

Saturn[®]

ST-EC8772

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ

BREAD MAKER

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name “Saturn”. We are sure that our devices will become faithful 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.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

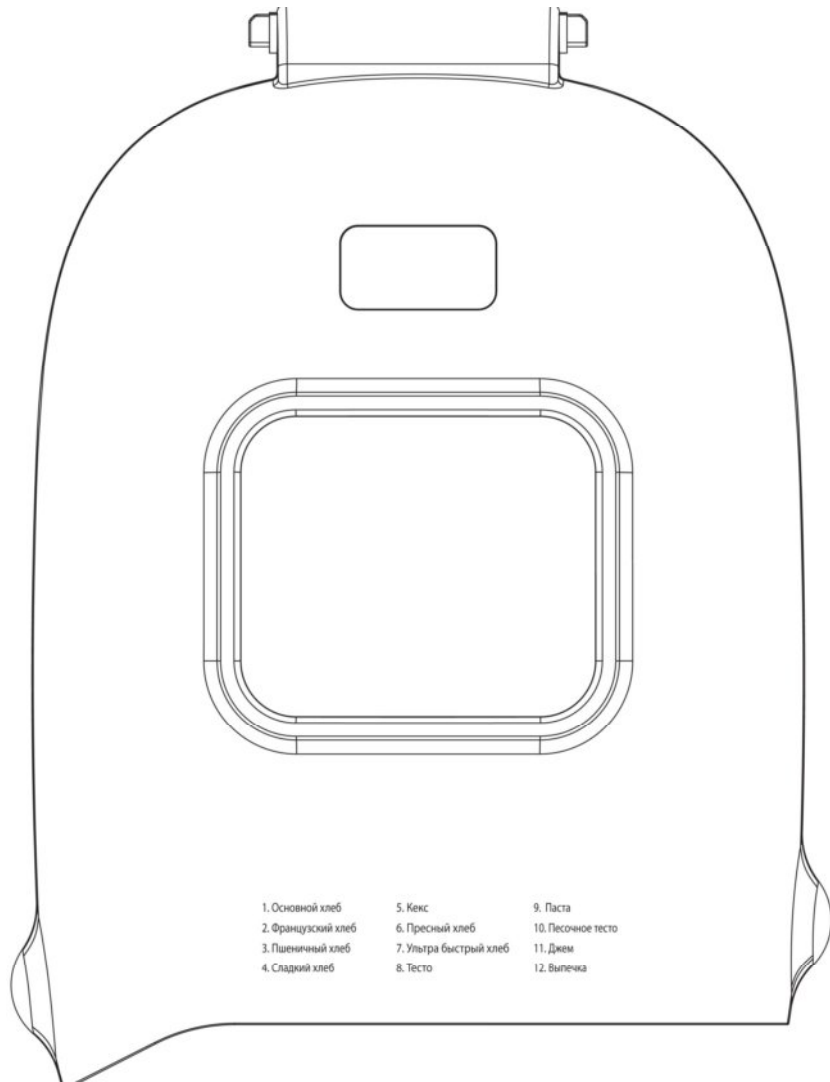
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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.

2. Control Panel Instruction

1. Control Panel Sketch Map



2. LCD display instruction

A. LCD display "MENU", "TIMER", "LOAF SIZE", "CRUST COLOR" options and operating process.

B. Menu show contains:

- 1 - "BASIC"
- 2 - "FRENCH"
- 3 - "WHOLE WHEAT"
- 4 - "SWEET"
- 5 - "CAKE".
- 6 - "GLUTEN FREE"
- 7 - "SUPER PARID"
- 8 - "DOUGH"
- 9 - "PASTA"
- 10 - "BUTTER MILK"
- 11 - "JAM"
- 12 - "BAKE"

C. Crust color options contain

- L - "LIGHT"
- M - "MEDIUM"
- H - "DARK"
- R - "RAPID"

D. Loaf size contain:

1000g, 1250g, 1500g

3. The button instruction

A. MENU

In stand-by mode, press the button, choose the program you want. Programs include (1-12): BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, CAKE, GLUTEN FREE, SUPER RAPID, DOUGH, PASTA, BUTTR MILK, JAM, BAKE.

B. TIMER

Press "▲" or "▼" to increase or decrease delaying time, Press "▲" to increase 10 minutes for each action, Press "▼" to decrease 10 minutes for each action.

C. COLOR

Press to select the crust color you like and display.

D. LOAF

Press to select the loaf size you like and display

E. START/STOP

Press to start/stop machine.

3. Program specifications chart (approximate time)

| Item | Basic Bread | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Crust color | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
| LB selection | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g |
| Delay time | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 2:17-15:00 | 2:24-15:00 | 2:29-15:00 |
| Preheat | | | | | | | | | | | | |
| KND 1 | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| REST | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| KND 2 | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M |
| RISE 1 | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 15 M | 15 M | 15 M |
| KNOCK DOWN | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 2 | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 8m50s | 8m50s | 8m50s |
| SHAPE | 15S | 15S | 15S | 15S | 15S | 15S | 15S | 15S | 15S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 3 | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 49m45s | 29m50s | 29m50s | 29m50s |
| BAKE | 53 M | 60 M | 65 M | 53 M | 60 M | 65 M | 53 M | 60 M | 65 M | 53 M | 60 M | 65 M |
| WARM | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H |
| TOTAL TIME | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 2:17 | 2:24 | 2:29 |
| Fruit & Nut | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 1:57 | 2:04 | 2:09 |

| Item | French Bread | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Crust color | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
| LB selection | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g |
| Delay time | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 2:30-15:00 | 2:35-15:00 | 3:40-15:00 |
| Preheat | | | | | | | | | | | | |
| KND 1 | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| REST | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| KND 2 | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M | 20 M |
| RISE 1 | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 39 M | 15 M | 15 M | 39 M |
| KNOCK DOWN | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 2 | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 30m50s | 15m50s | 15m50s | 30m50s |
| SHAPE | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 3 | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 59m50s | 38m50s | 38m50s | 59m50s |
| BAKE | 52 M | 55 M | 60 M | 52 M | 55 M | 60 M | 52 M | 55 M | 60 M | 52 M | 55 M | 60 M |
| WARM | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H |
| TOTAL TIME | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 2:32 | 2:35 | 3:40 |
| Fruit & Nut | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | 无 |

| Item | Whole Wheat Bread | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
| LB Selection | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1250g | 1500g |
| Delay time | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 2:30-15:00 | 2:33-15:00 | 2:33-15:00 |
| Preheat | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 30 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| KND 1 | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| REST | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M | 5 M |
| KND 2 | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M | 15 M |
| RISE 1 | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 49 M | 24 M | 24 M | 24 M |
| KNOCK DOWN | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 2 | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 25m50s | 10m50s | 10m50s | 10m50s |
| SHAPE | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S | 10S |
| RISE 3 | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 44m50s | 34m50s | 34m50s | 34m50s |
| BAKE | 50 M | 53 M | 58 M | 50 M | 53 M | 58 M | 50 M | 53 M | 58 M | 50 M | 53 M | 58 M |
| WARM | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H |
| TOTAL TIME | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 2:30 | 2:33 | 2:38 |
| Fruit & Nut | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 2:10 | 2:13 | 2:18 |

| Item | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | |
|--------------|--------|--------|--------|-------|--------------|-------|-------|-------------|-------------|------|------|
| | Sweet | | | CAKE | GLU-TEN FREE | Super | Dough | Pasta Dough | Butter Milk | Jam | Bake |
| LB selection | 1000g | 1250g | 1500g | 1000g | 1000g | 1250g | | | 1250g | N/A | N/A |
| Delay time | 15:00 | 15:00 | 15:00 | N/A | 15:00 | N/A | N/A | N/A | 15:00 | N/A | N/A |
| Preheat | | | | | | | | | 30 M | | |
| KND1 | 5 M | 5 M | 5 M | 5M | 5M | 20 M | 5 M | 3 M | 5 M | 5 M | |
| REST | 5 M | 5 M | 5 M | | | | 5 M | | 10 M | | |
| KND 2 | 20 M | 20 M | 20 M | 8M | 10M | | 20 M | 11 M | 20 M | | |
| RISE 1 | 39 M | 39 M | 39 M | 5M | 60M | 12 M | 60 M | | 39 M | | |
| KNOCK DOWN | 10S | 10 S | 10 S | | | | | | 10S | | |
| RISE 2 | 25m50s | 25m50s | 25m50s | | | | | | 25m50s | | |
| SHAPE | 5S | 5S | 5S | | | | | | 10S | | |
| RISE 3 | 51m55s | 51m55s | 51m55s | | | | | | 44m50s | 10 M | |
| BAKE | 55 M | 60 M | 60 M | 70M | 65M | 53 M | | | 60 M | 50 M | 60 M |
| WARM | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | 1H | | | 1H | | 1H |
| TOTAL TIME | 3:22 | 3:27 | 3:32 | 1:28 | 2:20 | 1:25 | 1:30 | 0:14 | 3:55 | 1:05 | 1:00 |
| Fruit & Nut | 3:02 | 3:07 | 3:12 | N/A | 2:10 | N/A | 1:00 | N/A | 3:00 | N/A | N/A |

4. Operating Instruction

1. Bread Maker operating instruction

Refer to related recipe, working step as following:

- (1) Align the kneading blade with the 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) Insert the bread pan and push down on rim until it snaps securely into place, fold handle down; close the lid.

(4) Power on, LCD display will show “MENU 1 TIMER 3:25”, Press MENU button and observe LCD display, select 1-12menu (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, CAKE, GLUTEN FREE, SUPER RAPID, DOUGH, PASTA, BUTTER MILK, JAM, BAKE) as you needed.

(5) After menu selection, press COLOR button to get LIGHT or MEDIUM or DARK or Rapid. Default setting is Medium.

(6) Press LOAF to select 1000g, 1250g, 1500g, default setting is 1250g.

(7) If you need adjust time, press TIMER to adjust time as required, the calculation method as below:

Working Time =Menu original time+ adjusting time

(8) Press the START/STOP button for 0.5S, the program will start and “ : ” blinks

* If you want to change current setting, press again the START/STOP for more than 1s, the program will stop and reset the program you want. During programming, better not to touch control panel.

(9) When unit display 0:00, The appliance buzzes 15 times and unit will go to keep warm cycle, “ ” will still blinks (except Dough menu).After 1 hour warm, the bread maker will buzz 1 time and “ ” will stop blinking and return the initial status. Press STOP for 1s to stop warming process if you want to suspend warming process, then return to initial status.

(10) The buzzer will sound when the bread is done. Wear over mitts, turn the bread pan upside down and shake to release the bread. Be sure to remove the kneading blade from the bread. If you want to take out bread during working, press START/STOP for 1s to stop machine firstly.

2. DOUGH Operating Instruction

This function operating is similar to Bread operating. When make dough, you should not add salt, sugar, milk powder, etc. When the buzzer sounds 5 times, dough is finished.

3. Baking Operating Instruction

This program is used for baking breads Bread, the working time is 1H, operation step 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 12th menu BAKE.
- 4) Press the START/STOP button to start baking bread.
- 5) When display show 0:00, the baking is finished. The buzzer sounds 10 buzz and go to warm cycle, press Start /Stop for 1s to stop machine or it will go to warm cycle automatically.
- 6) During baking, if you find it has been cooked, you may press the STOP button to stop working and go to menu selection.

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

5. Special Function Instruction

1. Power down memory instruction

This bread maker has power down memory function. During programming, if suddenly power down no more than 10 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.

2. Alarm and self-protection 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 -10⁰C or higher than 50⁰C; at this time, you start to program, bread maker will automatically forbid working, display will show “E00” or “E01”, meanwhile, the buzzer will sound 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) auto-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 buzzer will sound constant short prompt.

When temperature sensor short, display will show “HHH”, meanwhile the buzzer will sound constant short prompt.

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

1. Buzzer prompting and LED function instruction

(1) When RESET, one long buzz will be emitted.

(2) Under normal operation on buttons (Press MENU or COLOR or“▲”, “▼” etc.), buzzer will buzz one time. Constant press will cause constant buzz.

(3) Every press on Start/Stop will cause resultant buzz (one time)

(4) Buzzer sound 8 times during the kneading process for Fruit & Nut Bread to remind to add Fruit & Nut.

(5) Buzzer will sound 10 times when complete.

(Depend on set)

3. 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.

Buzzer will sound 5 times every 5 minutes when complete.

You can refer to SPECIFICATION CHART to check, which program has keep warm function.

(Depend on set)

6. STANDARD BREAD RECIPES

| 1* Basic Bread | | | |
|----------------|----------|--------|---------|
| | 1000g | 1250 g | 1500g |
| OIL | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| SALT | 2 tsp | 3 tsp | 3 tsp |
| SUGAR | 1 Tbsp | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| MILK POWDER | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| FLOUR | 4 1/2cup | 5 cup | 6 cup |
| WATER | 410ml | 430ml | 500ml |
| YEAST | 1tsp | 1 tsp | 1.5 tsp |

| 2* French Bread | | | |
|-----------------|----------|--------|---------|
| | 1000g | 1250 g | 1500g |
| OIL | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| SALT | 2 tsp | 3 tsp | 3 tsp |
| SUGAR | 1 Tbsp | 2 Tbsp | 2 Tbsp |
| FLOUR | 4 1/4cup | 5 cup | 6 cup |
| WATER | 400ml | 420ml | 450ml |
| YEAST | 1 tsp | 1 tsp | 1.5 tsp |

| 3* Whole Wheat Bread | | | |
|----------------------|----------|------------|-----------|
| | 1000g | 1250 g | 1500g |
| OIL | 2 Tbsp | 1 1/2Tbsp | 3 Tbsp |
| SALT | 2 tsp | 1tsp | 3 tsp |
| BROWN SUGAR | 2 Tbsp | 1 1/2 Tbsp | 2 1/2Tbsp |
| MILK POWDER | 3 Tbsp | 2Tbsp | 3 Tbsp |
| FLOUR | 3 cup | 2 cup | 4 cup |
| WHOLE WHEAT | 1 1/4cup | 1 1/4cup | 2cup |

| | | | |
|-------|-------|-------|--------|
| FLOUR | | | |
| WATER | 400ml | 300ml | 460ml |
| YEAST | 1 tsp | 1tsp | 1.5tsp |

| 4* Sweet Bread | | | |
|----------------|----------------|---------|---------|
| | 1000g | 1250 g | 1500g |
| OIL | 3 Tbsp (2Tbsp) | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| SALT | 2 tsp | 3 tsp | 3 tsp |
| SUGAR | 2 Tbsp | 3Tbsp | 3Tbsp |
| MILK POWDER | 2 Tbsp | 3 Tbsp | 3 Tbsp |
| FLOUR | 4 cup | 5 cup | 6 cup |
| WATER | 310ml | 420ml | 440ml |
| YEAST | 1 tsp | 1.5 tsp | 1.5 tsp |

| 5* Cake | |
|--------------|--------|
| | 1000g |
| Egg | 4PCS |
| Butter | 95g |
| Salt | 1/2Tsp |
| Sugar | 260g |
| Lemon Jam | 1Tbsp |
| Cake flour | 430 g |
| Baking Yeast | 3Tsp |

| 6* Gluten Free | |
|----------------|---------|
| | 1000g |
| Oil | 3 Tbsp |
| Salt | 1.5 Tsp |
| Sugar | 3 Tbsp |
| Egg | 3 pcs. |
| Flour | 3 cup |
| Water | 250 ml |
| Xanthan | 1 Tbsp |
| Dried yeast | 1.5 Tsp |

| 7* Super Rapid | |
|-------------------|--------|
| | 1250g |
| Oil | 3 Tbsp |
| Salt | 3 Tsp |
| Sugar | 2 Tbsp |
| Milk powder | 3 Tbsp |
| Flour | 5 Cups |
| Water (115~125°F) | 450ml |

| | |
|-------|-------|
| YEAST | 2 Tsp |
|-------|-------|

| 8* DOUGH | |
|-----------------|--------------|
| | 1000g |
| Oil | 2 Tbsp |
| Salt | 3 Tsp |
| Milk powder | 2 Tbsp |
| Sugar | 1 Tbsp |
| Flour | 4 1/2 Cups |
| Water | 410ml |
| YEAST | 2 Tsp |

| 9* Pasta | |
|-----------------|--------------|
| | 1000g |
| Oil | 2 Tbsp |
| Salt | 2 Tsp |
| Flour | 4 1/2 Cups |
| Water | 410ml |

| 10* Butter Milk | |
|------------------------|--------------|
| | 1000g |
| Butter | 2 Tbsp |
| Salt | 2 Tsp |
| Milk powder | 2 Tbsp |
| Sugar | 1 Tbsp |
| Flour | 4 1/2 Tbsp |
| Water | 410ml |
| YEAST | 2 Tsp |

| 11* Orange JAM | |
|-----------------------|--------------|
| | 1000g |
| Orange | 3 pcs. |
| Lemon | 1 pc. |
| Sugar | 1 1/4 Cups |
| Pectin jelly | 2 Tbsp |

| 12* Strawberry JAM | |
|---------------------------|--------------|
| | 1000g |
| Strawberry | 1 1/2 Cups |
| Lemon juice | 2 Tsp |
| Sugar | 1 Cup |
| Pectin jelly | 1 Tbsp |

Technical Data:

Power: 920 W
 Rated Voltage: 220-230 V
 Rated Frequency: 50 Hz
 Rated Current: 4.2 A

Set

- BREAD MAKER.....1
- INSTRUCTION MANUAL.....1
- 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 equipments 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 помещение.

1. ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

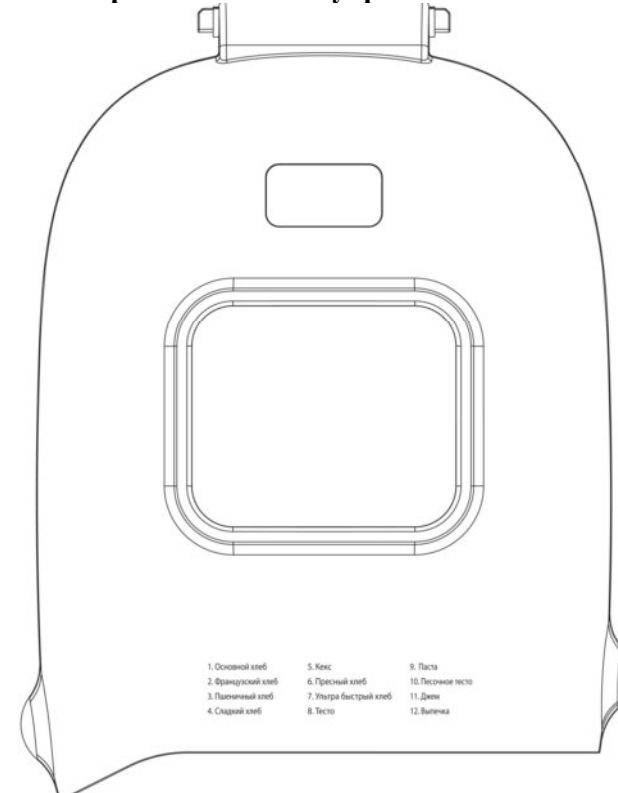
1. Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией.
2. Перед использованием убедитесь, что технические характеристики Вашей сети совпадают с характеристиками, указанными производителем. Прибор следует включать только в заземленную розетку.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации устройства пользуйтесь прихватками. Перед очисткой устройства подождите, пока оно остынет.
4. Отключайте хлебопечь от сети, когда не пользуетесь устройством или чистите его. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.
5. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
6. Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети.
7. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать прибор детям в возрасте до 14 лет.
8. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей. Не ставьте какие-либо предметы на шнур питания.
9. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь

ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.

10. Избегайте контакта с подвижными деталями устройства.
11. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.
12. Не пользуйтесь хлебопечью вне помещения. Данное устройство предназначено только для использования в быту.
13. Следите, чтобы шнур питания не прикасался к горячим поверхностям. Не накрывайте хлебопечь и не кладите легковоспламеняющиеся материалы на ее поверхность.
14. Не ставьте устройство на горячую газовую плиту, электрическую плиту, в нагретую духовку или рядом с ними.
15. Размещайте хлебопечь на расстоянии 5 см от стены или других предметов.
16. При включении или выключении, будьте осторожны, не прикасайтесь к контактам штепсельной вилки.

2. Панель управления

1. Изображение панели управления



2. ЖК-дисплей

А. На ЖК-дисплее имеются кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF SIZE" («размер буханки»), "COLOR" («цвет корочки») и включения/выключения.

Б. Меню включает следующее:

1 - «ОСНОВНОЙ ХЛЕБ»

2 - «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

3 - «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»

4 - «СЛАДКИЙ ХЛЕБ»

5 - «КЕКС»

6 - «ПРЕСНЫЙ»

7 - «УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»,

8 - «ТЕСТО»;

9 - "ПАСТА";

10 - «ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО»

11 - «ДЖЕМ»

12 - «ВЫПЕЧКА»

С. Выбор цвета корочки:

L - «СВЕТЛАЯ»

M - «СРЕДНЯЯ»

H - «РУМЯНАЯ»

R - «БЫСТРАЯ»

Д. Размер буханки: 1000г, 1250г, 1500 г

3. Кнопки

А. МЕНЮ

В режиме ожидания нажмите кнопку, выберите программу, которую вы хотите. Программы включают (1-12): BASIC («ОСНОВНОЙ ХЛЕБ»), FRENCH («ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»), WHOLE WHEAT («ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ»), SWEET («СЛАДКИЙ ХЛЕБ»), CAKE («КЕКС»), GLUTEN FREE («ПРЕСНЫЙ»), SUPER RAPID («УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»), DOUGH («ТЕСТО»), PASTA («ПАСТА»), "BUTTER MILK" («ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО»), JAM («ДЖЕМ»), BAKE («ВЫПЕЧКА»).

Б. TIMER («таймер»)

Нажмите кнопку "▲" или "▼", чтобы увеличить или уменьшить время выдержки. Нажмите кнопку "▲", чтобы увеличить каждое действие на 10 минут, нажмите кнопку "▼", чтобы уменьшить каждое действие на 10 минут.

В. COLOR («цвет корочки»)

Нажмите, чтобы выбрать цвет корочки, который вам нравится.

Г. LOAF («размер буханки»)

Нажмите, чтобы выбрать размер буханки, который вам нравится.

Д. START/STOP («старт/стоп»)

Нажмите, чтобы включить/выключить устройство.

3. Характеристика программ (приблизительное время)

| Наименование | Основной хлеб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Светлая | | | Средняя | | | Румяная | | | Быстрая | | |
| Цвет корочки | | | | | | | | | | | | |
| Выбор размера буханки | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Время выдержки | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 2:17-15:00 | 2:24-15:00 | 2:29-15:00 |
| Предварит. нагрев | | | | | | | | | | | | |
| Замешивание 1 | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Выдерживание | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Замешивание 2 | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М |
| Поднимание 1 | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 15 М | 15 М | 15 М |
| Сбивание | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Поднимание 2 | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 8м 50с | 8м 50с | 8м 50с |
| Формирование | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 10с | 10с | 10с |
| Поднимание 3 | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 49м 45с | 29м 50с | 29м 50с | 29м 50с |
| Выпечка | 53 М | 60 М | 65 М | 53 М | 60 М | 65 М | 53 М | 60 М | 65 М | 53 М | 60 М | 65 М |
| Поддержание тепла | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н | 1Н |
| Общее время | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 2:17 | 2:24 | 2:29 |
| Фрукты и орехи | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 1:57 | 2:04 | 2:09 |

| Наименование | Французский хлеб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Светлая | | | Средняя | | | Румяная | | | Быстрая | | |
| Выбор размера буханки | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Время выдержки | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 2:32-15:00 | 2:35-15:00 | 3:40-15:00 |
| Предварит. нагрев | | | | | | | | | | | | |
| Замешивание 1 | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Выдерживание | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Замешивание 2 | 20 М | 20М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М | 20 М |
| Поднимание 1 | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 39 М | 15 М | 15 М | 39 М |
| Сбивание | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Поднимание 2 | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 30м 50с | 15м 50с | 15м 50с | 30м 50с |
| Формирование | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Поднимание 3 | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 59м 50с | 38м 50с | 38м 50с | 59м 50с |
| Выпечка | 52 М | 55 М | 60 М | 52 М | 55 М | 60 М | 52 М | 55 М | 60 М | 52 М | 55 М | 60 М |
| Поддержание тепла | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч |
| Общее время | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 2:32 | 2:35 | 3:40 |

| | | | | | | | | | | | | |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Фрукты и орехи | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

| Наименование | Пшеничный хлеб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Светлая | | | Средняя | | | Румяная | | | Быстрая | | |
| Выбор размера буханки | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Время выдержки | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 2:30-15:00 | 2:33-15:00 | 2:33-15:00 |
| Предварит. нагрев | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 30 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Замешивание 1 | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Выдерживание | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М | 5 М |
| Замешивание 2 | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М | 15 М |
| Поднимание 1 | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 49 М | 24 М | 24 М | 24 М |

| Сбивание | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
|-------------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Поднимание 2 | 25м50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | 10м 50с | 10м 50с | 10м 50с |
| Формирование | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Поднимание 3 | 44м50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 44м 50с | 34м 50с | 34м 50с |
| Выпечка | 50 М | 53 М | 58 М | 50 М | 53 М | 58 М | 50 М | 53 М | 58 М | 50 М | 53 М | 58 М |
| Поддержание тепла | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч |
| Общее время | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 2:30 | 2:33 | 2:38 |
| Фрукты и орехи | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 2:10 | 2:13 | 2:18 |

| Наименование | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
|-----------------------|---------|---------|---------|-------|---------|----------------|-------|-------------|----------------|------|---------|
| | Сладкий | | | Кекс | Пресный | Ультра-быстрый | Тесто | Паста Тесто | Песочное тесто | Джем | Выпечка |
| Выбор размера буханки | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1000г | 1250г | | | 1250г | нет | нет |
| Время выдержки | 15:00 | 15:00 | 15:00 | нет | 15:00 | нет | нет | нет | 15:00 | нет | нет |
| Предварит. нагрев | | | | | | | | | 30 М | | |
| Замешивание 1 | 5 М | 5 М | 5 М | 5М | 5М | 20 М | 5 М | 3 М | 5 М | 5 М | |
| Выдерживание | 5 М | 5 М | 5 М | | | | 5 М | | 10 М | | |
| Замешивание 2 | 20 М | 20 М | 20 М | 8М | 10М | | 20 М | 11 М | 20 М | | |
| Поднимание 1 | 39 М | 39 М | 39 М | 5М | 60М | 12 М | 60 М | | 39 М | | |
| Сбивание | 10с | 10с | 10с | | | | | | 10с | | |
| Поднимание 2 | 25м 50с | 25м 50с | 25м 50с | | | | | | 25м 50с | | |
| Формирование | 5с | 5с | 5с | | | | | | 10с | | |
| Поднимание 3 | 51м 55с | 51м 55с | 51м 55с | | | | | | 44м 50с | 10 М | |
| Выпечка | 55 М | 60 М | 60 М | 70М | 65М | 53 М | | | 60 М | 50 М | 60 М |
| Поддержание тепла | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | 1ч | | | 1ч | | 1ч |

| | | | | | | | | | | | |
|----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Общее время | 3:22 | 3:27 | 3:32 | 1:28 | 2:20 | 1:25 | 1:30 | 0:14 | 3:55 | 1:05 | 1:00 |
| Фрукты и орехи | 3:02 | 3:07 | 3:12 | нет | 2:10 | нет | 1:00 | нет | 3:00 | нет | нет |

4. Указания по эксплуатации

1. Указания по эксплуатации хлебопечи

Посмотрите соответствующий рецепт, используйте устройство следующим образом:

- (1) Совместите тестомес с осью вращения и вставьте в поддон для хлеба.
- (2) В соответствии с тем 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 для выпечки хлеба, чтобы избежать смешивания с водой, солью, сахаром, иначе это повлияет на процесс брожения.
- (3) Вставьте поддон для хлеба и нажмите на край, чтобы он установился на место, опустите ручку вниз, закройте крышку.
- (4) Включите устройство, 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», «ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ», «СЛАДКИЙ ХЛЕБ», «КЕКС», «ПРЕСНЫЙ», «УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ТЕСТО», «ПАСТА», «ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО», «ДЖЕМ», «ВЫПЕЧКА»), 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 («Размер буханки»), чтобы выбрать размер буханки 1000г, 1250г, 1500г, настройка по умолчанию 1250г.
- (7) Если вам нужно настроить время, нажмите кнопку TIMER («Таймер»), чтобы настроить нужное время, как подсчитать время, смотрите ниже:

Рабочее время = Время меню + настройка времени

- (8) Нажмите кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП») в течение 0,5 сек., начнется программа и будет мигать « : ».

* 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 лучше не прикасаться к панели управления.

- (9) Когда на дисплее появляется 0:00, устройство подает сигнал 15 раз и переходит к процессу *поддержания тепла*. Значок «:» продолжает мигать (за исключением меню Dough «Тесто»). После поддержания тепла в течение 1 часа, хлебопечь подаст сигнал 1 раз и значок «:» перестанет мигать, устройство вернется в исходное состояние. Нажмите STOP в течение 1 сек., чтобы прекратить процесс поддержания тепла, если вы хотите приостановить процесс поддержания тепла, вернитесь в исходное состояние.

(10) 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 START/STOP в течение 1 сек., чтобы приостановить устройство.

2. Указания по функции «Тесто»

Функция «Тесто» подобна функции выпекания хлеба. Во время приготовления теста, вы не должны добавлять соль, сахар, сухое молоко и т.д. Когда тесто будет готово, устройство подает звуковой сигнал 5 раз.

3. Указания по выпечке

Эта программа используется для выпечки хлеба, время приготовления 1 час, используйте устройство следующим образом:

- 1) Поместите поддон для хлеба в хлебопечь.
- 2) Соедините все необходимые продукты и положите их в поддон для хлеба. Закройте крышку.
- 3) Нажмите кнопку МЕНЮ, посмотрите на ЖК-дисплей и выберите 12-е меню BAKE («Выпечка»).
- 4) Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать выпекание хлеба.
- 5) Когда на дисплее появляется 0:00, выпечка закончена. Устройство подает звуковой сигнал 10 раз и переходит к режиму *поддержания тепла*. Нажмите кнопку START/STOP в течение 1 сек., чтобы остановить устройство, иначе оно автоматически перейдет к режиму поддержания тепла.
- 6) Во время выпечки, если вы обнаружите, что хлеб уже готов, вы можете нажать кнопку СТОП, чтобы остановить устройство 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.

5. Указания по специальным функциям

1. 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 отключится 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.

2. 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 требованию к исходному состоянию, т.е. внутренняя температура ниже -10°C или выше 50°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, есть какие-то проблемы с этим устройством, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены устройства.

(2) Функция автоматического определения

Хлебопечь имеет функцию автоматического определения неисправностей устройства, 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 «ННН», в это время будут слышны постоянные короткие сигналы.

Если такое произойдет, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр по обслуживанию потребителей для ремонта или замены устройства.

3. Указания по функции 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. При постоянном нажатии будет слышен постоянный звуковой сигнал.
- (3) В результате каждого нажатия на Start/Stop будет слышен каждый раз звуковой сигнал (один раз).
- (4) Звуковой сигнал будет слышен 8 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 10 раз.

(В зависимости от комплектации)

4. 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. После завершения вы услышите звуковой сигнал 5 раз каждые 5 минут. Вы можете посмотреть таблицу с ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ПРОГРАММ и проверить, какая программа имеет функцию поддержания тепла.

(В зависимости от комплектации)

6. СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

| | 1* Основной хлеб | | |
|--------------------|------------------|------------|-------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Подсолнечное масло | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Сахар | 1 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сухое молоко | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Мука | 4 ½ чашки | 5 чашек | 6 чашек |
| Вода | 410 мл | 430 мл | 500 мл |
| Дрожжи | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| | 2* Французский хлеб | | |
|--------------------|---------------------|------------|-------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Подсолнечное масло | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Сахар | 1 стол. л. | 2 стол. л. | 2 стол. л. |
| Мука | 4 ¼ чашки | 5 чашек | 6 чашек |
| Вода | 400 мл | 420 мл | 450 мл |
| Дрожжи | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| | 3* Пшеничный хлеб | | |
|----------------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Подсолнечное масло | 2 стол. л. | 1 ½ стол. л. | 3 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. | 1 чай. л. | 3 чай. л. |
| Коричневый сахар | 2 стол. л. | 1 ½ стол. л. | 2 ½ стол. л. |
| Сухое молоко | 3 стол. л. | 2 стол. л. | 3 стол. л. |
| Мука | 3 чашки | 2 чашки | 4 чашки |
| Пшеничная мука из цельного зерна | 1 ¼ чашки | 1 ¼ чашки | 2 чашки |
| Вода | 400 мл | 300 мл | 460 мл |
| Дрожжи | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| 4* Сладкий хлеб | | | |
|------------------------|----------------------------|--------------|--------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Подсолнечное масло | 3 стол. л. (2 стол. л.) | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Сахар | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сухое молоко | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Мука | 4 чашки | 5 чашек | 6 чашек |
| Вода | 310 мл | 420 мл | 440 мл |
| Дрожжи | 1 чай. л. | 1,5 чай. л. | 1,5 чай. л. |

| 5* Кекс | |
|--------------------|--------------|
| | 1000г |
| Яйца | 4 шт. |
| Сливочное масло | 95 г |
| Соль | 1/2 чай. л. |
| Сахар | 260 г |
| Лимонный джем | 1 чай. л. |
| Кондитерская мука | 430 г |
| Дрожжи для выпечки | 3 чай. л. |

| 6* Пресный хлеб | |
|------------------------|--------------|
| | 1000г |
| Подсолнечное масло | 3 стол. л. |
| Соль | 1,5 чай. л. |
| Сахар | 3 стол. л. |
| Яйца | 3 шт. |
| Мука | 3 чашки |
| Вода | 250 мл |
| Эмульгатор пищевой | 1 стол. л. |
| Сухие дрожжи | 1,5 чай. л. |

| 7* Ультра-быстрый хлеб | |
|-------------------------------|--------------|
| | 1250г |
| Подсолнечное масло | 3 стол. л. |
| Соль | 3 чай. л. |
| Сахар | 2 стол. л. |
| Сухое молоко | 3 стол. л. |
| Мука | 5 чашек |
| Вода (115~125 ⁰ F) | 450 мл |
| Дрожжи | 2 чай. л. |

| 8* Тесто | |
|--------------------|--------------|
| | 1000г |
| Подсолнечное масло | 2 стол. л. |
| Соль | 3 чай. л. |
| Сухое молоко | 2 стол. л. |
| Сахар | 1 стол. л. |
| Мука | 4 1/2 чашки |
| Вода | 410 мл |
| Дрожжи | 2 чай. л. |

| 9* Паста | |
|--------------------|--------------|
| | 1000г |
| Подсолнечное масло | 2 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. |
| Мука | 4 1/2 чашки |
| Вода | 410 мл |

| 10* Песочное тесто | |
|---------------------------|----------------|
| | 1000г |
| Сливочное масло | 2 стол. л. |
| Соль | 2 чай. л. |
| Сухое молоко | 2 стол. л. |
| Сахар | 1 стол. л. |
| Мука | 4 1/2 стол. л. |
| Вода | 410 мл |
| Дрожжи | 2 чай. л. |

| 11* Апельсиновый джем | |
|------------------------------|--------------|
| | 1000г |
| Апельсины | 3 шт. |
| Лимон | 1 шт. |
| Сахар | 1 1/4 чашки |
| Пектиновый студень (желатин) | 2 стол. л. |

| 12* Клубничный джем | |
|------------------------------|--------------|
| | 1000г |
| Клубника | 1 1/2 чашки |
| Лимонный сок | 2 чай. л. |
| Сахар | 1 чашка |
| Пектиновый студень (желатин) | 1 стол. л. |

Технические характеристики

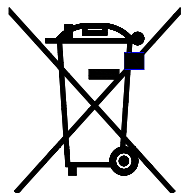
| | |
|-------------------------|-----------|
| Мощность: | 920 Вт |
| Номинальное напряжение: | 220-230 В |
| Номинальная частота: | 50 Гц |
| Номинальная сила тока: | 4.2 А |

Комплектность

| | |
|---------------------------------|-------|
| ХЛЕБОПЕЧЬ..... | 1 шт. |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ..... | 1 шт. |
| ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН..... | 1 шт. |
| УПАКОВКА..... | 1 шт. |

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь в охране окружающей среды!



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

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



ХЛИБОПІЧ

Шановний покупець!

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

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

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

1. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

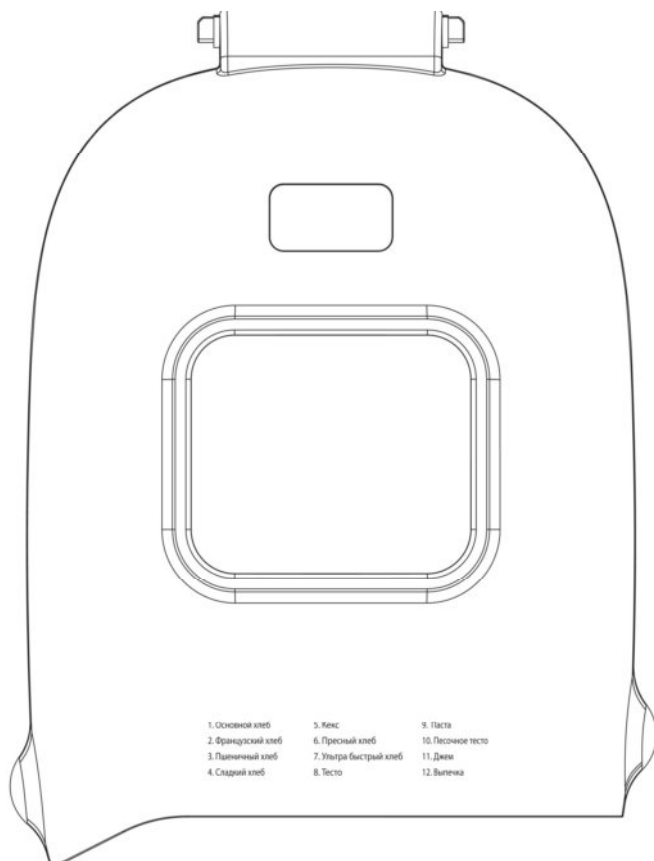
1. Прочитайте всю інструкцію перед експлуатацією.
2. Перед використанням переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі співпадають з характеристиками, вказаними виробником. Прилад необхідно вмикати тільки в заземлену розетку.
3. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. При експлуатації пристрою користуйтеся прихватками. Перед очищенням пристрою почекайте, доки він охолоне.
4. Відключайте хлібопіч від мережі, коли не користуєтеся пристроєм або чистите його. Перш ніж встановлювати або знімати деталі, почекайте, доки пристрій охолоне.
5. Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
6. Необхідний ретельний контроль, коли під час роботи пристрою поруч знаходяться діти.
7. Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцію з застосування приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.
8. Стежте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола та не торкався гострих кутів і гарячих поверхонь. Не ставте будь-які предмети на шнур живлення.
9. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в найближчий авторизований

сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.

10. Уникайте контакту з рухливими деталями.
11. Використання додаткового приладдя, не рекомендованого виробником пристрою, може призвести до травм.
12. Не користуйтеся хлібопіччю поза приміщенням. Даний пристрій призначений тільки для використання в побуті.
13. Стежте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь. Не накривайте хлібопіч та не кладіть 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.

2. Панель керування

1. Зображення панелі керування



2. РК-дисплей

А. На РК-дисплеї є кнопки: "MENU" («меню»), "TIMER" («таймер»), "LOAF SIZE" («розмір буханця»), "COLOR" («колір скоринки») та вмикання/вимикання.

Б. Меню містить таке:

- 1 - «ОСНОВНИЙ ХЛІБ»
- 2 - «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ»
- 3 - «ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ»
- 4 - «СОЛОДКИЙ ХЛІБ»
- 5 - «КЕКС»
- 6 - «ПРИСНИЙ ХЛІБ»
- 7 - «УЛЬТРА-ШВИДКИЙ ХЛІБ»,
- 8 - «ТІСТО»;
- 9 - «ПАСТА»;
- 10 - «ПІСОЧНЕ ТІСТО»
- 11 - «ДЖЕМ»
- 12 - «ВИПІЧКА»

С. Вибір кольору скоринки:

- L - «СВІТЛА»
- M - «СЕРЕДНЯ»
- H - «РУМ'ЯНА»
- R - «ШВИДКА»

Д. Розмір буханця:

1000г, 1250г, 1500 г

3. Кнопки

А. МЕНЮ

У режимі очікування натисніть кнопку, виберіть програму, яку ви хочете. Програми включають (1-12): BASIC («ОСНОВНИЙ ХЛІБ»), FRENCH («ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ»), WHOLE WHEAT («ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ»), SWEET («СОЛОДКИЙ ХЛІБ»), CAKE («КЕКС»), GLUTEN FREE («ПРИСНИЙ ХЛІБ»), SUPER RAPID («УЛЬТРА-ШВИДКИЙ ХЛІБ»), DOUGH («ТІСТО»), PASTA («ПАСТА»), "BUTTER MILK" («ПІСОЧНЕ ТІСТО»), JAM («ДЖЕМ»), BAKE («ВИПІЧКА»).

Б. TIMER («таймер»)

Натисніть кнопку "▲" або "▼", щоб збільшити або зменшити час витримки. Натисніть кнопку "▲", щоб збільшити кожну дію на 10 хвилин, натисніть кнопку "▼", щоб зменшити кожну дію на 10 хвилин.

В. COLOR («колір скоринки»)

Натисніть, щоб вибрати колір скоринки, який вам подобається.

Г. LOAF («розмір буханця»)

Натисніть, щоб вибрати розмір буханця, який вам подобається.

Д. START/STOP («старт/стоп»)

Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути пристрій.

3. Характеристика програм (приблизний час)

| Найменування | Основний хліб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Світла | | | Середня | | | Рум'яна | | | Швидка | | |
| Колір скоринки | | | | | | | | | | | | |
| Вибір розміру буханця | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Час витримки | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 3:18-15:00 | 3:25-15:00 | 3:30-15:00 | 2:17-15:00 | 2:24-15:00 | 2:29-15:00 |
| Попереднє нагрівання | | | | | | | | | | | | |
| Замішування 1 | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Витримування | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Замішування 2 | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х |
| Піднімання 1 | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 15 х | 15 х | 15 х |
| Збивання | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Піднімання 2 | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 25х 50с | 8х 50с | 8х 50с | 8х 50с |
| Формування | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 15с | 10с | 10с | 10с |
| Піднімання 3 | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 49х 45с | 29х 50с | 29х 50с | 29х 50с |
| Випічка | 53 х | 60 х | 65 х | 53 х | 60 х | 65 х | 53 х | 60 х | 65 х | 53 х | 60 х | 65 х |
| Підтримання тепла | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г |
| Загальний час | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 3:18 | 3:25 | 3:30 | 2:17 | 2:24 | 2:29 |
| Фрукти та горіхи | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 2:58 | 3:05 | 3:10 | 1:57 | 2:04 | 2:09 |

| Найменування | Французький хліб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Світла | | | Середня | | | Рум'яна | | | Швидка | | |
| Колір скоринки | | | | | | | | | | | | |
| Вибір розміру буханця | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Час витримки | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 3:32-15:00 | 3:35-15:00 | 3:40-15:00 | 2:32-15:00 | 2:35-15:00 | 3:40-15:00 |
| Попереднє нагрівання | | | | | | | | | | | | |
| Замішування 1 | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Витримування | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Замішування 2 | 20 х | 20х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х | 20 х |
| Піднімання 1 | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 39 х | 15 х | 15 х | 39 х |
| Збивання | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Піднімання 2 | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 30х 50с | 15х 50с | 15х 50с | 30х 50с |
| Формування | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Піднімання 3 | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 59х 50с | 38х 50с | 38х 50с | 59х 50с |
| Випічка | 52 х | 55 х | 60 х | 52 х | 55 х | 60 х | 52 х | 55 х | 60 х | 52 х | 55 х | 60 х |
| Підтримання тепла | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г |
| Загальний час | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 3:32 | 3:35 | 3:40 | 2:32 | 2:35 | 3:40 |
| Фрукти та горіхи | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема | нема |

| Найменування | Пшеничний хліб | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Світла | | | Середня | | | Рум'яна | | | Швидка | | |
| Колір скоринки | | | | | | | | | | | | |
| Вибір розміру буханця | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1250г | 1500г |
| Час витримки | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 3:45-15:00 | 3:48-15:00 | 3:53-15:00 | 2:30-15:00 | 2:33-15:00 | 2:33-15:00 |
| Попереднє нагрівання | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 30 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Замішування 1 | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Збивання | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х |
| Замішування 2 | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х | 15 х |
| Піднімання 1 | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 49 х | 24 х | 24 х | 24 х |
| Збивання | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Піднімання 2 | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 25x50с | 10x50с | 10x50с | 10x50с |
| Формування | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с | 10с |
| Піднімання 3 | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 44x50с | 34x50с | 34x50с | 34x50с |
| Випічка | 50 х | 53 х | 58 х | 50 х | 53 х | 58 х | 50 х | 53 х | 58 х | 50 х | 53 х | 58 х |
| Підтримання тепла | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г |
| Загальний час | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 3:45 | 3:48 | 3:53 | 2:30 | 2:33 | 2:38 |
| Фрукти та горіхи | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 3:00 | 3:03 | 3:08 | 2:10 | 2:13 | 2:18 |

| | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-----------------------|----------|--------|--------|-------|---------------|-----------------|-------|-----------------|------------|------|----------|
| Найменування | Солодкий | | | Кекс | Без білий-ков | Ультра-бист-Рый | Тісто | Макаро ни Тісто | Сколо тини | Джем | Випі чка |
| Вибір розміру буханця | 1000г | 1250г | 1500г | 1000г | 1000г | 1250г | | | 1250г | нема | нема |
| Час витримки | 15:00 | 15:00 | 15:00 | нема | 15:00 | нема | нема | нема | 15:00 | нема | нема |
| Попереднє нагрівання | | | | | | | | | 30 х | | |
| Замішування 1 | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 5 х | 20 х | 5 х | 3 х | 5 х | 5 х | |
| Витримування | 5 х | 5 х | 5 х | | | | 5 х | | 10 х | | |
| Замішування 2 | 20 х | 20 х | 20 х | 8 х | 10 х | | 20 х | 11 х | 20 х | | |
| Піднімання 1 | 39 х | 39 х | 39 х | 5 х | 60 х | 12 х | 60 х | | 39 х | | |
| Збивання | 10с | 10с | 10с | | | | | | 10с | | |
| Піднімання 2 | 25x50с | 25x50с | 25x50с | | | | | | 25x50с | | |
| Формування | 5с | 5с | 5с | | | | | | 10с | | |
| Піднімання 3 | 51x55с | 51x55с | 51x55с | | | | | | 44x50с | 10 х | |
| Випічка | 55 х | 60 х | 60 х | 70 х | 65 х | 53 х | | | 60 х | 50 х | 60 х |
| Підтримання тепла | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | 1г | | | 1г | | 1г |
| Загальний час | 3:22 | 3:27 | 3:32 | 1:28 | 2:20 | 1:25 | 1:30 | 0:14 | 3:55 | 1:05 | 1:00 |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Фрукти та горіхи | 3:02 | 3:07 | 3:12 | нема | 2:10 | нема | 1:00 | нема | 3:00 | нема | нема |
|------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|

4. Вказівки по експлуатації

1. Вказівки по експлуатації хлібопечі

Подивіться відповідний рецепт, використовуйте пристрій таким чином:

- (1) Сполучіть тістоміс із віссю обертання та вставте в піддон для хліба.
- (2) Відповідно до того рецепту, який вам потрібний, додайте інгредієнти, такі як вода, борошно, яйця в піддон для хліба в зазначеному порядку; дріжджі потрібно покласти в середину піддона після інших продуктів; при використанні таймера, переконайтеся, що дріжджі знаходяться зверху на борошні для випічки хліба, щоб уникнути змішування з водою, сіллю, цукром, інакше це вплине на процес бродіння.
- (3) Вставте піддон для хліба та натисніть на край, щоб він встановився на місце, опустіть ручку вниз, закрийте кришку.
- (4) Увімкніть пристрій, на РК-дисплеї буде відображатися напис "MENU 1 TIMER 3:25", натисніть кнопку Меню та подивіться на РК-дисплей, виберіть меню 1-12 («ОСНОВНИЙ ХЛІБ», «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ», «ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ», «СОЛОДКИЙ ХЛІБ», «КЕКС», «ПРИСНИЙ ХЛІБ», «УЛЬТРА-ШВИДКИЙ ХЛІБ», «ТІСТО», «ПАСТА», «ПСОЧНЕ ТІСТО», «ДЖЕМ», «ВИПІЧКА»), яке вам потрібно.
- (5) Після вибору меню, натисніть кнопку COLOR («колір скоринки»), щоб отримати світлу, середню, рум'яну або швидку скоринку. Настроювання по умовчання – Medium («середня скоринка»).
- (6) Натисніть LOAF («розмір буханця»), щоб вибрати розмір буханця 1000г, 1250г, 1500г, настроювання по умовчання 1250г.
- (7) Якщо вам потрібно настроїти час, натисніть кнопку TIMER («таймер»), щоб настроїти потрібний час, як підрахувати час, дивіться нижче:
Робочий час = Час меню + настроювання часу
- (8) Натисніть кнопку START/STOP («СТАРТ/СТОП») протягом 0,5 сек., почнеться програма та буде миготіти « : ».

* Якщо ви хочете змінити поточне настроювання, натисніть ще раз кнопку START /STOP протягом більш ніж 1 сек., програма зупиниться, і ви можете встановити ту програму, яку хочете. Під час встановлення програми краще не торкатися панелі керування.

(9) Коли на дисплеї з'являється 0:00, пристрій подає сигнал 15 разів і переходить до процесу підтримання тепла. Значок «:» продовжує миготіти (за винятком меню Dough «тісто»). Після підтримання тепла протягом 1 години, хлібопіч подасть сигнал 1 раз і значок «:» перестане миготіти, пристрій повернеться у вихідний стан. Натисніть STOP протягом 1 сек., щоб припинити процес підтримання тепла, якщо ви хочете призупинити процес підтримання тепла, поверніться у вихідний стан.

(10) Коли хліб буде готовий, ви почуєте сигнал. Поберіть прихватки, переверніть піддон для хліба догори дном і злегка струсніть, щоб вийняти хліб. Не забудьте видалити тістоміс із хліба. Якщо ви хочете вийняти хліб у процесі приготування,

натисніть START/STOP протягом 1 сек., щоб призупинити пристрій.

2. Вказівки по функції «Тісто»

Ця функція подібна до функції випікання хліба. Під час приготування тіста, ви не повинні додавати сіль, цукор, сухе молоко і т.д. Коли тісто буде готове, пристрій подає звуковий сигнал 5 разів.

3. Вказівки по випічці

Ця програма використовується для випічки хліба, час приготування 1 година, використовуйте пристрій таким чином:

- 1) Помістіть піддон для хліба в хлібопіч.
- 2) З'єднайте всі необхідні продукти та покладіть їх у піддон для хліба. Закрийте кришку.
- 3) Натисніть кнопку МЕНЮ, подивіться на РК-дисплей і виберіть 12-е меню BAKE («випічка»).
- 4) Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати випікання хліба.
- 5) Коли на дисплеї з'являється 0:00, випічка закінчена. Пристрій подає звуковий сигнал 10 разів і переходить до режиму підтримання тепла. Натисніть кнопку START/STOP протягом 1 сек., щоб зупинити пристрій, інакше він автоматично перейде до режиму підтримання тепла.
- 6) Під час випічки, якщо ви виявите, що хліб уже готовий, ви можете натиснути кнопку СТОП щоб зупинити пристрій і перейти до вибору меню.

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

5. Вказівки по спеціальним функціям

1. Функція збереження в пам'яті при відключенні живлення

Ця хлібопіч має функцію зберігання в пам'яті при відключенні живлення. Під час встановлення програми, якщо раптово відключиться живлення на час не більше 10 хвилин і знову увімкнеться, поточна програма буде відновлена; але загальний час роботи може змінитися та не відповідати спочатку встановленому часу:

Фактичний час роботи = час відключення пристрою + спочатку встановлений час.

Якщо живлення відключиться на більш ніж 15 хвилин, хлібопіч не може відновити поточну програму. Якщо програма не була встановлена, а живлення відключилося, пристрій перейде в початковий режим готовності.

2. Вказівки по функції оповіщення та самозахисту при перегріві або аварійній ситуації

Хлібопіч має функцію оцінки вихідного стану в МЕНЮ та самозахисту при перегріві або аварійній ситуації. Якщо ви помітили, що пристрій погано працює

або несправний, будь ласка, зверніть увагу на такі пояснення, щоб прийняти рішення та визначитися з часом.

(1) функція визначення робочого стану

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

У цей час, будь ласка, вийміть піддон для хліба та почекайте, доки пристрій нагріється до потрібної температури для роботи. Якщо ви все ще не можете використовувати хлібопіч, можливо, є якісь проблеми із цим пристроєм, будь ласка, зверніться в авторизований сервісний центр по обслуговуванню споживачів для ремонту або заміни пристрою.

(2) функція автоматичного визначення

Хлібопіч має функцію автоматичного визначення несправностей пристрою, таких як відключення або замикання температурного датчика і т.д.

При відключенні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис "EEE", у цей час будуть чутні постійні короткі сигнали.

При замиканні температурного датчика на дисплеї з'явиться напис "HHH", у цей час будуть чутні постійні короткі сигнали.

Якщо таке трапиться, будь ласка, зверніться в сервісний центр по обслуговуванню споживачів для ремонту або заміни пристрою.

3. Вказівки по функції звукових сигналів і світлодіодів

(1) При натисканні RESET буде чутний один довгий звуковий сигнал.

(2) При звичайному натисканні на кнопки (Натисніть MENU або COLOR, або "▲", "▼" і т.д.), буде чутно звуковий сигнал один раз. При постійному натисканні буде чутно постійний звуковий сигнал.

(3) У результаті кожного натискання на Start/Stop буде чутно щоразу звуковий сигнал (один раз).

(4) Звуковий сигнал буде чутно 8 разів під час процесу замішування при виборі функції Dispense («диспенсер») і він нагадує про те, що потрібно додати фрукти та горіхи.

(5) Після закінчення приготування звуковий сигнал буде чутно 10 разів.

(В залежності від комплектації)

4. Вказівки по функції підтримання тепла

Для зручності хлібопіч має функцію підтримання тепла. Коли випічка хліба або приготування іншого блюда завершена, якщо не вийняти приготовлений виріб вчасно, хлібопіч автоматично переходить у режим підтримання тепла. Після завершення ви почуєте звуковий сигнал 5 разів кожні 5 хвилин. Ви можете

подивитися таблицю з ХАРАКТЕРИСТИКОЮ ПРОГРАМ і перевірити, яка програма має функцію підтримання тепла.

(В залежності від комплектації)

6. СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ПО ВИПІЧЦІ ХЛІБА

| 1* Основний хліб | | | |
|-------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Соняшникова олія | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сіль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Цукор | 1 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сухе молоко | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Борошно | 4 1/2 чашки | 5 чашок | 6 чашок |
| Вода | 410 мл | 430 мл | 500 мл |
| Дріжджі | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| 2* Французький хліб | | | |
|----------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Соняшникова олія | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сіль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Цукор | 1 стол. л. | 2 стол. л. | 2 стол. л. |
| Борошно | 4 1/4 чашки | 5 чашок | 6 чашок |
| Вода | 400 мл | 420 мл | 450 мл |
| Дріжджі | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| 3* Пшеничний хліб | | | |
|------------------------------------|----------------|--------------|----------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Соняшникова олія | 1 1/2 стол. л. | 2 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сіль | 1 чай. л. | 2 чай. л. | 3 чай. л. |
| Коричневий цукор | 1 1/2 стол. л. | 2 стол. л. | 2 1/2 стол. л. |
| Сухе молоко | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Борошно | 2 чашки | 3 чашки | 4 чашки |
| Пшеничне борошно із цільного зерна | 1 1/4 чашки | 1 1/4 чашки | 2 чашки |
| Вода | 300 мл | 400 мл | 460 мл |
| Дріжджі | 1 чай. л. | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| 4* Солодкий хліб | | | |
|-------------------------|----------------------------|--------------|--------------|
| | 1000г | 1250г | 1500г |
| Соняшникова олія | 3 стол. л. (2 стол. л.) | 3 стол. л. | 3 стол. л. |

| | | | |
|-------------|------------|-------------|-------------|
| Сіль | 2 чай. л. | 3 чай. л. | 3 чай. л. |
| Цукор | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Сухе молоко | 2 стол. л. | 3 стол. л. | 3 стол. л. |
| Борошно | 4 чашки | 5 чашок | 6 чашок |
| Вода | 310 мл | 420 мл | 440 мл |
| Дріжджі | 1 чай. л. | 1.5 чай. л. | 1.5 чай. л. |

| 5* Кекс | |
|----------------------|--------------|
| | 1000г |
| Яйця | 4 шт. |
| Вершкове масло | 95 г |
| Сіль | 1/2 чай. л. |
| Цукор | 260 г |
| Лимонний джем | 1 чай. л. |
| Кондитерське борошно | 430 г |
| Дріжджі для випічки | 3 чай. л. |

| 6* Хліб без білків | |
|---------------------------|------------------------|
| | 2.0LB (= 1000г) |
| Соняшникова олія | 3 стол. л. |
| Сіль | 1.5 чай. л. |
| Цукор | 3 стол. л. |
| Яйця | 3 шт. |
| Борошно | 3 чашки |
| Вода | 250 мл |
| Емульгатор харчовий | 1 стол. л. |
| Сухі дріжджі | 1.5 чай. л. |

| 7* Ультразшвидкий хліб | |
|-------------------------------|--------------|
| | 1250г |
| Соняшникова олія | 3 стол. л. |
| Сіль | 3 чай. л. |
| Цукор | 2 стол. л. |
| Сухе молоко | 3 стол. л. |
| Борошно | 5 чашок |
| Вода (115~125°F) | 450 мл |
| Дріжджі | 2 чай. л. |

| 8* Тісто | |
|------------------|--------------|
| | 1000г |
| Соняшникова олія | 2 стол. л. |
| Сіль | 3 чай. л. |

| | |
|-------------|-------------|
| Сухе молоко | 2 стол. л. |
| Цукор | 1 стол. л. |
| Борошно | 4 1/2 чашки |
| Вода | 410 мл |
| Дріжджі | 2 чай. л. |

| 9* Паста | |
|------------------|--------------|
| | 1000г |
| Соняшникова олія | 2 стол. л. |
| Сіль | 2 чай. л. |
| Борошно | 4 1/2 чашки |
| Вода | 410 мл |

| 10* Пісочне тісто | |
|--------------------------|----------------|
| | 1000г |
| Вершкове масло | 2 стол. л. |
| Сіль | 2 чай. л. |
| Сухе молоко | 2 стол. л. |
| Цукор | 1 стол. л. |
| Борошно | 4 1/2 стол. л. |
| Вода | 410 мл |
| Дріжджі | 2 чай. л. |

| 11* Апельсиновий джем | |
|----------------------------------|--------------|
| | 1000г |
| Апельсини | 3 шт. |
| Лимон | 1 шт. |
| Цукор | 1 1/4 чашки |
| Пектиновий холодець (желатин) | 2 стол. л. |

| 12* Полуничний джем | |
|----------------------------------|--------------|
| | 1000г |
| Полуниця | 1 1/2 чашки |
| Лимонний сік | 2 чай. л. |
| Цукор | 1 чашка |
| Пектиновий холодець (желатин) | 1 стол. л. |

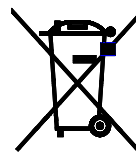
Технічні характеристики

| | |
|-------------------------|-----------|
| Потужність: | 920 Вт |
| Номінальна напруга: | 220-230 В |
| Номінальна частота: | 50 Гц |
| Номінальна сила струму: | 4.2 А |

Комплектність

| | |
|--------------------------------|-------|
| ХЛІБОПІЧ..... | 1 шт. |
| ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... | 1 шт. |
| ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН..... | 1 шт. |
| УПАКОВКА..... | 1 шт. |

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!
Будь ласка, дотримуйтеся місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики та дизайн виробів.