Saturn®

ST-EC0130

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ


Saturn
10:30

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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

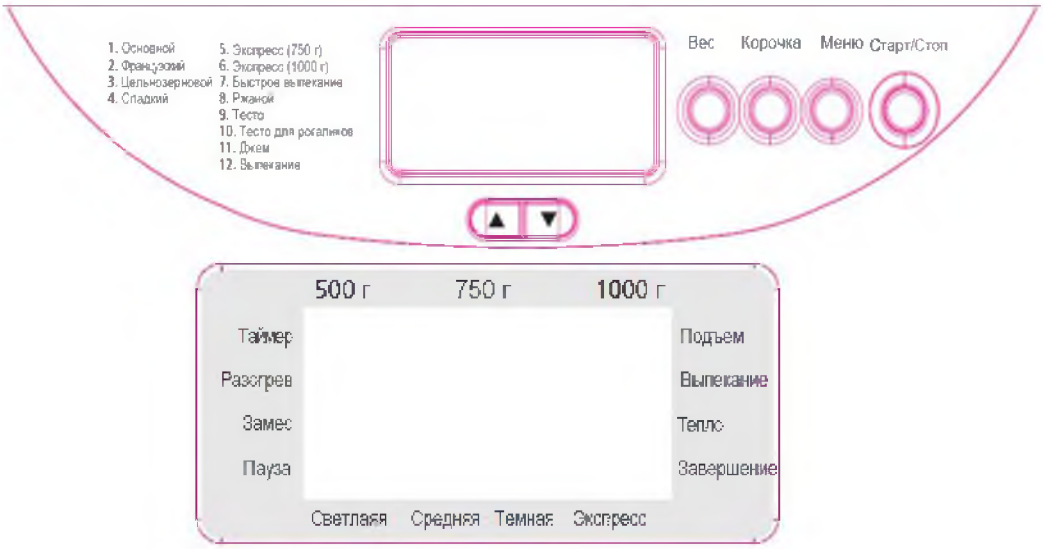
При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, а именно:
1. Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией.
2. Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации устройства пользуйтесь прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно остынет.
4. Отключайте хлебопечь от сети, когда не пользуетесь устройством или чистите его. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.
5. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
6. Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети.
7. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать прибор детям в возрасте до 14 лет.
8. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей. Не ставьте какие-либо предметы на шнур питания.
9. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
10. Избегайте контакта с подвижными деталями устройства.
11. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.
12. Не пользуйтесь хлебопечью вне помещения. Данное устройство предназначено только для использования в быту.
13. Следите, чтобы шнур питания не прикасался к горячим поверхностям. Не накрывайте хлебопечь и не кладите легковоспламеняющиеся материалы на ее поверхность.

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

15. Размещайте хлебопечь на расстоянии 5 см от стены или других предметов.
16. При включении или выключении, будьте осторожны, не прикасайтесь к контактам штепсельной вилки.
17. Срок службы – 2 года

Панель управления

Описание панели управления



ЖК-дисплей

На ЖК-дисплее имеются кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF" («размер буханки»), "COLOR" («цвет корочки») и кнопка Вкл. / Выкл.
Меню включает следующие режимы выпекания:
1. Основной хлеб
2. Французский хлеб
3. Хлеб из цельнозерновой муки
4. Сладкий хлеб
5. Экспресс приготовление 750г
6. Экспресс приготовление 1000г
7. Быстрое приготовление
8. Ржаной хлеб
9. Тесто
10. Тесто для рогаликов
11. Джем
12. Выпечка

Режимы работы включают: "TIMER" («таймер»), "PREHEAT" («предварительный нагрев»), " KNEAD" («замешивание»), "REST" («отдых»), "RISE" («подъём»), "BAKE" («выпечка»), "WARM" («поддержание тепла»), "END" («завершение»).

Выбор цвета корочки включает: "LIGHT" («светлая»); "MEDIUM" («средняя»); "DARK" («тёмная»); "RAPID" («экспресс»).

Светодиодный индикатор загорается в процессе работы.

Кнопки

Хлебопечка имеет три различных режима: режим тестирования, режим установки и режим работы.

• Режим тестирования не предназначен для пользователей, он используется только для проведения тестирования на производстве. Нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того, чтобы войти в режим тестирования, после чего снова нажмите кнопку "Старт / Стоп" чтобы выйти из него, и войти в режим установки. Если хлебопечка подключена к электросети, она по умолчанию находится в режиме установки программ.

• Нажмите кнопку "Старт / Стоп" в режиме установки программ, чтобы выбрать программу работы хлебопечки. Для того чтобы вернуться к установке программ и текущему меню, нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 2 сек.

• Кнопка "Меню" – выбор меню. Раздел "Меню" в режиме установки програм предназначен для выбора различных меню. Нажмите кнопку "Меню", прозвучит звуковой сигнал. Если нажать кнопку "Меню" и удерживать её, прозвучит предупреждающий звуковой сигнал, через 0.5 сек будет выбран режим постоянного давления. Для переключения меню нажмите кнопку 5 раз.

• Кнопка "Цвет корочки" – Выбор цвета корочки.
Кнопка "Цвет корочки" при установке программы используется для выбора цвета корочки. У кнопки отсутствует режим постоянного давления, переключение происходит в цикличном порядке.

• Кнопка "Вес" – выбор веса.
Кнопка "Вес" предназначена для выбора веса во время установки программы. Нажмите кнопку "Вес" и прозвучит звуковой сигнал. . У кнопки отсутствует режим постоянного давления, переключение происходит в цикличном порядке.

• Кнопка "Старт / Стоп" – начало / завершение програмирования.
Нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того чтобы запустить программу. Перед тем как будет включён режим поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 2 сек, для того чтобы перейти в режим установки. После выключения режима поддержания тепла нажмите кнопку "Старт / Стоп" для того чтобы сразу перейти в режим установки.

• Кнопка "Время + " – увеличение времени отсрочки.
Однократное нажатие на кнопку увеличивает время отсрочки на 10 мин., также при нажатии на кнопку слышен звуковой сигнал. Предназначена для увеличения времени отсрочки.

• Кнопка "Время - " – уменьшение времени отсрочки.
Однократное нажатие на кнопку уменьшает время отсрочки на 10 мин., также при нажатии на кнопку слышен звуковой сигнал. Предназначена для уменьшения времени отсрочки.

Таблица характеристик программ.

Пункт	1											
	Основной											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Тёмная			Экспресс		
Вес, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Отсрочка	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Смеш. 1, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Смеш. 2, мин	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ферм. 1, мин	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Окисл., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	8 мин 50 сек	8 мин 50 сек	8 мин 50 сек
Прид. формы, сек	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Ферм. 3	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	29 мин 50 сек	29 мин 50 сек	29 мин 50 сек
Выпечка, мин	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Поддерж. тепла, ч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Общее время	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Фрукты	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Пункт	2											
	Французский хлеб											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Темная			Экспресс		
Вес, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Отсрочка	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Смеш. 1, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Смеш. 2, мин	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ферм. 1, мин	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Окис., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	15 мин 50 сек	15 мин 50 сек	15 мин 50 сек
Придание формы, сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 3	59 мин50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	38 мин 50 сек	38 мин 50 сек	38 мин 50 сек
Выпечка, мин	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Поддерж. тепла, ч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Общее время	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Фрукты	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Пункт	3											
	Хлеб из цельнозерновой муки											
Цвет корочки	Светлая			Средняя			Тёмная			Экспресс		
Вес, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Отсрочка	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
Предв. нагрев, мин	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Смеш.1, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых, мин	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Смеш. 2, мин	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Ферм. 1, мин	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Окисл., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек
Придание формы, сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 3	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек
Выпечка, мин	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Поддержание тепла, ч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Фрукты	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Пункт	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Сладкий хлеб			Экспресс (750 г)	Экспресс (1000 г)	Быстрый	Ржаной	Тесто	Тесто для рогаликов	Джем	Выпечка
Вес, г	500	750	1000	750	1000	1000	750	N/A	N/A	N/A	N/A
Отсрочка	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	N/A	N/A	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A
Предв. нагрев. мин							30				
Смеш. 1, мин	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Отдых, мин	5	5	5			5	10	5			
Смеш. 2, мин	20	20	20			5	20	20	10		
Ферм. 1, мин	39	39	39				39	60			
Окисл., сек	10	10	10				10				
Ферм. 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек				25 мин 50 сек				
Придание формы, сек	5	5	5				10				
Ферм. 3	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	8 мин	8 мин		44 мин 50 сек		90 мин		
Выпечка, мин	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Поддержание тепла, ч	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Общее время	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Фрукты	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A

Указания по эксплуатации
• Указания по эксплуатации хлебопечи
Посмотрите соответствующий рецепт и используйте устройство следующим образом:
1. Совместите тестомес с осью вращения и вставьте в поддон для хлеба.
2. В соответствии с рецептом, который вам нужен, добавьте ингредиенты, такие как вода, мука, яйца в поддон для хлеба в указанном порядке; дрожжи нужно положить в середину поддона после остальных продуктов; при использовании таймера, убедитесь, что дрожжи находятся сверху на муке, чтобы избежать смешивания с водой, солью, сахаром, иначе это повлияет на процесс брожения.
3. Вставьте поддон для хлеба и закройте крышку.
4. Включите хлебопечь, на ЖК-дисплее будет отображаться надпись "MENU 1 TIMER 3:25", нажмите кнопку Меню и посмотрите на ЖК-дисплей, выберите меню 1-12 (Основной хлеб, французский хлеб, хлеб из цельнозерновой муки, сладкий, екпресс приготовление (750 г), тесто, ржаной хлеб, быстрое приготовление, екпресс приготовление (1000 г), тесто для рогаликов) которое вам нужно.
5. После выбора меню, нажмите кнопку COLOR («Цвет корочки»), чтобы получить светлую, среднюю, румяную или быструю корочку. Настройка по умолчанию – Medium («Средняя корочка»).
6. Нажмите LOAF («Вес»), чтобы выбрать вес буханки 500 г, 750 г, 1000 г, настройка по умолчанию 750 г.
7. Вы можете задать время отсрочки приготовления, для того чтобы получить готовый хлеб к желаемому Вами времени. Рассчитайте разницу во времени между моментом, когда вы запустите программу и временем, в которое Вы хотите, чтобы приготовление было закончено.
8. Нажмите кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП») в течение 0,5 сек., начнется выполнение программы и будет мигать « **:** ».
9. Если вы хотите изменить текущую настройку, нажмите еще раз кнопку START /STOP ("Старт / Стоп") в течение более чем 1 сек., программа остановится, и вы можете установить ту программу, которую хотите. Во время установки программы не прикасайтесь к панели управления.
10. После окончания выполнения программы устройство подает звуковой сигнал 15 раз, и переходит в режим поддержания тепла. Во время работы в режиме поддержания тепла дисплей отображает 0:00. Значок «**:**» продолжает мигать (за исключением меню Dough «Тесто»). По истечении 1 часа, хлебопечь подаст сигнал 1 раз и значок «**:**» перестанет мигать, прибор вернется в исходное состояние. Нажмите и удерживайте "Стоп" в течение 1 сек., чтобы выключить поддержание тепла, если вы хотите приостановить поддержание тепла, вернитесь в исходное состояние.
11. Когда хлеб будет готов, вы услышите сигнал. Возьмите прихватки, переверните поддон для хлеба вверх дном и слегка встряхните, чтобы вынуть хлеб. Не забудьте удалить тестомес из хлеба. Если вы хотите вынуть хлеб в процессе приготовления, нажмите и удерживайте "Старт / Стоп" в течение 1 сек., чтобы приостановить работу прибора.

Указания по приготовлению теста.
Программа приготовления «Тесто» подобна программе выпекания хлеба. Во время приготовления теста, вы не должны добавлять соль, сахар, сухое молоко и т.д. Когда тесто будет готово, хлебопечь подает звуковой сигнал 5 раз.

Указания по приготовлению выпечки.
Эта программа используется для выпечки хлеба, время приготовления

1 час, используйте прибор следующим образом:
1. Поместите поддон для хлеба в хлебопечь.
2. Отмерьте все необходимые продукты и положите их в поддон для хлеба. Закройте крышку.
3. Нажмите кнопку МЕНЮ, посмотрите на ЖК-дисплей и выберите меню BAKE («Выпечка»).
4. Нажмите кнопку "Старт / Стоп", чтобы начать выпекание.
5. Когда на дисплее появляется 0:00, выпечка закончена. Устройство подает звуковой сигнал 15 раз и переходит к режиму поддержания тепла. Нажмите и удерживайте кнопку "Старт / Стоп" в течение 1 сек., чтобы остановить прибор, иначе он автоматически перейдет к режиму поддержания тепла.
6. Во время выпечки, если вы обнаружите, что хлеб уже готов, вы можете нажать кнопку "Стоп", чтобы остановить прибор и перейти к выбору меню.
ВНИМАНИЕ: *лучше заранее порезать и подготовить продукты, и равномерно разложить их на некотором расстоянии друг от друга, чтобы получить хорошую выпечку. При первом использовании трудно проконтролировать время выпечки. Не беспокойтесь, в следующий раз получится лучше.*

Указания по приготовлению джема.
Сверьтесь с рецептом приготовления джема, добавьте в поддон ингредиенты, установите поддон в хлебопечь. Выберите программу приготовления джема и нажмите "Старт / Стоп" для начала выполнения программы.

Указания по специальным функциям
• Функция сохранения в памяти при отключении питания
Эта хлебопечь имеет функцию сохранения в памяти при отключении питания. Во время установки программы, если внезапно отключится питание на время не более 10 минут и снова включится, текущая программа будет восстановлена; но общее время работы может измениться и не соответствовать изначально установленному времени:
Фактическое время работы = время отключения устройства + изначально установленное время.
Если питание отключается на более чем 15 минут, хлебопечь не может восстановить текущую программу. Если программа не была установлена, а питание отключилось, устройство перейдет в первоначальный режим готовности.

• Указания по функции оповещения и самозащиты при перегреве или аварийной ситуации
Хлебопечь имеет функцию оценки исходного состояния в МЕНЮ и самозащиты при перегреве или аварийной ситуации. Если вы заметили, что устройство неисправно, пожалуйста, обратите внимание на следующие объяснения, чтобы принять решение и определиться по времени.
1. Функция определения рабочего состояния
Если текущее рабочее состояние не соответствует требованию к исходному состоянию в текущем меню. Например, при выборе программы DOUGH («Тесто»), внутренняя температура хлебопечи слишком высокая или слишком низкая, поэтому не может соответствовать требованиям к исходному состоянию, т.е. внутренняя температура ниже -10^0C или выше 50^0C; в это время, когда вы начинаете устанавливать программу, хлебопечь автоматически перестанет работать, на дисплее появится надпись "E00" или "E01" и одновременно будут слышны постоянные короткие сигналы.
В этом случае выньте поддон для хлеба и подождите, пока устройство

нагреется до нужной температуры для работы. Если вы все еще не можете использовать хлебопечь, возможно, она неисправна, пожалуйста, обратитесь в авторизированный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены прибора.
2. Функция автоматического определения
Хлебопечь имеет функцию автоматического определения неисправностей, таких как отключение или замыкание температурного датчика и т.д.
При отключении температурного датчика на дисплее появится надпись «EEE», в это время будут слышны постоянные короткие сигналы.
При замыкании температурного датчика на дисплее появится надпись «HHH», в это время будут слышны постоянные короткие сигналы.
Если такое произойдет, пожалуйста, обратитесь в авторизированный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены прибора.

• Указания по функциям звуковых сигналов и светодиодов
1. При нажатии RESET будет слышен один длинный звуковой сигнал.
2. При обычном нажатии на кнопки (Нажмите MENU или COLOR, или «▲», «▼» и т.д.), будет слышен звуковой сигнал один раз.
3. В результате каждого нажатия на Start/Stop, будет слышен звуковой сигнал (один раз).
4. Звуковой сигнал будет слышен 12 раз во время процесса замешивания при выборе функции Dispense («диспенсер») и он напоминает о том, что нужно добавить фрукты и орехи.
5. После окончания приготовления звуковой сигнал будет слышен 15 раз.

• Указания по функции поддержания тепла
Для удобства хлебопечь имеет функцию поддержания тепла. Когда выпечка хлеба или приготовление другого блюда завершены, если не вынуть приготовленное изделие вовремя, хлебопечь автоматически переходит в режим поддержания тепла. Вы можете посмотреть таблицу с характеристиками программ и проверить, какая программа имеет функцию поддержания тепла.

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
	Недостаточно сахара	a/b
Тесто поднимается слишком высоко и переливается через край поддона	Вода слишком мягкая, и дрожжи бродят слишком сильно	f
	Слишком много молока, это влияет на брожение дрожжей	c
Хлеб падает в процессе брожения	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
	Слишком много жидкости	h
Тяжелая, комковатая структура хлеба	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 просроченая 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 указаных выше:

a. Измеряйте количество ингредиентов правильно.
b. Согласовывайте количество и проверяйте, чтобы были добавлены все ингредиенты.
c. Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры. Ингредиенты следует добавлять в порядке, указанном в рецепте. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него измельчённые или сухие дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не вступали в непосредственный контакт с жидкостью.
d. Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
e. Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте большее количество муки, чем то, что указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1%.
f. Уменьшите количество жидкости. В случае если ингредиенты содержат жидкость, обязательно уменьшите количество жидкости.
g. В случае если стоит влажная погода, рекомендуется добавлять на 1-2 ст. ложки воды меньше.
h. В случае если стоит тёплая погода, рекомендуется не использовать функцию отсрочки. Используйте прохладные жидкости.
i. Рекомендуется вынять хлеб из поддона сразу после выпекания, и оставить его дойти в течение, по крайней мере, 15 мин.
j. Уменьшите количество дрожжей или остальных ингредиентов на ¼.

Технические характеристики

Мощность:	650 Вт
Номинальное напряжение:	220-230 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальный ток:	3 А

Комплектность

ХЛЕБОПЕЧКА	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.

UA

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.

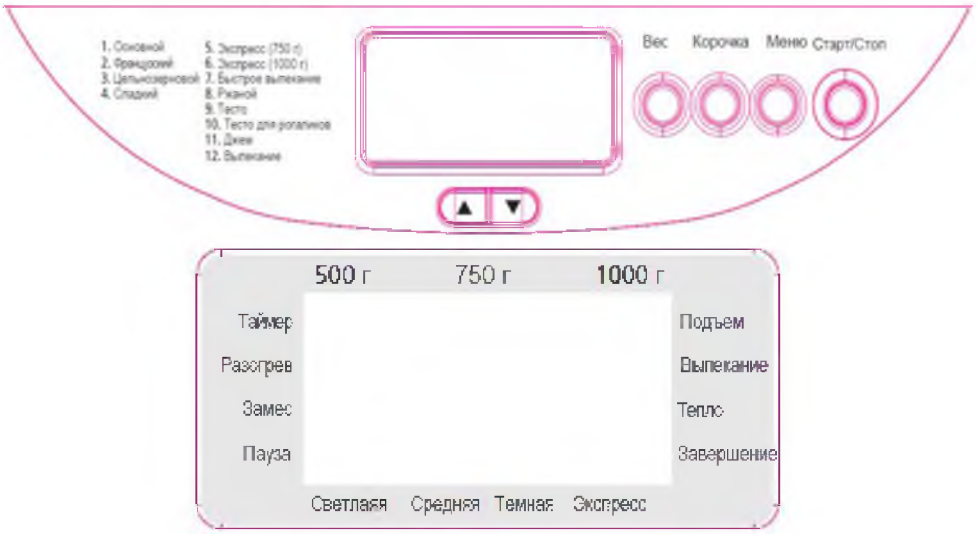
Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесения пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5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

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримуватися оновних заходів безпеки, а саме:
1. Прочитайте всю інструкцію перед експлуатацією.
2. Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі співпадають з характеристиками, вказаними виробником. Прилад необхідно вмикати тільки в заземлену розетку.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. При експлуатації пристрою користуйтеся прихватками. Перед очищенням пристрою почекайте, доки він охолоне.
4. Відключайте хлібопіч від мережі, коли не користуєтеся пристроєм або чистите його. Перш ніж встановлювати або знімати деталі, почекайте, доки пристрій охолоне.
5. Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
6. Необхідний ретельний контроль, коли під час роботи пристрою поруч знаходяться діти.
7. Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцію з застосування приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.
8. Стежте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола та не торкався гострих кутів і гарячих поверхонь. Не ставте будь-які предмети на шнур живлення.
9. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в найближчий авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.
10. Уникайте контакту з рухливими деталями.
11. Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробником пристрою, може призвести до травм.
12. Не користуйтеся хлібопіччю поза приміщенням. Даний пристрій призначений тільки для використання в побуті.
13. Стежте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь. Не накривайте хлібопіч та не кладіть займисті матеріали на її поверхню.
14. Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, електричну плиту, у нагріту духовку або поруч із ними.
15. Розміщуйте хлібопіч на відстані 5 см від стіни або інших предметів.
16. При вмиканні або вимиканні, будьте обережні, не торкайтеся до контактів штепсельної вилки.
17. Термін служби – 2 роки

Панель управління

Опис панелі управління



РК-дисплей

На РК-дисплеї є кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF" («розмір буханця»), "COLOR" («колір скоринки») і кнопка Увімк. / Вимк. Меню містить наступні режими випікання:

1. Основний хліб
2. Французька булка
3. Хліб з цільнозернового борошна
4. Солодкий хліб
5. Експрес приготування 750г
6. Експрес приготування 1000г
7. Швидке приготування
8. Житній хліб
9. Тісто
10. Тісто для рогаликів
11. Джем
12. Випічка

Режими роботи містять: "TIMER" («таймер»), "PREHEAT" («попередній нагрів»), "KNEAD" («замішування»), "REST" («відпочинок»), "RISE" («підйом»), "BAKE" («випічка»), "WARM" («підтримання тепла»), "END" («завершення»).

Вибір кольору скоринки містить: "LIGHT" («світла»); "MEDIUM" («середня»); "DARK" («темна»); "RAPID" («експрес»).

Світлодіодний індикатор загоряється в процесі роботи.

Кнопки

Хлебопічка має три різних режими: режим тестування, режим встановлення і режим роботи.

• Режим тестування не призначено для користувачів, він використовується тільки для проведення тестування на виробництві. Натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того, щоб увійти в режим тестування, після чого знову натисніть кнопку "Старт / Стоп" щоб вийти з нього, і увійти в режим встановлення. Якщо хлібопічка увімкнена в електромережу, вона за замовчуванням знаходиться в режимі встановлення програм.

• Натисніть кнопку "Старт / Стоп" в режимі встановлення програм, щоб

вибрати програму роботи хлібопічки. Для того щоб повернутися до встановлення програм і поточного меню, натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 2 сек.

• Кнопка "Меню" - вибір меню.
Розділ "Меню" в режимі встановлення програм призначений для вибору різноманітних меню. Натисніть кнопку "Меню", пролунає звуковий сигнал. Якщо натиснути кнопку "Меню" і утримувати її, пролунає застережливий звуковий сигнал, через 0.5 сек буде обрано режим постійного тиску. Для перемикання меню натисніть кнопку 5 разів.

• Кнопка "Колір скоринки" - Вибір кольору скоринки.
Кнопка "Колір скоринки" при встановленні програми використовується для вибору кольору скоринки. Кнопка немає режиму постійного тиску, перемикання відбувається в циклічному порядку.

• Кнопка "Вага" - вибір ваги.
Кнопку "Вага" призначено для вибору ваги під час встановлення програми. Натисніть кнопку "Вага" і пролунає звуковий сигнал. Кнопка немає режиму постійного тиску, перемикання відбувається в циклічному порядку.

• Кнопка "Старт / Стоп" - початок / завершення програмування.
Натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того щоб запустити програму. Перед тим як буде увімкнено режим підтримання тепла натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 2 сек, для того щоб перейти в режим встановлення. Після вимкнення режиму підтримання тепла натисніть кнопку "Старт / Стоп" для того щоб одразу перейти в режим встановлення.

• Кнопка "Час +" - збільшення часу відстрочування.
Одноразове натиснення на кнопку збільшує час відстрочування на 10 хв., Також при натисканні на кнопку чутно звуковий сигнал. Призначена для збільшення часу відстрочування.

• Кнопка "Час -" - зменшення часу відстрочування.
Одноразове натиснення на кнопку зменшує час відстрочування на 10 хв., Також при натисканні на кнопку чутний звуковий сигнал. Призначена для зменшення часу відстрочування.

Таблиця характеристик програм.

Пункт	1											
	Основний											
Колір скоринки	Світла			Середня			Темна			Експрес		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Відстрочування	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Попер. нагрів												
Зміш. 1, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Відпочи-нок, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Зміш. 2, хв	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ферм. 1, хв	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Окисл., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	8 хв 50 сек	8 хв 50 сек	8 хв 50 сек
Надання форми, сек	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Ферм. 3	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	49 хв 45 сек	29 хв 50 сек	29 хв 50 сек	29 хв 50 сек
Випічка, хв	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Підтрим. тепла	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Заг. час	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Фрукти	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Пункт	2											
	Французький хліб											
Колір скоринки	Світла			Середня			Темна			Експрес		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Відстрочу-вання	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Попер. нагрів												
Зміш. 1, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Відпочинок, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Зміш. 2, хв	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ферм. 1, хв	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Окис., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	30 хв 50 сек	15 хв 50 сек	15 хв 50 сек	15 хв 50 сек
Надання форми, сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 3	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	59 хв 50 сек	38 хв 50 сек	38 хв 50 сек	38 хв 50 сек
Випічка, хв	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Підтрим. тепла,	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Заг. час	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Фрукти	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Пункт	3											
	Хліб з цільнозернового борошна											
Колір скоринки	Світла			Середня			Темна			Експрес		
Вага, г	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Відстрочування	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
Попер. нагрів, хв	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Зміш.1, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Відпочинок, хв	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Зміш. 2, хв	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Ферм. 1, хв	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Окисл., сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 2	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек	10 хв 50 сек
Надання форми, сек	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ферм. 3	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	44 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек	34 хв 50 сек
Випічка, хв	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Підтрим. тепла	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Заг. час	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Фрукти	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Пункт	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Солодкий хліб			Експрес (750 г)	Експрес (1000 г)	Швидкий	Житній	Тісто	Тісто для рогаликів	Джем	Випічка
Вага, г	500	750	1000	750	1000	1000	750	N/A	N/A	N/A	N/A
Відстрочування	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	N/A	N/A	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A
Попер. нагрів							30				
Зміш. 1, хв	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Відпочинок, хв	5	5	5			5	10	5			
Зміш. 2, хв	20	20	20			5	20	20	10		
Ферм. 1, хв	39	39	39				39	60			
Окисл., сек	10	10	10				10				
Ферм. 2, хв	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек	25 хв 50 сек				25 хв 50 сек				
Надання форми, сек	5	5	5				10				
Ферм. 3	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек	51 хв 55 сек	8 хв	8 хв		44хв 50 сек		90 хв		
Випічка, хв	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Підтрим. тепла, год	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Заг час	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Фрукти	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A

Вказівки з експлуатації

• Вказівки з експлуатації хлібопічки

Подивіться відповідний рецепт і використовуйте пристрій наступним чином:

1. Вирівняйте тістоміс з віссю обертання і вставте в піддон для хліба.
2. У відповідності з рецептом, який вам потрібен, додайте інгредієнти, такі як вода, борошно, яйця в піддон для хліба в зазначеному порядку; дріжджі потрібно покласти в середину піддону після решти продуктів; при використанні таймера, переконайтеся, що дріжджі знаходяться зверху на борошні, щоб уникнути змішування з водою, сіллю, цукром, інакше це вплине на процес бродіння.
3. Вставте піддон для хліба і закрийте кришку.
4. Увімкніть хлібопіч, на РК-дисплеї буде відображатися напис "MENU 1 TIMER 3:25", натисніть кнопку Меню і подивіться на РК-дисплей, виберіть меню 1-12 (Основний хліб, французький хліб, хліб з цільнозернового борошна, солодкий, експрес приготування (750 г), тісто, житній хліб, швидке приготування, експрес приготування (1000 р), тісто для рогаликів) яке вам потрібно.
5. Після вибору меню, натисніть кнопку COLOR («Колір скоринки»), щоб отримати світлу, середню, темну або скоринку швидкого приготування. Налаштування за замовчуванням - Medium («Середня скоринка»).
6. Натисніть LOAF («Вага»), щоб вибрати вагу буханця 500 г, 750 г, 1000 г, настройка за замовчуванням 750 р.
7. Ви можете задати час відстрочування приготування, для того щоб отримати готовий хліб до бажаного часу. Розрахуйте різницю в часі між моментом, коли ви запустите програму і часом, в який Ви хочете, щоб приготування було завершено.
8. Натисніть кнопку START / STOP («СТАРТ / СТОП») протягом 0,5 сек., Почнеться виконання програми і буде блимати «:».
9. Якщо ви хочете змінити поточні налуштування, натисніть ще раз кнопку START / STOP ("Старт / Стоп") впродовж більш ніж 1 сек., програма зупиниться, і ви зможете встановити ту програму, яку хочете. Під час встановлення програми не торкайтеся до панелі управління.
10. Після закінчення виконання програми пристрій подає звуковий сигнал 15 разів, і переходить в режим підтримування тепла. Під час роботи в режимі підтримування тепла дисплей відображає 0:00. Значок «:» продовжує блимати (за винятком меню Dough «Тісто»). Через 1 годину, хлібопічка подасть сигнал 1 раз і значок «:» перестане блимати, прилад повернеться до початкового стану. Натисніть і утримуйте "Стоп" впродовж 1 сек., щоб вимкнути підтримування тепла, і якщо ви хочете призупинити підтримування тепла, поверніться у вихідний стан.
11. Коли хліб буде готовий, ви почуєте сигнал. Візьміть прихватки, переверніть піддон для хліба догори дном і злегка струсніть, щоб вийняти хліб. Не забудьте видалити тістоміс з хліба. Якщо ви хочете вийняти хліб в процесі приготування, натисніть і утримуйте "Старт / Стоп" протягом 1 сек., Щоб призупинити роботу приладу.

Вказівки щодо приготування тіста.

Програма приготування «Тісто» подібна до програми випікання хліба. Під час приготування тіста, ви не повинні додавати сіль, цукор, сухе молоко і т.д. Коли тісто буде готове, хлібопічка подає звуковий сигнал 5 разів.

Вказівки щодо приготування випічки.

Ця програма використовується для випічки хліба, час приготування 1 година, використовуйте прилад в наступний спосіб:

1. Помістіть піддон для хліба в хлібопічку.
2. Відміряйте всі необхідні продукти і покладіть їх у піддон для хліба. Закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку МЕНЮ, подивіться на РК-дисплей і виберіть меню BAKE («Випічка»).
4. Натисніть кнопку "Старт / Стоп", щоб почати випікання.
5. Коли на дисплеї з'являється 0:00, випічка завершена. Пристрій подає звуковий сигнал 15 разів і переходить до режиму підтримки тепла. Натисніть і утримуйте кнопку "Старт / Стоп" впродовж 1 сек., щоб зупинити прилад, інакше він автоматично перейде до режиму підтримування тепла.
6. Під час випікання, якщо ви виявите, що хліб вже готовий, ви можете натиснути кнопку "Стоп", щоб зупинити прилад і перейти до вибору меню.

УВАГА: *краще заздалегідь порізати і підготувати продукти, рівномірно розкласти їх на деякій відстані один від одного, щоб отримати гарну випічку. При першому використанні важко проконтролювати час випічки. Не турбуйтеся, наступного разу вийде краще.*

Вказівки щодо приготування джему.

Звіртеся з рецептом приготування джему, додайте в піддон інгредієнти, встановіть піддон в хлібопічку. Оберіть програму приготування джему і натисніть "Старт / Стоп" для початку виконання програми.

Вказівки щодо використання спеціальних функцій

• Функція збереження в пам'яті при відключенні живлення

Ця хлібопічка має функцію збереження в пам'яті при вимиканні живлення. Під час встановлення програми, якщо раптово вимкнеться живлення на час не більше 10 хвилин і знову увімкнеться, поточну програму буде відновлено; але загальний час роботи може змінитися і не відповідати спочатку встановленому часу:

Фактичний час роботи = час вимикання пристрою + початково встановлений час.

Якщо вимкнути живлення на більш ніж 15 хвилин, хлібопічка не може відновити поточну програму. Якщо програму не було встановлено, а живлення було вимкнено, пристрій перейде в початковий режим готовності.

• Вказівки щодо функції сповіщення і самозахисту при перегріванні або аварійній ситуації

Хлібопічка має функцію оцінки вихідного стану в МЕНЮ та самозахисту при перегріванні або аварійній ситуації. Якщо ви помітили, що пристрій несправний, будь ласка, зверніть увагу на наступні пояснення, щоб прийняти рішення і визначитися з часом.

1. Функція визначення робочого стану

Якщо поточний робочий стан не відповідає вимогам до вихідного стану в поточному меню. Наприклад, при виборі програми DOUGH («Тісто»), внутрішня температура хлібопічки занадто висока або низька, тому не може відповідати вимогам до вихідного стану, тобто внутрішня температура нижче-10 °C або вище 50 °C; в цей час, коли ви починаєте встановлювати програму, хлібопічка автоматично перестане працювати, на дисплеї з'явиться напис "E00" або "E01" і одночасно буде чутно постійні короткі сигнали.

У цьому випадку вийміть піддон для хліба і почекайте, поки пристрій нагріється до потрібної температури для роботи. Якщо ви все ще не можете використовувати хлібопіч, можливо, вона несправна, будь ласка, зверніться в авторизований сервісний центр з обслуговування споживачів для ремонту або заміни приладу.

• Функція автоматичного визначення несправностей
Хлібопічка має функцію автоматичного визначення несправностей, таких як вимикання або замикання температурного датчика і т.д.
При вимиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис «EEE», в цей час буде чутно постійні короткі сигнали.
При замиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис «HHH», в цей час буде чутно постійні короткі сигнали.
Якщо таке станеться, будь ласка, зверніться в авторизований сервісний центр з обслуговування споживачів для ремонту або заміни приладу.

• Вказівки щодо функцій звукових сигналів і світлодіодів
1. При натисканні RESET буде чутно один довгий звуковий сигнал.
2. При звичайному натисненні на кнопки (Натисніть MENU або COLOR, або «▲», «▼» і т.д.), буде чутно звуковий сигнал один раз.
3. В результаті кожного натискання на Start / Stop, буде чутно звуковий сигнал (один раз).
4. Сигнал буде лунати 12 разів під час процесу замішування при виборі функції Dispense («диспенсер») і він нагадує про те, що потрібно додати фрукти і горіхи.
5. Після закінчення приготування звуковий сигнал буде чутно 15 разів.

• Вказівки щодо використання функції підтримання тепла
Для зручності хлебопіч має функцію підтримання тепла. Коли випічка хліба або приготування іншої страви завершено, якщо не вийняти приготований виріб вчасно, хлібопічка автоматично переходить в режим підтримання тепла. Ви можете подивитися таблицю з характеристиками програм і перевірити, яка програма має функцію підтримки тепла.

Вказівки щодо внесения 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
Номінальна напруга:	220-230 В
Номінальна частота:	50 Гц
Номінальний струм:	3 А

Комплектність

ХЛІБОПІЧ	1 шт
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 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.

RU

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 хвимальный 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-EC0130 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.