

# **Saturn®**

**ST-EC8773**

**BREAD MAKER**

**ХЛЕБОПЕЧЬ**

**ХЛІБОПІЧ**



## Program specification chart (approximate time)

PRO-GRAM	PRO-CESS	TIME	TO-TAL TIME	KNEAD 1	RISE 1	KNEAD 2	RISE 2	PUNC H	RISE 3	BAKE	WARM	FRUIT & NUT DISP.
NOR-MAL	BASIC	12 : 20	2 : 20	5 M	5 M	20 M	40 M	30 S	22 M	48 M	60 M	2 : 00
	SWEET	12 : 30	2 : 30	5 M	5 M	20 M	40 M	30 S	25 M	55 M	60 M	2 : 10
	FRENCH	12 : 40	2 : 40	5 M	5 M	20 M	40 M	30 S	30 M	60 M	60 M	2 : 20
	WHEAT	12 : 50	2 : 50	5 M	5 M	20 M	40 M	30 S	50 M	50 M	60 M	2 : 30
FAST	BASIC	12 : 20	1 : 20	15 M	20 M	-	-	-	-	45 M	60 M	1 : 15
	SWEET	12 : 30	1 : 30	15 M	25 M	-	-	-	-	50 M	60 M	1 : 25
	FRENCH	12 : 40	1 : 40	15 M	25 M	-	-	-	-	60 M	60 M	1 : 35
	WHEAT	12 : 50	1 : 50	15 M	35 M	-	-	-	-	60 M	60 M	1 : 45
EXP-RESS	BASIC	N/A	0 : 45	10 M	8 M	-	-	-	-	27 M	60 M	N/A
	SWEET	N/A	0 : 50	10 M	10 M	-	-	-	-	30 M	60 M	N/A
	FRENCH	N/A	0 : 55	10 M	10 M	-	-	-	-	35 M	60 M	N/A
	WHEAT	N/A	0 : 58	10 M	13 M	-	-	-	-	35 M	60 M	N/A
MIX	PASTA	N/A	0 : 14	14 M	-	-	-	-	-	-	-	N/A
	DOUGH	N/A	1 : 30	14 M	15 M	11 M	50 M	5S	-	-	-	1 : 22
	PIZZA	N/A	0 : 50	20 M	30 M	-	-	5S	-	-	-	N/A
	BAGEL	N/A	1 : 50	20 M	90 M	-	-	5S	-	-	-	1 : 45
	JAM	N/A	1 : 05	15 M	-	-	-	-	-	50 M	-	N/A
SPE-CIAL	QUICK	N/A	1 : 43	3 M	5 M	5 M	-	-	-	90 M	60 M	N/A
	CAKE	N/A	1 : 34	8 M	-	-	-	-	-	86 M	-	N/A
	BAKE	N/A	1 : 00	-	-	-	-	-	-	60 M	60 M	N/A

### Technical Data:

Power Consumption: 1150 W  
 Rated Voltage: 220-230 V  
 Rated Frequency: 50 Hz  
 Rated Current: 5.23 A

### Set

Bread maker .....1pc  
 Instruction manual with warranty book .....1pc  
 Cooking book .....1 pc  
 Package .....1pc

### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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

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

**RU**

### ХЛЕБОПЕЧЬ

#### Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут

верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

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

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

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать основные меры безопасности, а именно:

1. Прочитайте внимательно данную инструкцию перед эксплуатацией прибора. Устанавливайте или снимайте необходимые детали в соответствии с указаниями, изложенными в инструкции.
2. Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Устройство следует включать только в заземленную розетку.
3. Не касайтесь горячей поверхности прибора. При эксплуатации устрой-

ства пользуйтесь кухонными прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно полностью остынет.

4. Отключайте хлебопечь от сети, если не используете её, а также перед очисткой. 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. Хлебопечь не предназначена для использования детьми.

7. 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.

8. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.

9. Избегайте контакта с подвижными деталями.

10. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.

11. Не пользуйтесь хлебопечкой вне помещения. Данное устройство предназначено только для использования в быту.

12. Не накрывайте хлебопечку и не кладите легковоспламеняющиеся материалы на ее поверхность.

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

14. Размещайте хлебопечку на расстоянии 5 см от стены или других предметов.

15. При включении или выключении, будьте осторожны, не прикасайтесь к контактам штепсельной вилки.

16. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Описание



Режимы: NORMAL («обычный»), FAST («быстрый»), EXPRESS («ультра-быстрый»), MIX («смешивание») и SPECIAL («специальный»).

- Маленький треугольник указывает на текущий режим.

- "LEFT" («левый») и "RIGHT" («правый») означают, какой поддон для хлеба выбран для работы: левый или правый.

- "TIMER" («таймер») указывает на рабочее время для выбранного меню.

Режимы приготовления **NORMAL**, **FAST**, **EXPRESS** («**ОБЫЧНЫЙ**», «**БЫСТРЫЙ**», «**УЛЬТРА БЫСТРЫЙ**»):

"1" – BASIC («основной хлеб»)

"2" – SWEET («сладкий хлеб»)

"3" – FRENCH («французский хлеб»)

"4" – WHEAT («пшеничный хлеб»)

**MIX**

"1" – PASTA («паста»)

"2" – DOUGH («тесто»)

"3" – PIZZA («пицца»)

"4" – BAGEL («частичная выпечка»)

## **SPECIAL**

"1" – JAM («джем»)

"2" – QUICK («быстрый хлеб»)

"3" – CAKE («кекс»)

"4" – BAKE («выпечка»)

– маленькая черточка под "LIGHT MED DARK" указывает на цвет корочки: 'light' («светлая»), 'medium' («средняя»), 'dark' («румяная»).

## **Функции кнопок**

A. LEFT/RIGHT («левый/правый»)

Эта кнопка означает, какой поддон выбран для работы: левый или правый. Если вы не выбрали, тогда левый и правый поддоны для хлеба работают вместе.

B. MODE SELECT («выбор режима»)

Когда работают два поддона для хлеба, можно выбрать только один режим.

C. MENU («меню»)

Нажмите кнопку, чтобы выбрать нужную программу.

D. TIMER («таймер»)

Используйте кнопку "▲" или "▼", чтобы увеличить или уменьшить время, которое отображается на дисплее.

"▲" – при каждом нажатии кнопки время выдержки будет увеличиваться на 10 минут.

"▼" – при каждом нажатии кнопки время выдержки будет уменьшаться на 10 минут.

E. COLOR («цвет корочки»)

Нажмите, чтобы выбрать нужный цвет корочки, который отображается на дисплее.

F. START/STOP («старт/стоп»)

Нажмите, чтобы включить/выключить хлебопечку.

## **Указания по эксплуатации**

### **Выпечка хлеба**

Обратитесь к соответствующему рецепту, соблюдая последовательность действий:

1). Совместите тестомес с осью вращения и вставьте в поддон для хлеба.

2). В соответствии с тем рецептом, который вы используете, 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 для выпечки хлеба, чтобы избежать смешивания с водой, солью, сахаром, иначе это повлияет на процесс брожения.

3). Вставьте поддон для хлеба и нажмите на край, чтобы он установился на место, опустите ручку вниз, закройте крышку.

4). Включите устройство, под "LEFT" («ЛЕВЫЙ»), "RIGHT" («ПРАВЫЙ») и "TIMER" («ТАЙМЕР») на ЖК-дисплее будет отображаться "2:20". Это означает, что два поддона для хлеба работают вместе- нажав кнопку "LEFT/RIGHT" («ЛЕВЫЙ/ПРАВЫЙ») вы можете выбрать левый, правый поддон или два поддона. "MENU 1 TIMER 3:25", нажмите кнопку MENU («МЕНЮ»), на ЖК-дисплее отобразится меню с 12 программами приготовления («ОСНОВНОЙ ХЛЕБ», «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ», «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ», «СЛАДКИЙ ХЛЕБ», «КЕКС», «ПРЕСНЫЙ ХЛЕБ», «УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ТЕСТО», «ПАСТА», «ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА»), выберите необходимую программу.

5). Нажмите кнопку "MODE SELECT" («ВЫБОР РЕЖИМА»), теперь можно выбрать один из 5 режимов, настройка по умолчанию – "NORMAL" ("обычный").

6). Нажмите кнопку "MENU" («МЕНЮ»), посмотрите на ЖК-дисплей, если 2 поддона для хлеба работают вместе, в режиме 1, 2, 3 возможны 10 видов следующих комбинаций, как показано ниже:

L: "1"R: "1", L: "1"R: "2"

L: "1"R: "3", L: "1"R: "4"

L: "2"R: "2", L: "2"R: "3", L: "2"R: "4"

L: "3"R: "3", L: "3"R: "4"

L: "4"R: "4"

Настройка по умолчанию: L: "1", R: "1".

7). После выбора меню, нажмите кнопку "COLOR" («цвет корочки»), чтобы выбрать степень поджаристости корочки "LIGHT" («светлую»), "MEDIUM" («среднюю») и "DARK" («румяную»). Настройка по умолчанию – "Medium" («средняя»).

Если используются оба поддона для хлеба, можно установить разную степень поджаристости корочки для левого и правого поддонов. Устройство имеет следующие предварительно установленные комбинации:

L: "MED." R: "MED.", L: "MED."

R: "DARK", L: "MED.", R: "LIGHT"

L: "DARK" R: "MED.", L: "DARK"

R: "DARK", L: "DARK" R: "LIGHT"

L: "LIGHT" R: "MED.", L: "LIGHT"

R: "DARK", L: "LIGHT" R: "LIGHT"

Настройка по умолчанию: L: "MED.", R: "MED."

8). Процесс выпечки можно отложить, используя кнопку таймера задержки включения "TIMER" («ТАЙМЕР») (максимум 13 часов).

Время можно установить только для следующих режимов: "BASIC"/"RAPID" («НОРМАЛЬНЫЙ/БЫСТРЫЙ»).

Нажмите кнопку "▲", чтобы увеличить время на 10 минут. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы ускорить процесс. Нажмите кнопку "▼", чтобы уменьшить время на 10 минут. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы ускорить процесс.

**Пример:**

- Текущее время - 20:30
- Желаемое время окончания приготовления -8 утра
- Разница между временем окончания приготовления и текущим временем составляет 12 часов 30 минут. Нажимайте кнопку "TIMER" («ТАЙМЕР»), пока на цифровом дисплее не появится "12:30".

9). После выбора программы приготовления нажмите кнопку "START/STOP" («СТАРТ/СТОП»), чтобы начать процесс выпекания. Если необходимо остановить процесс приготовления, нажимайте на кнопку "START/STOP" («СТАРТ/СТОП»), пока не прозвучит звуковой сигнал.

10). Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. Во время автоподогрева, если вы захотите извлечь хлеб, нажмите кнопку START/STOP, чтобы отключить программу (прозвучит звуковой сигнал).

11). Отключите устройство от сети. Выньте поддон с хлебом из отсека для выпечки с помощью ручки на поддоне. Если замешивающие лопасти остались в поддоне, налейте в поддон горячей воды, чтобы вынуть замешивающие лопасти.

Если температура в отсеке для выпечки выше 50°C, на цифровом дисплее появится надпись "E01". Устройство не будет работать, пока полностью не остынет.

Если температура в отсеке для выпечки ниже -10°C, на цифровом дисплее появится надпись "E00". Устройство не будет работать, пока не достигнет комнатной температуры.

**СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА**

**Основной хлеб:**

<b>Ингредиенты:</b>	<b>Обычный режим</b>	<b>Быстрый режим</b>	<b>Ультр-быстрый режим</b>
Вода	2/3 чашки	7/8 чашки	7/8 чашки (38-40°C)
Подсолнечное масло	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Соль	1 чайн. л.	1 чайн. л.	1 чайн. л.

		л.	л.
Сахар	1+1/2 стол. л.	2 стол. л.	2 стол. л.
Сухое молоко	1 ст. л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука для приготовления хлеба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свежие сухие дрожжи	1+1/2 чайн. л.	2 чашки	2+1/2 чайн. л.

**Сладкий хлеб:**

<b>Ингредиенты:</b>	<b>Обычный режим</b>	<b>Быстрый режим</b>	<b>Ультр-быстрый режим</b>
Вода	1/2 чашки + 4 ст. л.	7/8 чашки	7/8 чашки (38-40°C)
Подсолнечное масло	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 чайн. л.	1/2 чайн. л.
Сахар	1/4 чашки	1/4 чашки	1/4 чашки
Сухое молоко	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Мука для приготовления хлеба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свежие сухие дрожжи	1+1/2 чайн. л.	2 чайн. л.	2+1/2 чайн. л.

**Французский хлеб:**

<b>Ингредиенты:</b>	<b>Обычный режим</b>	<b>Быстрый режим</b>	<b>Ультр-быстрый режим</b>
Вода	2/3 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 стол. л. (38-40°C)
Подсолнечное масло	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Соль	3/4 ч. л.	3/4ст.л.	3/4 ст.л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Мука для приготовления	2 чашки	2 чашки	2 чашки

хлеба			
Свежие сухие дрожжи	1+1/2 чайн. л.	2 чайн. л.	2+1/2 чайн. л.

	стол. л.	стол. л.	(38-40°C)
Подсолнечное масло	2 ст.л.	2ст.л	2 ст.л.
Соль	1ч. л.	1ч. л.	1ч. л.
Коричневый сахар	4 ст.л.	4 ст.л.	4 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Мука для приготовления хлеба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свежие сухие дрожжи	3 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.

<b>Пшеничный хлеб:</b>			
<b>Ингредиенты:</b>	<b>Обычный режим</b>	<b>Быстрый режим</b>	<b>Ультр-быстрый режим</b>
Вода	2/3 чашки + 1	7/8 чашки + 1	7/8 чашки + 1 ст. л.

### Характеристика программ (приблизительное время)

ПРО-ГРАМ.	ПРО-ЦЕСС	ВРЕ-МЯ	ОБ-ЩЕЕ ВРЕ-МЯ	ЗАМЕ-МЕШИ-ШИ-ВАНИЕ 1	ПОД-НИ-МА-НИЕ 1	ЗАМЕ-МЕШИ-ШИ-ВАНИЕ 2	ПОД-НИ-МА-НИЕ 2	СБИ-ВА-НИЕ	ПОД-НИ-МА-НИЕ 3	ВЫ-ПЕЧ-КА	ПОД-ДЕР-ЖА-НИЕ ТЕМ-ПЕ-ЛА	ФРУК-ТЫ И ОРЕ-ХИ
ОБЫЧ-НЫЙ	ОСНОВ.	12:20	2:20	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	22 м	48 м	60 м	2:00
	СЛАДК.	12:30	2:30	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	25 м	55 м	60 м	2:10
	ФРАНЦ.	12:40	2:40	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	30 м	60 м	60 м	2:20
ПШЕН.	ОСНОВ.	12:50	2:50	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	50 м	50 м	60 м	2:30
	ОСНОВ.	12:20	1:20	15 м	20 м	-	-	-	-	45 м	60 м	1:15
	СЛАДК.	12:30	1:30	15 м	25 м	-	-	-	-	50 м	60 м	1:25
БЫСТ-РЫЙ	ФРАНЦ.	12:40	1:40	15 м	25 м	-	-	-	-	60 м	60 м	1:35
	ПШЕН.	12:50	1:50	15 м	35 м	-	-	-	-	60 м	60 м	1:45
	ОСНОВ.	нет	0:45	10 м	8 м	-	-	-	-	27 м	60 м	нет
УЛЬТР. БЫСТ-РЫЙ	СЛАДК.	нет	0:50	10 м	10 м	-	-	-	-	30 м	60 м	нет
	ФРАНЦ.	нет	0:55	10 м	10 м	-	-	-	-	35 м	60 м	нет
	ПШЕН.	нет	0:58	10 м	13 м	-	-	-	-	35 м	60 м	нет
СМЕ-ШИВА-НИЕ	НАСТА	нет	0:14	14 м	-	-	-	-	-	-	-	нет
	ТЕСТО	нет	1:30	14 м	15 м	11 м	50 м	5 с	-	-	-	1:32
	ПШЕНА	нет	0:50	20 м	30 м	-	-	5 с	-	-	-	нет
СПЕ-ЦИ-АЛЬН.	ЧАСТИЧ-НАЯ ВЫ-ПЕЧКА	нет	1:50	20 м	90 м	-	-	5 с	-	-	-	1:45
	ДЖЕК	нет	1:05	15 м	-	-	-	-	-	50 м	-	нет
	БЫСТР.	нет	1:43	3 м	5 м	5 м	-	-	-	90 м	60 м	нет
ВЫПЕЧ	КЕКС	нет	1:34	8 м	-	-	-	-	-	86 м	-	нет
	ВЫПЕЧ	нет	1:00	-	-	-	-	-	-	60 м	60 м	нет

### Технические характеристики

Потребляемая мощность: 1150 Вт  
 Номинальное напряжение: 220-230 В  
 Номинальная частота: 50 Гц  
 Номинальная сила тока: 5,23 А

### Комплектность

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

### Безопасность окружающей среды.

#### Утилизация



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

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

ОТХОДОВ.

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

UA  
**ХЛІБОПІЧ**

**Шановний покупець!**

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

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна

температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплом приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, а саме:

1. Прочитайте уважно дану інструкцію перед експлуатацією приладу. Встановлюйте або знімайте необхідні деталі відповідно до вказівок, викладених в інструкції.

2. Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі співпадають з характеристиками, що вказані виробником. Пристрій слід вмикати тільки в заземлену розетку.

3. Не торкайтеся гарячої поверхні приладу. При експлуатації пристроєм користуйтеся кухонними рукавицями. Перед очищенням пристрою почекайте, поки він повністю охолоне.

4. Відключайте хлібопічку від мережі, коли не користуєтеся нею або перед очищенням. 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 пристроєм поруч знаходяться діти. Хлібопічка не призначена для використання дітьми.

7. Стежте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола та не торкався гострих країв і гарячих поверхонь. Не ставте будь-які предмети на шнур живлення.

8. Забороняється користуватися пристроєм, якщо його комплектуючі деталі (мережний шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в найближчий авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.

9. Уникайте контакту з рухливими деталями.

10. Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробником пристрою, може призвести до травм.

11. Не користуйтеся хлібопічкою поза приміщенням. Даний пристрій призна-

чений тільки для використання в побуті.

12. Не накривайте хлібопічку та не кладіть займисті матеріали на її поверхню.

13. Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, електричну плиту, у нагріту духовку або поруч із ними.

14. Розміщуйте хлібопічку на відстані 5 см від стіни або інших предметів.

15. При вмиканні або вимиканні, будь-те обережні, не торкайтеся контактів штепсельної вилки.

16. Даний пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцію із застосування пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується користуватися пристроєм дітям віком до 14 років.

### ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ Опис



Режими: NORMAL («звичайний»), FAST («швидкий»), EXPRESS («ультрашвидкий»), MIX («змішування») і SPECIAL («спеціальний»).

- Маленький трикутник вказує на поточний режим.

- "LEFT" («лівий») і "RIGHT" («правий») означають, який піддон для хліба обраний для роботи: лівий або правий.

- "TIMER" («таймер») вказує на робочий час для обраного меню.

- "MENU" («меню») означає меню. 5 видів режимів відповідають таким номерам процесів: "1" "2" "3" "4".

**Режими приготування NORMAL, FAST, EXPRESS («звичайний», «швидкий», «ультрашвидкий»):**

"1" – BASIC («основний хліб»)

"2" – SWEET («солодкий хліб»)

"3" – FRENCH («французький хліб»)

"4" – WHEAT («пшеничний хліб»)

**MIX («змішування»)**

"1" – PASTA («паста»)

"2" – DOUGH («тісто»)

"3" – PIZZA («піца»)

"4" – BAGEL («часткова випічка»)

**SPECIAL («спеціальний»)**

"1" – JAM («джем»)

"2" – QUICK («швидкий хліб»)

"3" – CAKE («кекс»)

"4" – BAKE («випічка»)

- маленька риска під "LIGHT MED DARK" вказує на колір скоринки: 'light' («світла»), 'medium' («середня»), 'dark' («рум'яна»).

**Функції кнопок**

A. LEFT/RIGHT («лівий/правий»)

Ця кнопка означає, який піддон обраний для роботи: лівий або правий. Якщо ви не вибрали, тоді лівий і правий піддони для хліба працюють разом.

B. MODE SELECT («вибір режиму»)

Коли працюють два піддони для хліба, можна вибрати тільки один режим.

C. MENU («меню»)

Натисніть кнопку, щоб вибрати потрібну програму.

D. TIMER («таймер»)

Використовуйте кнопку "▲" або "▼", щоб збільшити або зменшити час, який відображається на дисплеї.

"▲" – при кожному натисканні кнопки час витримки буде збільшуватися на 10 хвилин.

"▼" – при кожному натисканні кнопки час витримки буде зменшуватися на 10 хвилин.

E. COLOR («колір скоринки»)

Натисніть, щоб вибрати потрібну ступінь підсмажування скоринки, яка відображається на дисплеї.

F. START/STOP («старт/стоп»)

Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути хлібопічку.

## **Вказівки по експлуатації Випічка хліба**

Зверніться до відповідного рецепта, дотримуючись послідовності дій:

1). Сумістіть тістоміс із віссю обертання та вставте в піддон для хліба.

2). Відповідно до того рецепту, який Ви використовуєте, додайте інгредієнти, такі як вода, борошно, яйця в піддон для хліба в зазначеному порядку; дріжджі потрібно покласти в середину піддона після інших продуктів; при використанні таймера, переконайтеся, що дріжджі знаходяться зверху на борошні для випічки хліба, щоб уникнути змішування з водою, сіллю, цукром, інакше це вплине на процес бродиння.

3). Вставте піддон для хліба та натисніть на край, щоб він встановився на місце, опустіть ручку вниз, закрийте кришку.

4). Увімкніть пристрій, під "LEFT" («ЛІВИЙ»), "RIGHT" («ПРАВИЙ») і "TIMER" («ТАЙМЕР») на РК-дисплеї буде відображатися "2:20". Це означає, що два піддони для хліба працюють разом, натиснувши кнопку "LEFT/RIGHT" («ЛІВИЙ/ПРАВИЙ») ви можете вибрати лівий, правий піддон або два піддони. "MENU 1 TIMER 3:25", натисніть кнопку MENU («МЕНЮ»), на РК-дисплеї відобразиться 12 програм приготування («ОСНОВНИЙ ХЛІБ», «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ», «ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ», «СОЛОДКИЙ ХЛІБ», «КЕКС», «ПРІСНИЙ ХЛІБ», «УЛЬТРА-ШВИДКИЙ ХЛІБ», «ТІСТО», «ПАСТА», «ПІСОЧНЕ ТІСТО», «ДЖЕМ», «ВИПІЧКА»), обертіть необхідну програму.

5). Натисніть кнопку "MODE SELECT" («ВИБІР РЕЖИМУ»), тепер можна вибрати один із 5 режимів, настроювання по умовчанням – "NORMAL" ("звичайний").

6). Натисніть кнопку "MENU", подивіться на РК-дисплей, якщо 2 піддони для хліба працюють разом, у режимі 1, 2, 3 можливі 10 видів таких комбінацій, як показано нижче:

L: "1"R: "1", L: "1"R: "2",

L: "1"R: "3", L: "1"R: "4",

L: "2"R: "2", L: "2"R: "3",

L: "2"R: "4",

L: "3"R: "3", L: "3"R: "4",

L: "4"R: "4",

Настроювання по умовчанням: L: "1", R: "1".

7). Після вибору меню, натисніть кнопку "COLOR" («колір скоринки»), щоб вибрати "LIGHT" («світлу»), "MEDIUM" («середню») і "DARK" («рум'яну»).

Настроювання по умовчанням – "Medium" («СЕРЕДНЯ»).

Якщо використовуються обидва піддо-

ни для хліба, можна встановити різну ступінь підсмажування скоринки для лівого та правого піддонів. Пристрій має такі попередньо встановлені комбінації:

L: "MED." R: "MED." L: "MED."  
 R: "DARK", L: "MED." R: "LIGHT"  
 L: "DARK" R: "MED." L: "DARK"  
 R: "DARK", L: "DARK" R: "LIGHT"  
 L: "LIGHT" R: "MED." L: "LIGHT"  
 R: "DARK", L: "LIGHT" R: "LIGHT"  
 Настроювання по умовчанням:  
 L: "MED." R: "MED."

8). Процес випічки можна відкласти, використовуючи кнопку таймера затримки увімкнення "TIMER" («ТАЙМЕР») (максимум 13 годин).

Час можна встановити тільки для таких режимів: "BASIC"/"RAPID" («нормальний»/«швидкий»).

Натисніть кнопку "▲", щоб збільшити час на 10 хвилин. Утримуйте кнопку натиснутою, щоб прискорити процес. Натисніть кнопку "▼", щоб зменшити час на 10 хвилин. Утримуйте кнопку натиснутою, щоб прискорити процес.

**Приклад:**

- Поточний час - 20:30
  - Бажаний час закінчення приготування - 8 ранку
  - Різниця між часом закінчення приготування та поточним часом становить 12 годин 30 хвилин.
- Натискайте "TIMER" («таймер»), доки на цифровому дисплеї не з'явиться "12:30".

9). Після вибору програми приготування натисніть кнопку "START / STOP" («СТАРТ / СТОП»), щоб почати процес випікання. Якщо необхідно зупинити процес приготування, натискайте на кнопку "START / STOP" («СТАРТ / СТОП»), поки не пролунає звуковий сигнал.

10). Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання. Під час автопідігріву, якщо Ви захочете витягти хліб, натисніть кнопку START / STOP, щоб відключити програму (пролунає звуковий сигнал).

11). Відключіть пристрій від мережі. Вийміть піддон із хлібом з відсіку для випічки за допомогою ручки на піддоні. Якщо замішуючі лопаті залишилися в піддоні, налийте в піддон гарячої води, щоб виїняти замішуючі лопаті. Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне. Якщо температура у відсіку для випічки нижче -10°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E00". Пристрій не буде працювати, поки він не досягне

кімнатної температури.

**СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ПО ВИПІЧЦІ ХЛІБА**

<b>Основний хліб:</b>			
<b>Інгредієнти:</b>	<b>Звичайний режим</b>	<b>Швидкий режим</b>	<b>Ультраршвидкий режим</b>
Вода	2/3 чашки	7/8 чашки	7/8 чашки (38-40°C)
Соняшникова олія	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Сіль	1ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	1+1/2 стол. л.	2 стол. л.	2 стол. л.
Сухе молоко	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Борошно для приготування хліба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свіжі сухі дріжджі	1+1/2 чайн. л.	2 чашки	2+1/2 чайн. л.
<b>Солодкий хліб:</b>			
<b>Інгредієнти:</b>	<b>Звичайний режим</b>	<b>Швидкий режим</b>	<b>Ультраршвидкий режим</b>
Вода	1/2 чашки + 4 ст. л.	7/8 чашки	7/8 чашки (38-40°C)
Соняшникова олія	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Сіль	1/2 ч. л.	1/2 чайн. л.	1/2 чайн. л.
Цукор	1/4 чашки	1/4 чашки	1/4 чашки
Сухе молоко	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Борошно для приготування хліба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свіжі сухі дріжджі	1+1/2 чайн. л.	2 чайн. л.	2+1/2 чайн. л.

<b>Французський хліб:</b>			
<b>Інгредієнти:</b>	<b>Звичайний режим</b>	<b>Швидкий режим</b>	<b>Ультрашвидкий режим</b>
Вода	2/3 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 стол. л. (38-40°C)
Соняшникова олія	1 стол. л.	1 стол. л.	1 стол. л.
Сіль	3/4 ч. л.	3/4ст.л.	3/4 ст.л.
Цукор	1 ст. л.	1 ст.л.	1 ст.л.
Борошно для приготування хліба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свіжі сухі дріжджі	1+1/2 чайн. л.	2 чайн. л.	2+1/2 чайн. л.

<b>Пшеничний хліб:</b>			
<b>Інгредієнти:</b>	<b>Звичайний режим</b>	<b>Швидкий режим</b>	<b>Ультрашвидкий режим</b>
Вода	2/3 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 стол. л.	7/8 чашки + 1 ст. л. (38-40°C)
Соняшникова олія	2 ст.л.	2ст.л	2 ст.л.
Сіль	1ч. л.	1ч. л.	1ч. л.
Коричневий цукор	4 ст.л.	4 ст.л.	4 ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Борошно для приготування хліба	2 чашки	2 чашки	2 чашки
Свіжі сухі дріжджі	3 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.

### Характеристика програм (приблизний час)

ПРО-ГРАМ.	ПРО-ЦЕС	ЧАС	ЗА-ГА-ЛЬНИЙ ЧАС	ЗАМІ-ШУ-ВАННЯ 1	ПІД-НІ-МАН НЯ 1	ЗАМІ-ШУ-ВАННЯ 2	ПІД-НІ-МАН НЯ 2	ЗБИ-ВАН-НЯ	ПІД-НІ-МАН НЯ 3	ВИ-ПІЧ-КА	ПІД-ТРИ-МУ-ВАННЯ ТЕПЛА	ФРУ-КТИ ТА ГОР-ХИ
ЗВИ-ЧАЙ-НИЙ	ОСНОВ.	12:20	2:20	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	22 х	48 х	60 х	2:00
	СОЛОДК	12:30	2:30	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	25 х	55 х	60 х	2:10
	ФРАНЦ.	12:40	2:40	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	30 х	60 х	60 х	2:20
	ПШЕН.	12:50	2:50	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	50 х	50 х	60 х	2:30
ШВИД-НИЙ	ОСНОВ.	12:20	1:20	15 х	20 х	-	-	-	-	45 х	60 х	1:15
	СОЛОДК	12:30	1:30	15 х	25 х	-	-	-	-	50 х	60 х	1:25
	ФРАНЦ.	12:40	1:40	15 х	25 х	-	-	-	-	60 х	60 х	1:35
	ПШЕН.	12:50	1:50	15 х	35 х	-	-	-	-	60 х	60 х	1:45
УЛЬТР. ШВИ-НИЙ	ОСНОВ.	нема	0:45	10 х	8 х	-	-	-	-	27 х	60 х	нема
	СОЛОДК	нема	0:50	10 х	10 х	-	-	-	-	30 х	60 х	нема
	ФРАНЦ.	нема	0:55	10 х	10 х	-	-	-	-	35 х	60 х	нема
	ПШЕН.	нема	0:58	10 х	13 х	-	-	-	-	35 х	60 х	нема
ЗМІ-ШУ-	ПАСТА	нема	0:14	14 х	-	-	-	-	-	-	-	нема
	ТІСТО	нема	1:30	14 х	15 х	11 х	50 х	5 с	-	-	-	1:22

ВАН- НЯ	ПЩА	нема	0: 50	20 х	30 х	-	-	5 с	-	-	-	нема
	ЧАСТВИ ПЩ.	нема	1: 50	20 х	90 х	-	-	5 с	-	-	-	1: 45
СПЕ- ЦІ- АЛЬН.	ДЖЕМ	нема	1: 05	15 х	-	-	-	-	-	50 х	-	нема
	ШВИДК	нема	1: 43	3 х	5 х	5 х	-	-	-	90 х	60 х	нема
	КЕКС	нема	1: 34	8 х	-	-	-	-	-	86 х	-	нема
	ВИПЩ.	нема	1: 00	-	-	-	-	-	-	60 х	60 х	нема

### Технічні характеристики

Споживча потужність: 1150 Вт  
 Номінальна напруга: 220-230 В  
 Номінальна частота: 50 Гц  
 Номінальна сила струму: 5.23 А

### Комплектність

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

### Безпека навколишнього середо- вища. Утилізація.



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: переда-  
вайте непрацююче елект-

ричне 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-EC8773 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.