному в доданих рецептах до даної інструкції.



Спочатку в форму слід поміщати рідкі інгредієнти, потім додавати цукор, сіль і борошно. Дріжджі або розпушувач завжди додаються в останню чергу. Зробіть невелике заглиблення на вершині гірки борошна і додайте в нього дріжджі. При цьому треба стежити, щоб дріжджі не контактували з рідиною або сіллю. Всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти відміряно точно.

3. Вставте форму для випікання в хлібопічку. Для цього встановіть форму всередину хлібопічки злегка повертаючи її за годинниковою стрілкою, для того щоб замочки потрапили в пази і форма встала на своє місце.



4. Увімкніть хлібопічку у мережу.

Після звукового сигналу на дисплеї висвічується час першої програми.

5. Виберіть необхідний режим кнопкою «МЕНЮ». На дисплеї відобразиться номер і час виконання програми. При кожному натисканні кнопки «МЕНЮ» лунатиме звуковий сигнал.

6. Далі кнопкою «Вага» слід вибрати вагу хліба 500г, 750г або 1000г. На цій стадії дисплей відображає загальний час випічки. Воно зміниться, коли Ви оберете колір скоринки.

Примітка: У програмах з 1 по 6 вагу хліба можна встановити 500г, 750г або 1000г.

- У програмі 7 - 750г або 1000г.
- У програмах 8 і 10 - тільки 750г.
- У програмі 9 - тільки 1000г.
- У програмах 11, 12, 13, 14 і 15 вибір ваги не передбачено.

7. Після слід обрати ступінь підрум'янення скоринки, використовуючи кнопку «Колір скоринки». Залежно від установки Ви отримуєте світлу, середню або темну скоринку.

Примітка: Вибір кольору скориночки (підрум'янення) можливий в режимах з 1 по 6.

8. Після того як Ви визначилися з режимом, вагою хліба і кольором скоринки, натисніть кнопку «Увімк / Вимк» для запуску обраного режиму. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї почнеться зворотний відлік часу. Для

того щоб скасувати виконання програми, натисніть і утримуйте кнопку «Увімк / Вимк» близько 2 - 3 секунд.

9. По закінченні часу, приготування буде завершено і хлібопічка видасть звуковий сигнал. Увімкнеться режим «підтримання в теплі».

Рекомендується виймати хліб з хлібопічки відразу після завершення процесу випічки. Після вилучення хліба з форми його слід помістити на решітку, приблизно на годину, для остигання. Тільки після того, як хліб остигне до температури приміщення, Ви можете насолодитися його чудовим смаком.

(Досягнення випічкою температури приміщення - вважається моментом її остаточного приготування.)



Іноді мішалка застряє в вийнятому з форми готовому хлібі. Для того щоб видалити її, скористайтеся гачком, що входить в комплект. При цьому потрібно зробити наступне:

- вийняти ще гарячий хліб з форми і покласти його на бік, притримуючи рукою в термо рукавичці;
- вставте гачок у вісь мішалки;
- обережно потягніть, щоб вийняти мішалку;
- покладіть хліб на решітку остигати.

Програми хлібопічки.

Кнопкою «МЕНЮ» ви можете обрати одну з 15 програм. На дисплеї вказується час виконання програми.

1. **Білий хліб.** Програма дозволяє випікати хліб за більшістю рецептур для пшеничного борошна.
2. **Білий хліб експрес.** Програма аналогічна режиму «Білий хліб», але використовується для скорочення часу приготування хліба.

3. Хліб із цільного борошна.

Програма використовується для випічки хліба з житнього борошна.

4. Хліб із цільного борошна експрес.

Програма аналогічна режиму «Хліб із цільного борошна», але використовується для скорочення часу приготування.

5. **Французький хліб.** Програма відповідає рецепту традиційного французького хліба. Хліб має хрустку скоринку і легку текстуру.

6. **Солодкий хліб.** Програма адаптована для рецептів хліба з підвищеним вмістом цукру і жирів.

7. **Хліб без глютену.** Хліб без глютену випікається із спеціальних сумішей для випічки, які не містять клейковину (глютен). Форму для випікання слід регулярно очищати, щоб уникнути забруднення тіста. Якщо дієта суворо вимагає відсутності клейковини, переконайтеся, що дріжджі, які використовуються, так само не містять клейковини.

Консистенція борошна без клейковини не допускає оптимального перемішування. Тому при замішуванні слід знімати тісто з країв гнучкою пластмасовою лопаткою. Хліб без клейковини має більш густу консистенцію і блідий колір в порівнянні із звичайним хлібом. Такий хліб - незамінне джерело необхідних мінералів, вітамінів і амінокислот для тих, хто змушений дотримуватися безглютенової дієти.

8. **Експрес 750г.** Програма призначена тільки для отримання хліба швидкої випічки вагою 750г. Хліб має більш щільну структуру, ніж хліб, спечений за програмою «білий хліб».

9. **Експрес 1000г.** Програма призначена тільки для отримання хліба швидкої випічки вагою 1000г.

10. **Кекс.** Програма замішує і випікає кекси з готових сумішей або за Вашим рецептом, при цьому цукор з яйцями або жиром необхідно буде збити самостійно.

11. **Тісто.** Програма призначена тільки для замішування і підйому будь-якого

дріжджового тіста для пирогів та інших хлібобулочних виробів.

12. **Тісто для локшини.** Програма призначена тільки для змішування бездріжджового тіста для пельменів, макаронних виробів.

13. **Топлене масло.** Програма призначена для приготування топленого масла.

14. **Варення.** Програма призначена для приготування солодкої начинки у формі.

15. **Випічка.** Дана програма призначена тільки для випічки. Вона може використовуватися для готового тіста, для підігріву та отримання хрусткої скоринки на вже випеченому і охолодженому хлібі, для завершення приготування хліба в разі тривалої перерви електроживлення при циклі випікання хліба. Час можна регулювати самостійно від 10 хвилин до 1:30. Не залишайте хлібопечку без нагляду під час роботи програми «Випічка». Скасувати програму можна натисканням кнопки «Увімк / Вимк».

16. **Кнопка «Ручна настройка».** Режим ручної настройки дозволить Вам самостійно запрограмувати всі етапи випічки. Ви можете використовувати будь-які рецепти - як найпростіші, так і найскладніші.

Цикли роботи.



Відстрочення. Використовується в тому випадку, якщо готовий хліб потрібен Вам до певного часу.



Попередній підігрів. Дозволяє підвищити активність дріжджів і сприяти підйому хліба з борошна, яке зазвичай піднімається слабо. Використовується в наступних режимах:

- № 3 і 4 (Хліб з цілісної муки) - 5 хвилин.
- № 7 (Хліб без глютену) - 10 хвилин.



Замішування. Забезпечує формування структури тіста, і, отже, здатність до швидкого підйому. У ході

цього циклу, в деяких програмах, є можливість додати інгредієнти: сухофрукти, оливки, горіхи і т.д. Звуковий сигнал вказує, коли це можна зробити. В узагальненій таблиці режимів в колонці «час добавки» зазначено час, який буде відображено на дисплеї при звуковому сигналі. Щоб точно визначити час подачі звукового сигналу, слід відняти час, вказаний в колонці «час добавки» із загального часу випічки. Наприклад, в колонці «час добавки» зазначено 2 години 29 хвилин, а «загальний час» складає 3 години 25 хвилин, отже, інгредієнти можна додавати через 56 хвилин.



Відпочинок. Дозволяє тісту заспокоїтися для поліпшення якості підйому.



Підйом. Час дії дріжджів, за який хліб піднімається і набуває свого аромату.



Випічка. Тісто перетворюється в м'якоть, забезпечуючи підрум'янювання хрусткої золотистої скоринки.



Підтримання в теплі. Дозволяє підтримувати хліб в теплом стані після випічки протягом 1 години. Вмикається автоматично після завершення процесу випічки.



Закінчення програми.

«Ручна настройка».

Унікальний режим ручної настройки, що дозволяє запрограмувати всі етапи випічки, налаштовуючи під свої бажання температуру і час готування. Ви можете використовувати будь-які рецепти - як найпростіші, так і найскладніші. Натисніть кнопку «Ручна настройка». На дисплеї буде відображено час програми з установками за замовчуванням. Для

початку програмування ще раз натисніть і утримуйте кнопку «Ручна настройка». Кнопками ▲ і ▼ Ви можете змінити значення часу і температури. Кнопкою «Меню» Ви переходите до наступного пункту. Інтервали можливих значень часу і температури Ви знайдете в таблиці можливих установок. Після того, як всі зміни будуть внесені, натисніть і утримуйте кнопку «Ручна настройка». Ви почуєте звуковий сигнал, це означає, що Ваші налаштування записані. (Записані налаштування будуть збережені в пам'яті навіть після вимкнення хлібопічки з мережі.) На дисплеї висвітлиться загальний час роботи режиму. Натисніть кнопку «Увімк / Вимк» для запуску програми. Якщо Ви хочете запустити цей режим з відстроченням, то після програмування встановіть потрібний час відстрочення кнопками ▲ і ▼, а після натисніть кнопку «Вкл / Вимк».

Таблиця можливих установок для програми «Ручна настройка»

№	Цикли роботи	Інтервал змін	За замовчуванням
1	Попередній підігрів	0-60 хв	0 хв
2	Заміс 1	0-10 хв	10 хв
3	Відпочинок	0-30 хв	5 хв
4	Заміс 2	0-30 хв	30 хв
5	Підйом 1	0-90 хв	30 хв
6	Заміс 3	0-59 сек	10 сек
7	Підйом 2	0-90 хв	30 хв
8	Заміс 4	0-59 сек	0 сек
9	Підйом 3	0-90 хв	40 хв
10	Випічка	0-90 хв	60 хв
11	Підтримання в теплі	0-60 хв	60 хв
12	Температура при першому підйомі	20-50°	25°
13	Температура при другому підйомі	20-50°	25°

14	Температура при третьому підйомі	20-50°	35°
15	Температура при випіканні	70-160°	135°

Функції хлібопічки

Звуковий сигнал вмикається:

- при натисканні на програмуючу кнопки.
- під час замісу тіста, щоб визначити момент, коли в тісто можна додати такі інгредієнти, як фрукти, горіхи, суміш злаків і ін
- після закінчення програми.

У хлібопічці є можливість установки відстрочення запуску приготування хліба до 15 годин.

Цей етап вводиться в дію після вибору програми, кольору скориночки і ваги. На дисплеї вказується час виконання програми. (Враховуйте, що час відстрочення буде включати в себе час приготування хліба.) Розрахуйте час між запуском програми і строком, до якого Ви хочете отримати свою випічку. Час можна встановлювати за допомогою кнопок і, які змінюють час з інтервалом в 10 хвилин, при цьому подається короткий звуковий сигнал. (Після досягнення максимального часу відстрочення в 15 годин, показник повернеться до мінімального значення часу). Наприклад: зараз 20:00, а Ви хочете, щоб хліб був готовий в 7:00 завтрашнього дня. Встановіть 11:00 кнопками і. Після вибору потрібного часу відстрочки натисніть кнопку «Вкл / Вимк». Хлібопічка почне роботу. Почнеться зворотний відлік часу, про що буде свідчити миготливі «:» на дисплеї. Хліб буде випечений і готовий через стільки годин і хвилин, скільки показує дисплей.

Примітка: не використовуйте функцію відкладеного запуску програми, якщо рецепт передбачає застосування продуктів, які швидко псуються - молока, яєць або сиру, це може зіпсувати результат.

Функція підтримання в теплі.

В кінці випічки хлібопечка подасть звуковий сигнал і перейде в режим підтримання в теплі. Через 1 годину хлібопечка автоматично вимикається після звукового сигналу.

Інгредієнти

Жири та олія: жири надають хлібу пишність і смак. Такий хліб також довше зберігається. Надлишок жирів уповільнює підйом тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, поріжте його маленькими шматочками для більш рівномірного розподілу в тісті, або попередньо розм'якшіть його. Уникайте контакту жирів з дріжджами, оскільки жир може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба та сприяють утворенню смачного м'якуша. Якщо Ви використовуєте яйця, скоротіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідини до об'єму, вказаного для рідини в рецепті. Рецепти передбачають використання середнього яйця в 50 грамів; для більших яєць додайте трохи борошна, для дрібніших яєць зменшіть кількість борошна.

Молоко: можна використовувати свіже або порошокове молоко. Якщо Ви використовуєте порошокове молоко, додайте води до спочатку зазначеного обсягу. Якщо Ви використовуєте свіже молоко, можна також додати води - загальний об'єм рідини повинен дорівнювати обсягу, зазначеному в рецепті. Молоко також має ефект утворення емульсії, що дозволяє забезпечувати більш рівномірні порожнини і більш гарний вигляд м'якуша.

Вода: вода насичує і активує дріжджі. Вона також насичує крохмаль, що міститься в борошні, і забезпечує утворення м'якуша. Воду можна замінити, частково або повністю, молоком або іншими рідинами. Рідини

повинні бути, при їх додаванні, кімнатної температури.

Борошно: вага борошна сильно залежить від його виду. В залежності від якості борошна, може змінюватися і одержувана випічка. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки воно може реагувати на коливання температури і вологості, поглинаючи, або, навпаки, віддаючи вологу. Додавання вієвської муки, висівок, проростків пшеничного зерна, житнього борошна, і, нарешті, цільних зерен, до тіста, дає важчий і менш пишний хліб.

Практичні поради

Випікається хліб дуже чутливий до температури і вологості. При дуже високій температурі в приміщенні рекомендовано використовувати більш холодну, ніж зазвичай, рідину. При низькій температурі, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (не вище 35 ° C). Іноді буває також корисно перевіряти стан тіста під час замішування. Тісто має представляти собою однорідну масу, яка легко відстає від стінок форми:

- якщо залишилося не вимішаним борошно, додати трохи води,
- в іншому випадку може бути необхідним додати борошно.

Борошно або воду слід додавати дуже обережно (по одній столовій ложці), і переконатися в якості тіста, перш ніж додавати нові порції.

Поширена помилка полягає в тому, що вважається, що додавання дріжджів забезпечує кращий підйом тіста.

Навпаки, при дуже великій кількості дріжджів структура тіста стає більш крихкою, воно високо піднімається, і опускається при випічці. Якість тіста можна оцінити, злегка постукуючи по ньому пальцями - тісто має «чинити опір» вдавненню, а вмістину на ньому повинні потроху розгладжуватися.

Якщо хліб не вийшов.

	Занадто сильно піднімається тісто	Хліб осів після занадто сильного підйому тіста	Хліб Недостатньо піднявся	Скориночка не Пропеклась	Підрум'янена скоринка при непропеченому хлібі	Сліди борошна внизу і з боків
Під час випічки була натиснута кнопка Увімк / Вимк				•		
Недостатньо борошна		•				
Забагато борошна			•			•
Недостатньо дріжджів			•			
Забагато дріжджів		•		•		
Недостатньо води			•			•
Забагато води		•			•	
Недостатньо цукру			•			
Борошно поганої якості			•	•		
Неправильні пропорції інгредієнтів	•					
Занадто гаряча вода		•				
Занадто холодна вода			•			
Неправильно обрана програма			•	•		

Чищення і догляд

- Від'єднайте хлібопічку від мережі живлення та залиште її охолотитися.
- Протріть корпус і внутрішні поверхні хлібопічки мокрою ганчіркою. Ретельно висушіть.
- Промийте форму для випічки і мішалку гарячою водою. Якщо мішалка застрягла в формі, то залийте

- її водою і залиште на 5-10 хвилин. Після цього мішалка зніметься легко.
- Не вставляйте частини хлібопічки в посудомийну машину.
- Не використовуйте побутові миючі засоби та абразивні губки.
- Використовуйте м'яку вологу губку.
- Не занурюйте корпус хлібопічки або кришку в рідину, і не мийте під струменем води.

Можливі несправності та способи їх усунення.

Проблема	Можливі причини	Способи усунення
Запах горілого.	- Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. - Якщо запах з'явився під час першого використання, можливо, на поверхні нагрівального елемента залишилася заводська змазка.	Вимкніть прилад і вимийте внутрішню частину мокрою губкою без миючого засобу. Вивалилась частина тіста через передозування інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь рецептурних пропорцій.
Нижня скоринка хліба занадто товста.	Хліб перетримали в приладі в режимі автоматичної підтримки температури - він втратив дуже багато рідини.	Намагайтеся відразу після приготування виймати готовий хліб з приладу.
При натисканні кнопки «Увімк / Вимк» двигун починає обертатися, але замішування тіста не відбувається.	- Форму для випікання вставлено неправильно. - Відсутня мішалка.	Зупиніть виконання програми. - Вставте форму правильно. - Встановіть мішалку.
При натисканні кнопки «Увімк / Вимк» хлібопічка не реагує.	Хлібопічка перегрілась.	Зачекати 1 год між циклами.
Складно вийняти готовий хліб з форми.	Мішалка прилипла до стрижня усередині форми.	Перед закладанням продуктів рекомендовано змащувати мішалку маслом.
Інформація на дисплеї E00/E01.	Якщо температура всередині хлібопічки дуже висока або дуже низька (нижче ніж -15 ° C або вище ніж 55 ° C) програма автоматично блокує роботу пристрою, на дисплеї відображається "E00" або "E01" і прозвучить короткий сигнал.	Будь ласка, витягніть форму для випікання і дочекайтеся, поки температура всередині пристрою не стабілізується. Якщо після цього пристрій не працює, зверніться до найближчого сервісного центру.
Інформація на дисплеї EEE або NNN.	Обрив або коротке замикання в ланцюзі датчика.	Зверніться до найближчого сервісного центру.

Інструкція до вагів

Для зручності користування хлібопічка обладнана вбудованими вагами. Щоб відкрити платформу з вагами, підніміть за поглиблення ваги вгору, і потягнувши на себе, плавно відкрийте.

Технічні характеристики.

- Високоточна сенсорна система вимірювання.
- Платформа виготовлена з міцного загартованого скла.
- Межа зважування 2кг / 70,5 унцій.
- Поділki 1гр/0.1 унцій.
- Вибір одиниць виміру (грами, кілограми, унції, фунти-унції).
- Функція тарування (урахування ваги ємності).
- Функція довшування.
- Індикація допустимого навантаження і низького заряду батареї.
- Живлення від батарейки CR2032 (входить до комплекту поставки).
- Розміри платформи 150x150мм.

Вказівки з техніки безпеки.

- Використовуйте ваги за призначенням.
- Щоб уникнути пошкодження ваг не перевищуйте максимальне навантаження (2кг).
- Переконайтеся в тому, що на ваги не може потрапити рідина.
- Категорично забороняється занурювати ваги у воду.
- Не ставте будь-які предмети на ваги, коли ваги не використовуються.
- Не піддавайте ваги впливу ударів, вологи, пилу, хімічних речовин.
- При необхідності ремонту вагів, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям гратися з вагами.

Підготовка до процесу зважування.

1. Опустіть платформу з вагами на рівну поверхню.
2. Увімкніть ваги, натиснувши кнопку, яка розташована збоку від дисплея. На дисплеї з'являться цифри «8888»,

далі через 3 секунди з'явиться цифра «0».

3. Коли на дисплеї буде зображено «8888», Ви можете змінити одиниці виміру, для цього натискайте кнопку. Кожне натискання кнопки змінює одиниці виміру: грами - кілограми - унції - фунти унції.

Одиниці виміру ваги	
g	вимірювання ваги в грамах
kg	вимірювання ваги в кілограмах
oz	вимірювання ваги в унціях
lb:oz	вимірювання ваги у фунтах і унціях *

* У цьому випадку на дисплеї висвічуються дані розділені двокрапкою. Цифра зліва від двокрапки показує кількість фунтів, цифра праворуч кількість унцій. 1 фунт дорівнює 16 унціям. Тому якщо маса об'єкта розташованого на вагах менше 16 унцій, цифра ліворуч буде дорівнювати нулю.

Процес зважування

Цифрові ваги служать для зважування харчових продуктів. З їх допомогою Ви можете швидко і просто визначити вагу харчових продуктів до 2 кг. Розміщуйте продукти або ємність / контейнер з вмістом по центру скляної платформи.

Крім того, ваги мають функцію тарування.

- Увімкніть ваги, натиснувши кнопку на корпусі ваг.
- Виберіть одиниці вимірювання.
- Коли на дисплеї з'явиться "0", поставте порожню ємність, в якій будете зважувати продукти. На дисплеї висвітиться вага.
- Натисніть кнопку на корпусі ваг. На дисплеї з'явиться «0» і в лівому нижньому куті висвітиться напис «TARE». (Ви обнулили показання ваг).

- Додайте продукти в ємність. На дисплеї буде відображено тільки вага продуктів без тари.

Ви можете зважувати кілька продуктів поспіль. Кожного разу перед додаванням нового продукту в контейнер, натискайте одноразово кнопку, яка розташована на корпусі ваг. Натискання кнопки обнуляє показання ваг. Таким чином, при додаванні нового об'єкта в ємність / контейнер ваги будуть показувати фактичну вагу доданого об'єкта. Під час роботи функції тарування, на РК-дисплеї, в нижньому лівому кутку висвічується напис «TARE». Увага! Загальна вага не повинна перевищувати 2 кг - 70,5 унцій.

Вимкнення ваг.

- автоматичне вимикання.

Ваги вимкнуться автоматично через 3 хвилини після останньої зміни значення на дисплеї.

- Ручне вимикання ваг.

З метою продовження періоду роботи батареї, ваги можливо вимкнути вручну. Для цього необхідно натиснути і утримувати кнопку приблизно 3 секунди.

Догляд за вагами.

- Протирайте ваги м'якою, вологою тканиною.
- Не занурюйте ваги у воду і не використовуйте миючих засобів під час чищення.
- При потраплянні на корпус ваг різних жировмісних речовин, спецій, оцту, борошна і їжі слід негайно протерти тканиною.
- Для догляду за вагами їх можна витягти з платформи, для чого потрібно однією рукою потягнути ваги вгору, а другою тримати платформу.

Попереджувальна індикація

Err

- перевищено допустиме навантаження на ваги.

LO

- Замінити батарейку.

Точність результатів вимірювань і термін служби вагів залежать від дбайливого поводження з ними.

Узагальнена таблиця режимів роботи хлібопічки.

№	Прог.	Смаж.	Функ.	Панел.	Заміс1	Полож.	Заміс2	Підогр.	Заміс3	Вітрени?	Заміс4	Пол.	Заміс5	Пан2	Заміс6	Підг.	Ниток	Вис.нас.	Дол.	Темп	Виспр.	
1	Білий	Світла	500г	0 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	10 хв	20 хв	20 хв	30 хв	10 сек	30 хв	0 сек	20 хв	45 хв	3:15	2:19	60	15:00	
			750г														50 хв	3:20	2:24	60	15:00	
			1000г														55 хв	3:25	2:29	60	15:00	
			500г														45 хв	3:20	2:24	60	15:00	
		Серед	500г														50 хв	3:25	2:29	60	15:00	
			750г														55 хв	3:30	2:34	60	15:00	
			1000г														60 хв	3:35	2:39	60	15:00	
			500г														65 хв	3:40	2:44	60	15:00	
Темна	500г	45 хв	2:30	1:59	60	15:00																
	750г	50 хв	2:35	2:04	60	15:00																
	1000г	55 хв	2:40	2:09	60	15:00																
	500г	50 хв	2:35	2:04	60	15:00																
2	Білий експрес	Світла	500г	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	5 хв	15 хв	20 хв	25 хв	10 сек	35 хв	0 сек	0 хв	45 хв	2:30	2:04	60	15:00	
			750г														50 хв	2:35	2:04	60	15:00	
			1000г														55 хв	2:40	2:09	60	15:00	
			500г														50 хв	2:35	2:04	60	15:00	
		Серед	500г											55 хв			2:45	2:14	60	15:00		
			750г											60 хв			2:50	2:19	60	15:00		
			1000г											65 хв			2:55	2:24	60	15:00		
			500г											50 хв			2:35	2:09	60	15:00		
Темна	500г	55 хв	2:45	2:14	60	15:00																
	750г	60 хв	2:50	2:19	60	15:00																
	1000г	65 хв	2:55	2:24	60	15:00																
	500г	50 хв	2:35	2:09	60	15:00																
3	Цільнозерновий	Світла	500г	5 хв	5 хв	5 хв	10 хв	10 хв	20 хв	20 хв	35 хв	10 сек	35 хв	0 сек	35 хв	0 сек	35 хв	50 хв	3:55	2:49	60	15:00
			750г															55 хв	4:00	2:54	60	15:00
			1000г															60 хв	4:05	2:59	60	15:00
			500г															50 хв	4:00	2:54	60	15:00
		Серед	500г															55 хв	4:05	2:59	60	15:00
			750г															60 хв	4:10	3:04	60	15:00
			1000г															65 хв	4:15	3:09	60	15:00
			500г															70 хв	4:20	3:14	60	15:00
Темна	500г	50 хв	2:40	2:04	60	15:00																
	750г	55 хв	2:45	2:09	60	15:00																
	1000г	60 хв	2:50	2:14	60	15:00																
	500г	50 хв	2:45	2:09	60	15:00																
4	Цільнозерновий експрес	Світла	500г	5 хв	5 хв	0 хв	0 хв	5 хв	15 хв	20 хв	25 хв	0 сек	35 хв	0 сек	0 хв	40 хв	50 хв	2:50	2:14	60	15:00	
			750г														55 хв	2:55	2:19	60	15:00	
			1000г														60 хв	3:00	2:24	60	15:00	
			500г														65 хв	3:05	2:29	60	15:00	
		Серед	500г										50 хв				2:40	2:04	60	15:00		
			750г										55 хв				2:45	2:09	60	15:00		
			1000г										60 хв				2:50	2:14	60	15:00		
			500г										65 хв				2:55	2:19	60	15:00		
Темна	500г	70 хв	3:05	2:29	60	15:00																
	750г	75 хв	3:10	2:34	60	15:00																
	1000г	80 хв	3:15	2:39	60	15:00																
	500г	70 хв	3:05	2:29	60	15:00																
5	Французький	Світла	500г	0 хв	5 хв	5 хв	5 хв	10 хв	20 хв	20 хв	35 хв	10 сек	70 хв	0 сек	70 хв	0 сек	70 хв	50 хв	4:00	N/A	60	15:00
			750г															55 хв	4:05	N/A	60	15:00
			1000г															60 хв	4:10	N/A	60	15:00
			500г															50 хв	4:05	N/A	60	15:00
		Серед	500г															55 хв	4:10	N/A	60	15:00
			750г															60 хв	4:15	N/A	60	15:00
			1000г															65 хв	4:20	N/A	60	15:00
			500г															60 хв	4:15	N/A	60	15:00
Темна	500г	65 хв	4:20	N/A	60	15:00																
	750г	70 хв	4:25	N/A	60	15:00																
	1000г	75 хв	4:30	N/A	60	15:00																
	500г	65 хв	4:20	N/A	60	15:00																
6	Солодкий хліб	Світла	500г	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	6 хв	15 хв	20 хв	31 хв	10 сек	20 хв	10 сек	40 хв	47 хв	3:12	2:40	60	15:00	
			750г														49 хв	3:14	2:42	60	15:00	
			1000г														56 хв	3:16	2:44	60	15:00	
			500г														49 хв	3:14	2:44	60	15:00	
		Серед	500г											52 хв			3:17	2:47	60	15:00		
			750г											40 хв			60 хв	3:20	2:45	60	15:00	
			1000г											40 хв			53 хв	3:18	2:48	60	15:00	
			500г											56 хв			3:21	2:51	60	15:00		
Темна	500г	64 хв	3:24	2:49	60	15:00																
	750г	40 хв	60 хв	3:24	2:49	60	15:00															
	1000г	40 хв	60 хв	3:24	2:49	60	15:00															
	500г	40 хв	60 хв	3:24	2:49	60	15:00															
7	Хліб без глютену	Серед	750г	10 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	20 хв	60 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	60 хв	2:35	2:14	60	N/A
			1000г															70 хв	2:45	2:24	60	N/A
8	Експрес 750г	N/A	750г	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	10 хв	0 хв	0 хв	18 хв	0 хв	0 хв	25 хв	0:58	N/A	N/A	N/A
9	Експрес 1000г	N/A	1000г	0 хв	9 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	9 хв	5 хв	0 хв	8 хв	0 хв	15 хв	43 хв	1:25	N/A	N/A	N/A
10	Кеф	N/A	750г	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	15 хв	0 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	70 хв	1:30	N/A	N/A	N/A	
11	Тісто	N/A	N/A	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	25 хв	60 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	0 хв	1:30	1:14	N/A	N/A	
12	Тісто для докнипи	N/A	N/A	0 хв	5 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	9 хв	0 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	0 хв	0:14	N/A	N/A	N/A	
13	Толчене масло	N/A	N/A	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	15 хв	0 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	15 хв	0:30	N/A	20	N/A	
14	Джем	N/A	N/A	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	15 хв	0 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	45 хв	1:00	N/A	20	N/A	
15	Виточка	N/A	N/A	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 сек	0 хв	0 сек	0 хв	10 хв	0:10	N/A	60	1:30	
16	Рушні настройки	Серед	N/A	0 хв	10 хв	5 хв	*	*	*	*	30 хв	30 хв	10 сек	30 хв	0 сек	40 хв	60 хв	3:25	N/A	60	15:00	
				0-60	0-10	0-30					0-30	0-90	0-50сек	0-90	0-50сек	0-90	0-90				0-60	

Вказівки щодо внесення змін до рецептів.

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

Непропечена поверхня	Рівень хліба занадто високий для піддону	a/f
	Забагато борошна, особливо для білого хліба	f
	Забагато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	Забагато цукру	a/b
	Інші солодкі інгредієнти крім цукру	b
Скибки хліба нерівні або з грудками в середині	Хліб недостатньо охолодився (пар не вийшов)	j
Залишки борошна на хлібній скоринці	Тісто не було достатньо добре вимішане з боків	g/i

Вирішення проблем зазначених вище:

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

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

Технічні характеристики

Потужність	650 Вт
Номинальна напруга	220-230 В
Номинальна частота	50 Гц
Номинальна сила струму	3 А

Комплектність

ХЛІБОПІЧ	1 шт.
ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1 шт.
УПАКОВКА	1 шт.

Охорона навколишнього середовища. Утилізація



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте ласка, виконуйте місцеві норми: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів. **Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.**

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».

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Saturn ST-EC0128 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.