



# **Saturn®**

**ST-EC0130**

**BREAD MAKER**

**ХЛЕБОПЕЧЬ**

**ХЛІБОПІЧ**

**MAIZES KRĀSNS**

**DUONKEPĒ**

**LEIVAANI**

**PEKÁRNA**





## BREAD MAKER

**Dear Buyer!**

**We congratulate you on having bought the device under trade name "Saturn". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.**

***Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.***

***If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.***

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. Read all instructions before using.
2. Before using the device, make sure that technical characteristics of the mains in your premise comply with the characteristics, stated by the manufacturer. The device should be connected only to the grounded-type plug.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
4. Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not immerse unit into water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when unit is used near children. Not intend for use by children.
7. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. The device is not recommended to be used by children under 14 y.o.

8. Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.

9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

10. Avoid contact with moving parts.

11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

12. Do not use outdoors. This appliance is intended for household use only.

13. Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.

14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

15. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.


16. When plug or unplug, be careful, don't touch plug blade.

-Service life - 5 years.

-Before putting into operation shelf life is unlimited.

## CONTROL PANEL INSTRUCTION

### LCD display instruction

LCD display "MENU" , "TIMER", weight selection, crust color options and operating process;

• Menu show contains

- 1) BASIC
- 2) FRENCH
- 3) WHOLE WHEAT
- 4) SWEET
- 5) ULTRA FAST (1.5 Lb.)
- 6) ULTRA FAST (2 Lb.)
- 7) QUICK
- 8) European
- 9) DOUGH
- 10) Bagel Dough
- 11) JAM
- 12) BAKE

• Working process contain:



"TIMER"; "PREHEAT" ; "KNEAD"


; "REST" ; "FERMENT"

; "BAKE" ; "WARM" 

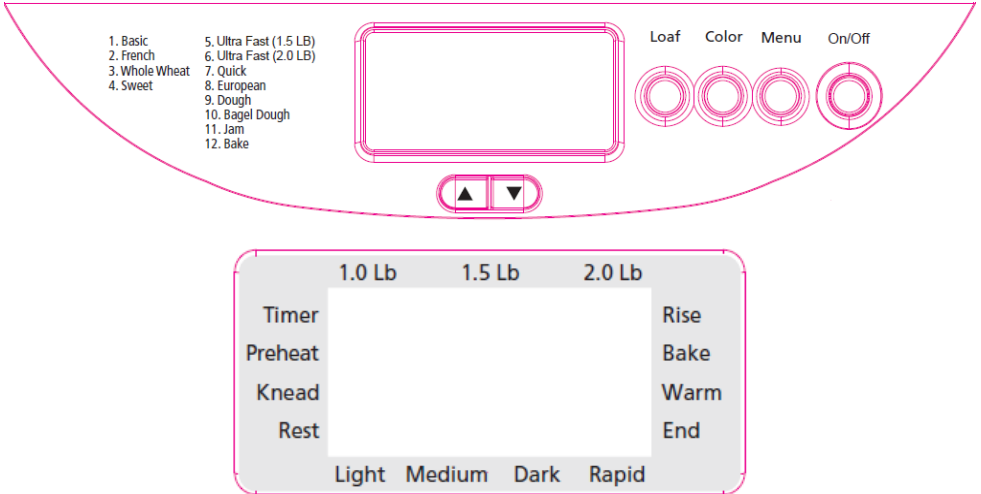
"RESTING" 

• Crust color selection contain:

"LIGHT"  ; "MEDIUM"  ;

"DARK"  ; "RAPID"  
LED indicator show if start working.


### Control Panel Sketch Map





### The buttons instruction

Bread Maker have three different status : TEST status, SETUP status, OPERATING status.


• TEST status is only used in production test not for user. Press the


"START/STOP"  button and enter TEST status. Press the "START/STOP"

 once again and exit TEST status and then enter SETUP status. If not



press "START/STOP"  but plug on, and then directly enter SETUP program.


• Under SETUP program, pressing

"START/STOP"  button will enter OPERATING program. Under OPERATING


program, press "START/STOP"  button until exceed 2s, and back to SETUP program and current menu.


• "Menu"  button---- Menu selection



"Menu"  in SETUP program is used to select the various menu. Click "Menu"  button, buzzer sound a prompt. If

press "Menu"  button and hold it, buzzer sound a warning tone, after 0.5s, enter constant pressure function, quick repetition of 5 times per second effective press button is used to switch menu.




• "Color"  button----Crust Selection



"Color"  button in SETUP program is used to select crust color. Crust selection button have no constant pressure function but only cycle switch.

• "Loaf"  button ---- Weight Selection  
"Loaf" button in SETUP program is used to select weight.


Click "Loaf"  button, buzzer sound a prompt, "Loaf"  button have no constant pressure function but only cycle switch.

- "Start / Stop"  button - start / stop programming.

Press "Start/Stop"  to start the program, before keep warm cycle press "Start/Stop"  and hold it more than 2s and back to SETUP status; after keep warm cycle press "Start/Stop"  and directly back to SETUP status.

- "Time"  "+" button ---- Time Delay  increasing

Press this button will increase delay time by intervals of 10minutes. A prompt will be heard; this button is used to increase quick cycle time delay.

- "Time-" button ---- Time Delay  descending

Press this button to have descending delay time by intervals of 10minutes. A prompt will be heard; this button is used to descend quick cycle time delay.

## Menu work schedule

Item	1											
	Basic											
Crust color	Light			Medium			Dark			Rapid		
Weight, Lb.	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
Delayed	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
Mixing 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rest, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Mixing 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ferment 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Acid, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferment 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Shaping	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Ferment3	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Baking, min	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Keep warm, hr	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total time	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Fruit	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

ITEM	2											
	French											
Crust color	Light			Medium			Dark			Rapid		
Weight, Lb.	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
Delayed	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
Preheat												
Mixing 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rest, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Mixing 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ferment 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Acid, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferment 2	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Shaping, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferment 3	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Baking, min	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Keep warm, hr	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total time, hr	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Fruit	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A



ITEM	3											
	Whole Wheat											
Crust color	Light			Medium			Dark			Rapid		
Weight, Lb	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
Delayed	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
Preheat, min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Mixing 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rest, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Mixing 2, min	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Ferment 1, min	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Acid, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferment 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Shaping, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferment3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Baking, min	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Keep warm, hr	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total time	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Fruit	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11


ITEM	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Sweet Bread			Ultra Fast (1.5LB)	Ultra Fast (2.0LB)	Quick	European	Dough	Bagel Dough	Jam	Bake
Weight, Lb	1.0	1.5	2.0	1.5	2.0	2.0	1.5	N/A	N/A	N/A	N/A
Delayed	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	N/A	N/A	1:30-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A
Preheat							30				
Mixing 1, min	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Rest, min	5	5	5			5	10	5			
Mixing 2, min	20	20	20			5	20	20	10		
Ferment 1, min	39	39	39				39	60			
Acid, s	10	10	10				10				
Ferment 2	25m50s	25m50s	25m50s				25min50s				
Shaping	5s	5s	5s				10				
Ferment3	51m55s	51m55s	51m55s	8min	8min		44min50s		90min		
Baking, min	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Keep warm, hr	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Total time	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Fruit	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A


## OPERATING INSTRUCTION

### • Bread Maker operating instruction

Refer to related recipe, working step is as followed.



1. Align the kneading blade with the semicircle position rotation axis and insert into bread pan.
2. According to recipe what you need, add ingredients such as water, flour, egg to the bread pan in the order listed; yeast must be put into middle in the end; if using delay timer, make sure yeast is on top of bread flour to avoid being mixed with water, salt, sugar, otherwise yeast activity will be affected.
3. Place the bread pan into the Bread Maker; close the lid.
4. Power on. LCD display will show

"MENU  1 TIMER 3:25". Press

MENU  button and observe LCD display, select 1-12 menu (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, Ultra Fast (1.5LB), DOUGH, European, Quick, Ultra Fast (2.0LB), Bagel Dough) as you needed.

5. If you want to select desired crust


color, press the COLOR  button to

get LIGHT  or MEDIUM  or


DARK . The default setting of MEDI-

UM  will automatically be displayed.

6. IF you want to select desired bread

weight, press the LOAF  button to get 500g or 750g or 1000g. The default setting of 1000g will automatically be displayed.

7. You can program the bread maker in advance to have your bread ready at the time you want. Calculate the time difference between the moment when you start the program and the time at which you want your preparation to be ready.


8. Press the START/STOP  button, the program will start, ":" and LED flash.

9. If you want to stop program to change current setting, press again the START/STOP 1s, the program will stop and will switch the program you want. During programming, you would be better not touching control panel.

10. The control panel will display 0:00 during keep warm cycle. The appliance beeps 15 sounds. ":" and LED still flash (DOUGH is not included). After 1 hour warm, the bread maker will beep, ":" and LED stop flash and return the initial status. If stop keeping warm,

press the STOP button 1s, a beep will be emitted and return the initial status.

11. The beeper will sound when the bread is done. Press the

START/STOP  button and hold it 1s until you hear a beep. Wearing over mitts, turn the bread pan upside down and shake to release the bread. Be sure to remove the kneading blade from the bread.

### • DOUGH Operating Instruction

This function operating is similar to Bread operating. When make dough, you may not use salt, sugar, milk powder etc. When the beeper sounds 15 prompts, the dough is finished.


### • Baking Operating Instruction

This program is used for baking breads for 60 minutes working time. Detailed operating steps are as below:


1. Place the bread pan into the bread maker.

2. String the ready food together and reliably hold it into the bread pan. Close the lid.


3. Press the MENU  button, observe LCD display and select twelfth menu and set baking time using TIMER button.

4. Press the START/STOP  button to start baking bread.

5. When display show 0:00, the baking is finished. The beeper sounds 15 prompts and the keep warm cycle will start. At this time you can press

"START/STOP"  to stop working, otherwise the bread maker will automatically keep warm; the keep warm complete, the beeper still sounds 15 prompts.


6. During baking, if you find it has been cooked, you may press the

START/STOP  button to stop working.

CAUTION: It is better to have the food you want to bake aligned reasonably, and equality place and keep some distance in order to get good baking bread. When first using, baking time is difficult to control. Do not worry, next time you must do it better.

### • JAM Operating Instruction

Refer to recipe, add ingredients to the bread pan; place the bread pan into the bread maker. Select JAM menu, and

press the STRAT/STOP  button to start JAM program.

## Special Function Instruction

### • Power down memory instruction


This bread maker has power down memory function. During programming, if suddenly power down less than 7 minutes, then power on again and still renew the current work program; but total working time may be changed and no equal to original setting time.

Actual working time = power down time + original setting time.

If power down time excess 15minutes, the bread maker can not ensure to renew the current working status. If not start programming but power down, it will renew original power on status.

### • Alarm and self-shield Function Instruction under over temperature or abnormal

Bread maker have the function of initial

condition estimation on MENU  and self-protected on abnormal unit. If you find unclear or abnormal using, please refer to the following explanation to judge and dispose in time.

#### 1. Working condition judge function

If current working condition is not suitable for initial condition requirement on current menu. For example: when select BREAD or DOUGH program, bread maker inner temperature is too hot or too cold that cannot meet initial condition requirement, that is, inner temperature is lower than  $-10^{\circ}\text{C}$  or higher than  $50^{\circ}\text{C}$ ; at this time, you start to program, bread maker will automatically forbid working, display will show "E00" or "E01", meanwhile, the beeper will sound a constant short prompt. Under this condition, please take out the bread pan and allow unit to wait the suitable temperature for work. If you still cannot use the bread maker normally, maybe have some trouble on this unit, please contact Consumer Service for repair or replacement.

#### 2. Function judge function

The bread maker has auto-judge function on abnormal unit, such as temperature sensor open or short etc.

When temperature sensor open, display will show "EEE", meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show "HHH", meanwhile the beeper will sound constant short prompt.

If happen such case, please contact Consumer Service for repair or replacement.

### • Buzzer prompting function instruction

Considering buzzer is used frequently, here is the detailed explanation.

1. When RESET, one beeping will be emitted.


2. When press MENU , COLOR , "▲", "▼", one time press will have one prompt.

3. When press START/STOP , one time press will have one prompt.

4. During JAM programming, in the DOUGH process, beeper will sound 12times interval to prompt adding jam.

5. Working is completed, beeper will sound 15times interval; as well, keep warm finished, beeper will sound 15times interval.

### • Keep warm function explanation

Considering use convenience, the bread maker has keep warm function. When bread or the other food is completed, if you do not take out them in time, the bread maker will automatically go into keep warm cycle. Refer to process time schedule to see which menu has a keep warm function .

## When to adjust recipes

Problem	Probable cause	Solution description below
The bread does not rise at all or not enough	Too much yeast, Too much flour, not enough salt	a/b
	No or too little yeast	a/b
	Old or stale yeast	e
	Liquid too hot	c

	The yeast has come into contact with liquid	d
	Wrong flour type or stale flour	e
	Too much liquid or not enough liquid	a/b/g
	Not enough sugar	a/b
The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
	Too much milk affects the fermentation of the yeast	c
The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down	a/f
	The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness	c/h/i
	Not salt or not enough sugar	a/b
	Too much liquid	h
Heavy, lumpy structure of bread	Too much flour or not enough liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, whole meal flour or another ingredient	b
	Old or stale flour	e
The bread is not baked in the center	Too much or not enough liquid	a/b/g
	Too much humidity	h
	Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Coarse structure or too many holes in bread	Too much water	g
	No salt	b
	Great humidity, too hot water	h/i
	Too much liquid	c
Mushroom-like, unbaked surface	Bread volume too big for the pan	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or not enough salt	a/b
	Too much sugar	a/b
	Other sweet ingredients apart from sugar	b
The slices are uneven or there lumps in the middle	The bread did not cool enough(the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	The flour was not worked well on the sides during kneading	g/i

## Solutions to the above problems

- Measure the ingredients correctly
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must be added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct with the liquid
- User only fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by 1%.
- Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- Take the bread out of the pan immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the amount of yeast or all ingredients by  $\frac{1}{4}$ .

## Specification

Power:	650 W
Rated Voltage:	220-240 V
Rated Frequency:	50 Hz
Rated Current:	2.9 A
Net weight:	4.51 kg
Gross weight:	5.36 kg

## Set

BREAD MAKER	1
MEASURING SPOON	1
MEASURING CUP	1
INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK	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.**



## 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 помещении.*

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией.
- Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации устройства пользуйтесь прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно остынет.
- Отключайте хлебопечь от сети, когда не пользуетесь устройством или чистите его. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.
- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети.
- 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 рекомендован-





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Описание панели управления



### ЖК-дисплей

На ЖК-дисплее имеются кнопки:

"MENU"  («меню»), "TIMER" («таймер»), "I OAF"  («размер буханки»), "COLOR"  («цвет корочки») и кнопка Старт/Стоп .

ных 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.

-Срок службы – 5 лет.






-До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.

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»), "Ferment"  («подъём»), "BAKE" («выпечка»), "WARM" («поддержание тепла»), "FINISH"  («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 программ предназначен для выбора различных меню. Нажмите кнопку



"Меню" , прозвучит звуковой сигнал. Если нажать кнопку "Меню"  и удерживать её, прозвучит предупре-


ждающий 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 циклическом 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 циклическом порядке.

• Кнопка "Старт /Стоп"  – начало / завершение программирования.


Нажмите кнопку "Старт /Стоп"  для того чтобы запустить программу. Перед тем как будет включён режим поддержания тепла нажмите и удержи-

жайте 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	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 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	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
	Сдобный 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, экспресс приготовление (750 г), тесто, ржаной хлеб, быстрое приготовление, экспресс 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 подает сигнал 1 раз и значок «:» перестает 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 автома-


тически 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  $-10^{\circ}\text{C}$  или выше  $50^{\circ}\text{C}$ ; 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 авторизованный 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 авторизованный 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.**

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Описания решений см. ниже</b>
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 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 недостаточной 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:

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 вынуть 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:	220-240 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальный ток:	2,9 А
Вес нетто:	4,51 кг
Вес брутто:	5,36 кг

### Комплектация

ХЛЕБОПЕЧЬ	1 шт.
МЕРНАЯ ЛОЖКА	1 шт.
МЕРНЫЙ СТАКАН	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 покупцю!

**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

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 хлібопічкою 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 займісті 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.

-Термін служби – 5 років.

-До введення в експлуатацію термін зберігання необмежений.


## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ


### Опис панелі керування



### РК-дисплей

На РК-дисплеї є кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»),

"LOAF"  («розмір буханця»),



"COLOR"  («колір скоринки») і

кнопка Стар /Стоп .

Меню містить наступні режими випікання:

1. Основний хліб
2. Французька булка
3. Хліб з цільнозернового борошна
4. Здобний 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»), "FINISH"   
(«завершення»).

Вибір кольору скоринки містить:

"LIGHT"  («світла»);

"MEDIUM"  («середня»);



"DARK"  («темна»); "RAPID" («корочка при швидкому приготуванні»).



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 тис-

ку, 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 чути 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 чути 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											
	Французський хліб											
Колір скоринки	Світла			Середня			Темна			Експресс		
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
	Солокий 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 відобразитися 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 рога-ликів) 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., Почнете виконання програми і буде блимати «:».

9. Якщо ви хочете змінити поточні налаштування, 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 керування.

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 підтримувача тепла, і якщо ви хочете призупинити підтримувача тепла, поверніться у вихідний стан.

11. Коли хліб буде готовий, ви почуєте сигнал. Візьміть прихватки, переверніть піддон для хліба догори дном і злегка струсните, щоб виїняти хліб. Не забудьте видалити тістоміс з хліба. Якщо ви хочете виїняти 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 ВАКЕ  («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 підтримувача 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 контролювати час випічки. Не турбуйтеся, наступного разу вийде краще.

### **Вказівки щодо приготування джему.**

Звертєся з рецептом приготування джему, додайте в піддон інгредієнти, встановіть піддон в хлібопічку. Оберіть програму приготування джему і натис-

ніть "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 MENU 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 чути 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 хлібопічку, 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 чути постійні короткі сигнали.


При замиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис «HHH», в цей час буде чути 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 чути один довгий звуковий сигнал.

2. При звичайному натисканні на кнопки (Натисніть  або

COLOR , або «▲», «▼» і т.д.), буде чути звуковий сигнал один раз.

3. В результаті кожного натискання на

Старт /Стоп , буде чути звуковий сигнал (один раз).

4. Сигнал буде лунати 12 разів під час процесу змішування при виборі функції Dispense («диспенсер») і він нагадує про те, що потрібно додати фрукти і горіхи.

5. Після закінчення приготування звуковий сигнал буде чути 15 разів.

#### **• Вказівки щодо використання функції підтримання тепла**

Для зручності хлібопічка 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 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 зали-

шити його діти впродовж принаймні 15 хв.

j. Зменшіть кількість дріжджів або інших інгредієнтів на ¼.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність:	650 Вт
Номинальна напруга:	220-240 В
Номинальна частота:	50 Гц
Номинальний струм:	2,9 А
Вага нетто:	4,51 кг
Вага брутто:	5,36 кг

### КОМПЛЕКТАЦІЯ

ХЛІБОПІЧ	1 шт.
МІРНА ЛОЖКА	1 шт.
МІРНА СКЛЯНКА	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.**



## LV

### Maizes krāsns

#### Cienijamais pircējs!

**Apsveicam Jūs ar tirdzniecības zīmes "Saturn" kvalitatīvā produkta iegādi. Mēs esam pārliecināti, ka mūsu izstrādājumi ir droši un kvalitatīvi biedri Jūsu mājas saimniecībā.**

***Nepakļaujiet ierīci straujām temperatūras izmaiņām. Straujās temperatūras izmaiņas ( piemēram, ierīces ievietošana no sals uz silto telpu) var izraisīt mitruma kondensāciju ierīces iekšā un sagraut tās darbības režīmu ieslēgšanas brīdī. Ierīcei jāatrodas siltajā telpā ne mazāk par 1, 5 stundu.***

***Pēc transportēšanas ierīces ekspluatāciju veikt ne agrāk par 1,5 stundu no tās ievietošanas brīža telpā.***

#### Piesardzības līdzekļi

Izmantojot elektriskās iekārtas ir nepieciešams vienmēr ievērot galvenos drošības pasākumus, un tieši:

1. Pirms ekspluatācijas izlasiet visu instrukciju.
2. Pirms izmantošanas pārliecinieties, ka Jūsu tīkla tehniski raksturojumi sakrīt ar raksturojumiem, kurus norādīja ražotājs. Ierīce jāieslēdz tikai iezemētajā rozetē.
3. Nepieskarieties pie karstām ierīces malām. Ierīces ekspluatācijas laika izmantojiet turētājus. Pirms ierīces attīrīšanas uzgaidiet, kamēr tā atvēsis.
4. Atslēdziet maizes krāsni no tīkla, kad nelietojiet ierīci vai tirot to. Iekams uzstādīt vai noņemt detaļas, uzgaidiet, kamēr ierīce atvēsis.

5. Nenogremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

6. Ir nepieciešama rūpīga kontrole, kad ierīces darba laikā blakus atrodas bērni.

7. Sī ierīce nav paredzēta izmantošanai personām ar ierobežotajām fiziskām, jutīgām vai gara spējām, kā arī personām, kam nav zināšanu, ja tie neatrodaš novērojumā vai nav saņēmuši instrukciju par ierīces izmantošanu no personas, kura ir atbildīgā par tās drošību.

8. Sekojiet, lai barošanas vads nepakārtos no galdā malas un neskārtu kārsto virsmu. Nelieciet jebkādas priekšmetus uz barošanas vadu.

9. Ir aizliegts izmantot ierīci, ja tās komplektējošas detaļas ( barošanas vads, kontaktdakša un citi) sabojāti. Nemēģiniet remontēt ierīci.

10. Izvairieties no kontakta ar kustīgām ierīces detaļām.

11. Nerekomendēto ar ražotāju papildus piederību izmantošana var izraisīt traumas.

12. Nelietojiet maizes krāsni ārpus telpas. Dotā ierīce ir paredzēta tikai sadzīves izmantošanai.

13. Sekojiet, lai barošanas vads nepieskartos pie karstām virsmām.

14. Nelieciet ierīci uz kārstās gāzes vai elektriskās plīts, cepeškrāsnī vai blakus ar tām.

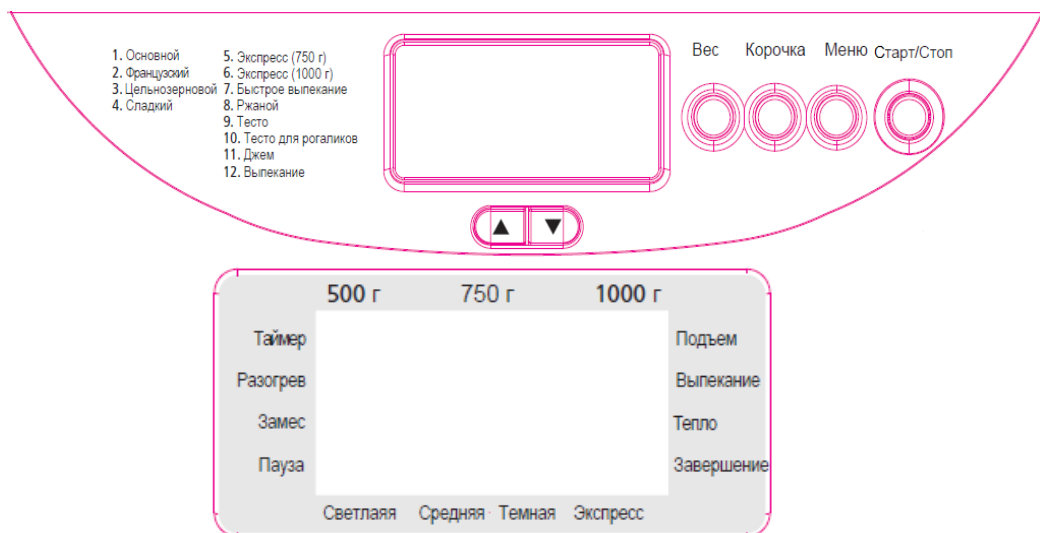
15. Novietojiet maizes krāsni 5 cm attāluma no sienas vai citiem priekšmetiem.

16. Ieslēgšanas vai izslēgšanas brīdī, nepieskarieties pie kontaktdakšas kontaktiem.

-Ekspluatācijas termiņš – 5 gadus.

-Pirms ievēšanas ekspluatācija glabāšanas termiņš nav ierobežots.

## Vadības panelis Vadības paneļa apraksts



### LCD-displejs

Uz LCD-displeja ir pogas :  
 "MENU" («menu»). "TIMER"  
 («timers»), "LOAF" («klaipa  
 izmērs»), "COLOR" («garozas  
 krāsa») un poga Starts/Stops .

Menu satur sekojošos cepšanas režīmus:  
 13. Pamaža maize  
 14. Franču maize  
 15. Maize no  
 16. Saldā maize  
 17. Ekspres sagatavošana 750g  
 18. Ekspres sagatavošana 1000g  
 19. Ātra sagatavošana  
 20. Rudzu maize  
 21. Mīkla  
 22. Mīkla kruāsam  
 23. Džems  
 24. Izcepums

Darba režīmi iekļauj :

"TIMER" («timers»), "PREHEAT"   
 («iepriekšējā sasilšana»),  
 "KNEAD" («iemaisīšana»),  
 "REST" («Atpūta»), "Ferment

" («pacelšana»), "BAKE"  
 («izcepšana»), "WARM" («siltuma  
 pieturēšana»), "FINISH" («pabeigšana»).

Garozas krāsas izvēlne iekļauj:

"LIGHT" («gaišā»); "MEDIUM"   
 («vidējā»); "DARK" («tumšā») ;  
 "RAPID" («ekspres»).

Gaismas diožu indikators ieslēdzas  
 darba gaitā .

### Pogas

Maizes krāsniņim ir trīs dažādi režīmi:  
 testa režīms, uzstādīšanas režīms un  
 darba režīms.


- Testa režīms nav paredzēts lietotājiem,  
 tas izmantojams testa veikšanai  
 ražošanā. Nospiediet uz pogu "Starts

/Stops" lai ienāktu testa režīmā pēc  
 tam atkal nospiediet iz pogu "Starts


/Stops" lai izietu no tās, un ienāktu  
 uzstādījumu režīmā. Ja maizes krāsns  
 pieslēgta elektrotīklam, tā pēc  
 noklusējuma atrodas programmu  
 uzstādīšanas režīmā.


- Nospiediet uz pogu "Starts /Stops" lai  
 programmas uzstādīšanas režīmā, lai


izvēlētos maizes krāsns darbības programmu. Lai atgrieztos programmu uzstādīšanas režīmam, nospiediet un


noturiet pogu "Starts /Stops"  divu sekunžu laikā.


• Poga "Menu"  – menu izvēlne.

Nodaļa "Menu"  programmu uzstādīšanas režīma paredzēta dažādo opciju izvēlei. Nospiediet uz pogu

"Menu" , noskanēs skaņas signāls.


Ja nospiež uz pogu "Menu"  un noturot to, noskanēs brīdinošs skaņas signāls, pēc 0.5 sekundēm tiks izvēlēts pastāvīgā spiediena režīms. Lai nomainītu menu opcijas nospiediet uz pogu 5 reizes.


• Poga "Garozas krāsa"  – Garozas krāsas izvēlne.


Poga "Garozas krāsa"  programmas uzstādīšanas laikā tiek izmantojama garozas krāsas izvēlei. Pogai nav pastāvīga spiediena režīma, pārslēgšana norisinās cikliskā kārtībā.


• Poga "Svars"  – svara izvēlne.


Poga "Svars"  paredzēta svara izvēlei programmas uzstādīšanas laikā.


Nospiediet uz pogu "Svars"  un noskanēs skaņas signāls. Pogai nav pastāvīgā spiediena režīma, pārslēgšana norisinās cikliskajā kārtībā.

• Poga "Starts /Stops"  – sakums / programmēšanas pabeigums .

Nospiediet pogu "Starts /Stops"  lai ieslēgtu programmu. Pirms siltuma stabilizācijas funkcijas nospiediet un

noturiet pogu "Starts / Stops"  2 sekunžu laikā, lai ienāktu uzstādījumu režīmā. Pēc siltuma stabilizācijas režīma

nospiediet uz pogu "Starts /Stops"  lai uzreiz ienāktu uzstādījumu režīmā.

• Poga "Laiks + "  – atlikšanas laika palielināšana.

Vienreizēja nospiešana uz pogu palielina atlikšanas laiku uz 10 minūtēm, arī pogas nospiešanā ir dzirdams skaņas signāls. Paredzēts atlikšanas laika palielināšanai.

• Poga "Laiks - "  – atlikšanas laika samazināšana.

Vienreizēja nospiešana uz pogu samazina atlikšanas laiku uz 10 minūtēm, arī pogas nospiešanā ir dzirdams skaņas signāls. Paredzēts atlikšanas laika samazināšanai.

**Programmas raksturojumu tabula.**

Punkts	1											
	Pamats											
Garozas krāsa	Gaišā			Vidējā			Tumšā			Ekspress		
Svars, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Atlikšana	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
Smilc. 1, min.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Atpūta, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Smilc. 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ferm. 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oksidācija., sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek
Formas izveid, sek	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Ferm. 3	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek
Uzcepšana, min	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Siltuma uztur, st	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kopējais laiks	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Augļi	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Punkts	2												
	Franču maize												
Garozas krāsa	Gaišā			Vidējā			Tumšā			Ekspress			
Svars, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	
Atlikšana	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	
Smilc. 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Atpūta, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Smilc. 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
Ferm. 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15	
Oksidācija, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Ferm. 2	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	15 min 50 sek	15 min 50 sek	15 мин 50 сек
Formas izveid, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Ferm. 3	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek
Uzcepšana, min	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55	
Siltuma uztur, st	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Kopējais laiks	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35	
Augļi	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	



Punkts	3											
	Maize no pilngraudu miltiem											
Garozas krāsa	Gaišā			Vidējā			Tumšā			Ekspress		
Svars, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Atlikšana	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
Iepriekš. iesildīšana, min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Smilc.1,min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Atpūta, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Smilc. 2, min	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Ferm. 1,min	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Oksidēšana, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek
Form.izveid, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 3	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek
Uzcepšana, мин	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Siltuma uztur, ч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kopējais laiks	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Augļi	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Punkts	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Smalkmaize			Ekspress (750 g)	Ekspress (1000 g)	Ātrs	Rudzu	Mīkla	Mīkla kruāsanam	Džems	Cepumi
Svars, g	500	750	1000	750	1000	1000	750	N/A	N/A	N/A	N/A
Atlikšana	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
Iepriekš. sasīļš, min							30				
Smalc. 1, min	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Atpūta, min	5	5	5			5	10	5			
Smalc. 2, min	20	20	20			5	20	20	10		
Ferm. 1, min	39	39	39				39	60			
Oksidēš., sek	10	10	10				10				
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek				25 min 50 sek				
Formas izveid, sek	5	5	5				10				
Ferm. 3	51 min 55 sek	51 min 55 sek	51 min 55 sek	8 min	8 min		44 min 50 sek		90 min		
Uzcepš, min	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Siltuma uztur, st	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Kopējais laiks	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Augļi	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A

## **Ekspluatācijas norādījumi**


### **• Norādījumi krāsns ekspluatācijai**

Noskatieties atbilstošo recepti un izmantojiet ierīci sekojošā veidā:

12. Savienojiet mīklas maisītāju ar griešanas asi un ielieciet to maizes vācelē.


13. Atbilstoši ar recepti, kurš Jums ir vajadzīgs, pievienojiet ingredientus, tādus kā ūdens, milti, olas vācelē norādītāja kārtībā maizes gatavošanai; raugus ir nepieciešams nolikt vāceles vidū pēc pārējiem produktiem; izmantojot taimeru, pārliecinieties, ka raugi atrodas no augšas uz miltiem, lai izbeigtu to sajaukšanos ar ūdeni, sāli, cukuru, citādi tas ietekmēs fermentācijas procesam.


14. Ielieciet maizes vāceli un aiztaisiet vāku.

15. Ieslēdziet maizes krāsni, uz ŠK-displeja izveidosies ieraksts "MENU 1 TIMER 3:25", nospiediet uz pogu  un ieskatieties ŠK-displeju,



izvēlieties menu 1-12 (Pamata maize, franču maize, maize no pilngraudu miltiem, saldā, ekspress sagatavošana (750 g), mīkla, rudzu maize, ātra sagatavošana, ekspress sagatavošana (1000 g), mīkla kruāsanam) kas Jums ir vajadzīgs.

16. Pēc menu izvēlnes, nospiediet uz

pogu  COLOR («Garozas krāsa»), lai saņemtu gaišu, vidēju, sārta vai ātru garoziņu. Uzstādījumi pēc


noklusējuma - Medium  («Vidējā garoza»).

17. Nospiediet  uz pogu


LOAF  («Svars» ) , lai izvēlētos klaipa svaru 500 g, 750 g, 1000 g, uzstādījums pēc noklusējuma 750 g.

18. Jūs varat noteikt atlikšanas laiku, tādēļ, lai iegūtu gatavu maizi savlaicīgi. Aprēķiniet laika starpību no momenta, kad Jūs ieslēdzat programmu un beigu laiks, kad maize ir gatava.

19. Nospiediet  uz pogu

START/STOP  («Starts/Stops») 0,5 sekunžu laikā, tiks uzsākta programmas izpildīšana un mirdzēs zīme «:».

20. Ja Jūs vēlieties nomainīt esošo uzstādījumu, nospiediet vēlreiz uz pogu

START/STOP  ("Starts/Stops") laika periodā vairāk par 1 sekundi, programma apstāsies, un Jūs varēsiet uzstādīt Jums nepieciešamo programmu. Programmas uzstādīšanas laikā nepieskarieties vadības panelim.

21. Pirms programmas veikšanas nobeiguma ierīce veiks skaņas signālu

15 reizes, un pārlēgsies siltuma noturēšanas režīmā. Darbības laikā siltuma noturēšanas režīmā displejs attēlo 0:00. Zīme «:» turpina mirdzēt (izņemot menu Dough «Milti»). Pēc 1 stundas, maizes krāsns veiks signālu 1 reizi un zīme «:» izbeigs mirdzēt, ierīce atgriezīsies iepriekšējā stāvoklī. Nospiediet un noturiet pogu "Stop" 1 sekundes laikā, lai izslēgtu siltuma noturēšanas režīmu, ja Jūs vēlieties apturēt siltuma noturēšanas režīmu, atgriezieties iepriekšējā stāvoklī.

22. Kad maize būs gatava, Jūs sadzirdēsiet signālu. Paņemiet turētājus, pagrieziet vāceli maizes izņemšanai augšā ar dibenu un druscīgi sapuriniet to, lai izņemtu maizi. Neaizmirstiet novākt mīklas maisītāju no maizes. Ja Jūs vēlieties izņemt maizi gatavošanas procesā, nospiediet un noturiet pogu

"Start / Stop"  1 sekundes laikā, lai apturētu ierīces darbības gaitu.



### **Norādījumi pēc mīklas sagatavošanas.**


Sagatavošanas programma «Mīkla» ir līdzīga maizes cepšanas programmai. Mīklas gatavošanas laikā, jums nav jāpievieno sāls, cukurs, sauss piens un tā tālāk. Kad mīkla būs gatava, maizes krāsns veiks skaņas signālu 5 reizes.

### **Norādījumi cepumu sagatavošanai.**


Sī programma tiek izmantota maizes cepumam, sagatavošanas laiks ir 1 stunda, izmantojiet ierīci sekojošā veidā:

1. Novietojiet vāceli maizes krāsnī.  
2. Aprēķiniet visu nepieciešamo pārtiku un ielieciet tos uz maizes vāceles. Aizvēriet vāku.

3. Nospiediet uz pogu  MENU, noskatieties uz SK- displeju un izvēlieties menu BAKE  («Cepšana»).

4. Nospiediet pogu "Start /Stop" , lai uzsāktu cepšanas procesu.

5. Kad uz displeja parādīsies 0:00, cepšana beigsies. Ierīce sniegs skaņas signālu 15 reizes un pariet siltuma noturēšanas režīmam. Nospiediet un


noturiet pogu "Start / Stop"  1 sekundes laikā, lai apturētu ierīces darbību pretējā gadījumā tas automātiski noies siltuma noturēšanas režīmā.

6. Uzcepšanas laikā, ja Jūs pamanīsiet, ka maize jau ir gatava, Jūs varēsiet nospiegt uz pogu "Stop", lai apturētu ierīces darbību un pariet menu izvēlnes režīmam.

**Uzmanību:** labāk iepriekš sagriezt un sagatavot produktus, un vienmērīgi sadalīt tos dažāda attāluma viens no otra, lai iegūtu labu cepienu. Pirmās reizes izmantošanas gadījumā ir grūti nokontrolēt cepšanas laiku. Neuztraucieties nākamreiz izdosies labāk.

### **Norādījumi pēc džema sagatavošanas.**

Pārbaudiet džema sagatavošanas recepti, pielieciet vācelē ingredientus, ievietojiet vāceli maizes krāsnī. Izvēlieties džema sagatavošanas programmu un nospiediet pogu "Start /

Stop"  lai uzsāktu programmas izpildi.


### **Norādījumi par speciālām funkcijām** **• Atmiņas saglabāšanas funkcija ierīces izslēgšanas gadījumā**

Sai maizes krāsnij ir atmiņas saglabāšanas funkcija barošanas izslēgšanas gadījumā. Programmas uzstādīšanas gadījumā, ja pēkšņi atvienosies barošanas vads uz laiku ne vairāk par 10 minūtēm un atkal ieslēgsies, esošā programma tiks atjaunota; bet kopējais darba laiks izmainīsies un neatbilst sākotnējam laikam, kas bija uzstādīts iepriekš: Faktiskais darbības laiks = ierīces izslēgšanas laiks + sākotnēji uzstādītais laiks.

Ja barošana atslēgsies vairāk par 15 minūtēm, maizes krāsns nevarēs atjaunot esošo programmu. Ja programma nebija uzstādīta, bet barošana izslēdzas, ierīce noiet uz iepriekšējo gatavošanas režīmu.

### **• Norādījumi par paziņošanas un pārkasēšanas vai avārijas situācijās**

Maizes krāsnij ir iepriekšējā stāvokļa novērtēšanas funkcijas opcijā MENU

 un paziņošanas funkciju pārkasēšanas vai avāriju situācijā. Ja Jūs pamanījāt, ka ierīce sabojāta, lūdzu, pievērsiet uzmanību uz sekojošiem paskaidrojumiem, lai pieņemtu lēmumu un noteikties ar laiku. 1. Darba stāvokļa noteikšanas funkcija

Ja esošais daba gaita stāvoklis neatbilst iepriekšēja stāvokļa prasībām esošajā nenu. Piemērām, programmas DOUGH («Mikla») izvēlnē, maizes krāsns iekšējā temperatūra ir pārāk liela vai zema, tāpēc neatbilst iepriekšēja stāvokļa prasībām tas nozīmē iekšējā temperatūra iz zemākā par -10°C vai ir lielāka par 50°C; tanī pašā laikā, kad Jūs esat sākuši programmas

uzstādīšanu, maizes krāsns automātiski izbeigs darboties displejā radīsies ieraksts "E00" vai "E01" un vienlaicīgi būs dzirdami pastāvīgie īsie signāli.

Sādā gadījumā izņemiet maizes vāceli un uzgaidiet, kamēr ierīce sasildīsies vajadzīgajai temperatūrai, kura ir nepieciešama tās darbībai. Ja Jūs pagaidām nevarējāt lietot maizes krāsns, ir iespējams tā ir sabojāta, lūdzu vērsties klientu apkalpošanas autorizētajā servisa centrā ierīces remontam vai ierīces maiņai.

2. Automātiskās noteikšanas funkcija Maizes krāsnij bojājumu automātiskās noteikšanas funkcija, tādu kā atslēgšana vai temperatūras detektora īss savienojums un tā tālāk.

Temperatūras sensora atslēgšanas gadījumā uz displeja radīsies ieraksts «EEE», tanī pašā laikā būs dzirdami pastāvīgie īsie signāli.


Temperatūras sensora īssavienojuma gadījumā uz displeja radīsies ieraksts «HHH», tanī pašā laikā būs dzirdami pastāvīgie īsie signāli.

Ja tas noticis, lūdzu, vērsieties klientu apkalpošanas specializētajā centrā ierīces remontam vai nomaigai.


### **• Norādījumi par skaņas un gaismas diosku indikatoriem**

1. RESET pogas nospiešanas gadījumā būs dzirdāms viens garš skaņas signāls.

2. Parastās vienas pogas nospiešanas

gadījumā (Nospiediet MENU  vai COLOR, vai «▲», «▼» un tā tālāk), būs dzirdāms skaņas signāls vienu reizi.

3. Katrās nospiešanas gadījumā uz pogu

Start/Stop , būs dzirdāms skaņas signāls (vienu reizi).

4. Skaņas signāls būs dzirdāms 12 reizes iemaisīšanas procesā 12 reizes funkciju izvēlnes rezultātā Dispense («Dispensers») un tas atgādina par to, ka ir nepieciešams pievienot augļus un riekstus.

5. Pēc gatavošanas nobeiguma skaņas signāls būs dzirdāms 15 reizes.

### **• Norādījumi pēc siltuma noturēšanas funkcijām**

Ērtības dēļ maizes krāsnij ir siltuma noturēšanas funkcija. Kad maizes izcepšana vai cita ēdiena gatavošana ir pabeigta, ja neizņemtu sagatavoto ēdianu savlaicīgi, maizes krāsns automātiski noiet siltuma noturēšanas režīmā. Jūs varat noskatīties tabulu ar programmas raksturojumiem un pārbaudīt, kurai programmai ir siltuma noturēšanas funkcija.

## Norādījumi par izmaiņu veikšanu receptēs.

Problēma	Iespējams risinājums	Risinājumu apraksts Sk. apakšā
Maize ir nepietiekami pacēlusies vai vispār nav cēlusies	Pārāk daudz raugu, pārāk daudz miltu, nepietiekams sāls	a/b
	Nav raugu vai pārāk maz raugu	a/b
	Veci raugi vai to derīguma termiņš ir pabeidzies	e
	Pārāk karsts šķidrums	c
	Raugi ir sakontaktējušies ar šķidrumu	d
	Nepatīss miklas veids vai beidzies derīguma termiņš	e
	Pārāk daudz vai pārāk maz šķidruma	a/b/g
	Nepietiekamais cukura daudzums	a/b
Mīkla ir pacēlusies pārāk augsti	Ūdens ir pārāk mīksts, un raugi fermentē pārāk strauji	f
	Pārāk daudz piena, un tas ietekmē uz fermentāciju	c
Maize ir kritusies fermentācijas laikā	Miklas līmenis ir lielāks par vāceli un maize krīt	a/f
	Fermentācija ir pārāk īsa vai pārāk strauja, augstās temperatūras dēļ vai vāceles temperatūras dēļ vai liela mitruma dēļ	c/h/i
	Nav sāls vai ir nepietiekamais cukura daudzums	a/b
	Pārāk daudz šķidruma	h
Smagā, čokuraina maizes struktūra	Pārāk daudz miltu, nepietiekamais ūdens daudzums	a/b/g
	Nepietiekamais raugu vai cukura daudzums	a/b
	Pārāk daudz augļu, rupja maluma miltu vai citu ingredientu	b
	Veci milti vai miltu derīguma termiņš ir beidzies	e
Maize nav uzcepta tās vidū	Pārāk daudz vai nepietiekams šķidruma	a/b/g
	Pārāk liels mitrums	h
	Receptes ar mitriem ingredientiem, piemēram jogurts	g
Rupja struktūra vai pārāk daudz tukšo vietu maizē	Pārāk daudz ūdeni	g
	Nav sāls	b
	Liels mitrums, karsts ūdens	h/i
	Pārāk daudz šķidruma	c
Nav uzcepta virsma	Maizes līmenis ir pārāk liels vācelei	a/f
	Pārāk daudz miltu, jeb īpaši baltmaizei	f
	Pārāk daudz raugu vai nepietiekams sāls daudzums	a/b

	Pārāk daudz cukuru	a/b
	Citi saldie ingredientu izņemot cukuru	b
Maizes gabali nav gludi vai ir čokuri tās vidū	Maize nav pietiekami atdzēsusi (tvaiks neizgāja)	j
Uz maizes garozas atrodas mīklas palikušās daļas	Mīkla nebija pietiekami labi samaisīta	g/i

## Iepriekš minēto problēmu

### risināšana:

k. Aprēķiniet ingredientu daudzumu pareizi.

l. Saskaņojiet daudzumu un pārbaudiet to, lai būtu pievienoti visi ingredientu.

m. Lietojiet citu šķidrums vai ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.

Ingredientus ir nepieciešams pievienot receptē norādītajā kārtībā. Veiciet nelielu dzimum miltiem un pievienojiet tajā sasmalcinātos vai sausus raugus.

Sekoiet tam, lai raugi nesakontaktētos ar šķidrumu.

n. Izmantojiet tikai svaigus labi glabājamus ingredientus.

o. Samaziniet kopējo ingredientu daudzumu, neizmantojiet liela daudzuma miltu, vairāk nekā norādīta receptē.

Samaziniet ingredientu daudzumu par 1.1%.

p. Samaziniet šķidruma daudzumu.

Gadījumā ja ingredientiem ir šķidrums, obligāti samaziniet šķidruma daudzumu.

q. Gadījumā ja ir mitrs laiks, ir ieteicams pievienot uz 1-2 ūdens karotes mazāk.

r. Gadījumā ja ir silts laiks nav ieteicams izmantot atlikšanas funkciju.

Izmantojiet augsto šķidrumu.

s. Ir ieteicams izņemt maizi no vāceles uzreiz pēc cepšanas, un atstāt to izcepties vismaz uz 15 minūtēm.

t. Samaziniet raugu daudzumu vai citu ingredientu uz ¼.

## Tehniskie raksturojumi

Jauda:	650 W
Nominālais spriegums:	220-240 V
Nominālā frekvence:	50 Hz
Nominālā strāva:	2,9 A
Svars neto :	4,51 kg
Svars bruto :	5,36 kg

## Komplektācija

Maizes krāsns	1 gab.
Mēr karotē	1 gab.
Mēr glāze	1 gab.
Lietošanas instrukcija	
Ar garantijas čeku	1 gab.
Iepakojums	1 gab.

## Apkartējās vides drošība. Utilizācija

### Jūs varat palīdzēt apkartējās vides aizsardzībā!



Lūdzu ievērojiet vietējos noteikumus; nododiet nedarbojošās elektriskās ierīces atbilstošā atkritumu utilizācijas centrā.

## Ražotājs atstāj tiesības veikt izmaiņas tehniskajos raksturojumos un ierīces dizainā.

## LT

## DUONKEPĒ

### Gerbiamas pirkējau!

Sveikiname Jus īsigijus prekinio ženklo „Saturn” gaminī. Esame tikri, kad mūsu gaminiai bus īstikimi ir patikimi pagalbinikai Jūsu namuose.

*Stenkitēs, kad prietaisais nepatirtu staigiū temperatūros svyravimū. Dēl staigiūs temperatūros kaitos (pvz., prietaisais īnešimas īs šalcīo ī šiltā patalpa) prietaisais viduje gali susikaupti kondensato drēgmē ir pažeisti jo darbingumā ījungiant. Prietaisais turi pastovēti šiltoje patalpoje ne mažiau kaip 1,5 val. Eksploatuoti prietaisā po transportavimo galima pradēti ne anksčiau negu praējus 1,5 val. po īnešimo ī patalpa.*

## SAUGOS TAISYKLĒS

Naudojant elektrinius prietaisus visada būtina laikytis pagrindinių saugumo priemonių, būtent:

17. Prieš naudodami, perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.

18. Prieš naudodami, įsitikinkite, kad jūsų elektros tinklo specifikacijos sutampa su gamintojo nurodytomis sąlygomis. Prietaisą galima įjungti tik į įžemintą elektros lizdą.

19. Nesilieskite prie prietaiso karštų paviršių. Kai naudojate prietaisą, mūvėkite virtuvines pirštines. Prieš valydami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

20. Išjunkite duonkepę iš elektros tinklo, kai nenaudojate prietaiso arba ruošiatės valyti jį. Prieš įstatydami arba išimdami dalis, palaukite, kol prietaisas atvės.

21. Prietaiso negalima nardinti į vandenį ar kitą skystį.

22. Būtiną atidžiai stebėti, kai arti prietaiso jo veikimo metu yra vaikų.

23. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms turintiems fizinę, jutimą arba protinę negalią, o taip pat asmenims, neturintiems patirties ir žinių, jei jie nėra stebimi arba asmuo, atsakingas už jų saugumą, nepaaiškino, kaip naudotis prietaisu.

24. Nerekomenduojame naudoti prietaiso vaikams iki 14 metų.

25. Stebėkite, kad maitinimo laidas nenutįstų nuo stalo krašto ir nesilieštų prie aštrių kampų ir prie karštų paviršių. Nedėkite jokių daiktų ant maitinimo laido.

26. Nenaudokite prietaiso, jei jo sudedamosios dalys (maitinimo laidas,

kištukas, ir t.t.) yra pažeistos. Nebandykite remontuoti prietaiso savarankiškai. Kreipkitės į artimiausią autorizuotą aptarnavimo centrą dėl kvalifikuoto tikrinimo ir remonto.

27. Venkite sąlyčio su judančiomis prietaiso dalimis.

28. Papildomų priedų, kurių nerekomendavo prietaiso gamintojas, naudojimas gali sukelti traumas.

29. Nenaudokite duonkepės lauke. Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik namų ūkyje.

30. Sekite, kad maitinimo laidas nesilieštų su karštais paviršiais. Neuždenkite duonkepės ir nedėkite degių medžiagų ant jos paviršiaus.

31. Nedėkite prietaiso ant karštos dujinės viryklės, elektrinės viryklės, į įkaitusią orkaitę arba šalia jų.

32. Duonkepę statykite 5 cm atstumu nuo sienos ar kitų objektų.

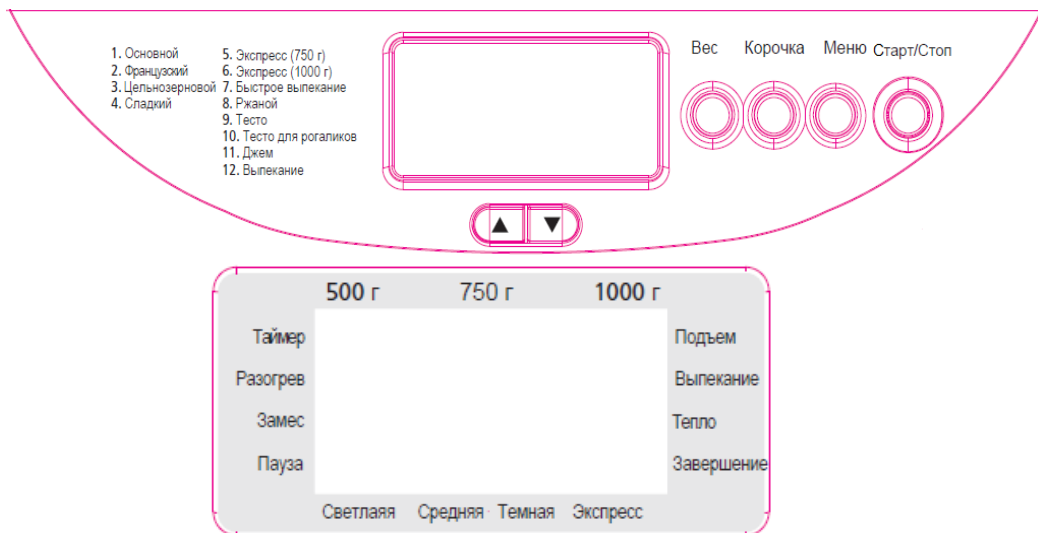
33. Kai įjungiate prietaisą, būkite atsargūs ir neliestkite kištuko gnybtų.

- Eksploatavimo trukmė- 5 metai.

-Prieš pradėdami eksploatuoti, galiojimo laikas yra neribotas.



## VALDYMO SKYDELIS


### Valdymo skydelio aprašymas



## LCD ekranas

LCD ekranas turi mygtukus:

"MENU"  („menu“), "TIMER" 

(„laikmatis“), "LOAF"  („kepalo

dydis“), "COLOR"  („plutelės spalva“)

ir mygtukas Start/ Stop 

Meniu apima šiuos kepimo režimus:

25. Pagrindinė duona

26. Prancūzų duona

27. Viso grūdo duona

28. Saldi duona

29. Skubus kepimas 750g

30. Skubus kepimas 1000g

31. Greitas gaminimas

32. Ruginė duona


33. Tešla


34. Riestainių tešla

35. Uogienė


36. Kepiniai

Darbo režimai apima:

"TIMER" („laikmatis“), "PREHEAT" 


(„išankstinis pašildymas“), "KNEAD" 

(„minkymas“), "REST"  („poilsis“),

"Ferment" 

"Pakilimas" („pakilimas“), "BAKE" („kepti“),

"WARM" („šilumos palaikymas“),

"FINISH"  („pabaiga“).

Plutelės apskrudimo laipsnio pasirinkimas:

"LIGHT"  („šviesi“); "MEDIUM" 

(„vidutinė“); "DARK" („tamsi“)  ;


"RAPID" („skubi“).


LED indikatorius užsidega veikimo metu.


## Mygtukai

Duonkepė turi tris skirtingus režimus: bandymo režimą, nustatymo režimą ir veikimo režimą.


• Bandymo režimas nėra skirtas vartotojams, jis yra naudojamas tik testavimui gamvboje. Paspauskite

„Start/ Stop“  mygtuką tam, kad pasirinkti testavimo režimą, tada dar


kartą paspauskite „Start/ Stop“  mygtuką, kad išeiti iš jo, ir įeikite į nustatymo režimą. Jei duonkepė yra prijungta prie elektros tinklo, pagal nušlyėjimą ji yra programos pasirinkimo režime.


• Paspauskite „Start/ Stop“  mygtuką programos pasirinkimo režime, kad pasirinkti duonkepės programą. Norint grįžti į programų nustatymą ir dabartinį meniu, paspauskite ir laikykite


nuspaudę „Start / Stop“  mygtuką 2 sekundes.


• „Meniu“  mygtukas – meniu pasirinkimas.


Skyrius „Meniu“  yra skirtas pasirinkti įvairius meniu programų nustatymo režime. Paspauskite

„Meniu“  mygtuką, suskambės garso signalas. Jei paspausite


„Meniu“ mygtuką  ir laikysite jį, tai suskambės įspėjantis garso signalas, ir po 0,5 sekundės bus parinktas pastovaus slėgio režimas. Norėdami keisti meniu, paspauskite mygtuką 5 kartus.


• „Plutelės spalva“ mygtukas  – Plutelės spalvos pasirinkimas.


„Plutelės spalva“ mygtukas  yra naudojamas pasirinkti plutelės spalvą programos nustatymo metu. Mygtukas neturi pastovaus slėgio režimo, perjungimas vyksta cikline tvarka.


• „Svoris“  mygtukas – svorio pasirinkimas.


„Svoris“  mygtukas yra skirtas pasirinkti svorį programos nustatymo


metu. Paspauskite „Svoris“  mygtuką ir suskambės garso signalas. Mygtukas neturi pastovaus slėgio režimo, perjungimas vyksta cikline tvarka.

„Start / Stop“ mygtukas  – programavimo pradžia / pabaiga.

Paspauskite „Start / Stop“ mygtuką  norint paleisti programą. Prieš įjungiant šilumos palaikymo režimą, įjunkite, paspauskite ir laikykite nuspaudę "Start


/ Stop" mygtuką  2 sekundes, siekiant pereiti į nustatymo režimą. Išjungus šilumos palaikymo režimą.

paspauskite „Start/ Stop“ mygtuką  siekiant iš karto pereiti į nustatymo režimą.

• „Laikas +“ mygtukas  – kepimo laiko atidėjimo padidinimas. Paspaudus mygtuką vieną kartą, yra paigginamas kepimo laiko atidėjimas 10 min., ir kai jūs paspauskite mygtuką



suskambės garso signalas. Skirtas siekiant pailginti kepimo laiko atidėjimą.

- „Laikas“  mygtukas – kepimo laiko atidėjimo sumažinimas.

Paspaudus mygtuką vieną kartą, yra sutrumpinamas kepimo laiko atidėjimas 10 min., ir kai jūs paspauskite mygtuką suskambės garso signalas. Skirtas siekiant sutrumpinti kepimo laiko atidėjimą.

**Programų savybių lentelė.**

Punktas	1											
	Pagrindinis											
Plutelės spalva	Šviesi			Vidutinė			Tamsi			Skubaus kepimo		
Svoris, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Atidėjimas	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
Minkymas 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Poilsis, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Minkymas 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Fermentavimas 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oksidacija, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentavimas 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek
Formos suteikimas, sek	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Fermentavimas 3	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek
Kepiniai, min	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Šilumos palaikymas, val	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bendras laikas	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Vaisia	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Punktas	2											
	Prancūzų duona											
Plutelės spalva	Šviesi			Vidutinė			Tamsi			Skubaus kepimo		
Svoris, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Atidėjimas	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
Minkymas 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Poilsis, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Minkymas 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Fermentavimas 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oksidacija, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentavimas 2	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	15 min 50 sek	15 min 50 sek	15 min 50 sek
Formos suteikimas, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentavimas 3	59 мин50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek
Kepiniai, min	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Šilumos palaikymas, val	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bendras laikas	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Vaisiai	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Punktas	3											
	Viso grūdo duona											
Plutelės spalva	Šviesi			Vidutinė			Tamsi			Skubaus kepimo		
Svoris, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Poilsis	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
Išankstinis įkaitinimas, min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Minkymas 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Poilsis, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Minkymas 2, min	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Fermentavimas 1, min	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Oksidacija, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentavimas 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek
Formos suteikimas, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentavimas 3	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek
Kepiniai, min	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53

Šilumos palaikymas, val	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bendras laikas	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Vaisiai	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Punktas	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Sviestinė duona			Skubaus kepimo (750 g)	Skubaus kepimo (1000 g)	Greita	Ruginė	Tešla	Riostainių tešla	Džemas	Kepiniai
Svoris, g	500	750	1000	750	1000	1000	750	N/A	N/A	N/A	N/A
Atidėjimas	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
Išankstinis įkaitinimas, min							30				
Minkymas 1, min	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Poilsis, min	5	5	5			5	10	5			
Minkymas 2, min	20	20	20			5	20	20	10		
Fermentavimas 1, min	39	39	39				39	60			
Oksidacija, sek	10	10	10				10				
Fermentavimas 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek				25 min 50 sek				
Formos suteikimas, sek	5	5	5				10				

Fermentavimas 3	51 min 55 sek	51 min 55 sek	51 min 55 sek	8 min	8 min		44 min 50 sek		90 min		
Kepiniai, min	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Šilumos palaikymas, val	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Bendras laikas	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Vaisiai	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

### Duonkepės naudojimo instrukcija


Pasirinkite tinkamą receptą ir naudokite prietaisą taip:

23. Suderinkite tešlos maišytuvą su sukimosi ašimi ir įdėkite į duonos formą.


24. Pagal jūsų pasirinktą receptą sudėkite ingredientus, pavyzdžiui, vandenį, miltus ir kiaušinius į duonos formą nurodyta tvarka; mieles reikia įdėti į formos vidurį po to, kai sudėjote visus produktus; naudojant laikmatį, įsitikinkite, kad mieles yra ant miltų viršaus, kad būtų išvengta sumaišymo su vandeniu, druska, cukrumi, priešingu atveju, tai turės įtakos fermentacijos procesui.


25. Įstatykite duonos formą ir uždarykite dangtį.



26. Įjunkite duonkepę, LCD ekrane bus rodomas užrašas „MENU 1 TIMER 3:25“,

paspauskite Meniu mygtuką  ir pažvelkite į LCD ekraną, pasirinkite meniu nuo 1-12 (Pagrindinė duona, prancūzų batonas, duona, pagaminta iš nemaltų kviečių, saldi, skubaus kepimo duona (750 g), tešla, ruginė duona, greito paruošimo duona, skubaus kepimo duona (1000g), riestainių tešla), kurio jums reikia.


27. Pasirinkite meniu, paspauskite COLOR

mygtuką  („Plutelės spalva“), norint gauti šviesią, vidutinės trukmės arba skubiai apkeptą rausvą plutelę.


Numatytasis nustatymas – Medium  („Vidutinė plutelės spalva“).

28. Paspauskite LOAF  („Svoris“ ) , norint pasirinkti kepalo svorį 500 g, 750 g, 1000 g, numatytasis nustatymas 750 g.


29. Jūs galite nustatyti kepimo atidėjimo laiką, siekiant gauti gatavą duoną, tuo laiku kai jūs norite. Apskaiciuokite laiko skirtumą tarp momento, kai jūs paleidžiate programą ir laiko, kada norite baigti kepimą.


30. Paspauskite START/STOP  mygtuką („Start/Stop“) per 0,5 sek., programa pradės veikti ir mirksėti „:“ .

31. Jei norite pakeisti esamą nustatymą.

paspauskite START/STOP  („Start/Stop“) mygtuką dar kartą v ilgiau nei 1 sek., programa sustos, ir jūs galėsite nustatyti tą programą, kurią norite. Programos nustatymo metu nelieskite valdymo skydelio.

32. Baigęs atlikti programą, prietaisas 15 kartų suskambins garso signalą, ir pereis į šilumos palaikymo režimą. Veikiant šilumos palaikymo programai, ekranas rodo 0:00. Zenkliukas „:“ toliau

mirksi (išskyrus meniu Dough „Tešla“). Po 1 valandos, duonkepė pypstels 1 kartą ir zenkliukas „:“ nustoja mirksėti, prietaisas grįš į savo pirminę būseną. Paspauskite  ir palaikykite „Stop“ mygtuką 1 sekunde, norėdami išjungti šilumos išlaikymo programą, jei norite pristabdyti šilumos išlaikymą, tuomet grįžkite į pradinę būseną.

33. Kai duona bus iškepta suskambės garso signalas. Apsimaukite virtuvės piršines. Apverskite duonos formą apačia į viršų ir atsargiai pakratykite, kad išimti duoną. Nepamirškite išimti tešlos minkytuvo iš duonkepės. Jei norite išimti duoną per kepimo procesą, paspauskite  ir palaikykite

„Start/Stop“ mygtuką  1 sekunde, norint sustabdyti prietaiso veikimą.


### Tešlos paruošimo nurodymai.

Paruošimo „Tešla“ programa panaši į duonos kepimo programą. Tešlos paruošimo metu jums nereikia įdėti druskos, cukraus, pieno miltelių, ir t.t. Kai tešla bus paruošta, duonkepė 5 kartus suskambins garso signalą.

### Nurodymai dėl kepinų paruošimo.


Ši programa yra naudojama kepti duoną, gaminimo laikas 1 valanda, prietaisą naudoti taip:

1. Įdėkite duonos formą į duonkepę.  
2. Pamatuokite visus reikalingus produktus ir įdėkite juos į duonos formą. Uždarykite dangtį.


3. Paspauskite MENU mygtuką , pažvelkite į LCD ekraną ir pasirinkite

programą BAKE  („Kepiniai“).

4. Paspauskite

„Start/Stop“ mygtuką , kad pradėti kepimą.

5. Kai ekrane rodomas 0:00, kepimas baigtas. Prietaisas 15 kartų suskambins garso signalą, ir pereis į šilumos palaikymo programą. Paspauskite


„Start/Stop“ mygtuką , ir palaikykite 1 sekundę, norint sustabdyti įrenginį, nes kitaip jis automatiškai perjungs į šilumos palaikymo programą.

6. Kepimo metu, jei pamatėte, kad duona yra iškepusi, jūs galite spustelėti „Stop“ mygtuką, siekiant sustabdyti prietaisą ir pereiti į meniu pasirinkimą.

**DĖMESIO: produktus geriau supjaustyti ir paruošti iš anksto, ir tolygiai, tam tikru atstumu vienas nuo kito, juos išdėstyti, kad gauti gerus kepinus. Kai pirmą kartą naudojate prietaisą, yra sunku kontroliuoti kepinų kepimo laiką. Nesijaudinkite, kitą kartą bus geriau.**

## **Nurodymai dėl uogienės pagaminimo.**

Paskaitykite uogienės virimo receptą, sudėkite ingredientus, įstatykite duonos formą į duonkepę. Pasirinkite uogienės gaminių programą ir paspauskite

„Start/Stop“  kad, pradėti programą.

## **Nurodymai dėl specialių funkcijų**


### **• Atminties saugojimo funkcija, kai maitinimas išsijungia**

Ši duonkepė turi atminties saugojimo funkciją, kai maitinimas išsijungia. Jei programos nustatymo metu, staiga išsijungs maitinimas ne daugiau kaip 10 minučių laiko ir vėl įsijungs, tai esama programa vėl bus atkurta; bet bendras nustatytas gaminių laikas gali pasikeisti ir neatitikti iš pradžių nustatyto bendro kepimo laiko:

Tikrasis veikimo laikas = prietaiso išjungimo laikas + iš pradžių nustatytas kepimo laikas.

Jei maitinimas buvo išjungtas ilgiau nei 15 minučių, duonkepė negali atkurti esamos programos. Jei programa nebuvo nustatyta, o maitinimas išsijungė, tai prietaisas pereis į pradinį režimą.

### **• Nurodymai dėl savisaugos funkcijų perkaitimo ar avarijos atveju**

Duonkepė turi pradinės būsenos vertinimo funkciją  MENU perkaitimo ar avarinės situacijos atveju savisaugos funkciją. Jei pastebėsite, kad prietaisas sutriko, atkreipkite dėmesį į šiuos paaiškinimus, kad priimti sprendimą ir nuspręsti laiko trukmę.

1. Veikimo būsenos nustatymo funkcija  
Jei esama prietaiso veikimo būklė neatitinka esančiame meniu pradinės padėties reikalavimų. Pavyzdžiui, pasirenkant programą DOUGH („Tešla“), vidinė duonkepės temperatūra yra pernelyg aukšta arba per žema, todėl ji negali patenkinti pradinės padėties reikalavimų, t.y. vidinė temperatūra žemiau - 10°C arba aukščiau 50°C; tuo metu, kai jūs pradėsite nustatyti programą, duonkepė automatiškai nustoja veikti, ekrane užsidega pranešimas „E00“ arba „E01“ ir tuo pačiu metu pasigirsta nuolatiniai trumpi pypsėjimai.

Tokiu atveju išimkite duonos formą ir palaukite, kol prietaisas įkais iki reikiamos darbo temperatūros. Jei vis dar negalite naudotis duonkepe, galbūt ji yra sugedusi, kreipkitės į autorizuotą

aptarnavimo centrą dėl prietaiso remonto ar pakeitimo.


2. Automatinė paieškos funkcija  
Duonkepė turi automatinę gedimų paieškos funkciją, pavyzdžiui, temperatūros jutiklio trumpasis jungimas ar jo atsijungimas ir t.t. Atsijungus temperatūros jutikliui, pasirodys užrašas ekrane „EEE“, tuo metu išgirsite nuolatinius trumpus pypsėjimus.

Įvykus temperatūros jutiklio trumpajam jungimui, pasirodys užrašas ekrane „HHH“, tuo metu išgirsite nuolatinius trumpus pypsėjimus.


Jei taip atsitiks, prašome, kreipkitės į autorizuotą aptarnavimo centrą dėl prietaiso remonto ar pakeitimo.

### **• Nurodymai dėl garso signalų ir LED indikatorių funkcijų**

1. Kai paspausite RESET, išgirsite vieną ilgą pyptelėjimą.

2. Įprastai spustelėjus (paspauskite MENU  arba COLOR, arba „▲“, „▼“ ir kt.) mygtukus, pasigirs garso signalas vieną kartą.

3. Kiekvieną kartą paspaudus

Start/Stop  mygtuką, pasigirs garso signalas (vieną kartą).

4. Garso signalas bus girdimas 12 kartų minkymo proceso metu renkantis dozavimo funkciją Dispense („dozatorius“), ir jis primena mums, kad mes turime pridėti vaisių ir riešutų.

5. Pasibaigus kepimui, garso signalas pyptelės 15 kartų.

### **• Nurodymai dėl šilumos palaikymo programos funkcijų**

Dėl patogumo duonos turi šilumos laikymo funkciją. Kai duonos kepimas arba kito patiekalo kepimas yra baigtas, jei neišimsite iškepto gaminių nustatytu laiku, tai duonkepė automatiškai persijungia į šilumos palaikymo programą. Pateiktoje lentelėje su programų savybėmis Jūs galite pažiūrėti, kuri programa turi šilumos palaikymo funkciją.



## Nurodymai dėl reikalingų pakeitimų receptuose.

Problema	Galima priežastis	Sprendimų aprašymą žiūrėkite žemiau
Duona pakilo nepakankamai, ar visai ne pakilo	Per daug mielių, per daug miltų, nėra pakankamai druskos	a/b
	Nėra mielių ar jų per mažai	a/b
	Senos pradelsto galiojimo laiko mielės	e
	Per daug karštas skystis	c
	Mielės susilietė su skysčiu	d
	Netinkama miltų rūšis arba pradelsto galiojimo laiko miltai	e
	Per daug arba per mažai skysčio	a/b/g
Nepakankamai cukraus	a/b	
Tešla pakyla per aukštai, ir tėka per formos kraštą	Vanduo yra pernelyg minkštas ir mielių fermentacija pernelyg intensyvi	f
	Per daug pieno, tai įtakoja mielių fermentaciją	c
Fermentacijos proceso metu duona sukrenta	Tešlos lygis virš formos lygio ir duona krenta	a/f
	Fermentacija vyksta per trumpai ar per greitai, dėl aukštos vandens temperatūros arba dėl skardos, arba dėl pernelyg didelės drėgmės	c/h/i
	Nėra druskos arba nėra pakankamai cukraus	a/b
	Per daug skysčio	h
Sunki, gumuluota duonos struktūra	Per daug miltų, nėra pakankamai vandens	a/b/g
	Nepakanka mielių arba cukraus	a/b
	Per daug vaisių, rupių miltų ar kito ingrediento	b
	Miltai seni arba baigėsi galiojimo laikas	e
Duona neiškepusi viduje	Per daug arba nepakankamai skysčių	a/b/g
	Per didelė drėgmė	h
	Receptai su skystais ingredientais, tokiais kaip jogurtas	g
Grublėta struktūra arba duonoje per daug ertmių	Per daug vandens	g
	Nėra druskos	b
	Didelė oro drėgmė, karštas vanduo	h/i
	Per daug skysčių	c
Neiškepęs paviršius	Duonos lygis yra per aukštas esančiai formai	a/f
	Per daug miltų, ypač baltai duonai	f

	Per daug mielių arba nepakankamai druskos	a/b
	Per daug cukraus	a/b
	Kiti saldūs ingredientai, išskyrus cukrų	b
Duonos gabaliukai nelygūs arba su gumulais viduryje	Duona nepakankamai atvėso (garas neišėjo)	j
Miltų liekanos ant duonos plutelės	Tešla nebuvo pakankamai gerai suminkyta iš šonų	g/i

## Pirmiau minėtų problemų

### sprendimas:

u. Išmatuokite ingredientų kieki teisingai.

v. Suderinkite kiekį ir patikrinkite, kad buvo sudėti visi ingredientai.

w. Naudokite kitą skystį arba leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros. Ingredientus reikia sudėti ta tvarka, kuri yra nurodyta recepte. Padarykite mažą įdubimą miltuose ir įdėkite į jį pjaustytų arba sausų mielių. Stebėkite, kad mielės tiesiogiai nesiliestų su skysčiu.

x. Naudokite tik šviežius ir tinkamai laikomus ingredientus.

y. Sumažinkite bendrą ingredientų kiekį, nenaudokite daugiau miltų, nei yra nurodyta recepte. Sumažinkite ingredientų kiekį 1 proc.

z. Sumažinti skysčio kiekį. Jei tarp ingredientų yra skystis, būtinai sumažinkite skysčio kiekį.

aa. Jei aplinkoje oras drėgnas, tai rekomenduojama dėti 1-2 valg. šaukštų vandens mažiau.

bb. Tuo atveju, jei aplinkos oras yra šiltas, rekomenduojama ne naudoti atidėjimo funkcijos. Naudokite vėsius skysčius.

cc. Rekomenduojama duoną iš skardos išimti iš karto po kepimo ir palikite jį bent 15 minučių.

dd. Sumažinkite ¼ mielių ar kitų ingredientų kiekį.

## Techninės charakteristikos

Galingumas:	650 W
Vardinė įtampa:	220-240 V
Vardinis dažnis:	50 Hz
Nominali srovė:	2,9 A
Neto svoris:	4,51 kg
Bendra masė:	5,36 kg

## Komplektavimas

DUONKEPĖ	1 vnt.
MATAVIMO ŠAUKŠTELIS	1 vnt.
MATAVIMO STIKLINĖ	1 vnt.
EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA	
SU GARANTINE KORTELE	1 vnt.
PAKUOTE	1 vnt.

## APLINKOSAUGA. UTILIZAVIMAS

**Jūs galite padėti saugojant aplinką!** Prašome laikytis vietinių taisyklių: pridukite neveikiančią elektros įrangą į atitinkamą atliekų šalinimo centrą.



**Gamintojas pasilieka teisę keisti technines charakteristikas ir gaminio dizainą.**

## EST

### LEIVAARI

#### Austatud ostja!

**Onnitleme Teid kaubamärgi „Saturn” toote soetamise puhul. Oleme kindlad, et meie toode saab olema Teie koduses majapidamises ustav ja usaldusväärne.**

**Ärge jätke seadet jäsru temperatuuri kõikumise alla. Järsk temperatuurivahetus (näiteks tuues seadme külmast sooja ruumi) võib viia seadme sisemise kondenseerumiseni ja rikkuda selle töövõimekust sisselülitamisel. Seade peab seisma soojas ruumis mitte vähem kui 1,5 tundi. Seadme kasutusele võtmise pärast transporteerimist ei tohi toimuda enne, kui 1,5 tundi pärast selle ruumi toomist**

## ETTEVAATUSABINÕUD

Enne elektriseadme kasutamist on vajalik jälgida põhilisi ettevaatusabinõusid, täpsemalt: 34. Lugege enne kasutamist läbi kogu kasutusjuhend

35. Enne kasutamist veenduge, et Teie elektrivõrgu tehnilised jooned vastavad parameetritele, mis on tootja poolt näidatud. Seadet tasub ühendada ainult maandatud pistikusse.

36. Ärge puudutage seadme kuuma pealispinda. Kasutage seadmega pajalappe. Enne seadme puhastamist oodake, kuni see jahtub.

37. Lülitage leivaahi vooluvõrgust välja, kui te seda ei kasuta või puhastate. Enne detailide paigaldamist või eemaldamist oodake, kuni seade jahtub.

38. Ärge pange seadet vette või muudesse vedelikesse.

39. Kui seadme töö ajal on läheduses lapsed, on vältimatult vajalik põhjalik kontroll.

40. See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste-, tundmus- või vaimsete võimetega inimeste poolt, samuti ka isikute poolt, kellel ei ole kogemust ega teadmisi, kui nad ei asu järelvalve all või ei ole saanud nende eest vastutava isiku käest seadme kasutusjuhiseid. Seadet ei soovitata kasutada lastel alla 14 eluaasta.

41. Jälgige, et toitejuhe ei jääks laua ääre taha ega puutuks teravaid nurki ja kuumi pindu. Ärge pange mistahes esemeid toitejuhtme peale.

42. Keelatud on seadet kasutada, kui selle komplektidetailid (toitejuhe, stepsel jne.) on kahjustunud. Ärge üritage seadet iseseisvalt parandada. Pöörduge lähimasse autoriseeritud teeninduskeskusesse kvalifitseeritud järelevalvatuks ja remondiks.

43. Vältige kontakti seadme kahjustunud detailidega.

44. Seadme tootja ei soovita lisatarvikute kasutamist, sest see võib viia traumadeni.

45. Ärge kasutage leivaahju väljaspool hoonet. Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

46. Jälgige, et toitejuhe ei puutuks kokku kuumade pindadega. Ärge katke leivaahju ega asetage selle pealispinnale kergestisüttivaid materjale.

47. Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, elektripliidile, köetud ahjule või nende lähedusse.

48. Asetage leivaahi 5 cm kaugusele seintest või muudest esemetest.

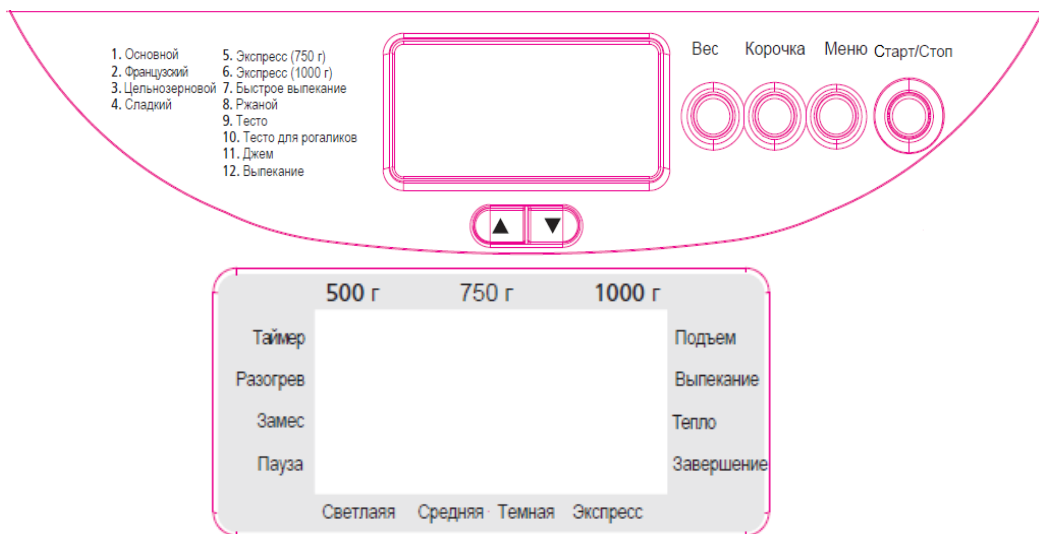
49. Olge enne seadme sisse- või välja lülitamist ettevaatlikud, ärge puudutage pistikut.

-Kasutusaeg – 5 aastat.

-Enne seadme kasutusele võtmist on kasutusaeg piiramatult.


## JUHTPANEEL



### Juhtpaneeli kirjeldus



### LCD-ekraan

LCD-ekraanil on järgnevad nupud:

"MENU"  („menüü“) "TIMER"






(„taimer“) „LOAF“  („pätsi suurus“) „COLOR“  („koore värv“) ja

nupp Start/Stop  .




Menüü hõlmab järgnevaid kúpsetusrežiime :

- 37. Peamine leib
- 38. Prantsuse leib
- 39. Täisteraleib
- 40. Magus leib
- 41. Ekspresskúpsetus 750g
- 42. Ekspresskúpsetus 1000g
- 43. Kiirkúpsetus
- 44. Rukkileib
- 45. Taigen
- 46. Sarvesaiade taigen
- 47. Moos
- 48. Kúpsetamine

Töörežiim lülitavad sisse:

„TIMER“ („taimer“) „PREHEAT“   
(„eelkuumutus“), „KNEAD“   
(„sõtkumine“) „REST“  („puhkus“),  
„Ferment“   
„MAHT“ („maht“), „BAKE“ („kúpsetamine“)  
„WARM“ („sooja hoidmine“)  
„FINISH“  („lõpp“).

Koorevärvi valiku lülitab sisse:


„LIGHT“  („hele“) „MEDIUM“   
(„keskmise“) „DARK“ („tume“)  ;  
„RAPID“ („ekspress)


Valgusdiodiline indikaator süttib tööprotsessis.


### Nupud


Leivaahjul on kolm erinevat režiimi: katserežiim, paigaldusrežiim ja töörežiim.

• Katserežiim ei ole mõeldud kasutajatele, seda kasutatakse ainult tehases katsetamiseks.


Vajutage nuppu „Start /Stopp“ , et siseneda katserežiimi, pärast seda va-


jutage uuesti nuppu «Start/Stop» , et väljuda sellest ja siseneda paigaldusrežiim. Kui leivaahi on ühendatud elektrivõrku, asub see vaikimisi paigaldusrežiimis.


• Vajutage nupule „Start/Stop“ , programmi paigaldusrežiimis, et valida leivaahju tööprogramm. Selleks, et minna tagasi paigaldusprogrammi ja praegusesse menüüsse, vajutage ja


hoidke all nuppu „Start /Stopp“  2 sekundi jooksul.


• Nupp „Menüü“  – menüüvalik.

Jaotus „Menüü“  programmi paigaldusrežiimis on mõeldud erinevate menüüde valikuks. Vajutage nuppu

„Menüü“ , kõlab helisignaali. Kui


vajutada nupule „Menüü“  ja seda all hoida, kõlab hoiatav helisignaali, pärast 0.5 sekundit valitakse pideva rõhu režiim. Menüü ümberlülitamiseks vajutage nuppu viis korda.


• Nupp „Koore värv“  – Koorevärvi valik.


Nupp „Koorevärv“  kasutatakse paigaldamisel koorevärvi valimiseks. Nupul puudub pideva rõhu režiim, üleminek toimub tsüklilises järjekorras.



• Nupp „Kaal“  – kaalu valik.

Nupp „Kaal“  on ettenähtud kaalu valikuks paigaldusprogrammi ajal.

Vajutage nupule „Kaal“  ja kõlab helisignaali. Nupul puudub pideva rõhu režiim, üleminek toimub tsüklilises järjekorras.

• Nupp „Start /Stopp“  – programmeerimise algus / lõpp.

Vajutage nupule „Start /Stopp“ , et käivitada programm. Enne kui sisse lülitub soojahoiurežiim, vajutae ja

hoidke all nuppu „Start/ Stopp“  2 sekundi jooksul, et üle minna paigaldusrežiimi. Pärast soojahoiurežiimi välja lülitamist vajutage nupule „Start /Stopp“ , et kohe üle minna paigaldusrežiimile.

• Nupp „Aeg + “  – viivitusaja suurendamine.

Ühekordne vajutus nupule pikendab viivitusajaga 10 minutit, samuti on nupule vajutamisel kuulda helisignaali. See on mõeldud viivitusaja pikendamiseks.

• Nupp „Aeg - “  – viivitusaja vähendamine.

Ühekordne vajutus nupule vähendab viivitusajaga 10 minutit, samuti on nupule vajutamisel kuulda helisignaali. See on mõeldud viivitusaja vähendamiseks.

**Programmide iseloomustuse tabel.**

Punkt	1											
	Põhi											
Koorevärv	Hele			Keskmine			Tume			Ekspress		
Kaal, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Viivitus	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
Segamine. 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Puhkus, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Segamine. 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ferm. 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oksüd., sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek	8 min 50 sek
Vormi andmine. sek	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Ferm. 3	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	49 min 45 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek	29 min 50 sek
Küpsetus, min	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Soojahoid, t	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Koguaeg	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Puuviljad	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Punkt	2											
	Prantsuse leib											
Koorevärv	Hele			Keskmine			Tume			Ekspress		
Kaal, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Viivitus	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
Segamine. 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Puhkus, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Segamine. 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Ferm. 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oksüd., sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 2	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	30 min 50 sek	15 min 50 sek	15 min 50 sek	15 min 50 sek
Vormi andmine, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 3	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	59 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek	38 min 50 sek
Küpsetus, min	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Soojahoid, t	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Üldeaeg	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Puuviljad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Punkt	3											
	Nisujahust leib											
Koorevärv	Hele			Keskmine			Tume			Ekspress		
Kaal, g	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Viivitus	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
Eelsoojendus, min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Segamine.1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Puhkus, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Segamine. 2, min	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Ferm. 1, min	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Oksüd., sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek	10 min 50 sek
Vormi andmine, sek	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Ferm. 3	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	44 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek	34 min 50 sek
Выпечка, min	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Soojahoidmine, t	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Üldaeg	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Puuviljad	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Punkt	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Võitainaleib			Ekspress (750 g)	Ekspress (1000 g)	Kiire	Rukki	Taigen	Sarvesaiade taigen	Moos	Küpsetus
Kaal, g	500	750	1000	750	1000	1000	750	N/A	N/A	N/A	N/A
Viivitus	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
Eelsoojendus, min							30				
Segamine. 1, min	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Puhkus, min	5	5	5			5	10	5			
Segamine. 2, min	20	20	20			5	20	20	10		
Ferm. 1, min	39	39	39				39	60			
Oksüd., sek	10	10	10				10				
Ferm. 2	25 min 50 sek	25 min 50 sek	25 min 50 sek				25 min 50 sek				
Vormi andmine, sek	5	5	5				10				
Ferm. 3	51 min 55 sek	51 min 55 sek	51 min 55 sek	8 min	8 min		44 min 50 sek		90 min		
Küpsetus, min	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Sooja hoidmine, t	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Üлдаeg	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Puuviljad	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A



## KASUTUSJUHE

### • Leivaahju kasutusjuhend


Vaadake vastavat retsepti ja kasutage seadet järgmisel viisil:



34. Seadke segisti pöördteljele ja paigaldage leivaalusele.



35. Vastavalt retseptile, mis teile vajalik on, lisage koostisosad, nagu vesi, jahu, munad leivaalusele viidatud järjekorras; pärm on vaja panna aluse keskele pärast muid tooteid; taimerit kasutamisel veenduge, et pärm asub jahu peal, et vältida segunemist vee, soola, suhkruga, muidu mõjub see käirimisprotsessile.

36. Asetage leivaalus ja sulgege kaas.


37. Lülitage leivaahi sisse, LCD-ekraanil kuvatakse kiri „MENU 1 TIMER 3:25”,

vajutage menüünupule  ja vaadake LCD-ekraanile, valige menüü 1-12 (Põhileib, prantsuse leib, nisujahust leib, magus, ekspressküpsetus (750 g), taigen, rukkileib, kiirküpsetus, ekspressküpsetus (1000 g), sarvesaiade taigen), mis teile vajalik on. 38. Pärast menüü valikut, vajutage


nupule COLOR  („Koores värv”), et saada hele, keskmine, krõmpsuv või kiire koor. Vaikeseade – Medium  („Keskmine röst”).

39. Vajutage LOAF  („Kaal” ) , et valida pätsikaal 500 g, 750 g, 1000 g, vaikeseade on 750 g.

40. Te saate valida küpsetuse viivitusaja, et saada valmis leib Teie valitud ajal. Arvestage ajavahet alates momendist, kui käivitatakse programmi, aja vahel, millal tahate, et küpsetus lõpeks.


41. Vajutage nupule START/STOP  („Start/Stop”) 0,5 sek jooksul, algab programmi täitmine ja vilgub „:”.

42. Kui te tahate muuta olemasolevat sätet, vajutage veelkord nupule START

 („Start /Stopp”) rohkem kui 1 sekundi jooksul, programm peatub ja te saate paigaldada selle programmi, mida tahate. Arge puudutage programmi paigalduse ajal juhtpaneeli.

43. Pärast programmi täitmist annab seade välja 15 korda helisignaali ja läheb üle soojahoidmisrežiimile. Soojahoidmisrežiimi ajal kuvatakse koval 0:00. Märk „:” jätkab vilkumist (erandiga menüü Dough „Taigen”). 1 tunni jooksul annab leivaahi välja 1 signaali ja märk „:” lõpetab vilkumise, seade naaseb algsele olekusse. Vajutage ja hoidke all nuppu „Stopp” 1 sekund, et soojahoidmisrežiimi välja lülitada, kui te tahate peatada soojahoidu, naaske algolekusse.

44. Kui leib on valmis, kuulete te signaali. Võtke pajakindad, keerake leivaalus ümber ja loksutage kergelt, et leiba välja saada. Arge unustage segistit leivalt eemaldada. Kui te tahate leiba küpsetusprotsessis välja võtta, vajutage ja hoidke all nuppu „Start / Stopp”

 1 sekundi jooksul, et taastada seadme töö.



### Taigna valmistamise juhised.


Küpsetusprogramm „Taigen” sobib leivaküpsetusprogrammiga. Taigena küpsetusajal ei pea te lisama soola, suhkrut, piimapulbrit ne. Kui taigen on valmis, annab leivaahi helisignaali 5 korda.

### Küpsetiste valmistamise juhend.


Seda programmi kasutatakse leiva küpsetamiseks, valmimisaeg on 1 tund, kasutage seadet järgmisel viisil:

1. Asetage leivaalus leivaahju.  
2. Mõõtkte kõik vajalikud koostisosad ja pange need leivaalusele. Sulgege kaas.

3. Vajutage nupule MENÜÜ  vaadake LCD-displeid ja valige menüü BAKE  („Küpsetus”)

4. Vajutage nupule „Start /Stopp”  , et küpsetust alustada.

5. Kui displeile ilmub 0:00, on küpsetus lõppenud. Seade annab välja helisignaali 15 korda ja läheb üle soojahoidmisrežiimile. Vajutage ja


hoidke all nuppu „Start / Stopp”  1 sekundi jooksul, et seade peatada, muidu läheb see automaatselt üle soojahoidmisrežiimile.

6. Kui te märkate küpsetamise ajal, et leib on juba valmis, võite te vajutada nupule „Stopp”, et seadet peatada ja üle minna menüüvalikule.

**TÄHELEPANU:** parem on toiduained varem tükkidest lõigata ja ette valmistada ja panna need mõningale kaugusele üksteisest, et saada hea küpsetus. Esimesel kasutamisel on keeruline kontrollida küpsetusaega. Arge muretsege, järgmisel korral läheb paremini.

### Moosi valmistamise juhendid.

Juhinduge moosi valmistamise retseptist, lisage see leivaalusele, paigaldage leivaalus leivaahju. Valige moosivalmistusprogramm ja vajutage

nupule „Start / Stopp”  , et alustada programmi täitmist.


## Spetsiaalsete funktsioonide juhid

### • Mälusse säilitamise funktsioon toite seiskumisel.

Sellel leivaahjul on mälusse säilitamise funktsioon toite seiskumisel. Kui programmi paigaldamise ajal seiskub toide ootamatult mitte rohkem kui 10 minutiks ja läheb uuesti tööle, taastatakse praegune programm; kuid töö üldaeg võib muutuda ega vasta algsele määratud ajale. Kui toide seiskub rohkem kui 15 minutiks, võib leivaahi praegust programmi mitte taastada. Kui programmi ei paigaldata, aga toide seiskus, läheb leivaahi üle valmisrežiimile.

### • Hoiatus ja enesekaitse funktsiooni juhid ülekuumenemisel või avariisituatsioonis

Leivaahjul on algseisundi hindamise

funktsioon menüüs  ja enesekaitse ülekuumenemise korral või avariisituatsioonis. Kui te märkasite, et seade on rikkis, pöörake palun tähelepanu järgnevale seletusele, et võtta vastu otsus ja hinnata aja järgi.

#### 1. Tööseisundi hindamise funktsioon

Kui praegune tööseisund ei vasta algseisundi nõuetele praeguses menüüs. Näiteks programmi DOUGH („Taigen“) valimisel on leivaahju sisemine temperatuur liiga kõrge või liiga madal, seetõttu ei saa see vastata algseisundi nõuetele, st sisemine temperatuur on madalam - 10°C või kõrgem 50°C; sel ajal, kui te alustate programmi paigaldamist, lõpetab leivaahi automaatselt töötamise, displeile ilmub kiri „E00“ või „E01“ ja samal ajal on kuulda pidevat lühikest signaali. Sel juhul eemaldage leivaalus ja oodake, kuni seade kuumeneb tööks vajaliku temperatuurini. Kui te leivaahju ikka kasutada ei saa, on võimalik, et see on rikkis, pöörduge palun autoriseeritud teeninduskeskuse klienditeenindusse remonti või seadet vahetama.

2. Automaatse hindamise funktsioon  
Leivaahjul on rikete automaatse hindamise funktsioon, selliste nagu välja

lülitumine või temperatuuranduri sulgumine jne.

Temperatuuranduri sulgumisel ilmub kuvale kiri „EEE“ sel ajal on kuulda pidevat lühisignaali.

Temperatuuranduri sulgumisel ilmub displeile kiri „HHH“, samal ajal on kuulda pidevat lühisignaali. Kui selline asi toimub, pöörduge palun autoriseeritud teeninduskeskuse klienditeenindusse remonti või seadet vahetama.


### • Signaalide ja valgusdioodide funktsiooni juhid

1. Nupu RESET vajutamisel on kuulda üks pikk helisignaali.

2. Tavalisel vajutusel nupule (Vajutage

MENU  või COLOR, või «▲», «▼» jne. on kuulda ühekordset helisignaali.

3. Iga vaiutuse tulemusena nupule

Start/Stop , on kuulda helisignaali (üks kord).

4. Helisignaali kuuleb 12 korda segamisprotsessi ajal funktsioonivalikul Dispense („jaotur“) ja see tuletab meelde seda, et on vaja lisada puuviljad ja pähkliid.

5. Pärast küpsetuse lõppemist kõlab helisignaali 15 korda.

### • Soojahoidmisfunktsiooni juhid

Mugavuseks on leivaahjul soojahoidmisrežiim. Kui leivaküpsetus või muu roa valmistamine on lõpetatud ja valmis küpsetist õigel ajal välja ei võeta, läheb leivaahi automaatselt üle soojahoidmisrežiimile. Te võite vaadata programmide iseloomustuse tabelit ja kontrollida, millisel programmil on soojahoidmisfunktsioon.

## Juhised retseptimuudatuste kohta

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus vt. allpool
Leib ei kerkinud piisavalt või üldse	Liiga palju pärimi, liiga vähe jahu, ebapiisavalt soola	a/b
	Pärm puudub või on seda liiga vähe	a/b
	Vana või riknenud pärm	e

	Liiga kuum vedelik	c
	Pärm sattus kontakti vedelikuga	d
	Vale jahutüüp või riknenud jahu	e
	Liiga palju või vähe vedelikku	a/b/g
	Vähe suhkrut	a/b
Taigen kerkib liiga kõrgele ja voolab üle aluse äärte	Vesi on liiga pehme ja pärm käärib liiga tugevalt	f
	Liiga palju piima, mis mõjub pärmi käärimisele	c
Leib vajub käärimisprotsessis	Taigna tase on aluse omast kõrgem ja leib vajub	a/f
	Käärimine on liiga lühiajaline või liiga kiire vee kõrge temperatuuri tõttu või liigse niiskuse tõttu.	c/h/i
	Puudub sool või on liiga vähe suhkrut	a/b
	Liiga palju vedelikku	h
Raske, tükkiline leiva struktuur	Liiga palju haju, ebapiisavalt vett	a/b/g
	Ebapiisavalt pärmi või suhkrut	a/b
	Liiga vähe puuvilju, täisterajahu või muud koostisosa	b
	Vana või riknenud jahu	e
Leib pole keskelt küpsenud	Liiga palju või ebapiisavalt vedelikku	a/b/g
	Liiga kõrge niiskus	h
	Niiskete koostisosadega retseptid, näiteks jogurt	g
Leiva töötlemata struktuur või liiga palju õõnsusi	Liiga palju vett	g
	Sool puudub	b
	Kõrge niiskus, kuum vesi	h/i
	Liiga palju vedelikku	c
Küpsemata pealispind	Leiva tase on aluse jaoks liiga kõrge	a/f
	Liiga palju jahu, eriti valge leiva jaoks	f
	Liiga palju pärmi või ebapiisavalt soola	a/b
	Liiga palju suhkrut	a/b
	Muud magusa koostisosa lisaks suhkrule	b
Leivatükid on ebatasased või seest tükkis	Leib pole piisavalt jahtunud (aur pole väljunud)	j
Jahujäägid leivakoorel	Taigent ei segatud külgedelt piisavalt hästi	g/i

## Ülaltoodud probleemide lahendus:

- ee. Mõõtkte õigesti koostisosade hulka.  
ff. Arvestage hulka ja kontrollige, et lisatud oleks kõik koostisosad.  
gg. Kasutage muud vedelikku või laske sel jahtuda kuni toatemperatuurini. Koostisosi tasub lisada retseptis toodud järjekorras. Tehke pärmis sisse väike auk ja lisage sellesse purustatud või kuiv pärm. Jälgige, et pärm ei satuks otsesesse kontakti vedelikuga.  
hh. Kasutage ainult värskeid ja õigesti säilitatud koostisosi.  
ii. Vähendage koostisosade üldist hulka, ärge kasutage rohkem jahu kui retseptis näidatud. Vähendage koostisosade hulka 1%-le.  
jj. Vähendage vedeliku hulka. Juhul kui koostisosad imavad vedelikku, vähendage kindlasti vedeliku hulka.  
kk. Juhul kui on niiske ilm, soovitatakse lisada 1-2 spl vett vähem.  
ll. Juhul kui on soe ilm, soovitatakse mitte kasutada viivitusrežiimi. Kasutage külma vedelikku.  
mm. Soovitatav on leib aluselt välja võtta kohe pärast küpsemist ja jätta see kerkima vähemalt 15 minutiks.  
nn. Vähendage pärmis või muude koostisosade hulka ¼ võrra.

## Tehniline iseloomustus

Võimsus:	650 W
Nominaalpinge:	220-240 V
Nominaalsagedus:	50 Hz
Nominaalvoolutugevus:	2,9 A
Netokaal:	4,51 kg
Brutokaal:	5,36 kg

## Komplektis

LEVIAAHI	1 tk.
MÕÖDULUSIKAS	1 tk.
MÕÖDUKLAAH	1 tk.
KASUTUSJUHEND	
GÄRANTIIKAARDIGA	1 tk.
PAKEN	1 tk.

## Keskkonnaohutus. Utiliseerimine.

### Te võite aidata kaitsta Teid ümbritsevat keskkonda!

Palun järgige kohalikke eeskirju: andke mittetöötav elektriline seade vastavasse jäätmekäitluskeskusesse.



**Tootja jätab endale õiguse viia sisse muutuseid tehnilistes joontes ja toote disainis.**



## PEKÄRNA

### Vážený zákazníkú!

**Gratulujeme Vám ke koupi výrobku od značky Saturn. Jsme si jisti, že náš výrobek se stane věrným a spolehlivým pomocníkem ve vaší domácnosti.**

***Nevystavujte zařízení náhlým změnám teplot. Náhlá změna teploty (například donesení přístroje z chladného prostředí do teplé místnosti) může způsobit kondenzaci vlhkosti uvnitř přístroje a narušit jeho účinnost při zapnutí. Přístroj musí stát v teplé místnosti nejméně po dobu 1,5 hodiny. Po přepravě, uvést přístroj do provozu ne dříve než 1,5 hodiny po donesení do místnosti.***

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, jako jsou:

1. Před použitím si přečtete všechny pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda specifikace vaší sítě se shodují s charakteristikami specifikovanými výrobcem. Zapínejte přístroj pouze do uzemněné zásuvky.
3. Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Při provozu zařízení používejte chňapky. Před čištěním zařízení, vyčkejte, dokud se neochladí.
4. Odpojte pekárnu ze sítě, když přístroj nepoužíváte nebo čistíte jej. Před instalací nebo odstraňením dílů, vyčkejte, dokud se zařízení neochladí.
5. Neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
6. Přísný dohled je vyžadován, když jsou děti v okolí během provozu.
7. Tento přístroj není určen pro osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osobami, které nemají zkušenosti a znalosti, pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrželi návod k použití přístroje od osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Nedoporučuje se používat přístroj dětem do 14 let.
8. Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo aby se nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů. Nepokládejte žádné předměty na napájecí kabel.
9. Nepoužívejte přístroj, pokud jeho příslušenství (napájecí kabel, zástrčka, atd.) jsou poškozeny. Nepokoušejte se

opravovat přístroj sami. Obráťte se na nejbližší autorizované servisní středisko pro kvalifikovanou kontrolu a opravu.

10. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi zařízení.

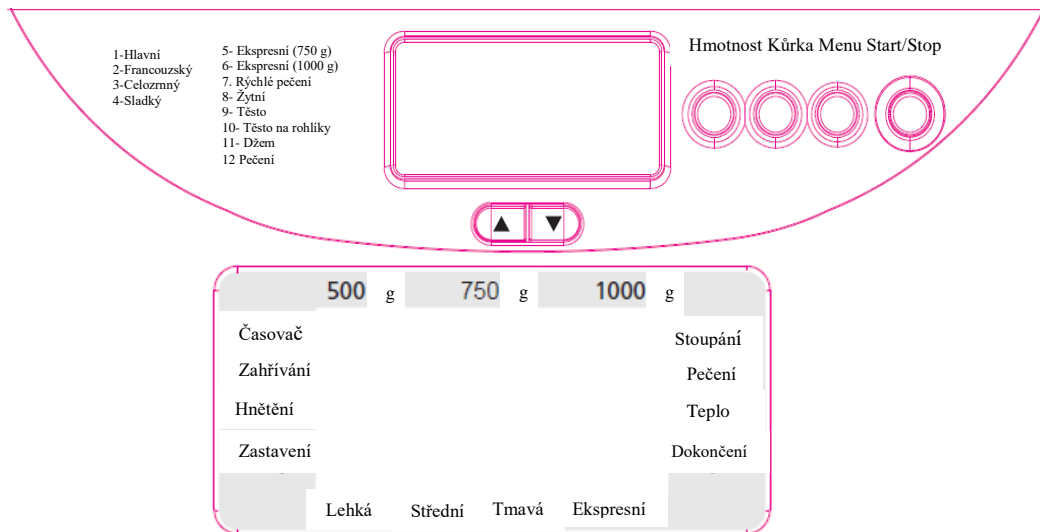
11. Použití příslušenství, které není doporučené výrobcem spotřebiče může způsobit zranění.

12. Nepoužívejte pekárnou venku. Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití.

13. Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká horkých povrchů.

## OVLÁDACÍ PANEL

### Popis ovládacího panelu



### LCD displej

LCD displej má tlačítka: "MENU" (≡), "TIMER" (⌚) («časovač»),

"LOAF" (🍞) («velikost bochníku»),

"COLOR" (🍞) («barva kůrky») a tlačítko

Start/Stop (⏻).

Menu obsahuje následující režimy vaření:

1. Hlavní chléb
2. Francouzský chléb
3. Celozrný chléb
4. Sladké pečivo
5. Expressní vaření 750g
6. Expressní vaření 1000g
7. Rychlé vaření
8. Žitný chléb
9. Těsto

Nepřikrývejte pekárnou a neumísťujte hořlavé materiály na její povrchu.

14. Nepokládejte přístroj na horký plynový sporák, elektrický sporák, do rozehřáté trouby nebo v jejich blízkosti.

15. Umístěte pekárnou ve vzdálenosti 5 cm od zdi nebo jiných předmětů.

16. Při zapnutí nebo vypnutí, dávejte pozor, abyste se nedotkli svorek zástrčky.

- Životnost - 5 let.

- Před uvedením do provozu doba použitelnosti je neomezená.

10. Těsto pro rohlíky

11. Džem

12. Pečení

Provozní režimy obsahují:

"TIMER" («časovač»), "PREHEAT" (🔥) («předehřívání»), "KNEAD" (🌀) («míchání»),

"REST" (🛑) («volno»),

"Ferment" (🕒) («fermentace»), "BAKE" («pečení»), "WARM" («udržování tepla»), "FINISH" (🏁) («dokončení»).

Výběr barvy kůrky obsahuje:

"LIGHT" (🍞) («lehká»); "MEDIUM" (🍞) («střední»); "DARK" («tmavá») (🍞); "RAPID" («expressní»).


LED indikátor se rozsvítí během provozu.


## Tlačítka

Pekárna má tři různé režimy: testovací režim, režim nastavení a provozní režim.

- Testovací režim není určen pro uživatele, se používá pouze k testování na pracovišti. Stiskněte tlačítko "Start /

Stop"  pro vstup do testovacího režimu. Pak stiskněte tlačítko "Start /

Stop"  aby se z ní dostat, a vstoupit do režimu nastavení. Pokud je pekárna připojena k elektrické síti, ona je ve výchozím nastavení režimu instalace softwaru.


- Stiskněte tlačítko "Start / Stop"  v režimu instalace softwaru pro výběr operačního programu pekárny. Aby bylo možné vrátit se do instalace softwaru a aktuálnímu menu, stiskněte a podržte

tlačítko "Start / Stop"  po dobu 2 sekund.


- Tlačítko "Menu"  - výběr menu.


Sekce "Menu"  v režimu nastavení program se používá k výběru různých


menu. Stiskněte tlačítko "Menu" , ozve se zvukový signál. Pokud stisknete


tlačítko "Menu"  a udržíte jej, uslyšíte varovný zvukový signál, přes 0,5 sekundy bude vybrán režim konstantního tlaku. Chcete-li změnit menu, stiskněte tlačítko 5 krát.


- Tlačítko "Barva kůrky"  - Výběr barvy kůrky.


Tlačítko "Barva kůrky"  při instalaci programu se používá pro výběr barvy kůrky. Tlačítko nemá režimu konstantního tlaku, přepínání probíhá v cyklickém pořadí.


- Tlačítko "Hmotnost"  - výběr hmotnosti.


Tlačítko "Hmotnost"  se používá pro výběr hmotnosti během instalace programu. Stiskněte tlačítko "Hmotnost"


 a ozve se zvukový signál. Tlačítko nemá režimu konstantního tlaku, přepínání probíhá v cyklickém pořadí.

- Tlačítko "Start / Stop"  - začátek / konec programování.


Stiskněte tlačítko "Start / Stop"  pro spuštění programu. Předtím, než bude zapnutý režim udržování tepla, stiskněte

a podržte tlačítko "Start / Stop"  po dobu 2 sekund, aby přejít do režimu nastavení. Po vypnutí režimu udržování tepla, stiskněte tlačítko "Start / Stop"

 aby přejít přímo do režimu nastavení.

- Tlačítko "Čas +"  - zvýšení doby zpoždění.

Stisknutí tlačítka zvyšuje časové zpoždění na 10 min., také při stisknutí tlačítka je slyšet zvukový signál. Je určeno ke zvýšení časového zpoždění.

- Tlačítko "Čas -"  - snížení doby zpoždění.

Stisknutí tlačítka snižuje časové zpoždění na 10 min., také při stisknutí tlačítka je slyšet zvukový signál. Je určeno ke snížení časového zpoždění.

**Tabulka charakteristik program.**

Bod	1											
	Hlavní											
Barva kůrky	Lehká			Střední			Tmavá			Expresní		
Hmotnost, g	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
Zpoždění	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
Míchání 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Volno, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Míchání 2, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Fermentace 1, min	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Oxidace, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentace 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Tvarování, s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Fermentace 3	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Pečení, min	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Udržování tepla, h	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Celková doba	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Ovoce	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Bod	2												
	Francouzský chléb												
Barva kůrky	Lehká			Střední			Tmavá			Expresní			
Hmotnost, g	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	
Zpoždění	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	
Míchání 1, min													
Volno, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Míchání 2, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Fermentace 1, min	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
Oxidace, s	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15	
Fermentace 2	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Tvarování, s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Fermentace 3	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Pečení, min	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Udržování tepla, h	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55	
Celková doba	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ovoce	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35	



Bod	3											
	Celozrný chléb											
Barva kůrky	Lehká			Střední			Tmavá			Expresní		
Hmotnost, g	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0
Zpoždění	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
Předehřívání, min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Míchání 1, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Volno, min	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Míchání 2, min	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Fermentace 1, min	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Oxidace, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentace 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Tvarování, s	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Fermentace 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Pečení, min	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Udržování tepla, h	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Celková doba	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Ovoce	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

Bod	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	Sladké pečivo			Expresní (750 g)	Expresní (1000 g)	Rychlý	Žitný	Těsto	Těsto pro rohlíky	Džem	Pečení
Hmotnost, g	1.0	1.5	2.0	1.5	2.0	2.0	1.5	N/A	N/A	N/A	N/A
Zpoždění	3:17- 13:00	3:22- 13:00	3:27- 13:00	N/A	N/A	N/A	1:30- 13:00	1:30- 13:00	2:00- 13:00	N/A	N/A
Předeheřívání, min							30				
Míchání 1, min	5	5	5	15	15	3	5	5	20	15	
Volno, min	5	5	5			5	10	5			
Míchání 2, min	20	20	20			5	20	20	10		
Fermentace 1, min	39	39	39				39	60			
Oxidace, s	10	10	10				10				
Fermentace 2	25m50s	25m50s	25m50s				25min50s				
Tvarování, s	5s	5s	5s				10				
Fermentace 3	51m55s	51m55s	51m55s	8min	8min		44min50s		90min		
Pečení, min	50	55	60	35	35	90	60			50	60
Udržování tepla, h	1	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A		
Celková doba	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00
Ovoce	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A

## NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

### • Návod k použití pekárny


Podívejte se na příslušný recept a použijte přístroj následujícím způsobem:

1. Vyrovnajte hnětač těsta s osou otáčení a vložte jej do pečicí nádoby.



2. Podle receptu, který potřebujete, přidejte ingredience, jako je například voda, mouka, vejce do pečicí nádoby v uvedeném pořadí; droždí by měly být ve středu pánve po všech ostatních produktech; při použití časovače, ujistěte se, že droždí se nachází na horní části mouky, aby se zabránilo smíchání s vodou, solí, cukrem, jinak to bude mít vliv na proces fermentace.



3. Vložte chlebovou pánev a zavřete víko.

4. Zapněte pekárnu, na LCD displeji se zobrazí nápis "MENU 1 TIMER 3:25",


stiskněte tlačítko Menu  a podívejte se na LCD displej, vyberte menu 1-12 (Hlavní chléb, francouzský chléb, celozrnný chléb, sladké pečivo, expresní vaření (750 g), těsto, žitný chléb, rychlé vaření, expresní vaření (1000 g), těsto na rohlíky) které budete potřebovat.

5. Po vzhěru menu, stiskněte tlačítko


 («Barva kůrky»), aby dostal lehkou, střední, vypečenou dozlátova nebo rychlou kůrku. Výchozí nastavení - Medium  («Střední kůrka»).

6. Stiskněte tlačítko LOAF  («Hmotnost» ) , aby vybrat hmotnost bochníku 500 g, 750 g, 1000 g, výchozí nastavení 750 g.

7. Můžete nastavit dobu zpoždění vaření s cílem získat hotový chléb na požadovanou dobu. Vypočítejte časový rozdíl od okamžiku, kdy spustíte program, do času, kdy chcete, aby vaření bylo dokončeno.

8. Stiskněte tlačítko START/STOP  po dobu 0.5 sekundy, program se spustí a bude blikat «:».

9. Pokud chcete změnit aktuální nastavení, opětovně stiskněte tlačítko

START /STOP  po dobu delší než 1 sekunda, program se zastaví a můžete nastavit program, který chcete. Během instalace programu nedotýkejte se ovládacího panelu.

10. Po ukončení programu přístroj se ozve zvukovým signálem 15 krát, a přejde do režimu udržování tepla. Během provozu v režimu udržování tepla na displeji se zobrazí 0:00.

Znaménko «:» stále bliká (kromě menu Dough «Těsto»). Po uplynutí 1 hodiny, pekárna vydá zvukový signál 1 krát a znaménko «:» přestane blikat, přístroj se vrátí zpět do původního stavu. Stiskněte a podržte tlačítko "Stop" po dobu 1 sekundy, aby vypnout udržování tepla, pokud chcete pozastavit udržování tepla, vraťte se do původního stavu.

11. Když je chléb připraven, ozve se zvukový signál. Vezměte chňapky, otočte pánev vzhůru nohama a lehce zatřeste aby vyjmout chleba. Nezapomeňte odstranit hnětač těsta z chleba Pokud chcete vyjmout chléb v procesu vaření, stiskněte a podržte

tlačítko "Start / Stop"  po dobu 1 sekundy, aby pozastavit fungování přístroje.



### Pokyny pro přípravu těsta.


Program vaření «Těsto» je podobná programu pečení chleba. Během přípravy těsta, nemusíte přidávat sůl, cukr, sušené mléko, atd. Když je těsto hotové, pekárna vydá zvukový signál 5 krát.

### Pokyny pro přípravu pečiva.


Tento program slouží pro pečení chleba, čas vaření - 1 hodina, použijte přístroj následujícím způsobem:

1. Umístěte pánev do pekárny.  
2. Odměřte všechny potřebné produkty a dejte je do pečicí pánve. Zavřete víko.

3. Stiskněte tlačítko MENU , podívejte se na LCD displeji a vyberte menu BAKE  («Pečení»).

4. Stiskněte tlačítko "Start / Stop"  pro spuštění pečení.

5. Když se na displeji zobrazí 0:00, pečení je ukončeno. Přístroj vydá zvukový signál 15 krát a se přepíná do režimu udržování tepla. Stiskněte a


podržte tlačítko "Start / Stop"  po dobu 1 sekundy pro zastavení přístroje, jinak se automaticky přepne do režimu udržování tepla.

6. Během pečení, pokud zjistíte, že chléb už je hotový, můžete klepnout na tlačítko "Stop" pro zastavení přístroje a přejít do výběru menu.

**UPOZORNĚNÍ:** je lepší předběžně nakrájet a připravit produkty, a uspořádat je rovnoměrně v určité vzdálenosti od sebe, aby získat dobré pečivo. Při prvním použití je obtížné kontrolovat dobu pečení. Nebojte se, příště to dopadne lépe.

### **Pokyny pro vaření džemů.**

Zkontrolujte recept na vaření džemu, přidejte ingredience do zásobníku, nastavte zásobník v pekárně. Vyberte si program vaření džemu a stiskněte

tlačítko "Start / Stop"  pro spuštění programu.


### **Pokyny k speciální funkci**

#### **• Funkce uložení do paměti, když je vypnuto napájení**

Tato pekárna má funkci ukládání do paměti při vypnutí napájení. Během instalace programu, pokud se napájení náhle vypne na dobu ne více než 10 minut a znovu se zapne, aktuální program bude obnoven; ale celková doba fungování se může změnit a neodpovídat předem nastavenému času: Skutečná doba provozu = doba vypnutí přístroje + původně nastavený čas.

Pokud se vypne napájení po dobu delší než 15 minut, pekárna nemůže obnovit aktuální program. Pokud se program nebyl stanoven, a napájení je vypnuto, přístroj se přepne do původního pohotovostního režimu.

#### **• Pokyny pro funkci oznamování a vlastní ochrany v případě přehřátí nebo nouzové situace**

Pekárna má funkci vyhodnocení původního stavu v MENU  a vlastní ochrany v případě přehřátí nebo nouzové situace. Pokud si všimnete, že zařízení je vadné, prosím, dejte pozor na následující vysvětlení, aby učinit rozhodnutí a zjistit čas.

1. Funkce stanovení provozního stavu  
Pokud aktuální provozní stav neodpovídá požadavku do původního stavu v aktuálním menu. Například při výběru programu DOUGH («Těsto»), vnitřní teplota pekárně je příliš vysoká nebo příliš nízká, proto nemůže splnit požadavky do původního stavu, tzn. vnitřní teplota je nižší než -10°C nebo vyšší než 50°C; v této době, když začnete instalovat program, pekárna automaticky přestane fungovat, na displeji se zobrazí nápis "E00" či "E01" a zároveň uslyšíte krátké konstantní signály.

V tomto případě vyjměte pánev pro chléb a počkejte, až se zařízení zahřeje na správnou teplotu. Pokud stále nemůžete používat pekárně, pravděpodobně je vadná, prosím, obraťte se na autorizované servisní středisko pro spotřebitele pro opravu nebo výměnu zařízení.

2. Funkce automatické detekci

Pekárna má funkci automatické detekci poruch, jako je například odpojení nebo zkrat teplotního snímače, atd.


Při odpojování teplotního snímače, na displeji se zobrazí nápis «EEE», v této chvíli uslyšíte krátké konstantní signály. Při zkratu teplotního snímače, na displeji se zobrazí nápis «HHH», v této chvíli uslyšíte krátké konstantní signály.

Pokud se tak stane, prosím, obraťte se na autorizované servisní středisko pro spotřebitele pro opravu nebo výměnu zařízení.

#### **• Pokyny k funkcím zvukových signálů a LED**

1. Po stisknutí tlačítka RESET uslyšíte jeden dlouhý zvukový signál.

2. Při běžném kliknutí na tlačítka

(Stiskněte tlačítko MENU  nebo COLOR, nebo «▲», «▼» atd.), uslyšíte jeden zvukový signál.

3. V důsledku každého stisknutí tlačítka

Start/Stop , uslyšíte zvukový signál (jeden krát).

4. Zvukový signál se ozve 12 krát během procesu míchání při výběru funkce Dispense («dávkaovač») a on nám připomíná, že musíme přidat ovoce a ořechy.

5. Po dokončení vaření zvukový signál se ozve 15 krát.

#### **• Pokyny k funkci udržování tepla**

Pro pohodlí uživatele pekárna má funkci udržování tepla. Po dokončení pečení chleba nebo vaření dalšího pokrmu, pokud nevyjměte vařený produkt včas, pekárna se automaticky přepne do režimu udržování tepla. Můžete si prohlédnout tabulku s charakteristikami programů a zkontrolovat, který program má funkci udržování tepla.

## Poznámky o změnách receptů.

Problém	Možná příčina	Popis řešení, viz níže
Chléb se zvedl málo nebo vůbec se nezvedl	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli	a/b
	Žádné droždí nebo příliš málo	a/b
	Staré nebo vypršelé droždí	e
	Příliš horká tekutina	c
	Droždí přicházejí do styku s kapalinou	d
	Nesprávný typ mouky nebo vypršela mouka	e
	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny	a/b/g
	Nedostatek cukru	a/b
Těsto se zvedá příliš vysoko, a teče přes okraj palety	Voda je příliš měkká a droždí se kvasí příliš silně	f
	Příliš mnoho mléka, to ovlivní kvašení droždí	c
Chléb padá v procesu fermentace	Úroveň těsta je vyšší než paleta a chléb padá	a/f
	Kvašení je příliš krátké nebo příliš rychle, v důsledku vysoké teploty vody nebo palety nebo vzhledem k nadměrné vlhkosti	c/h/i
	Žádná sůl nebo nedostatek cukru	a/b
	Příliš mnoho tekutiny	h
Těžká, hrudkovitá struktura chleba	Příliš mnoho mouky, není dost vody	a/b/g
	Nedostatek droždí nebo cukru	a/b
	Příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo jiné složky	b
	Stará nebo vypršela mouka	e
Chléb není uprostřed propečen	Příliš mnoho nebo nedostatečná tekutina	a/b/g
	Příliš vysoká vlhkost vzduchu	h
	Recepty s vlhkými ingrediencí, například jogurt	g
Hrubá struktura nebo příliš mnoho dutiny v chlebu	Příliš mnoho vody	g
	Žádná sůl	b
	Vysoká vlhkost, horká voda	h/i
	Příliš mnoho tekutiny	c
Nepropečený povrch	Úroveň chleba je příliš vysoká pro pánev	a/f
	Příliš mnoho mouky, zejména pro bílý chléb	f

	Příliš mnoho droždí nebo nedostatek soli	a/b
	Příliš mnoho cukru	a/b
	Jiné sladké ingredience kromě cukru	b
Kousky chleba jsou nerovné nebo hrudkovité ve středu	Chléb se nedostatečně ochladil (pára se neuvolnila)	j
Pozůstatky mouky na chlebové kůrce	Těsto nebylo dost dobře uhněteno na bocích	g/i

### Řešení výše uvedených problémů:

a. Odměřte správné množství ingrediencí.

b. Zkontrolujte počet a aby byly přidány všechny ingredience.

c. Použijte jinou tekutinu nebo nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu. Ingredience by měly být přidány v pořadí uvedeném v receptu. Udělejte si malou prohlubeň v mouce a přidejte nasekané nebo sušené droždí. Ujistěte se, že droždí nepřichází do přímého kontaktu s tekutinou.

d. Používejte pouze čerstvé a řádně skladované ingredience.

e. Snižte celkové množství ingrediencí, nepoužívejte více mouky než kolik je uvedeno v receptu. Snižte množství ingrediencí na 1%.

f. Snižte množství tekutiny. Pokud ingredience obsahují tekutinu, snižte množství tekutiny.

g. Pokud je vlhké počasí, se doporučuje přidat na 1-2 polévkové lžíce vody méně.

h. Pokud je teplé počasí, se nedoporučuje používat funkci zpoždění. Použijte studenou tekutinu.

i. Doporučuje se vyjmout chleba z pánve ihned po upečení, a nechte ho po dobu alespoň 15 minut.

j. Snižte počet droždí nebo jiných ingrediencí na ¼.

### Specifikace

Výkon: 650 W  
 Jmenovité napětí: 220-240 V  
 Jmenovitá frekvence: 50 Hz  
 Jmenovitá intenzita proudu: 2,9 A  
 Čistá hmotnost: 4,51 kg  
 Hrubá hmotnost: 5,36 kg

### Sada

PEKÁRNA 1 ks.  
 ODMĚRNÁ LŽÍČKA 1 ks.  
 ODMĚRKA 1 ks.  
 NÁVOD K POUŽITÍ SE  
 ZÁRUČNÍM LÍSTEM 1  
 OBAL 1

### BEZPEČNÁ LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI.



**Můžete pomoci při ochraně životního prostředí!** Prosím nezapomenejte při likvidaci respektovat místní nařízení o třídění odpadu: Přístroj odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

**Výrobce je oprávněn měnit specifikace a design výrobků.**

# **Saturn®**

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ  
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL  
MANUFACTURER'S WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ  
ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

**MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA**

**TARPTAUTINAI GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI**

**STARPTAUTISKĀS GARANTIJAS SAISTĪBAS**

**RAHVUSVAHELISED GARANTIIOHUSTUSED**

## INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought.

The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

### **Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:**

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

*Note: the product should be clean before handing over to the service center.*

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



## MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

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

Všecké záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen. Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

### **Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují**

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

*Poznámka: výrobek se musí dávat na opravu pouze v čisté podobě.*

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

## МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

### **Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:**

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

*Примечание: изделие сдается в ремонт исключительно в чистом виде.*

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

**Перечень сервисных центров постоянно меняется. Посмотреть актуальный перечень специализированных сервисных центров можно на сайте: <http://saturn.ua/ru/servis>, или узнать по телефону горячей линии: 0-800 505-27-09**

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит- системы	LCD	СМА	Мороз, лари
г. Азов, ул. Привокзальная, 4	«МИР СЕРВИСА»	8(988) 993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, 18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8(960) 047-22-11	+	+	+	+	+
г. Апшеронск, Краснодар- ский край, ул. Ворошило- ва, 109	Абсолют-сервис	8(86152) 2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Кот- ласская, 1, кор. 1, офис 12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, 47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512) 25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Кирова, 54	«Радиомастерская»	8(8512)50-19-97	+		+		
г. Астрахань, ул. Максако- вой, 16, 2 этаж, комн.77	СЦ «Ремонтная Бри- гада»	8(8512)54-67-67 8(8512)54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, 15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Волгоградская, д.8	«СКВ Сервис»	8(927) 565-11-56	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, 32	Сервисный Центр ИП Комаров Нико- лай	8(927) 552-47-21 8(937) 122-13-99				+	+
г. Ачинск, ул. Кирова, 4 А	СЦ «ВИД-Сервис»	8(39151) 5-90-94 8(983) 158-21-94	+			+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.114	«Сибстайл»	8(3852) 20-25-52 8(3852) 69-60-09		+			+
г. Батайск, пер. Книжный, 9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8(905) 425-604-73	+	+	+		
г. Батайск, ул. Матросова, 37	Центральный Сер- висный Центр	8(8635) 47-47-72 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белгород, ул. Железно- дорожная, 79В, 2 этаж.	СЦ «Регион-Сервис»	8(980) 521-76-16	+				
г. Белореченск, ул. Мира, 63	ООО «Дело техни- ки»	8(86155) 3-11-00 8(918) 980-64-75	+	+	+	+	+
г. Благовещенск, ул. Кузнецкая, 63	СЦ «Radmond»	8(4162) 21-00-88 8(4162) 54-01-23	+				
г. Брянск, ул. Ульянова, 36	СЦ «Техномастер»	8(4832) 68-71-75	+	+	+	+	+
г. Брянск, проезд Московский, 3	ООО «Центр Клима- та»	8(4832) 63-06-00 8(4832) 33-15-61		+			
г. Бугуруслан, ул. Транспортная, 18	«Рембыттехника»	8(3535) 23-23-98 8(922) 802-21-58	+	+	+	+	+

г. Буденновск, ул. Октябрьская, 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02 8(86559) 5-29-71	+	+	+	+	+
г. Буденновск, пер. Рабочий, 1	Арутюнян Гарник Гургенович	8(928) 92-00-497 8(86559) 2-07-17					+
г. Буйнакс, ул. Шамиля, 136/4	Техник-ise	8(964) 013-00-59	+	+	+	+	+
г. Владимир, ул. Батурина, 39	ООО «ДОМСЕРВИС»	8(4922) 44-72-80 8(4922) 44-72-81	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. Елецкая, 173	ООО «МастерКласс»	8(8442) 97-50-10 8(960) 883-59-00		+			
г. Волгоград, ул. Томская, 4А	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. М. Балонина, 11 Г	ООО «Спец-Холод»	8(8442) 37-16-74 8(8442) 37-69-03		+			
Волгоградская обл., Кала- чевский р-н, п. Береслав- ка	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8(961) 688-53-48		+			
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8(927) 521-52-00		+		+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8(937) 722-68-12				+	+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Круглико- ва, 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	8(937) 730-66-03		+		+	+
Волгоградская обл., г. Суrowикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алек- сей	8(904) 404-14-55				+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, 12/15	СЦ «Master»	8(928) 126-63-66	+		+		
г. Волгодонск, ул. Ленина, 110	«Х МОБАЙЛ»	8(961) 41-001-71 8(918) 500-54-99	+	+	+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, 46	СЦ «ТЕХНО»	8(473) 260-09-08 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Воронеж, ул. Рижская, д. 12-15	ООО «АМГ»	8(920) 436-08-52 8(960) 131-17-99		+			
г. Горно-Алтайск, пер. Жукова, 13	СЦ «Викс»	8(38822) 6-23-32	+		+	+	+
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Грозный, ул. Угольная, 308	ИП Лачиев Р. М.Ч	8-962-753-67-67	+				
Грозный, ул. Маяковского, 17 в	ООО «Алиф»	8(8712) 22-49-21 8(928) 001-33-03	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегород- ская обл., ул. Чапаева, 68	Мастерская «СЕР- ВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-56-00	+	+	+	+	

г. Димитровград, ул. Октябрьская, 63	АСЦ «ЭлКом Сер- вис»	8(84235) 2-86-59 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Ейск, ул. Маяковского, 55	СЦ «Гарант»	8(86132)5-05-00	+	+		+	+
г. Екатеринбург, ул. Походная, 81, офис 3	СЦ «Элитдетальсер- вис»	8(343) 361-11-77 8(343) 361-11-78	+		+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, 64	Мастерская «Ремонт бытовой техники и электроники»	8(343) 240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, ул. Кис- лородная, 7А, офис 201	Сервисный центр «GOLD»	8(919) 372-28-04		+			+
г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, 31, А, оф.2	СЦ «Мастер-Сервис»	8(343) 385-12-89	+	+	+	+	+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, 47	ООО фирма «ПО- ЛЮС»	8(47467) 4-12-08 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Зерноград, ул. им. Косарева, 22	ИП Поддубный Л.Ю.	8(86359) 4-32-23 8(86359) 4-06-42		+			
г. Иваново, ул. Дзержинского, 45/6	ООО «Спектр- Сервис»	8(4932) 335185 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Изобильный, мк-н. «Ра- дуга» №7 (рынок «Свет- лана»)	«Автоматика 2б»	8(86545) 2-74-74		+			
г. Ижевск, ул. Азина, 4	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 30-79-79 8(3412) 30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, 76	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 78-76-85 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Буммашев- ская, 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40 8(3412) 44-60-67		+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, 24а	СЦ «Аквамарин»	8(8362) 24-11-24 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, 24	ООО «Мастер ТВ»	8(3952) 42-55-76 8(3952) 78-15-83	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Сурнова, 56	СЦ «Комту»	8(3952) 28-74-50 8(3952) 76-71-75		+		+	+
г. Ишим, ул. Карасульская, 183	ООО «Домотехника- сервис»	8(34551) 7-46-31					+
г. Казань, ул. Гвардеская, 9А	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(843) 258-92-15	+		+	+	
г. Казань, ул. Восстания, 100, кор. 45	Сервисный центр «Элнет»	8(843) 240-64-94	+	+	+	+	+
г. Калининград, Москов- ский пр-т, д. 163	«1000 мелочей сер- вис»	8(4012) 58-83-54 8(4012) 76-04-77	+		+		
г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, 336	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20 8(34399) 34-74-40	+	+	+	+	+
г. Камышин, ул. Ленина, 6В	ООО СЦ «Альфа»	8(84457) 9-17-43 8(84457) 9-45-89	+	+	+	+	+

г. Карабулак, ул. Джабагиева, 157	ИП Хамхоев И.М.	8(8734) 44-42-44	+	+		+	+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Кизляр, пер. Рыбный 17	«Терек»	8(87239) 2-33-55 8(87239) 3-01-77	+	+	+	+	+
г. Киров, ул. Некрасова, 42	ООО «Экран-Сервис»	8(8332) 56-25-95 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, ул. Коммунистическая, 96 Б	«Эверест»	8(86393) 2-10-43		+			
г. Константиновск, Ростов- ская обл., пер. Студенче- ский, 9	Макаров-ЮГ	8(988) 548-24-36	+		+		
г. Кореновск, ул. Пурыхина, 2, кор. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142) 4-43-59	+	+	+	+	+
г. Кореновск, ул. Ярославская, 1	«Сервис Бытовой Техники»	8(918) 936-36-53		+		+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	«Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Акаде- мика Лукьяненко, 103, оф.55	«М-Сервис-Юг»	8(861) 222-64-13 8(861) 222-85-55 8(905) 408-08-38	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Воронежская, 16	ТЕХНОЛОГИИ КОМ- ФОРТА	8(861) 235-49-68	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Белозер- ная, 1\1	«БАТ-СЕРВИС»	8(918) 102-00-10 8(961) 501-92-22	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Брюховецкая, ул. Энгельса, 106 Б	СЦ «Офисная Тех- ника»	8(86156) 3-40-40 8(918) 990-35-04	+		+	+	
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, 57 Г	ООО «Уманьбытсер- вис»	8(86145) 3-78-74		+			+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95 8(918) 355-81-70	+	+		+	+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			
Краснодарский край, ст. Старощербиновская, ул. Шевченко, 242, кв. 1	ИП Притула И.В.	8(86 151) 4-10-92	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, 6	ООО «Сибирский мастер»	8(3912) 92-92-22 8(3912) 41-78-88	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, 1	СЦ «Электроальянс»	8(3912) 93-54-33 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+

г. Курск, ул. Студенческая, 36-А, ул. Сумская, д. 37-Б	СЦ «Маяк+»	8(4712) 50-85-90 8(4712) 35-04-91	+	+	+	+		
г. Курск, ул. Садовая, 5	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 51-45-75	+	+	+	+	+	
г. Курск, ул. Добролюбова, 17	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 54-74-24	+	+	+	+	+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8(86169) 7-39-99 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+	
г. Липецк, ул. Космонавтов, 66	ООО «Владон»	8(4742) 33-45-65 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+	
г. Майкоп, ул. Димитровад, 25	ООО «Электрон-Сервис»	8(8772) 55-62-38		+				+
г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 164	Сервисный центр «РОСАМ»	8( 8722) 93-30-73	+	+	+	+	+	+
г. Махачкала, пр-кт Акушинского 14-линия, 21	«Техник-ise»	8(8722) 63-23-94 8(8722) 93-55-15	+	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8(960) 458-07-11	+	+			+	+
г. Морозовск, ул. Советская, 9 А	«Х МОБАЙЛ»	8(909) 401-35-21	+	+	+	+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, 3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70 8(499) 168-05-19 8(499) 168-47-15	+			+	+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, 20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002 8(8522) 359042	+	+	+	+	+	+
г. Набережные Челны, пр-т. Московский, 154 (52/28)	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(8552) 99-91-45	+	+	+	+	+	+
г. Нальчик, пр-т. Ленина, 24	ООО «Алфа-Сервис»	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+			+	+	
г. Невинномыск, ул. Гагарина, 55	СЦ «ЭДВИС»	8(86554) 5-59-77 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+	+
г. Нефтекамск, ул. Победы, 10А	АСЦ «Техно-Мастер»	8(34783) 3-43-44	+	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80 8(917) 906-60-06	+			+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	ООО «Прок-Сервис»	8 (831) 220-84-94 8 (831) 413-82-91	+			+		
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+				+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, 6		8(831) 46-18-848		+				+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, 18	ООО «Сибсервис»	8(3843) 20-31-33	+			+	+	+
г. Новомосковск, ул. Московская, 21/27	ООО «ЕСКО»	8(48762) 6-46-46	+	+	+	+	+	+

г. Новороссийск, ул. Серова, 14	ООО «АРГОН- СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15 8(8617) 63-03-95	+		+	+		
г. Новосибирск, ул. Королёва, 17А	ООО «К-техника»	8(383)274-99-33 8(383) 274-99-45	+		+			
г. Новосибирск, ул. Воинская, 63, кор. 3	ООО «Керамика»	8(383) 210-59-49 8(383) 210-52-92	+		+	+		
г. Новосибирск, ул. Котовского, 2	«Сервис Центр»	8(383) 351-39-19	+		+			
г. Новошахтинск, пл. Базарная, 24А	«ЭлектроМир	8(86369) 3-74-75 8(928) 609-35-85	+	+	+			
г. Оренбург, ул. Космическая, 4	ИП Бабина Т.В.	8(3532) 36-87-94	+				+	+
г.Омск, ул. 5-я Кордная, 1	АСЦ «Вес-Трэйд»	8(3812) 577-092 8(3812) 576-329	+			+		
г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника- сервис»	8(3812) 36-74-01						+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 130	«Гарантийная ма- стерская»	8(3812) 36-42-02	+	+	+	+		
г. Орск, ул. Батумская, 25	«Айс-Сервис+»	8(3537) 37-23-83	+	+	+	+	+	+
г. Орск, пр. Ленина, 11	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(3537) 20-60-70	+	+	+	+	+	+
г. Орск, ул. Грозненская, 11-А	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(987) 796-00-19	+	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообде- лочная, 3, кор. Б	ООО «СК-Сервис»	8(342) 221-40-99	+	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 19, кор. 1	СЦ «Энерго-климат»	8(342) 240-88-88 8(342) 205-57-88	+	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 11	СЦ «Энергоклимат»	8(342) 240-93-35 8(342) 240-93-24		+				
г. Петрозаводск, ул. Северная, 11	«Алкор-Сервис»	8(8142) 78-06-93 8(8142) 70-65-48	+		+			
г. Прокопьевск, ул. Обручева, 39-5	ИП Сюткин В.В.	8(3846) 69-33-00	+	+	+	+	+	+
г. Псков, ул. Труда, 11	ООО «Ремонт и Сер- вис»	8 (8112)-53-86-30 8 (8112)-53-86-50	+		+			+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок, 13	Сервисный Центр	8(8793) 98-70-11 8-918-743-69-46	+	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Малиновского, 50-Е	Региональная Сер- висная Компания	8(47396) 48-911	+	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Простеева 18 стр.1	Региональная Сер- висная Компания	8(47396) 47-676	+	+	+	+	+	+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, 37 В	ООО «Максим- Сервис»	8(863) 250-47-77	+		+			
г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 7	«Алиса-Сервис»	8(863) 227-60-90 8(863) 299-00-50	+	+	+	+	+	+



г. Ростов-на-Дону ул. 50-летия Ростсельмаша, 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8(863) 21-92-112 8(800) 100-51-52	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, 11-А/17-А	ИП Иванов А.П.	8(906) 453-35-81	+		+		
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, 14	«Всё Для Дома»	8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы 12	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 22-04-77 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей, 21	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Пушкина, 14, кор. 1	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 76-88-01 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, 42-А	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 41-33-02	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Ленинградская, 100/ ул. Ленинская, 56	ООО «Спец-Мастер»	8(846) 990-37-51 8(846) 240-98-17	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Свободы, 149	ООО «СК-Сервис-Самара»	(846) 979-9-979	+	+	+	+	+
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, 197	ООО «Евросервис XXI»	8(812) 600-11-97	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, 41- А	ООО «Прогресс-Сервис»	8(812) 325-36-56 8(812) 325-36-57	+		+	+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, 11, 36-Н, лит. И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822-18-00 8(812) 320-06-61	+				
г. Саранск, ул. Садовая, 1	ООО «ТЕСТ-СЕРВИС»	8(8342) 23-05-91 8(8342) 47-48-59	+	+	+		
г. Саратов, ул. Большая Садовая, 95	ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»	8(8452) 52-81-21 8(8452) 52-83-84	+	+	+	+	+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, 253-А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95 8(496) 549-32-79	+	+		+	+
г. Серпухов, ул. Советская, 47	БЮРО РЕМОНТА «АЛЬФА-S»	8(963) 624-49-46			+	+	+
г. Смоленск, ул. Крупской, 44	СЦ «АТЛАНТ»	8(4812) 45-05-13 8(920) 333-09-44	+	+	+	+	+
г. Сочи, ул. Донская, 90	ООО «ДЭЛ»	8(8622) 55-51-19 8(8622) 55-01-08	+			+	+
г. Ставрополь, ул. Пушкина, 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, 15-Е, оф. 21	«Мир Климата»	8(8652) 95-53-68 8(8652) 95-61-90		+			
г. Ставрополь, пр. Буйнакского, 3/4	«Империя Климата»	8(8652) 44-88-66		+			

г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, 1а	ЗАО «АВАНТАЖ-ИНФОРМ»	8(4725) 24-62-27 8(4725) 24-73-49	+	+	+			
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, 158	ООО «Сервис-Технос»	8(3473) 20-12-13 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+	
г. Сыктывкар, Респуб. Коми, ул. Гаражная, 25	«ТехСервис»	8(8212) 22-95-29 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+	
г. Тамбов, ул. Мичуринская, 137-А	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+	
г. Тверь, б-р. Шмидта, 18	СЦ «СПЕКТР»	8(4822) 47-65-65 8(4822) 47-58-58	+	+	+	+	+	
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59 8(918)147-02-03	+	+			+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, 2/2	АСЦ «БЫТ-СЕРВИС»	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+	
г. Тольятти, ул. Мира, 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41 8(8482) 22-71-85 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+	
г. Тула, пр. Ленина, 115 Б	ООО «Виксам»	8(910) 949-68-44 8(953) 182-61-82	+	+	+	+	+	
г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	СЦ «Пульсар»	8(3452) 75-95-08 8(3452) 20-82-65	+		+	+		
г. Тюмень, ул. Николая Зелинского, 24	СЦ «КАНИФОЛЬ»	8(9292) 69-56-60; 60-56-60- городск.	+	+	+	+	+	
г. Тюмень, ул. Ватутина, 55	Сервисный Центр«Ваш Дом»	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+	
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+	
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422) 73-44-22 8(8422) 73-29-19	+	+			+	+
г. Уфа, ул. Академика Королева, 6/1	ООО «Бирюса-сервис»	8(347) 236-57-07	+		+			
г. Уфа, пр-т. Салавата Юлаева, 59	«Импорт-сервис»	(347) 2281701	+		+	+	+	
г. Уфа, ул. Мира, 7; ул. Менделеева, 153; пр. Октября, 42	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70 8(347) 241-62-02						+
г. Хасавюрт, ул. Махачкалинская, 70-А	«Техник-ise»	8(928) 048-93-10	+	+	+	+	+	
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, 15-А	«Телерадиотовары»	8(86391) 2-18-06	+		+			
г. Чебоксары, ул. Гагарина, 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97 8(4942) 63-20-98	+		+			
г. Челябинск, ул. Производственная, 8Б	Рембыттехника	8(351) 239-39-34 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+	

г. Челябинск, ул. Ворошилова, 57 В, оф. 3	ООО РСЦ «Подобус»	8(351) 225-13-13 8(351) 236-12-40	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, 340-В	АСЦ «ЮГ-СЕРВИС»	8(8782) 27-30-60 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомайская, 48, оф. 11	АСЦ «Мак.Сим. »	8(8782) 25-04-66 8(8782) 25-19-15	+	+	+	+	+
г. Черкесск, Пятигорское шоссе, 13	СЦ «КАВКАЗ-СЕРВИС»	8(8782) 23-91-26 8(928) 385-22-42	+	+	+	+	+
г. Чита, ул. Токмакова, 33	«Центрбытсервис»	8(3022) 36-39-36 8(3022) 36-39-32	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, 1	ТехноСервис	8(904) 345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, 21-А	«СКВ Сервис»	8(84722) 9-52-07 8(937) 469-52-07	+	+	+	+	+
г. Энгельс, ул. Петровская, 57	«Ремонт-сервис»	8(8453) 55-80-89 8(964) 848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, 12	ООО «Трио-Сервис»	8(4852) 25-94-83	+		+		

## МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

### **Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:**

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

*Примітка: виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.*

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

**Перелік сервісних центрів постійно змінюється. Переглянути актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502**

Місто, Адреса АСЦ	Назва АСЦ	№ телефона	Аудіо-Відео техніка (АВ)	Мала побутова техніка (МПП)	Велика побутова техніка (ВПП)	Кондиціонери	Холодильники, дади	Газові таганки	IT-техніка
Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(06442) 9-11-37 (099) 052-10-01	+	+	+	+	+	+	+
Біла Церква, бул. Олександрійський (50- років Перемоги), 82	Маяк-сервіс (ФОП Паппа Ю.К.)	(04563) 6-84-13	+	+	+	+	+	+	+
Бердичів, вул. Житомирська, 57	Євросервіс	(04143) 4-06-36	+	+	+	-	+	+	+
Берегове, вул. І. Франка 43	ФОП Пруніца	(03141) 4-34-32	+	+	+	-	-	+	+
Вінниця, вул. Енергетична, 3а	ВФ ТОВ Лотос	(0432) 69-95-73, (067) 622-56-62	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пров. Костя Широцького, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57 (0432) 64-26-22	-	+	+	-	-	-	-
Вінниця, вул. Космонавтів, 53	ФОП Призюк	(0432)-523509, 465590	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг- Сервіс	(0432) 46-43-93 (0432) 46-82-13 (0432) 51-92-54 (067)-4304472	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, пр. Олександра Поля (Кі- рова), 59	ТОВ Лотос	(0562)-346705, (0562)-312957	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, вул. Олесь Гонча- ра, 6	Дінек-сервіс	(056) 735-63-28 (056) 735-63-25	+	+	+	-	-	+	+
Дніпро, вул. Коротка, 41-А, р-н Індустріальний	АСЦ Універсал- сервіс	(056) 790-04-60	+	+	+	+	+	+	+
Донецьк, вул. Університетська, 75	IQ Service	(050) 940-00-61, (063) 940-00-61, (062) 213-00-61	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська 11	СЦ Коваль (Єв- росервіс)	(0412) 555-515, (093) 461-95-96	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-Сервіс	(0412) 471568, (067) 4115812	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Комерційна, 4, офіс 222	Мельник	(0412) 482425, (067) 4102198	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Новий буль- вар, 7	Техносервіс Сфера	(0412) 445-100, (096) 908-77-95	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЗФ ТОВ Лотос	(061) 787-50-51	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Грязнова, 67	ПП Електротех- ніка	(0612) 12-03-03 2120068	+	+	+	+	+	+	+

Запоріжжя, вул. Жаботинського, 50	"Ремпобутсервіс" (ФОП Калашник Г.В.)	(0612) 12-54-90, (0612) 20-03-22, (0612) 20-97-64, (0612) 20-97-65, (067) 631-10-81	+	+	+	+	+	+	-
Івано-Франківськ, вул. Нова, 19-А	Бріз ЛТД	(0342) 55-95-25 (0342) 75-07-77	+	+	+	+	+	+	+
Канів, вул. Енергетиків (Леніна), 179	М-Н Сатурн	(067) 490-54-04	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Бориспільська 9, корп 57	Аматі-Сервіс	(044) 369-50-01	+	+	+	-	+	+	+
Київ, вул. Новоконстянтинів- ська, 1-Б	ПП Михайленко О.А.	(044) 591-11-90	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кірово- град), вул. Короленко,2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23 (0522) 27-80-02 (0522) 27-33-00	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кірово- град), вул. Чорновола, 1-В	Європобуттех (ПП Денисенко)	(0522) 27-28-40 (0522) 27-76-67	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бріз ЛТД	(097) 776-67-70 (097) 264-21-67	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, вул. Безнощенко, 10	ФОП Гусев В.О.	(06272) 2-62-23 (06272) 2-21-86 (050) 279-68-16	+	+	+	-	-	+	+
Коростень, вул. Жори Кудаківа, 2-В	ПП Муровицькі	(04142) 5-05-04	+	+	+	+	+	+	+
Подільськ (Котовськ) Котовськ, вул. Соборна, 192-Б	ТОВ Схід Сервіс Центр	(04862) 22-9-22 (050) 333-86-39	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	Елма Сервіс	(06264) 5-93-89 (06264) 8-85-97	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Ринкова, 20	Сатурн-Донбас	(050) 973-20-14	+	+	+	-	-	+	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	Сатурн- Краматорськ	(0626) 41-21-34 (067) 255-79-90	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, ул. Ярослава Мудрого (19 Партз'їзду) 67	Крам сервіс	(050) 473-56-12	+	+	+	+	+	+	+
Кременчук, вул. Академіка Мяслова (Радянська) , 44, офіс 2	ФОП Дашко І.В.	(05366)-39192, (096)-446-7106, (066)-2304471	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, вул. Соборності (Косіора), 64/7	КРФ ТОВ Лотос	(056) 440-07-79 (056) 440-01-19	+	+	+	+	+	+	+
Куп'янськ, пл. Центральна, 38-А	ФОП Щербак О.В.	(099) 2237998	+	+	+	+	+	+	+

Луцьк, вул. Ківерцівська	"Склад-магазин Сатурн" (ФОП Соловійов Р.Є.)	(0332) 290-752	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Перемоги, 24	ПП СЦ Сервіс- Майстер	(0332) 78-56-24, (0332) 78-56-25	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Шараневича, 28	Росімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77	+	+	+	-	+	+	+
Львів, вул. Червоної калини, 106	Захід холод сервіс	(032) 222-87-10 (032) 344-72-24	+	+	+	+	+	+	+
Макіївка, вул. Тайожна, 1К	Скіф АСЦ	(0623) 41-37-58	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, бул. Меотіди (50-років Жовтня), 32/18	Марф ТОВ Ло- тос	(0629) 49-60-05 (0629) 49-30-06	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ Реалсервіс	(098) 312-26-28 (095) 028-26-28	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Будівельників, 84	Глобалтек	(0629) 49-18-81 (067) 597-56-15	+	+	+	+	+	+	+
Мелітополь, вул. Гетьмана Сагайдачного (Фрунзе), 42	АСЦ Компромiс	(0619) 44-44-00 (067) 858-83-21	+	+	+	+	+	+	+
Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	Скормаг-Сервіс	(04337) 6-48-47 (0432) 46-82-13	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1а	Сигнал	(03131)-5-60-96, (099) 262-11-18	+	+	+	-	-	+	+
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	ТСЦ Аладін	(0512) 47-04-96 (0512) 47-83-48	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньоквартальний проїзд, 2	НФ ТОВ Лотос	(0512) 58-06-47 (0512) 58-06-46	-	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Озерна, 17Б	АСЦ ТОВ фірма "Аладдин"	(0512) 58-21-80 (067) 517-05-70 (066) 705-64-44	-	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Севастопольська, 65/3	ТОВ УТК Веда	(0512) 464-2-43, 464-0-53, 465-5- 59	-	-	-	+	+	+	+
Нікополь, вул. Електрометалургів, 54	Лікс	(066) 463-60-44	+	+	+	+	+	+	+
Нікополь, Вул. Шевченко, 189	(0566) 688-563, (050) 58-00-296	Рейнфорд АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка, вул. Заводська, 38	Стародубець А.В.	(095) 724-72-66 (067) 117-48-06	+	+	+	-	-	+	+
Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД Кожедуб О.С	(04141) 5-20-10	+	+	+	+	+	+	+
Новомосковськ, вул. Сучкова, 54	ТОВ Лотос	(05693) 7-57-96	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Щоголева, 14	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП Кушнір	(0482) 39-06-18 (094) 839-06-18	+	+	+	-	-	-	+

Одеса, вул. Л. Шмідта, 21	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Новосельського, 66 (Тобольського, 2)	Ремус	(048) 731-77-03 (048) 731-77-04	+	+	+	-	-	+	+
Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	АСЦ Інтерсервіс	(05632) 6-15-54, (066) 95-09-132, (067) 63-08-242	+	+	+	+	+	+	+
Пологи, вул. (Державна) Пролетар- ська, 75	Дивосервіс	(096) 284-08-36 (066) 085-75-39	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	ПФ ТОВ Лотос	(0532) 69-42-62 (099) 60-14-24, (067) 63-06-023	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Європейська, 66	НВТОВ "Пром- електроніка"	(0532) 61-56-21	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Зеньківська, 21	Аматі-Сервіс	(0532) 69-09-46	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, (вул. Ветеранська) вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(04637) 3-85-95 (095) 886-21-99 (063) 597-41-27 (067) 272-57-51	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, вул. Київська 371-А	Аматі-Сервіс	(04637) 5-39-82	+	+	+	+	+	-	-
Рівне, вул. Тиха,12	Електроніка- сервіс	(0362) 26-65-85	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, пров. Робочий, 5	Рубікон	(0362) 43-33-40 (067) 360-42-42	-	-	+	+	+	-	-
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б\10	КП "Телерадіо- сервіс"	(03245) 5-83-81	+	+	+	+	+	+	+
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	ПП Панченко	(096) 340-06-96	+	+	+	-	-	+	+
Суми, вул. Петропавлівська 86/1	СЦ Ельф	(0542) 660-300, 650-340, 655-510	+	+	+	+	+	+	+
Тернопіль, вул. Чалдаєва,2	АСЦ Сем (Саму- ляк)	(067) 357-63-78 (050) 512-48-87	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Успенська (Ленінської іскри) 1/24	Електро-сервіс	(04744) 4-66-14 (04744) 4-61-34	+	+	+	-	-	+	+
Ужгород, вул. Легоцького, 3, корпус 2	Ремонт домаш- ньої техніки АСЦ	(0312) 65-42-66 (099) 557-53-07	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	ПП «Тевяшов»	(057) 734-97-24 (057) 712-51-81	+	+	+	+	-	+	+
Харків, вул. Бакуліна, 12	ФОП Горбенко А.І.	(057) 717-13-39 (057) 702-16-20	+	+	+	-	-	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18, (Кашена-Марселя, 42 А)	ПП Саванов	(096) 595-37-46	+	+	+	-	-	+	+
Херсон, вул. Соборна (Ле- ніна), 35	ПП Командин	(0552) 42-02-35	-	-	-	+	-	-	-



Херсон, пр. 200 років Херсона, 9	ХФ ТОВ Лотос	(0552) 43-40-40 (050) 494-60-43	+	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	ТТЦ Електроніка (ФОП Токар Ю.І.)	(0552) 29-60-42	+	+	+	-	-	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	Орбіта-Ікстал	(0382) 66-45-01 (063) 075-08-89	+	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 8	Радіодонор АСЦ	(0382) 70-47-00 (0382) 70-47-07 (03822) 66-46-16	+	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон	(0382) 78-37-73 (0382) 78-37-55	+	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Громова, 146, офіс 102	Техно-холод	(0472) 56-34-78 (0472) 50-03-54 (0472) 56-42-16 (096) 505-63-63	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійської дивізії, 1	ТОВ Вена	(0462)-601585	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 76	ФОП Блошко Є.І.	(0372) 55-48-69 (050) 434-55-29	+	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Головна, 265/А	СЦ ЧП Гринчук	(0372) 58-43-01	+	+	+	+	+	+	+	+
Шепетівка, вул. Некрасова, 3	Рубікон	(03840) 4-00-17 (067) 360-16-32	+	+	+	-	-	+	+	+

## TARPTAUTINIAI GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Garantija gaminiui suteikiama 2 metams ir ilgiau tuo atveju, jei šalies, kurioje įsigijote šį gaminį, Vartotojų teisių apsaugos įstatymas suteikia ilgesnį minimalų garantinį laikotarpį. Visos garantijos sąlygos atitinka Vartotojų teisių apsaugos įstatymą ir yra reglamentuojamos tos šalies, kurioje perkote šį produktą, teisės aktais.

Garantija ir nemokamas remontas yra suteikiami kiekvienoje šalyje, į kurią gaminį tiekia įmonė „Saturn Home Appliances“ ir jos įgalioti atstovai, ir kur netaikomi jokie importo apribojimai, arba kitos teisinės nuostatos netrukdo suteikti garantinį aptarnavimą ir nemokamą remontą.

### **Atvejai, kuriems garantija ir nemokamas remontas yra netaikomi:**

1. Garantinė kortelė yra užpildyta neteisingai.
2. Gaminys sugedo dėl to, kad Pirkėjas nesilaikė nurodytų instrukcijoje eksploataavimo taisyklių.
3. Gaminys buvo naudojamas profesionaliems, komerciniams ar pramonės tikslams (išskyrus specialiai suprojektuotus modelius, kaip nurodyta instrukcijoje).
4. Gaminys turi išorinius mechaninius pažeidimus ar pažeidimus, patekus skysčiams, dulkelėms, vabzdžiams ir kitiems pašaliniais daiktams į vidų;
5. Gaminys sugadintas dėl to, kad nebuvo laikomasi baterijos, kintamosios srovės ar akumuliatorių maitinimo taisyklių;
6. Gaminui buvo atliktas išardymas, remontas arba pakeista jo konstrukcija neįgaliotais remontuoti asmenimis; buvo atliktas savarankiškas vidaus mechanizmų valymas ir t.t.
7. Gaminys turi natūralių dalių dėvėjimąsi su ribota eksploataavimo trukme, eksploatacinėmis medžiagomis ir t.t.
8. Gaminys turi kalkių nuosėdas kaitinimo elementų viduje ir išorėje, nepriklausomai nuo naudojamo vandens kokybės.
9. Dėl aukšto (žemo) temperatūros arba ugnies poveikio gaminys turi pažeistas šilumai neatsparias gaminio dalis.
10. Gaminys turi pažeistus pagalbinius reikmenis ir priedus įtrauktus į tiekiamą gaminio rinkinį (filtrus, tinklus, krepšius, flakonus, dubenis, dangtelius, peilius, plaktuvus, trintuves, diskus, lėkštes, vamzdelius, žarnas, šepetčius, taip pat maitinimo laidus, ausinių laidus ir t.t.).
11. Defektas atsirado dėl neteisingo gaminio įrengimo, kurį atliko ne tiekėjo įgalioti aptarnavimo centro specialistai.

*Pastaba: gaminys remontui atiduodamas tik visiškai švarus.*

**Dėl garantinio aptarnavimo ir remonto kreipkitės į įmonės „Saturn Home Appliances“ specializuotus aptarnavimo centrus.**

VILNIAUS ELEKTROSERVISAS, UAB

Erfurto g. 32, Vilniaus m., Vilniaus m. sav., LT-04100

Telefonas: (8 5) 2438722

## STARPTAUTISKĀS GARANTIJAS SAISTĪBAS

Garantija precei izsniedzas uz 2 gadiem vai vairāk, gadījumā, ja attiecībā ar valsts, kurā bija nopirkta prece, Patērētāju tiesību aizsardzības likumu, ir paredzēts ilgs minimālais garantijas laiks.

Visi garantijas nosacījumi atbilst Patērētāju tiesību aizsardzības likumam un tiek regulēti ar tās valsts likumiem, kurā prece bija iegādāta. Garantija un bezmaksas remonts ir nodrošināti jebkurā valstī, kurā prece ir piegādāta ar kompāniju «Saturn Home Appliances» vai tās pilnvarotu pārstāvju, un, kur nekādi importa ierobežojumi vai citi tiesību normas netraucē garantijas apkalpošanai un bezmaksas remontam.

### **Gadījumi, kad garantija un bezmaksas remonts nav spēkā:**

1. Garantijas talons ir nepareizi aizpildīts.
2. Prece ir bojāta, jo Pircējs neievēroja ekspluatācijas norādījumus, kas aprakstīti instrukcijā.
3. Prece tika izmantota profesionāliem, komerciāliem vai rūpnieciskiem mērķiem (izņemot speciāli paredzētus modeļus, par ko norādīts instrukcijā).
4. Precei ir ārējie mehāniskie bojājumi vai kaitējumi, izraisīti ar šķidruma, putekļu, kukaiņu un citu lietu priekšmetu iekļūšanu ierīces iekšā.
5. Precei ir bojājumi, jo nav ievēroti noteikumi par barošanu no baterijām, tīkla un akumulatoriem.
6. Ierīce tika pakļauta uzlauzšanai, remontam vai konstrukcijas maiņai ar personām, kurām nav atļauts veikt remontu; tika veikta iekšējo mehānismu patstāvīga tīrīšana.
7. Precei ir dabīgs detaļu nolietojums ar ierobežotu kalpošanas laiku, palīgmateriālu u.c.
8. Ierīcei ir nogulsņēšanās caurulveida elektriskā sildītāja iekšpusē un ārpusē, neatkarīgi no izmantotas ūdens kvalitātes.
9. Produktam ir bojājumi, augstu (zemu) temperatūru vai uguns uz siltuma jutīgām preces daļām ietekmes dēļ.
10. Precei ir bojāti piederumi un uzgaļi, kuri ir preces piegādes komplektā kopā ar filtriem, sietiņiem, maisiņiem, vārglāziem, tasēm, vākiem, nažiem, maisītājiem, rīvēm, diskiem, šķīvjiem, caurulēm, šļūtenēm, birstītēm, un arī ar tīkla vadiem, austiņu vadiem u.c.
11. Defekts ir izraisīts nepareizas uzstādīšanas dēļ, ne ar piegādātāja pilnvarotiem servisa centra speciālistiem.

*Piezīme: remontam var nodot tikai tīru ierīci.*

**Jautājumiem par garantijas pakalpojumiem un remontu sazinieties ar specializētajiem kompānijas «Saturn Home Appliances» servisa centriem.**

VILNIAUS ELEKTROSERVISAS, UAB  
Erfurto g. 32, Vilniaus m., Vilniaus m. sav., LT-04100  
Telefonas: (8 5) 2438722

**RAHVUSVAHELISED GARANTIIOHUSTUSED**

Toote garantii antakse tähtajaga 2 aastat või rohkem, kui Tarbijakaitse seadus riigis, milles toode on ostetud, näeb ette suuremat minimaalset garantiiaega.

Kõik garantiitingimused vastavad Tarbijakaitse seadusele ja reguleeritakse riigi seadusandlusega, kust toode osteti. Garantii ja tasuta remont on võimaldatud mistahes riigis, milles toodetega varustab firma „Saturn Home Appliances“ või selle volitatud esindaja, ja kus ei ole piiranguid impordile või teisi õiguslike sätteid, mis takistaksid garantiiteenuste ja tasuta remondi võimaldamist.

**Juhud, millele garantii ja tasuta remont ei laiene:**

1. Garantiikaart on valesti täidetud.
2. Toode väljus töökorrast, sest Ostja ei jälginud kasutusreegleid, mis on toodud kasutusjuhendis.
3. Toodet kasutati tööalastel, kaubanduslikel või tööstuslikel eesmärkidel (välja arvatud spetsiaalselt selleks ette nähtud mudelid, mis on toodud juhendis)
4. Tootel on väliseid mehhaanilisi vigastusi või vigastusi, mille on esile kutsunud vedeliku, tolmu, putukate jms. Kõrvaliste esemete toote sisemusse sattumine.
5. Tootel on vigastusi, mille on esile kutsunud patareitoite, vooluvõrgu või akureeglite mitte järgmine.
6. Toote võttis lahti, remontis või tegi muutusi konstruktsioonis isik, kes ei oleremondiks volitatud; läbi viidi sisemiste mehhanismide iseseisev puhastus jne.
7. Tootel on loomulikult kulunud osi piiratud kasutusajaga, kulunud materjale jne.
8. Toote sees või välises küttekehas on katlakivi jäätmelid, olenemata kasutatud vee kvaliteedist.
9. Tootel on vigastusi, mille on esile kutsunud kõrged (madalad) temperatuurid või tuli kuumuskindlatel toote osadel.
10. Toote lisaseadmed või tarvikud, mis käivad koos toote saadetise komplektiga (filtrid, pesad, kotid, kolvid, potid, katted, terad, visplid, riivid, plaadid, torud, voolikud, harjad, samuti ka toitejuhtmed, kõrvaklappide juhtmed jne) on vigastatud.
11. Defekt, mis on tekkinud ebaõige toote parandamise tulemusena, mida ei ole parandanud tarnija volitatud teeninduskeskuse spetsialistid.

*Märkus: toode antakse remonti eranditult puhtas olekus.*

**Garantiiteenuseid ja remonti puudutavad küsimuste korral pöörduge firma „Saturn Home Appliances“ spetsialiseeritud teeninduskeskusesse.**

VILNIAUS ELEKTROSERVISAS, UAB  
Erfurto g. 32, Vilniaus m., Vilniaus m. sav., LT-04100  
Telefonas: (8 5) 2438722

GB

## WARRANTY COUPON

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

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

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

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

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

Complex home appliances should be installed by supplier's authorized service centers, authorized specialists. In the case of a malfunction of the home appliance because of incorrect installation, the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of fault diagnostics if necessary.

CZ

## ZÁRUČNÍ LIST

**Při koupi výrobku  
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,  
PŘESVĚDČTE SE,  
že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní  
a že záruční list je vyplněn správně.**

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

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

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

Instalace komplexní spotřebiče musí být provedena autorizovaným servisním střediskem, specialistou. V případě poruchy v důsledku nesprávné instalace výrobku, kupující je povinen uhradit náklady na výjezd (volání) odborný, pokud je to nezbytné, a náklady na diagnostiku poruch.

RU

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, при отсутствии расчетного документа, свидетельствующего факт покупки, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!

Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

Установка сложных бытовых приборов должна осуществляться уполномоченными поставщиком сервисными центрами, специалистами. В случае возникновения поломки по причине некорректной установки изделия покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

UA

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

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

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

LT

## GARANTINĖ KORTELĖ

**Perkant gaminį, reikalaukite Jūsų akivaizdoje patikrinti jį,  
ISITIKINKITE,  
kad Jums parduota prekė yra geros būklės ir yra visiškai sukomplektuota,  
Garantinė kortelė yra užpildyta teisingai.**

Ši garantinė kortelė patvirtina, kad Jūsų pirktas gaminytis neturi jokių defektų ir garantuoja nemokamą gaminio, sugedusio dėl gamintojo kaltės, remontą per visą garantinio aptarnavimo ir nemokamo remonto terminą.

Jei nebus pateikta ši kortelė, jei ji neteisingai užpildyta, jei nėra įsigijimo dokumento, patvirtinančio pirkimo faktą, jei pažeistos gamyklos plombos (jei jos buvo ant gaminio), taip pat tais atvejais, kurie yra nurodyti garantiniuose išpareigojimuose, jokios pretenzijos nepriimamos ir nemokamas remontas nėra atliekamas!

Garantijos kortelė galioja tik originali su prekybos organizacijos antspaudu, pardavėjo parašu, pardavimo data, pirkėjo parašu.

Sudėtingų buitinių prietaisų įrengimas, privalo būti atliekamas tik tiekėjo įgalioto aptarnavimo centro, specialistais. Tuo atveju, jei gedimas įvyksta dėl neteisingo gaminio įrengimo, gaminiui nebus taikomas garantinis aptarnavimas, o pirkėjas turi apmokėti specialisto išvykimo (iškvietimo) išlaidas, o jei būtina, tai ir gedimo priežasčių diagnozės išlaidas.

LV

## GARANTIJAS TALONS

**Pērkot preci, prasiet to pārbaudīt Jūsu klātbūtnē,  
PĀRLIECINIETIES,  
ka izsniegtā jums prece ir labā stāvoklī un pilnīgi nokomplektēta,  
garantijas talons ir aizpildīts pareizi.**

Šis garantijas talons apliecina, ka precei, kuru Jūs esat nopircis, nav nekādu defektu un nodrošina ierīces bojājumu, kas radušies *ražotāja vainas* dēļ, bezmaksas remontu visā garantijas apkalpošanas un bezmaksas remonta laika periodā.

Neuzrādot šo talonu, tā nepareizas aizpildīšanas gadījumā, gadījumā, ja nav norēķina dokumenta, kas apliecina pirkuma faktu, rūpniecisko zīmogu pārkāpumu (ja tie ir uz preces), arī gadījumos, kas norādīti garantijas saistībās, pretenzijas netiks pieņemtas, un garantijas un bezmaksas remonts netiks veikts!

Garantijas talons ir spēkā tikai oriģinālā ar tirdzniecības organizācijas zīmogu, pārdevēja parakstu, pārdošanas datumu, pircēja parakstu.

Sarežģītu mājsaimniecības ierīču uzstādīšanu jāveic ar pilnvarotiem servisa centriem, speciālistiem. Ja bojājums tika izraisīts nepareizas ierīces uzstādīšanas dēļ, pircējam jāmaksā par speciālista izbraukšanas izmaksu, vai arī traucējuma diagnostikas izmaksu.

**GARANTIIKAART**

**Toote ostmisel  
nõudke selle kontrollimist Teie juuresolekul,  
VEENDUGE,  
et Teile müüdüd kaup on parandatud ja täielikult komplekteeritud,  
garantiikaart õigesti täidetud.**

Käesolev garantiikaart kinnitab, et Teile ostetud tootes puuduvad mistahes defektid ja tagab vigase toote tasuta remondi, kui viga on tootjapoolne, kogu garantiiteenuse ja tasuta remondi tähtaja jooksul.

Ilma käesoleva kaardi esitamiseta, selle valesti täitmisel, arvestusdokumendi puudumisel, mis tõendab ostu fakti, tehase tihendite rikkumisel (kui need tootel on), aga samuti ka juhtudel, mis on toodud garantiikohustustes, pretensioone vastu ei võeta ning garantiid ja tasuta remonti ei teostata.

Garantiikaart on kehtiv ainult originaalis, kaubandusorganisatsiooni pitseriga, müüja allkirjaga, müügi kuupäevaga, ostja allkirjaga. Keeruliste kodumasinade parandamise peavad läbi viima ainult selleks volitatud tarnija teeninduskeskuse spetsialistid. Juhul, kui esinevad rikked toote ebakorrekse parandamise põhjusel, peab ostja spetsialistile väljasõidu (kutsumise) kinni maksma, aga vajadusel ka veadiagnostika maksumuse.



# Saturn®

**WARRANTY COUPON    ZÁRUČNÍ LIST    ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН    ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН    GARANTINĖ KORTELE    GARANTIJAS TALONS    GARANTIIKAART**

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O.  
TISKARSKA 563/6, 108 00, PRAGUE, CZECH REPUBLIC

**Model/Артикул/Modelis/Artikuls/Artikkel**

**Serial number/Sériové číslo/Серийный номер/Серійний номер/ Serijos numeris/Sērijas numurs/Seerianumber**

Date of sell/Termín prodeje/Дата продажи/Дата продажу/  
Pardavimo data/ Pārdošanas datums/ Müügi kuupäev

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину/  
Pardavėjo antspaudas/ Veikala zīmogs/ Poe pitser

Seller's signature/Podpis prodavače/Подпись продавца/ Підпис продавця/  
Pardavėjo parašas/ Pārdevēja paraksts/ Müüja allkiri

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with terms of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product. Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnějšík a barvu výrobku.

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

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

Pirkėjo parašas, patvirtinantis, kad esate susipažinę ir sutinkate su gaminio techninės priežiūros nemokamo aptarnavimo darbų sąlygomis, taip pat pretenzijų dėl gaminio išvaizdos ir spalvos neturite.

Pircēja paraksts, kas apliecina iepazīšanās un piekrišanu servisa ierīces bezmaksas tehniskās apkalpošanas nosacījumiem, kā arī sūdzību par ārējo izkату un ierīces krāsu trūkumu.

Ostja allkiri, mis kinnitab toote tasuta teenindus-tehnilise teenuse tingimustega tutvumist ja nõustumist, samuti ka toote välimuse ja värvi vastu pretensioonide puudumist.

**ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ\***

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	ПІБ та підпис майстра	
			ПІБ та підпис споживача**	

\*Побутові прилади, для введення в експлуатацію котрих необхідні установочні, монтажні роботи, повинні вводитись в експлуатацію уповноваженими спеціалістами сервісних центрів постачальника. В разі виникнення несправності виробу з причини некоректної установки, виріб може бути знятий з гарантійного обслуговування, а покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

**ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Дата прийому в ремонт	Заявлений споживачем недолік	№ наряду	Назва організації, СЦ	Перелік виконаних робіт	Перелік встановлених запчастин	Дата завершення ремонту	ПІБ та підпис майстра	
							ПІБ та підпис споживача**	

\*\* Підпис споживача свідчить про прийняття виробу в робочому стані.

**ОТМЕТКИ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ \***

Дата установки	Название организации, СЦ	№ наряда	ФИО и подпись мастера	
			ФИО и подпись потребителя**	

\*Бытовые приборы, для ввода в эксплуатацию которых необходимы установочные, монтажные работы, должны вводиться в эксплуатацию уполномоченными специалистами сервисных центров поставщика. В случае возникновения неисправности по причине некорректной установки, изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, а покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

**ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Дата приема в ремонт	Заявленный потребителем недостаток	№ наряда	Название организации, СЦ	Перечень выполненных работ	Перечень установленных запчастей	Дата завершения монтажа	ФИО и подпись мастера	
							ФИО и подпись потребителя**	

\*\* Подпись потребителя свидетельствует о приеме изделия в рабочем состоянии.

**NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE\***

Installation date	Name of organization, Service Center	Order №	Repairer`s surname, name, patronymic and signature
			Client's surname, name, patronymic and signature **

\*Household appliances for commissioning of which installation and mounting works are required should be commissioned by the supplier's authorized service center specialists. In case of a malfunction of the product because of incorrect installation, the product may become invalid for warranty service, and the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of a fault diagnostics if necessary.

**NOTES ABOUT CARRYING OUT SERVICE MAINTENANCE**

Date of receipt for repair	Client's declared problem	Order №	Name of organization, Service Center	List of performed work	List of installed spare parts	The repair end date	Repairer`s surname, name, patronymic and signature
							Client's surname, name, patronymic and signature

\*\* Client's signature certifies the appliance's receipt at a working condition.

**ŽYMĖS DĖL GAMINIO ĮRENGIMO\***

Įrengimo data	Organizacijos pavadinimas, Aptarnavimo centras	Paskyros Nr.	Meistro vardas, pavardė ir parašas
			Vartotojo vardas, pavardė ir parašas **

\* Būtinai prietaisai, kuriuos eksploatuoti galima tik atlikus diegimo, montavimo darbus, privalo pradėti eksploatuoti tik tiekėjo įgalioto aptarnavimo centro specialistai. Tuo atveju, jei gedimas įvyksta dėl gamnio įrengimo, gaminiui nebus taikomas garantinis aptarnavimas, o pirkejas turės apmokėti specialisto išvykimo (iškvietimo) išlaidas, o jei būtina, tai ir gedimo priežastį diagnozės išlaidas.

**ŽYMĖS APIE APTARNAVIMO PASLAUGŲ ATLIKIMĄ**

Priėmimo į remcftlą data	Vartotojo parekštas trūkumas	Paskyros Nr.	Organizacijos pavadinimas, Aptarnavimo centras	Atliktų darbų sąrašas	Įdtegtų atsarginių dalių sąrašas	Remonto pabaigos data	Meistro vardas, pavardė ir parašas
							Vartotojo vardas, pavardė ir parašas **

\*\* Vartotojo parašas liudija, kad gaminys buvo priimtas veikiantis

**PIEZĪMES PAR IERĪCES UZSTĀDĪŠANU\***

Uzstādīšana	Organizācijas nosaukums, Servisa centrs	Uzziņas precu saņemšanas Nr	Darbiniek a vārds, uzvārds un paraksts Patērētāj a vārds, uzvārds **

\*\*Māj saimniecības ierīces, kuru ievadīšanai ekspluatācijā ir nepieciešami uzstādīšanas, montāža darbi, jāievada ekspluatācijā piegādātāja pilnvarotiem servisa centru speciālistiem. Gadījumā, ja bojājums tika izraisīts nepareizas ierīces uzstādīšanas dēļ, ierīce var tikt ņemta no garantijas apkaļpošanas, bet pircējam jāmaksā par speciālista izbraukšanas izmaksu, vai arī traucējuma diagnostikas izmaksu.

**PIEZĪMES SERVIS A PKALPOŠANAI**

Datums, kad remonts saņēma	Patērētāj a derēkta apraksts	Uzziņas precu saņemšanas Nr	Organizācijas nosaukums, Servisa centrs	Veikto darbu saraksts	Uzstādīto detaļu saraksts	Remonta beigu datums	Darbiniek a vārds, uzvārds un paraksts Patērētāj a vārds, uzvārds **

\*\*Patērētājā paraksts aplēcina ierīces darbošā stāvoklī saņemšanu.

**MÄRKUSED TOOTE KOKKUPANEKU KOHTA \***

Kokkupaneku kuupaev	Firma nimi, teeninduskus	Saatelehe number	FIE ja meistri allkiri
			FIE ja tarbija allkiri**

\* Majapidamiseseadmed, mille kasutamisele vormiseks on vajalikud piagaldus-monteerimisrööd, mille peavad kasutamiseks läbi viima tarnija teeninduskuse volitatud spetsialistid. Juhul kui ilmnevad rikked ebaõige paigalduse tõttu, võib toote võtta garantiiremonti, kuid ostja peab kinni maksma spetsialisti väljasõidu (väljakuste) maksmuse, aga vajadusel ka rikke diagnostika maksumuse.

**MÄRKUSED TEENUSE LÄBIVIIMISE KOHTA**

Remonti vastuvotu kuupaev	Kasutaja teatatud puudus	Saatelehe number	Firma nimi, teeninduskeskus	Tööde loetelu teostatud	Paigaldatud varuosade nimekiri	Remonti teostamiskuupaev	FIE ja meistri allkiri IE ja tarbija allkiri**

\*\* Kasutaja allkiri toendab tookorras toote.

# Saturn®

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

М.п./М.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приєма/Дата прийому

Date of Return/Дата видачі/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпись /Печатка сервісного центру, підпис

М.п./М.п/ Stamp

COUPON 1

# Saturn®

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

М.п./М.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приєма/Дата прийому

Date of Return/Дата видачі/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпись /Печатка сервісного центру, підпис

М.п./М.п/ Stamp

COUPON 2

# Saturn®

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

М.п./М.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приєма/Дата прийому

Date of Return/Дата видачі/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпись /Печатка сервісного центру, підпис

М.п./М.п/ Stamp

COUPON 3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.





# Saturn®

Model/ Modelis/Artikuls/  
Artikkel .....

Date of sale/ Pardavimo data/ Pārdošanas datums/  
Mūgūkuuapēv .....

Serial number/ Serijos numeris / Sērijas numurs/  
Seerianumber

Name of the Trade Company and Stamp/ Prekybos  
organizacijos pavadinimas ir antspaudas / Tirzniecības  
organizācijas nosaukums un zīmogs/  
kaubandusorganisationsiooni nimetus ja pitser

M.N./M.N/Stamp/ A.V.  
Customer's address, phone#, name, surname/  
Vartotojo vardas, pavardė, adresas, telefonas / Adrese,  
telefons, pircēja vārds, uzvārds, tēvārds/ Adresses,  
telefons, / Address, telefon, tarbja tāleik nīmi

Date of Receiving/ Priėmimo data/ Saņemšanas datums/  
Vastuõtu kuupēv .....

Date of Return/ Išdavimo data/ Izdošanas datums/  
Tagastukuupēv .....

Defect / Defektas/  
Defekts / defect .....

Stamp of the Service  
Center, signature/ Aptarnavimo centro antspaudas,  
parašas/ Servisa centra zīmogs, paraksts /  
Teeninduskeskuse pitser, allkiri

M.N./ Stamp/  
A.V./

COUPON 3

# Saturn®

Model/ Modelis/Artikuls/  
Artikkel .....

Date of sale/ Pardavimo data/ Pārdošanas datums/  
Mūgūkuuapēv .....

Serial number/ Serijos numeris / Sērijas numurs/  
Seerianumber

Name of the Trade Company and Stamp/ Prekybos  
organizacijos pavadinimas ir antspaudas / Tirzniecības  
organizācijas nosaukums un zīmogs/  
kaubandusorganisationsiooni nimetus ja pitser

M.N./M.N/Stamp/ A.V.  
Customer's address, phone#, name, surname/  
Vartotojo vardas, pavardė, adresas, telefonas / Adrese,  
telefons, pircēja vārds, uzvārds, tēvārds/ Adresses,  
telefons, / Address, telefon, tarbja tāleik nīmi

Date of Receiving/ Priėmimo data/ Saņemšanas datums/  
Vastuõtu kuupēv .....

Date of Return/ Išdavimo data/ Izdošanas datums/  
Tagastukuupēv .....

Defect / Defektas/  
Defekts / defect .....

Stamp of the Service  
Center, signature/ Aptarnavimo centro antspaudas,  
parašas/ Servisa centra zīmogs, paraksts /  
Teeninduskeskuse pitser, allkiri

M.N./ Stamp/  
A.V./

COUPON 2

# Saturn®

Model/ Modelis/Artikuls/  
Artikkel .....

Date of sale/ Pardavimo data/ Pārdošanas datums/  
Mūgūkuuapēv .....

Serial number/ Serijos numeris / Sērijas numurs/  
Seerianumber

Name of the Trade Company and Stamp/ Prekybos  
organizacijos pavadinimas ir antspaudas / Tirzniecības  
organizācijas nosaukums un zīmogs/  
kaubandusorganisationsiooni nimetus ja pitser

M.N./M.N/Stamp/ A.V.  
Customer's address, phone#, name, surname/  
Vartotojo vardas, pavardė, adresas, telefonas / Adrese,  
telefons, pircēja vārds, uzvārds, tēvārds/ Adresses,  
telefons, / Address, telefon, tarbja tāleik nīmi

Date of Receiving/ Priėmimo data/ Saņemšanas datums/  
Vastuõtu kuupēv .....

Date of Return/ Išdavimo data/ Izdošanas datums/  
Tagastukuupēv .....

Defect / Defektas/  
Defekts / defect .....

Stamp of the Service  
Center, signature/ Aptarnavimo centro antspaudas,  
parašas/ Servisa centra zīmogs, paraksts /  
Teeninduskeskuse pitser, allkiri

M.N./ Stamp/  
A.V./

COUPON 1