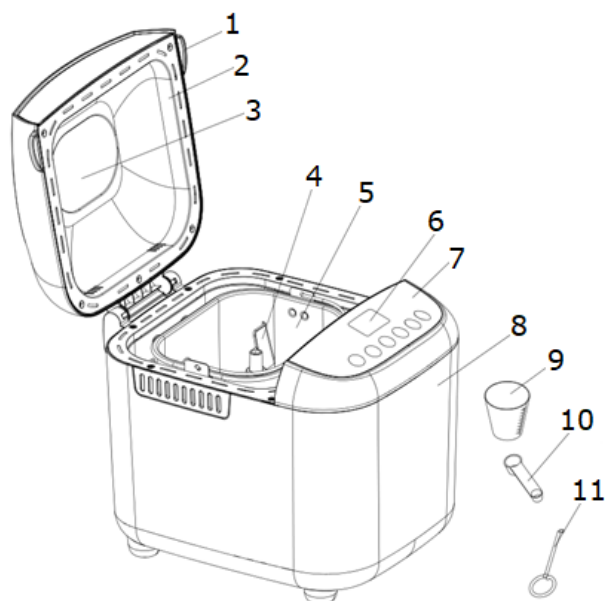


Saturn®

ST-EC1776

GB	BREAD MAKER
UA	ХЛІБОПІЧ
CZ	VÝROBNÍK CHLEBA
SK	DOMÁCA PEKÁREŇ
PL	URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA
DE	BROTMACHER
HU	KENYÉRKÉSZÍTŐ
RO	APARAT DE PAINE
BG	МАШИНА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ
SL	PEKAČ KRUHA
HR	PEKAČ KRUHA
RU	ХЛЕБОПЕЧЬ





GB

- 1 – Handle
- 2 – Top lid
- 3 – Window
- 4 – Stir bar
- 5 – Bread barrel
- 6 – LCD
- 7 – Control panel
- 8 – Body
- 9 – Cup
- 10 – Spoon
- 11 – Hook

UA

- 1 – Ручка
- 2 – Кришка
- 3 – Оглядове віконце
- 4 – Лопать
- 5 – Форма для хліба
- 6 – РК-дисплей
- 7 – Панель керування
- 8 – Корпус
- 9 – Мірна чашка
- 10 – Мірна ложка
- 11 – Гачок

CZ

- 1 – Rukojeť
- 2 – Horní víko
- 3 – Průzor
- 4 – Hnětací háky
- 5 – Pečicí forma
- 6 – LCD
- 7 – Ovládací panel
- 8 – Pekárna
- 9 – Odměřovací pohár
- 10 – Odměřovací lžice
- 11 – Nástroj na vyjmutí háků

SK

- 1 – Rukoväť
- 2 – Horné veko
- 3 – Priezor
- 4 – Hnetacie háky
- 5 – Forma na pečenie
- 6 – LCD
- 7 – Ovládací panel
- 8 – Pekáreň
- 9 – Odmeriavací pohár
- 10 – Odmeriavacia lyžica
- 11 – Nástroj na vybratie hákov

PL

- 1 – Uchwyt
- 2 – Pokrywa
- 3 – Okno podglądu
- 4 – Ostrze
- 5 – Forma do pieczenia chleba
- 6 – Wyświetlacz LCD
- 7 – Panel sterowania
- 8 – Korpus urządzenia
- 9 – Miarka
- 10- Łyżka pomiarowa
- 11- Hak

HU

- 1 – Fogantyú
- 2 – Borító
- 3 – Nézőablak
- 4 – Penge
- 5 – Kenyérsütő
- 6 – LCD kijelző
- 7 – Vezérlőpult
- 8 – A készülék teste
- 9 – Mérőpohár
- 10- Mérőkanál
- 11- Horog

BG

- 1 – Дръжка
- 2 – Покритие
- 3 – Прозорец за наблюдение
- 4 – Острие
- 5 – Тава за хляб
- 6 – LCD дисплей
- 7 – Контролен панел
- 8 – Корпус на устройството
- 9 – Мерителна чаша
- 10- Мерителна лъжица
- 11- Кука

HR

- 1 – Ručka
- 2 – Poklopac
- 3 – Prozor za gledanje
- 4 – Oštrica
- 5 – Posuda za kruh
- 6 – LCD zaslon
- 7 – Upravljačka ploča
- 8 – Tijelo uređaja
- 9 – Mjerna posuda
- 10- Mjerna žlica
- 11- Kuka

DE

- 1 – Griff
- 2 – Abdeckung
- 3 – Sichtfenster
- 4 – Klinge
- 5 – Brotbackform
- 6 – LCD-Display
- 7 – Bedienfeld
- 8 – Gerätekörper
- 9 – Messbecher
- 10- Messlöffel
- 11- Haken

RO

- 1 – Mâner
- 2 – Acoperire
- 3 – Fereastra de vizualizare
- 4 – Lama
- 5 – Tava de paine
- 6 – Afișaj LCD
- 7 – Panou de control
- 8 – Corpul dispozitivului
- 9 – Pahar dozator
- 10- Lingura de masura
- 11- Cârlig

SL

- 1 – Ročaj
- 2 – Pokrov
- 3 – Razgledno okno
- 4 – rezilo
- 5 – Pekač za kruh
- 6 – LCD zaslon
- 7 – Nadzorna plošča
- 8 – Telo naprave
- 9 – Merilna skodelica
- 10- Merilna žlička
- 11- Kavelj

RU

- 1 – Ручка
- 2 – Крышка
- 3 – Смотровое окошко
- 4 – Лопастъ
- 5 – Форма для хлеба
- 6 – ЖК-дисплей
- 7 – Панель управления
- 8 – Корпус
- 9 – Мерная чашка
- 10- Мерная ложка
- 11- Крючок

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.

Please read these instructions before operating and retain for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

You must always follow the basic safety precautions when using electrical appliances:

- Read the instructions completely.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged 3 years and under 8 years should not connect, adjust and clean the appliance or perform maintenance.

- Children must not play with the appliance.
- Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years old.
- To avoid danger in case the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or at its service center or by persons with similar qualifications.
- This device is intended for household use only. The company is not responsible for damage caused by using the device not in accordance with the instructions.
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or bread maker in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and

cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, or before cleaning the appliance.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical / mechanical adjustment.

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

- Do not use outdoors and household use only.

- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.

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

- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.

- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all controls off (START/STOP); then remove plug from wall outlet.

- Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.

- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.

- Do not operate the appliance for other than intended use.

- Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

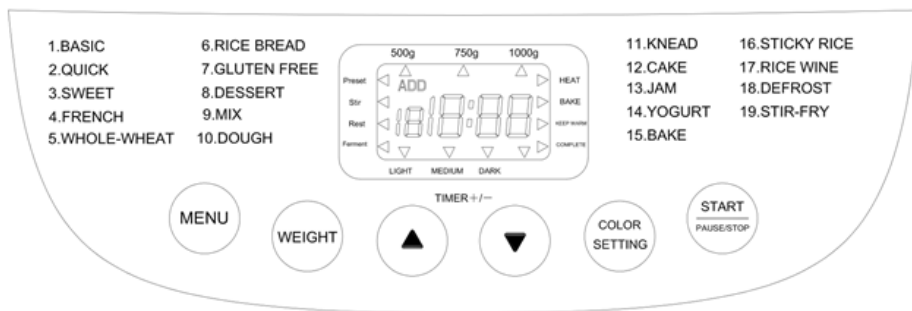
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on or tripped over unintentionally.

CONTROL PANEL



START/STOP BUTTON

Press the START/STOP button once to start a program. The indicator will light up, and the colon in the time display begin to flash and the program will start. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

Press the START/STOP button for 0.5 seconds and shift to pause state, if no operation in 3 minutes, the program will continue processing until the setting program completed.

HOUSEHOLD USE ONLY

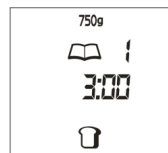
Service life – 2 years. Before putting into operation shelf life is unlimited.

Before using the appliance:

Make sure the voltage of your power supply corresponds to the one shown on the rating label of the appliance, and the wall socket is properly grounded.

AFTER POWER ON

Plug the bread maker into power supply, a beep will be heard and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" doesn't flash constantly. And "1" is the default program. The arrows point to "750g" and "MEDIUM" as they are default settings.



Press the START/STOP button for 3 seconds to cancel a program, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To remove bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

PREPROGRAMMED MENU

Press MENU button to select your desired programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the corresponding program number will be cycled to show on the LCD display.

CRUST COLOR

Press COLOR button to select your desired setting: Light, Medium, or

Dark crust   . This button is adjustable in programs menu 1-7.

WEIGHT

Press the Weight button to choose your desired gross weight (500g, 750g, 1000g).

This button is adjustable in programs: Menu1-7.

DELAY TIMER

Use the DELAY TIMER feature to start the bread maker at a later time. Press

▲ or ▼ buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. Add up to 15 hours including the delay time and breadmaking program.

NOTES:

- Set the Delay Time after selecting PROGRAM MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.

- Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.

- You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing

the ▲ or ▼. Please note the delay time should include the baking time of program. After baking program is complete, the bread machine will shift to the Keep Warm setting for 1 hour. Before starting making bread, press the program menu and crust color to select first, then press ▲ or ▼ to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without press START/STOP button. If the interruption time is longer than 15 minutes, the unit will not continue running and the LCD display will revert back to the default setting. If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the

rising phase when the power cord is remove from wall outlet. You can press the START/STOP button to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical/ mechanical adjustment.

KEEP WARM

After baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour. It will be displayed "0:00". After

60minutes  will be shown on the LCD display.

To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 3 seconds.

TIP: Removing bread immediately after baking program is complete will prevent crust from becoming darker.

PROGRAM MENU

1. Basic bread

For white and mixed breads, it mainly consist of basic bread flour.

2. Quick bread

Kneading, rising and baking time is shorter then basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. if so, use a rubber spatula.

3. Sweet bread

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

4、 French bread

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

5、 Whole-wheat bread

For baking of bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.

6、 Rice bread

Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.

7、 Gluten-free bread

For the bread of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

8、 Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

9、 Mix

Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.

10、 Dough

This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc., to bake in a conventional oven. There is no baking in this program.

11、 Knead

Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas etc.

12、 Cake

Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

13、 Jam

Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly.

14、 Yogurt

Ferment to make the yogurt.

15、 Bake

For additional baking of breads if needed because a loaf is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or rest.

16、 Sticky rice

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

17、 Rice wine

Rising and baking the polished glutinous rice.

18、 Defrost

For defrost frozen food before cooking.

19、 Stir-fry

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

BEFORE THE FIRST USE

Wash and dry bread pan and kneading paddle.

Note: Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface.

CAUTION! Falling Object Hazard. Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of counter away from the edge.

1. Check for any missing or damaged parts.

2. Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".

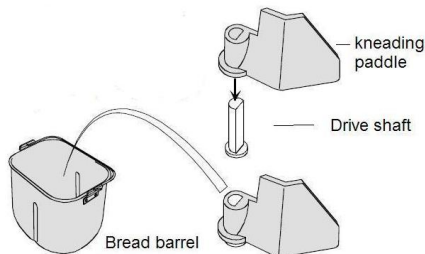
3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

Detailed Instructions

① Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.

② Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.



③ Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.

④ Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

⑤ **NOTE:** Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

TIP: Pre-measure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.

⑥ Place the bread pan into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.

⑦ **NOTE:** Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.

⑧ Plug in the appliance. A beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.

⑨ Press **PROGRAM MENU** button until your desired program is displayed.

⑩ Press the **WEIGHT** button to move the arrow to 500g, 750g, 1000g. (WEIGHT is not an option in program 8-19).

⑪ Press the **CRUST** button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust. (Crust is not adjustable in program 8-19.)

⑫ If desired, set the **DELAY TIMER** button. Press + and - buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. (Delay function is not available in program 13).

⑬ **NOTE:** Do not use the feature when using dairy, eggs, etc. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

⑭ Press the **START/STOP** button once to start program. Bread maker will beep once and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly and the indicator will light up. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.

⑮ For add-ins (fruits, nuts, raisins), the machine will be ten beeps. Open the lid and pour your add-ins. (This function is adjustable in programs: Menu 1-7.) This timing varies by program.

⑯ Once the process is complete, ten beeps will be heard and shift to the Keep Warm setting for 1 hour. You can press **START/STOP** button for 3 seconds to stop the process and Keep Warm setting will end. Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.

⑰ Let the bread pan cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

⑱ Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.

⑲ Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

⑳ If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or the hook (kneading paddle remover). The bread is hot, never use the hand to remove the kneading paddle. When do not use or when operation is complete, unplug the power cord.

Note: Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

USE EXACT MEASUREMENT

One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level.

When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc. into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, make sure it is leveled off.

HINT: Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between 20°C and 25°C. Some recipes may call for milk, or other liquids purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

1.To clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread pan, add water to the bottom of the bread pan and allow to soak for up to 1 hour. Wipe the paddle carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading

paddle are dish-washing safe components.

2.To clean bread pan: Remove the bread pan by turning it in counter-clockwise, then lift up the handle. Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.

Note: The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

3.To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

USE ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there will be any difference in loaf size between a very warm room and cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Odor or burning smell	Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
Ingredients not blending, can hear motor burning	Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Too many ingredients.	Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. Measure ingredients accurately.
"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	Internal temperature of bread maker is too high.	Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
Window is cloudy or covered with condensation.	May occur during mixing or rising programs.	Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.

Kneading paddle comes out with the bread.	Thicker crust with dark crust setting.	It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour	Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Too many ingredients. Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball. Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled.
Bread rises too high or pushed lid up.	Ingredients not measured properly(too much yeast, flour). Kneading paddle not in bread pan. Forgot to add salt.	Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml). Check installation of kneading paddle.
Bread does not rise; loaf short.	Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Lifting lid during programs.	Measure all ingredients accurately Check expiration date of yeast and flour. Liquids should be room temperature.
Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	Dough has risen too fast. Too much yeast or water. Incorrect program chosen for the recipe.	Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
Crust color is too light	Opening the lid during baking.	Do not open lid during baking. Select a darker crust option.
Crust color is too dark	Too much sugar in the recipe.	Decrease sugar amount slightly. Select a lighter crust option
Bread loaf is lop-sided.	Too much yeast or water. Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.	Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
Loaves made are different shapes.	Varies by the type of bread.	Whole-grain or multi-grain is denser and may be shorter than a basic white bread.
Bottom is hollow or holey inside.	Dough too wet, too much yeast, no salt. Water too hot.	Measure all ingredients accurately Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. Use room temperature water.
Under-baked or sticky, dough bread.	Too much liquid; incorrect program chosen.	Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check program chosen for recipe.
Bread mashes down when slicing.	Bread is too hot.	Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.

Bread has a heavy, thick texture.	Too much flour, old flour. Not enough water.	Try increasing water or decreasing flour. Whole-grain breads will have a heavier texture.
Base of bread pan has darkened or is spotted.	After washing in dishwasher.	This is normal and will not affect the bread pan.

STORAGE CONDITIONS

The product is recommended to be stored under warehouse or home conditions and to be transported by any type of public closed transport in an available individual consumer packaging. The storage location (transporting) should not be exposed to moisture, direct sunlight and should exclude the possibility of mechanical damage. If the appliance is not used for a long time, it should be dust protected and stored in a clean, dry place.

SPECIFICATIONS

Power: 600 W
Rated voltage: 220-240 V
Rated frequency: 50 Hz
Rated current: 2.6 A
Net weight: 4.4 kg
Gross weight: 5.0 kg

SET

Bread maker	1
Measuring cup	1
Measuring spoon	1
Hook	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.

RECIPE

Menu	Sequence	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1- Basic Bread		Bread Weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	260ml	180ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/500g	2.75cups/400g	2.25cups/300g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1.0 spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid
2- Quick Bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	260ml	180ml	Water temperature 40-50°C
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/500g	2.75cups/400g	2.25cups/300g	
	[6]	instant yeast	3.5 spoons	3 spoons	2.5 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
3- Sweet bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	160ml	
	[2]	salt	1spoon	0.5 spoon	0.5 spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	Put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	milk powder	2 scoops	1.5 scoops	1 scoops	
	[6]	high gluten flour	3.5cups/500g	2.75cups/400g	2.25cups/300g	
	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.

4- French Bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	260ml	180ml	
	[2]	salt	3 spoons	2.5 spoons	2 spoons	Put on the corner
	[3]	sugar	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/500g	2.75cups/400g	2.25cups/300g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid
5- Whole-wheat bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	260ml	180ml	
	[2]	salt	1.5 spoons	1spoon	0.5 spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	high gluten flour	1.75cups/250g	1.5cups/210g	1.25cups/160g	
	[6]	whole-wheat flour	1.75cups/250g	1.5cups/210g	1cups/140g	
	[7]	instant yeast	2.0 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
6- Rice bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	200ml	160ml	100ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner
	[4]	oil	4 spoons	3 spoons	2.5 spoons	
	[5]	cooked rice	2 cups	1.5 cups	1 cup	Use cool downed cooked rice
	[6]	high gluten flour	2 cups/280g	1.5cups/210g	1cup/140g	
	[7]	instant yeast	2 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.

7- Gluten free bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	240ml	180ml	120ml	
	[2]	salt	1.5spoons	1 spoon	0.5spoon	Put on the corner
	[3]	sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5scoops	Put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	gluten free flour	2cups/280g	1.5cups/210g	1cup/140g	
	[6]	corn flour	2cups/280g	1.5cups/210g	1cup/140g	Can replace of oat flour
8- Dessert	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1 spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid
	[1]	egg	2 pcs			
	[2]	milk	1cups			
	[3]	cooked rice	1.5 cups			
	[4]	sugar	0.5 cups			
9- Mix	[5]	raisin	0.5 cups			
	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1spoon			Put on the corner
	[3]	oil	3 scoops			
10- Dough	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			
			1000g	750g		
	[1]	water	330ml	260ml		
	[2]	salt	1spoon	1spoon		Put on the corner
	[3]	oil	3 scoops	2.5 scoops		
	[4]	high gluten flour	4cups/560g	2.75cups/400g		
10- Dough	[5]	instant yeast	1.5 spoons	1.5 spoons		Put on the dry flour, don't touch with any liquid.

11- User-defined knead	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	salt	1spoon			
	[3]	oil	3scoop			
	[4]	high gluten flour	appropriate amount			
12- Cake						Dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into bread barrel, then start this menu.
	[1]	water	30ml			
	[2]	egg	3 pcs			
	[3]	sugar	0.5cups			
	[4]	oil	2 scoops			
	[5]	self-rising flour	2cups/280g			
	[6]	instant yeast	1 spoon			
13 Jam						
	[1]	pulp	3 cups			Stir to mushy, can put some water or not
	[2]	starch	0.5cups			
	[3]	sugar	1 cup			Up to flavor
14- Yogurt						
	[1]	milk	1000ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100ml			
15- Bake						
	[1]	Adjust baking temperature by pressing crust button :100°C(light);150°C(medium);200°C(dark), default 150°C				
16- Sticky rice						Sticky rice soak into water about 30minus, then put together with water into the barrel. You can add sugar, nut, sesame into the rice according to personal flavor. Put ingredients amount strictly as recipe, don't put too much sticky rice in case effect the taste of cake.
	[1]	water	275ml			
	[2]	glutinous rice	250g			
17- Rice wine						1、 Take 500g glutinous rice clean up, then put into the bowl with 1500g water, soak 16 hours, until you can crumb the rice in your fingers easily.
	[1]	glutinous rice	500g			
	[2]	water	1500g			
	[3]	distiller's yeast	1spoon(3g)			2、 Put the soaked glutinous rice into the steamer, which bottom is pave with a gauze, drain water, high-heat-steam about 15 minutes. Then cool down to warm (about 35°C) to let all rice grains

				not stick together. 3、 Add 5g distiller's yeast and 200g cool water, Stir evenly, then put the mixed glutinous rice into barrel, press and even it. Choose" Rice wine" Menu setting the time. 4、 When smell the wine aroma, it's complete. You can enjoy the delicious fermented glutinous rice.
18 Defrost				
	[1]	Default 30min; adjustable from 10 minutes to 2 hours, 10 min for each pressing		
19 Stir-fry				
	[1]	peanuts	300g	
	[2]	Default 0:30; adjustable from 0:10 to 2:00, +/-1min for each short-pressing, +/- 10mins for each long-pressing		

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.

Будь ласка, прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією та зберіть її для подальшого використання.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки при використанні електричних приладів, а саме:

- Повністю прочитайте інструкцію.
- Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо їм було надано нагляд або інструкція щодо безпечного використання приладу і розуміння пов'язаної з цим небезпеки.
- Діти у віці від 3 років і менше 8 років не по-

винні підключати, регулювати і чистити прилад або виконувати обслуговування.

- Діти не повинні грати з приладом.
- Зберігайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей молодше 8 років.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити у виробника, або в його сервісному центрі, або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Даний пристрій призначений тільки для використання в побуті. Компанія не несе відповідальності за пошкодження, які виникли в результаті експлуатації пристрою не у відповідності з інструкцією.

- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга у вашій електромережі відповідає тій, що зазначена на паспортній табличці приладу.

- Стежте за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або кнопки. Завжди використовуйте прихватки для гарячої

форми або гарячого хліба.

- Не засовуйте руки в камеру хлібопічки після того, як витягли форму для хліба. Нагрівальний елемент все ще буде гарячим.

- Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або хлібопічку у воду або в іншу рідину.

- Від'єднайте штепсельну вилку від розетки, якщо не користуєтеся приладом. Дайте приладу охолонути перед тим, як знімати деталі, або перед чищенням.

- Не вмикайте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як прилад був несправний, впав або пошкоджений. Зверніться до виробника або до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або електричного/ механічного регулювання.

- Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих виробником, може призвести до травмування.

- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі, а лише в домашніх умовах.

- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав з краю

столу і не торкався гарячої поверхні.

- Не ставте на гарячий газовий або електричний пальник або поруч із ними, а також у нагріту духовку.

- Слід виявляти особливу обережність при переміщенні приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини.

- Не вмикайте прилад без правильно розміщених інгредієнтів у формі для хліба.

- Не стукайте по формі для хліба по верху чи краю, щоб зняти форму, це може пошкодити її.

- Завжди підключайте шнур до приладу, а потім вставляйте вилку в розетку. Для вимкнення вимкніть всі елементи керування, а потім витягніть вилку з розетки.

- Не наближайте очі чи обличчя до оглядового вікна із загартованого скла, якщо скло тріснуло.

- Не торкайтеся рухомих або обертових частин приладу під час роботи.

- Не використовуйте прилад не за призначенням.

- Ретельно очистіть внутрішню частину хлібопічки. Не подряпайте і не пошкодьте трубку нагрівального елемента.

- Завжди підключайте шнур до приладу, а потім вставляйте вилку в розетку. Для відключення поверніть будь-який регулятор у положення "вимкнено", потім витягніть вилку з розетки.

- а) Необхідно використовувати короткий шнур живлення, щоб знизити ризики, пов'язані із заплутуванням або спотиканням за довгий шнур.

б) Довгі знімні шнури живлення або подовжувачі можна використовувати при дотриманні обережності.

в) Якщо використовується довгий знімний шнур живлення або подовжувач:

1) Марковані електричні параметри знімного шнура живлення або подовжувача повинні бути не меншими, ніж електричні параметри пристрою;

2) Якщо пристрій заземленого типу, подовжувач повинен бути три-

жильним шнуром заземленого типу;

3) Довгий шнур повинен бути розташований так, щоб він не звисав зі стільниці, щоб не могли випадково його зачепити або спіткнутися.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

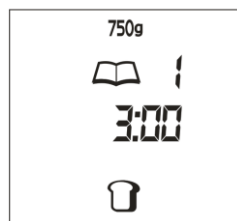
Термін служби – 2 роки. До введення в експлуатацію термін зберігання не обмежений.

Перед використанням приладу:

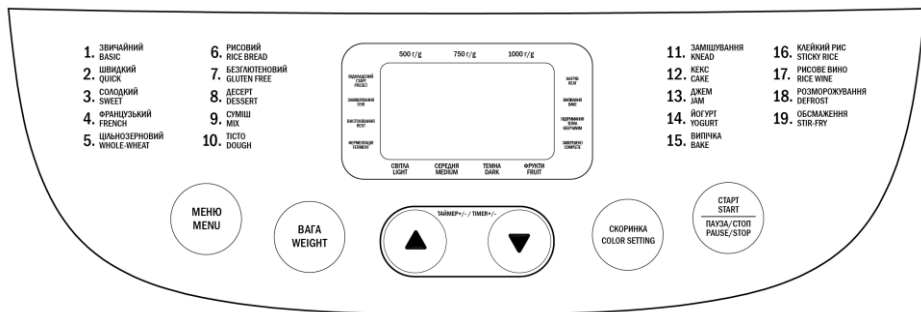
Переконайтеся, що напруга у вашій електромережі відповідає тій, що зазначено на табличці приладу, і розетка правильно заземлена.

ПІСЛЯ ВВІМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Підключіть хлібпіч до джерела живлення, пролунає звуковий сигнал і відобразиться «3:00». Але двокрапка між «3» та «00» не блимає. «1» - це програма за замовчуванням. Стрілки вказують на «750 г» та «СЕРЕДНЯ», оскільки вони є стандартними налаштуваннями.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



КНОПКА СТАРТ / СТОП

Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП один раз, щоб запустити програму. Індикатор загориться, двокрапка на індикаторі часу почне блимати, і програма запуститься. Будь-яка інша кнопка неактивна, крім кнопки СТАРТ/СТОП, після того, як програма почалася.

Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП протягом 0,5 секунди та перейдіть у стан паузи. Якщо протягом 3 хвилин не буде виконано жодних дій, програма продовжить виконання до завершення програми.

Натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП протягом 3 секунд, щоб скасувати програму, потім пролунає звуковий сигнал, це означає, що програму було вимкнено. Ця функція допомагає запобігти ненавмисному порушенню роботи програми.

Щоб витягнути хліб, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП для завершення циклу випічки.

ЗАПРОГРАМОВАНЕ МЕНЮ

Натисніть кнопку МЕНЮ, щоб вибрати бажані програми. При кожному її натисканні (що супроводжується коротким звуковим сигналом) програма змінюватиметься. Натискайте кнопку, і відповідний номер програми послідовно відображатиметься на РК-дисплеї.

КОЛІР СКОРИНКИ

Натисніть кнопку СКОРИНКА, щоб обрати бажане налаштування: Світла, Середня або Темна скоринка. Ця кнопка налаштовується у меню програм 1-7.

ВАГА

Натисніть кнопку ВАГА, щоб обрати бажану вагу брутто (500г, 750г, 1000г). Ця кнопка налаштовується у меню програм 1-7.

ТАЙМЕР ВІДСТРОЧКИ

Щоб запустити хлібопечку пізніше, скористайтеся функцією "ТАЙМЕРА ВІДСТРОЧКИ". Натискайте кнопки

▲ або ▼, аби збільшити час, що відображається на РК-екрані. Можна збільшити до 15 годин, включаючи час затримки та програму випічки хліба.

ПРИМІТКА:

- Встановіть час відстрочення після вибору програми меню, ваги та кольору скоринки.

- Не використовуйте функцію таймера відкладеного старту з рецептами, до складу яких входять молочні продукти або інші інгредієнти, що швидко псуються, такі як яйця, молоко, вершки, сир.

- Ви повинні вирішити, через який час ваш хліб має бути готовим, натиснувши кнопку ▲ або ▼.

Зверніть увагу, що час відстрочки повинен включати час випічки. Після завершення програми випікання хлібопечка перейде в режим підтримання тепла на 1 годину. Перш ніж приступити до приготування хліба, натисніть меню програм і спочатку виберіть колір скоринки, потім натисніть

▲ або ▼ для збільшення або зменшення часу відстрочення з кроком 10 хвилин. Максимальне відстрочення - 15 годин.

ЗБІЙ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

У разі відключення електроенергії не більше ніж на 10 хвилин процес приготування хліба продовжиться автоматично, навіть якщо не натиснути кнопку СТАРТ/СТОП. Якщо час відсутності електроенергії перевищує 15 хвилин, хлібопеч не продовжить роботу, і РК-дисплей повернеться до стандартних налаштувань. Якщо тісто почало підніматися, видаліть

інгредієнти із форми для хліба та почніть заново. Ви можете натиснути кнопку СТАРТ/СТОП, щоб продовжити програму спочатку.

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛКИ

"ННН"- це попередження означає, що температура всередині форми для хліба є надто високою. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб зупинити програму, відключіть шнур живлення, відкрийте верхню кришку і дайте приладу повністю охолонути протягом 10-20 хвилин перед перезапуском.

"ЕЕ0"- це попередження означає, що датчик температури вимкнений. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб зупинити програму, вимкніть шнур живлення. Перевірте датчик у найближчому авторизованому сервісному центрі.

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Після завершення програми випікання хлібopічка видасть 10 звукових сигналів і перейде в режим збереження тепла на 1 годину. На дисплеї

з'явиться 0:00. Через 60 хвилин з'явиться на дисплеї.

Щоб скасувати функцію підтримання тепла, натисніть та утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП протягом 3 секунд.

ПОРАДА: Видалення хліба з хлібopічки відразу після завершення програми випічки запобіжить потемнінню скоринки.

МЕНЮ ПРОГРАМ

1. Звичайний хліб

Для білого та змішаного хліба, що в основному складається зі стандартного хлібного борошна.

2. Швидкий хліб

Час замішування, підйому та випічки короткий, ніж у звичайного хліба, але внутрішня текстура хліба більш щільна. Швидкий хліб виготовляється з розпушувачем та харчовою содою, які активуються під дією вологості та тепла. Для отримання ідеального швидкого приготування рекомендується, щоб усі рідини були поміщені на дно форми для хліба, а сухі інгредієнти - нагорі. Під час першого перемішування тіста для швидкого приготування хліба сухі інгредієнти можуть накопичуватися в кутах форми. Можливо, потрібно перемішати суміш у формі, щоб уникнути грудок борошна. Для цього скористайтесь гумовим шпателем.

3. Солодкий хліб

Це програма для хліба з такими добавками, як фруктові соки, тертий кокос, родзинки, сухофрукти, шоколад чи цукор. Завдяки більш тривалій фазі підйому хліб буде легким та пухким.

4. Французький хліб

Для легкого хліба з борошна дрібногo помелу. Зазвичай хліб виходить пухким із хрусткою скоринкою. Програма не підходить для рецептів випічки, що включають масло, маргарин або молоко.

5. Цільнозерновий хліб

Програма для випікання хліба з великим вмістом цільнозернового борошна. Це налаштування передбачає триваліший час попереднього нагріву, щоб зерно ввібрало воду і набрякло. Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, оскільки це може призвести до поганих результатів. З цільної пшениці зазвичай виходить хрумка товста скоринка.

6. Рисовий хліб

Змішайте варений рис із борошном у співвідношенні 1:1, щоб зробити хліб.

7. Безглютеновий хліб

Програма для хліба з безглютенового борошна та хлібопекарських сумішей. Борошно без глютену вимагає більше часу для поглинання рідини та має різні властивості підйому.

8. Десерт

Програма для замішування та випікання продуктів з великим вмістом жиру та білка.

9. Суміш

Перемішування, щоб борошно та рідини повністю перемішалися.

10. Тісто

Ця програма готує дріжджове тісто для випічки булочок, коржів для піци тощо у звичайній духовці. У цій програмі немає функції випікання.

11. Замішування

Тільки замішування, без вистоювання та випікання. Використовується для приготування тіста для піци тощо.

12. Кекс

Замішування, підняття та випікання відбувається, але тісто піднімається за допомогою соди або розпушувача.

13. Джем

Програма для приготування варення зі свіжих фруктів та мармеладу з апельсинів. Не збільшуйте кількість та не дозволяйте варенню перелитися через край форми в камеру хлібopічки. У цьому випадку негайно

вимкніть хлібопіч та обережно витягніть форму для хліба. Дайте трохи охолонути і ретельно очистіть хлібопіч.

14. Йогурт

Програма ферментації для приготування йогурту.

15. Випічка

Програма для додаткової випічки хліба, якщо буханець занадто світлий або глевкий. У цій програмі немає замішування та вистоювання.

16. Клейкий рис

Замішування та приготування клейкого рису.

17. Рисове вино

Приготування шліфованого клейкого рису.

18. Розморожування

Програма для розморожування заморожених продуктів перед приготуванням.

19. Обсмажування

Перемішування та обсмажування деяких сухих плодів, таких як арахіс, соя тощо.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вимийте та висушіть форму для хліба та лопатку для замішування тіста.

Примітка: Не використовуйте металеві прилади у формі для хліба, оскільки вони можуть пошкодити антипригарну поверхню.

ОБЕРЕЖНО! Небезпека падіння приладу. Хлібопічка може розгойдуватися і ходити під час замішування тіста. Завжди розташовуйте її в центрі столу подалі від краю.

1. Перевірте комплектацію всіх деталей та наявність пошкоджень.

2. Очистіть усі деталі відповідно до пункту "ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ".

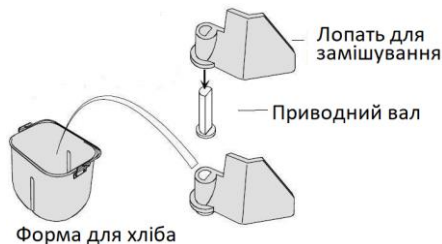
3. Встановіть хлібопічку в режим випічки та випікайте з порожньою формою близько 10 хвилин. Потім дайте їй охолонути і знову очистіть всі деталі, що знімаються. При першому увімкненні прилад може виділяти трохи диму та/або запаху. Це нормально і пройде після першого чи другого використання. Переконайтеся, що пристрій достатньо вентильовується.

4. Ретельно висушіть усі деталі та зберіть їх. Прилад готовий до роботи.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

① Використовуючи ручку форми для хліба, поверніть форму проти годинникової стрілки, а потім витягніть її з приладу.

② Надіньте лопатку для замішування на приводний вал усередині форми для хліба.



③ Покладіть інгредієнти у форму для хліба у порядку, зазначеному у рецепті. Спочатку рідини, цукор та сіль; потім борошно, і в останню чергу дріжджі.

④ Ретельно відміряйте і додайте інгредієнти у форму для хліба в ТОЧНОМУ порядку, вказаному в рецепті.

⑤ Зробіть невелике заглиблення на поверхні борошна пальцем, додайте дріжджі в поглиблення. Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю чи рідинами.

ПОРАДА: Перед початком приготування відміряйте всі інгредієнти, включаючи добавки (горіхи, родзинки).

⑥ Помістіть форму для хліба в хлібопічку і переконайтеся, що вона надійно зафіксована, повернувши її за годинниковою стрілкою. Закрийте кришку.

⑦ Форма для хліба повинна зафіксуватися на місці для правильного перемішування та замішування.

⑧ Підключіть прилад до розетки. Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї за замовчуванням відобразиться програма 1.

⑨ Натискайте кнопку МЕНЮ, доки не з'явиться бажана програма.

⑩ Натисніть кнопку ВАГА, щоб перемістити стрілку на 500g, 750g або 1000g. (Вага не є параметром у програмах 8-19).

⑪ Натисніть кнопку СКОРИНКА, щоб перемістити стрілку до бажаного значення: Світла, Середня, Темна скоринка (не обирається у програмах 8-19.)

⑫ За бажанням встановіть відстрочку кнопкою ТАЙМЕР. Натискайте кнопки + та -, щоб збільшити час, що відображається на дисплеї. (Функція відкладеного старту недоступна у програмах 13).

⑬ Не використовуйте цю функцію під час використання молочних про-

дуктів, яєць тощо. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібопічка відразу ж розпочала роботу.

⑭ Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП один раз, щоб запустити програму. Хлібопічка видасть один звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться «3:00». Але двокрапка між цифрами «3» та «00» не блиматиме постійно, і індикатор горітиме. Лопать для замішування почне перемішувати інгредієнти. Якщо активовано таймер відстрочки, лопать не змішуватиме інгредієнти, доки програма не буде запущена.

⑮ Для добавок (фрукти, горіхи, родзинки) прилад видасть десять звукових сигналів. Відкрийте кришку та помістіть добавки. (Ця функція налаштовується у програмах меню 1-7.) Час залежить від програми.

⑯ Коли процес буде завершено, пролунає десять звукових сигналів і прилад перейде в режим підтримання тепла на 1 годину. Ви можете натиснути та утримувати кнопку СТАРТ/СТОП протягом 3 секунд, щоб зупинити процес. Вимкніть шнур живлення та відкрийте кришку, використовуючи прихватки.

⑰ Дайте формі для хліба трохи охолонути, перш ніж виймати хліб. Використовуйте прихватки, обережно поверніть форму проти годинникової стрілки, щоб розблокувати, і підніміть ручку, щоб витягти її з хлібопічки.

Увага: форма для випічки та хліб можуть бути дуже гарячими! Завжди поводьтеся з ними обережно.

⑱ Використовуючи прихватки, переверніть форму вгору дном над решіткою для охолодження або чистою поверхнею та обережно потрусіть, щоб хліб випав. Використовуйте силіконову лопатку, щоб акуратно відокремити краї хліба від форми для випічки.

⑲ Дайте хлібу охолонути приблизно 20 хвилин, перш ніж нарізати скибочками. Рекомендуються нарізати хліб електричним чи зубчастим ножом, а не ножом для фруктів чи м'яса, інакше хліб може деформуватися.

⑳ Якщо у хлібі залишилася мисильна лопать, обережно витягніть її спеціальним гачком. Хліб гарячий, ніколи не виймайте лопать для замішування руками. Коли ви не використовуєте прилад або коли роботу завершено, вимкніть шнур живлення.

Примітка: Зберігайте хліб у герметичному пластиковому пакеті до трьох днів при кімнатній температурі. Для тривалого зберігання помістіть запе-

чатаний поліетиленовий пакет у холодильник на строк до 10 днів.

ВАЖЛИВО!

Один із найважливіших кроків у приготуванні хорошого хліба – це правильний вимір інгредієнтів. Ретельно відміряйте кожен інгредієнт і додайте у форму для хліба у порядку, вказаному в рецепті.

Настійно рекомендується використовувати мірну чашку або мірну ложку для отримання точної кількості, інакше на результат це сильно вплине.

Послідовність додавання

Завжди додавайте інгредієнти у порядку, вказаному в рецепті.

ПЕРШЕ: рідкі інгредієнти;

ДРУГЕ: сухі інгредієнти;

ОСТАННЄ: дріжджі.

Дріжджі слід класти тільки на сухе борошно і ніколи не контактувати з рідиною або сіллю.

Якщо ви використовуєте функцію відкладеного старту на тривалий час, то не додавайте швидкопсувні інгредієнти, такі як яйця або молоко. Після того, як борошно повністю заміситься перший раз, пролунає звуковий сигнал, і в суміш можна додати фрукти. Якщо фрукти додати дуже рано, смак погіршиться після тривалого перемішування.

Рідкі інгредієнти

Воду, свіже молоко або інші рідини слід вимірювати за допомогою мірної чашки з чітким маркуванням та носиком. Поставте чашку на стіл і нахиліться, щоб перевірити рівень рідини. При вимірі рослинної олії або інших інгредієнтів ретельно очищайте мірну чашку від інших інгредієнтів.

Сухі інгредієнти

Відміряйте сухі інгредієнти, обережно насипавши в мірну чашку борошно, а потім вирівнявши їх за допомогою ножа. Ніколи не використовуйте мірну чашку, щоб черпати сухі інгредієнти прямо з ємності, оскільки це може додати до однієї ложки додаткових інгредієнтів. Не ступайте по дну мірної чашки і не трамбуйте.

ПОРАДА: Перед виміром перемишайте борошно, щоб воно наситилося повітрям. Вимірюючи невеликі кількості сухих інгредієнтів, таких як сіль або цукор, використовуйте мірну ложку, переконайтеся, що вони вирівняні.

ПОРАДА: Вода – важливий інгредієнт для приготування хліба. Як правило, вода повинна мати кімнатну температуру від 20 до 25°C. У деяких рецептах може знадобитися молоко або інші рідини для покращення смаку хліба. Не використовуйте молочні продукти з функцією відкладеного старту.

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед чищенням вимкніть живлення. Не занурюйте шнур, вилку або корпус у рідину. Перед очищенням дайте хлібопічці повністю охолонути.

1. Чистка лопаті для замісу тіста: якщо лопать для замішування тіста важко витягнути з форми для хліба, налейте воду на дно форми і дайте їй постояти 1 годину. Обережно протріть лопать вологою тканиною. Форму для хліба, і лопать для замішування можна мити в посудомийній машині.

2. Щоб очистити форму для хліба: зніміть її, повернувши проти годинникової стрілки, а потім підніміть ручку. Протріть форму зсередини та зовні вологою тканиною, не використовуйте жодних гострих предметів або абразивних засобів, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Перед встановленням форму для хліба необхідно повністю висушити.

Примітка: Зовнішня поверхня форми може трохи знебарвитися. Це нормально.

3. Чищення корпусу та верхньої кришки: Після використання дайте приладу охолонути. Використовуйте вологу тканину, щоб протерти кришку, корпус, камеру та внутрішню поверхню оглядового вікна. Не використовуйте для чищення абразивні засоби для чищення, оскільки це пошкодить полірування поверхні. Ніколи не занурюйте корпус у воду.

Примітка: Рекомендується не розбирати кришку.

4. Перш ніж упакувати хлібопічку для зберігання, переконайтеся, що вона повністю охолола, суха та чиста, а кришка закрита.

Будь-яке інше обслуговування повинно виконуватись уповноваженим представником сервісної служби.

РОБОЧЕ СЕРЕДОВИЩЕ

Прилад може добре працювати в широкому діапазоні температур, але різниця у розмірі хліба між дуже теплою та холодною кімнатами буде. Ми рекомендуємо, щоб кімнатна температура була в діапазоні від 15°C до 34°C.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Запах горілого	- У пекарню камеру насипалося борошно чи інші інгредієнти.	- Вимкніть хлібопічку і дайте їй повністю охолонути. Витріть із пекарної камери надлишки борошна тощо паперовим рушником.
Інгредієнти не змішуються, чути горіння мотора	- Форму для хліба або місильну лопать встановлено неправильно. - Занадто багато інгредієнтів.	- Перевірте, чи правильно встановлена місильна лопать на валу. - Точно відміряйте інгредієнти.
Якщо натиснути кнопку СТАРТ/СТОП, на дисплеї загоряється "ННН".	- Внутрішня температура хлібопічки надто висока.	- Дайте приладу охолонути між програмами. Витягніть вилку з розетки, відкрийте кришку та витягніть форму для хліба. Перед тим, як розпочати нову програму, дайте приладу охолонути 15-30 хвилин.
Віконце мутне або покрите конденсатом.	- Може статися під час програм змішування або вистоювання.	- Конденсат зазвичай зникає під час випікання. Добре очищайте віконце після кожного використання хлібопічки.
Разом із хлібом виймається місильна лопать.	- У хліба товстіша скоринка і обране налаштування для отримання темної скоринки.	- Лопать для замісу тіста нерідко виходить разом із буханцем хліба. Коли буханець охолоне, видаліть лопать гачком.

Тісто погано перемішується; борошно та інші інгредієнти накопичуються на стінках форми; буханець хліба обмазаний борошном	- Форму для хліба або місильну лопать встановлено неправильно. - Занадто багато інгредієнтів. - Тісто без глютену зазвичай дуже вологе. Очистіть бічні поверхні хліба гумовим шпателем.	- Переконайтеся, що форма для хліба надійно встановлена у камері, а місильна лопать надійно закріплена на валу. - Переконайтеся, що інгредієнти відміряні точно та додані у правильному порядку. Додайте воду по одній столовій ложці за раз, поки тісто не перетвориться на грудку. - Надлишок борошна можна видалити з хліба після випікання та охолодження.
Хліб дуже високо піднімається і відкривається кришка.	- Інгредієнти неправильно відміряні (надто багато дріжджів, борошна). - Місильна лопать не є у формі для хліба. - Забули додати сіль.	- Ретельно відміряйте всі інгредієнти та переконайтеся, що додані цукор та сіль. - Спробуйте зменшити кількість дріжджів на 1/4 чайної ложки (1,2 мл). - Перевірте встановлення місильної лопати.
Хліб не піднімається; буханець короткий.	- Неточний вимір інгредієнтів чи дріжджів неактивні. - Відкривали кришку під час програми.	- Точно відміряйте всі інгредієнти. - Перевірте термін придатності дріжджів та борошна. - Рідини мають бути кімнатної температури.
Після випікання хліб має воронку у верхній частині буханця.	- Тісто піднялося надто швидко. - Занадто багато дріжджів чи води. - Для рецепта вибрано неправильну програму.	- Точно відміряйте всі інгредієнти. - Зменште кількість дріжджів або води. - Деякі буханці можуть мати нерівномірну форму, особливо з цільнозернового борошна.
Колір скоринки занадто світлий	- Відкривали кришку під час програми.	- Не відкривайте кришку під час випікання. - Виберіть налаштування для темнішої скоринки.
Колір скоринки занадто темний	- Надто багато цукру в рецепті.	- Злегка зменшіть кількість цукру. - Оберіть світліший варіант скоринки.
Буханець хліба кривий.	- Занадто багато дріжджів чи води. - Місильна лопать відсуває тісто убік перед підняттям та випіканням.	- Точно відміряйте всі інгредієнти. - Зменште кількість дріжджів або води. - Деякі буханці можуть мати нерівномірну форму, особливо з цільнозернового борошна.
Буханці бувають різної форми.	- Залежить від виду хліба.	- Цільнозерновий або мультизерновий хліб щільніший і може бути коротшим від звичайного білого хліба.
Дно всередині хліба порожнє чи діряве.	- Тісто дуже вологе, дуже багато дріжджів, без солі. Надто гаряча вода.	- Точно відміряйте всі інгредієнти. - Трохи зменшіть кількість дріжджів чи води. Перевірте кількість солі. - Використовуйте воду кімнатної температури.
Незапечений або липкий хліб.	- Занадто багато рідини; обрано неправильну програму.	- Зменшіть кількість рідини та ретельно відміряйте інгредієнти. - Перевірте програму, вибрану для рецепту.
Хліб при нарізці зминається.	- Хліб надто гарячий.	- Дайте хлібу охолонути на решітці протягом 15-30 хвилин перед нарізкою.
Хліб має важку, щільну текстуру.	- Занадто багато борошна, старе борошно. - Недостатньо води.	- Спробуйте збільшити кількість води чи зменшити кількість борошна. - Цільнозерновий хліб матиме щіль-

		нішу текстуру.
Дно форми для хліба потемніло або вкрилося плямами.	-Після миття в посудомийній машині.	- Це нормально і не вплине погано на форму для хліба.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Виріб рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом громадського критого транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинне бути недоступним для потрапляння вологи, прямого сонячного світла і повинне виключати можливість механічних ушкоджень. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, він повинен бути захищений від пилу і зберігатися в чистому, сухому місці.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	600 Вт
Номинальна напруга:	220-240 В
Номинальна частота:	50 Гц
Номинальна сила струму:	2,6 А
Вага нетто:	4,4 кг
Вага брутто:	5,0 кг

КОМПЛЕКТАЦІЯ

ХЛІБОПІЧ	1
МІРНА ЧАШКА	1
МІРНА ЛОЖКА	1
ГАЧОК	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



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

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

РЕЦЕПТИ

Меню	Послідовність	Інгредієнт	Кількість	Кількість	Кількість	Примітки
1 - Звичайний хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	сіль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1 ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	2 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	олія	4 мірні ложки	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	
	[5]	борошно	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	швидкі дріжджі	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1.0 ч.л.	Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.
2 - Швидкий хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	Температура води 40-50°C
	[2]	сіль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	2 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	олія	4 мірні ложки	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	
	[5]	борошно	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	швидкі дріжджі	3.5 ч.л.	3 ч.л.	2.5 ч.л.	Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.
3 - Солодкий хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	300мл	240мл	160мл	
	[2]	сіль	1ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	0.4 ст.	0.3 ст.	0.2 ст.	Покласти на кут
	[4]	олія	4 мірні ложки	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	
	[5]	сухе молоко	2 мірні ложки	1.5 мірні ложки	1 мірні ложки	
	[6]	борошно	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[7]	швидкі дріжджі	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1ч.л.	Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.

4- Французький хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	сіль	3 ч.л.	2.5 ч.л.	2 ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	2 мірні ложки	1.5 мірні ложки	1.25 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	олія	2 мірні ложки	1.5 мірні ложки	1.25 мірні ложки	
	[5]	борошно	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	швидкі дріжджі	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1ч.л.	Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.
5- Цільнозерновий хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	сіль	1.5 ч.л.	1ч.л.	0.5 ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	3.5 мірні ложки	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	олія	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	2 мірні ложки	
	[5]	борошно	1.75 ст./250г	1.5 ст./210г	1.25 ст./160г	
	[6]	цільно-зернове борошно	1.75 ст./250г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	
6- Рисовий хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	200мл	160мл	100мл	
	[2]	сіль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1 ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	2 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	олія	4 ч.л.	3 ч.л.	2.5 ч.л.	
	[5]	варений рис	2 ст.	1.5 ст.	1 ст.	Візьміть варений рис, що охолов
	[6]	борошно	2 ст./280г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	

	[7]	швидкі дріжджі	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	Сипати на борошно, не торкаючись рідини.
7- Безглютеновий хліб		Вага буханця	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	240мл	180мл	120мл	
	[2]	сіль	1.5ч.л.	1ч.л.	0.5ч.л.	Покласти на кут
	[3]	цукор	3.5 мірні ложки	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	Покласти на кут
	[4]	оля	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки	2 мірні ложки	
	[5]	борошно без глютену	2 ст./280г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	
	[6]	кукурудзяне борошно	2 ст./280г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	Можна замінити вівсяним борошном
	[7]	швидкі дріжджі	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1 ч.л.	Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.
8- Десерт						
	[1]	яйця	2 шт.			
	[2]	молоко	1 ст.			
	[3]	варений рис	1.5 ст.			
	[4]	цукор	0.5 ст.			
	[5]	родзинки	0.5 ст.			
9- Суміш						
	[1]	вода	330мл			
	[2]	сіль	1ч.л.			Покласти на кут
	[3]	оля	3 мірні ложки			
	[4]	борошно	4 ст./560г			
10- Тісто			1000г	750г		
	[1]	вода	330мл	260мл		
	[2]	сіль	1ч.л.	1ч.л.		Покласти на кут
	[3]	оля	3 мірні ложки	2.5 мірні ложки		
	[4]	борошно	4 ст./560г	2.75 ст./400г		
	[5]	швидкі дріжджі	1.5 ч.л.	1.5 ч.л.		Насипати на сухе борошно, не торкаючись рідини.

11- Замішування						
	[1]	вода	відповідна кількість			
	[2]	сіль	1ч.л.			
	[3]	олія	3 мірні ложки			
	[4]	борошно	відповідна кількість			
12- Кекс					Розчиніть цукор у яйці та воді, добре перемішайте за допомогою міксера, потім покладіть решту інгредієнтів у форму для хліба та запустіть цю програму.	
	[1]	вода	30мл			
	[2]	яйця	3 шт.			
	[3]	цукор	0.5 ст.			
	[4]	олія	2 мірні ложки			
	[5]	борошно, що саме піднімається	2 ст./280г			
	[6]	швидкі дріжджі	1ч.л.			
13- Джем						
	[1]	м'якоть	3 ст.		Розмішати до кашки, можна додати воду.	
	[2]	крохмаль	0.5 ст.			
	[3]	цукор	1 ст.		за смаком	
14- Йогурт						
	[1]	молоко	1000мл			
	[2]	молочно-кислі бактерії	100мл			
15- Випічка						
	[1]	Відрегулюйте температуру випікання, натиснувши кнопку кольору скринки: 100°C (світла); 150°C (середня); 200°C (темна), за замовчуванням 150°C				
16- Клейкий рис			Рис замочіть у воді приблизно на 30 хв, потім змішайте з водою. Ви можете додати в рис цукор, горіхи, кунжут на свій смак. Кладіть кількість інгредієнтів за рецептом, не кладіть занадто багато рису, аби не зіпсувати смак виробу.			
	[1]	вода				275мл
	[2]	клейкий рис				250г
и с о в			1. Візьміть 500 г клейкого рису, потім покладіть			

	[1]	клейкий рис	500г	у миску з 1500 г води, витримайте 16 годин, доки рис не стане легко кришитися пальцями. 2. Викладіть замочений клейкий рис у пароварку, дно якої викладено марлею, злийте воду, пропарте гарячою парою близько 15 хвилин. Потім остудіть до близько 35°C, щоб усі зерна рису не злипалися. 3. Додайте 5 г дистиляційних дріжджів та 200 г прохолодної води, рівномірно перемішайте, потім помістіть змішаний клейкий рис у форму, притисніть та вирівняйте. Виберіть у меню «Рисове вино» та встановіть час. 4. Коли відчуєте запах вина, воно готове. Ви можете насолодитися смачним ферментованим клейким рисом.
	[2]	вода	1500г	
	[3]	Дистиляційні дріжджі	1 ч.л.(3г)	
18- Розморожування				
	[1]	За замовчуванням 30 хвилин; регулюється від 10 хвилин до 2 годин, крок – 10 хвилин		
19 Обсмажування				
	[1]	арахіс	300г	
	[2]	За замовчуванням 0:30; регулюється від 0:10 до 2:00, +/- 1 хвилина для кожного короткого натискання, +/- 10 хвилин для кожного тривалого натискання		

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Vážený zákazníku!

Gratulujeme vám k zakoupení produktu značky "Saturn". Jsme přesvědčeni, že naše výrobky budou věrnými a spolehlivými pomocníky ve Vaší domácnosti.

Nevystavujte přístroj náhlým změnám teplot. Náhlá změna teploty (například donesení přístroje z mrazivého prostředí do tepleho), může vyvolat kondenzaci vlhkosti uvnitř přístroje a ovlivnit jeho účinnost při zapnutí. Nechte přístroj v teple místnosti nejméně po dobu 1,5 hodiny. Uvedení přístroje do provozu po dodání se má provádět po uplynutí co nejméně 1,5 hodiny poté, co se přístroj ocitl v místnosti.

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návod. Uchovejte návod k použití, záruční list, fakturu (paragon) a pokud možno krabici s vnitřním obalem.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

- Přečtěte si celý návod.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí související nebezpečí.
- Děti ve věku 3 let a mladší 8 let by neměly

připojovat, nastavovat a čistit spotřebič nebo provádět údržbu.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Aby se předešlo nebezpečí v případě poškození napájecího kabelu, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní středisko nebo osoby s podobnou kvalifikací.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost nenesé odpovědnost za škody způsobené používáním zařízení, které není v souladu s návodem.
- Před použitím zkontrolujte, zda napětí zásuvky ve zdi odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte rukojeti nebo knoflíky. K manipulaci s horkou chlebovou nádobou nebo horkým chlebem vždy používejte chňapky.
- Po vyjmutí pekáče nekladějte ruce do komory trouby. Topná jednotka bude stále horká.
- Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem

neponořujte kabel, zástrčky nebo pekárnou do vody nebo jiné tekutiny.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když ji nepoužíváte a čistíte. Před nasazováním nebo sejmutím dílů nebo před čištěním spotřebiče nechte vychladnout.

- Neprovodíte žádný spotřebič s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou nebo poté, co spotřebič nefunguje správně, upadl nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Vraťte spotřebič výrobci nebo nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole, opravě nebo elektrickému/mechanickému uřízení.

- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.

- Nepoužívejte venku a pouze pro domácí použití.

- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu nebo se dotýkat horkého povrchu.

- Neumísťujte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.

- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat velmi opatrně.

- Nikdy nezapínejte spotřebič bez správně

umístěných přísad naplněných chlebovou nádobou.

- Nikdy neklepejte nádobou na horní nebo okraj, abyste nádobu vyjmuli, mohlo by dojít k poškození nádoby.

- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Pro odpojení vypněte všechny ovládací prvky (START/STOP); potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- Neumísťujte oči nebo obličej do těsné blízkosti průzoru z tvrzeného skla v případě, že bezpečnostní sklo praskne.

- Při pečení se nedotýkejte pohyblivých nebo rotujících částí stroje.

- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.

- Pečlivě vyčistěte vnitřek trouby. Nepoškrábejte ani nepoškodte trubku topného článku.

- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Pro odpojení otočte libovolný ovladač do polohy „off“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- a) Pro snížení rizik vyplývajících ze zamotání nebo zakopnutí o delší kabel je nutné použít krátký napájecí kabel.

b) K dispozici jsou delší odnímatelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely, které lze použít, pokud je při jejich používání dbáme opatrnosti.

c) Pokud je použit dlouhý odnímatelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel:

1) Označený elektrický výkon odpojitelného napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak vysoký jako elektrický výkon spotřebiče;

2) Pokud je spotřebič uzemněného typu, měl by být prodlužovací kabel typu uzemnění se 3 vodiči; a

3) Delší šňůra by měla být uspořádána tak, aby nepřekrývala pracovní desku nebo desku stolu, kde by ji bylo možné

zatáhnout nebo o ni neúmyslně zakopnout.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO DOMACÍ POUŽITÍ.

Životnost – 2 roky.

Před uvedením do provozu je doba použitelnosti neomezená.

Před použitím spotřebiče:

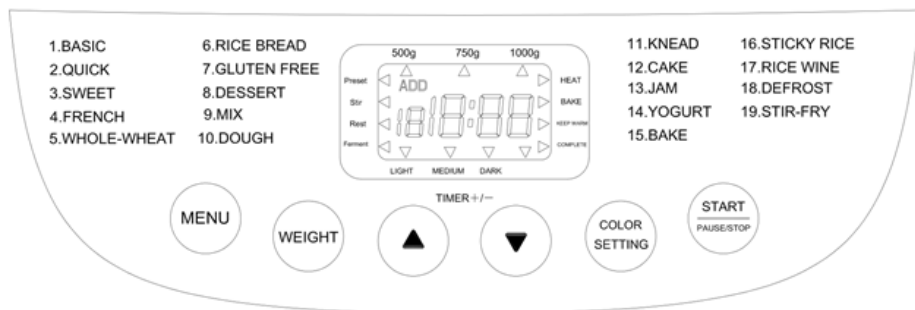
Ujistěte se, že napětí vašeho napájecího zdroje odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče a že zásuvka je řádně uzemněna.

PO ZAPNUTÍ

Zapojte pekárnou do sítě, ozve se pípnutí a zobrazí se „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však neblíká neustále. A „1“ je výchozí program. Sipky ukazují na „750g“ a „MEDIUM“, protože jde o výchozí nastavení.



OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY



TLAČÍTKO START/STOP

Jedním stisknutím tlačítka START/STOP spustíte program. Indikátor se rozsvítí a dvojtečka na časovém displeji začne blikat a program se spustí. Po spuštění programu je jakékoli jiné tlačítko neaktivní kromě tlačítka START/STOP.

Stiskněte tlačítko START/STOP na 0,5 sekundy a přepněte do stavu pauzy, pokud do 3 minut neproběhne žádná operace, program bude pokračovat ve zpracování, dokud nebude program nastavení dokončen.

Stisknutím tlačítka START/STOP na 3 sekundy zrušíte program, poté se ozve pípnutí, což znamená, že program byl

vypnut. Tato funkce pomůže zabránit jakémukoli neúmyslnému narušení provozu programu. Chcete-li chléb vyjmout, stiskněte tlačítko START/STOP pro ukončení cyklu pečení.

PŘEDPROGRAMOVANÉ MENU

Stisknutím tlačítka MENU vyberte požadované programy. Po každém stisknutí (doprovázeném krátkým pípnutím) se program změní. Stiskněte tlačítko přerušované, odpovídající číslo programu se bude cyklicky zobrazovat na LCD displeji.

TLAČÍTKO BARVA (BARVA)

Stisknutím tlačítka COLOR vyberte požadované nastavení: Světlé, Střední nebo Tmavá kůra   . Toto tlačítko je nastavitelné v nabídce programů 1-7.

VÁHA

Stisknutím tlačítka Hmotnost vyberte požadovanou hrubou hmotnost (500 g, 750 g, 1 000 g).

Toto tlačítko je nastavitelné v programech: Menu1-7.

TLAČÍTKO ČAS

Chcete-li pekárnou spustit později, použijte funkci ČASOVAČ ODOLOŽENÍ.

Stisknutím tlačítek  nebo  prodloužíte čas cyklu zobrazený na LCD displeji. Přidejte až 15 hodin včetně času zpoždění a programu pečení chleba.

POZNÁMKY:

- Čas zpoždění nastavte po výběru PROGRAMOVÉHO MENU, HMOTNOST a BARVA KORKY.

- Funkci časovače nepoužívejte u receptů, které obsahují mléčné nebo jiné přísady, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

- Jak dlouho potrvá, než bude váš chléb hotov, se musíte rozhodnout

stisknutím tlačítka  nebo . Upozorňujeme, že doba zpoždění by měla zahrnovat dobu pečení programu. Po dokončení programu pečení se pekárna na 1 hodinu přepne na nastavení Keep Warm. Před zahájením pečení chleba stiskněte nabídku programu a nejprve se zvolí

barva kůrky, poté stisknutím  nebo  zvýšte nebo snižte čas zpoždění v přírůstku 10 minut. Maximální zpoždění je 15 hodin.

PŘERUŠENÍ NAPÁJENÍ

V případě výpadku proudu bude proces pečení chleba automaticky pokračovat do 10 minut, a to i bez stisku tlačítka START/STOP. Pokud je doba přerušování delší než 15 minut, jednotka nebude pokračovat v provozu a LCD displej se vrátí zpět na výchozí nastavení. Pokud těsto začalo kynout, vyhodte ingredience z formy na chléb a začněte znovu. Pokud těsto nepřešlo do fáze kynutí, kdy je napájecí kabel vytažen ze zásuvky. Stisknutím tlačítka START/STOP můžete pokračovat v programu od začátku.

VAROVNÁ HLÁŠENÍ NA DISPLEJI

"HHH" - Toto varování znamená, že teplota uvnitř nádoby na chléb je příliš vysoká. Stisknutím tlačítka START/STOP zastavte program, odpojte napájecí kabel, otevřete horní víko a před opětovným spuštěním nechte pračku zcela vychladnout na 10-20 minut.

"EE0" - Toto varování znamená, že čidlo teploty je odpojeno. Pro zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP, odpojte napájecí kabel. Zkontrolujte čidlo v nejbližším autorizovaném servisním středisku kvůli kontrole, opravě nebo elektrickému/mechanickému nastavení.

FUNKCE KEEP WARM (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty)

Po dokončení programu pečení pekárna 10krát pípne a na 1 hodinu se přepne na nastavení Keep Warm.

Zobrazí se „0:00“. Po 60 minut  se zobrazí na LCD displeji.

Chcete-li zrušit proces udržování teploty, stiskněte tlačítko START/STOP na 3 sekundy.

TIP: Vyjmutím chleba ihned po dokončení pečícího programu zabráníte tomu, aby kůrka ztmavla.

PROGRAMOVÉ MENU

1. Základní chléb
U bílých a mýchaných chlebů sestává zejména ze základní chlebové mouky.
2. Rychlý chléb

Doba hnětení, kynutí a pečení je kratší než u základního chleba, ale delší než u ultrarychlého chleba. Vnitřní tkáň chleba je hustší.

Rychlé chleby se vyrábějí z prášku do pečiva a sody bikarbony, které se aktivují vlhkostí a teplem. Pro perfektní rychlé chleby se doporučuje umístit všechny tekutiny na dno pánve na chléb; suché přísady na vrchu. Během počátečního míchání rychlého těsta na chléb se suché přísady mohou shromažďovat v rozích formy, může být nutné pomoci strojním mícháním, aby se předešlo shlukům mouky. pokud ano, použijte gumovou špachtli.

3. Sladký chléb

Na chleby s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda nebo přidávaný cukr. Díky delší fázi kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

4. francouzský chléb

Pro světlé chleby z jemné mouky. Normálně je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Toto není vhodné k pečení receptů vyžadujících máslo, margarín nebo mléko.

5. celozrnný chléb

K pečení chleba obsahujícího značné množství celozrnné pšenice. Toto nastavení má delší dobu předehřevu, aby zrno nasáкло vodou a expandovalo. Nedoporučuje se používat funkci zpoždění, protože to může vést ke špatným výsledkům. Celá pšenice obvykle vytváří křupavou tlustou kůrku.

6. Ryžový chléb

Uvařenou rýži vmícháme do mouky v poměru 1:1 na chléb.

7. Bezlepkový chléb

Na chléb z bezlepkových muk a směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro příjem tekutin a mají různé vlastnosti kynutí.

8. Dezert

Hnětení a pečení potravin s větším množstvím tuku a bílkovin.

9. Smíchejte

Míchejte, aby se mouka a tekutiny důkladně promíchaly.

10. Těsto

Tento program připraví kynuté těsto na housky, kůrku na pizzu atp. na pečení v běžné troubě. V tomto programu není pečení.

11. mísit

Pouze hnětení, žádné kynutí nebo pečení. Používá se pro přípravu těsta na pizzu atp.

12. Dort

Dochází k hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí pomocí sody nebo prášku do pečiva.

13. Džem

Toto nastavení použijte pro přípravu džemů z čerstvého ovoce a marmelád z pomerančů. Nezvyšujte množství ani nenechte recept přejít přes nádobu na pečení do pečicího prostoru. Pokud k tomu dojde, okamžitě zastavte stroj a vyjměte chléb pan opatrně. Nechte trochu vychladnout a důkladně vyčistěte.

14. Jogurt

Fermentujte pro výrobu jogurtu.

15. Pečeme

Pro dodatečné pečení chleba v případě potřeby, protože bochník je příliš světlý nebo není propečený. V tomto programu není žádné hnětení ani odpočinek.

16. Lepkává rýže

Míchání a pečení směsi leštěné lepkavé rýže a rýže.

17. Rýžové víno

Vykynutí a pečení leštěné lepkavé rýže.

18. Rozmrazování

Pro rozmrazování mražených potravin před vařením.

19. Za stálého míchání osmahneme

Hnětení a pečení suchého ovoce, jako jsou arašidy, sója atp.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umyjte a osušte chlebovou formu a hnětací hák.

Poznámka: V pekáči nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.

POZOR! Nebezpečí padajícího předmětu. Výrobek chleba se může během hnětacího cyklu kývat a chodit. Vždy jej umístěte do středu pultu od okraje.

1. Zkontrolujte, zda některé části nechybí nebo nejsou poškozené.

2. Vyčistěte všechny díly podle „ČISTĚNÍ A UDRŽBA“.

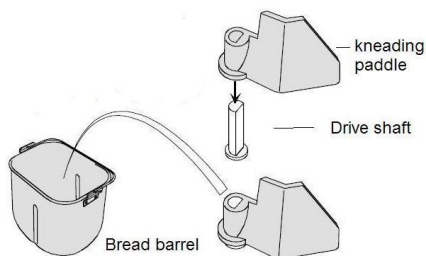
3. Nastavte pekárnou na režim pečení a pečte naprázdno asi 10 minut. Poté nechte vychladnout a znovu očistěte všechny odpojené části. Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat trochu kouře a/nebo zápachu. To je normální a odezní po prvním nebo druhém použití. Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče.

4. Všechny díly důkladně osušte a sestavte, spotřebič je připraven k použití.

Podrobné pokyny

① Pomocí rukojeti nádoby na chleba otočte nádobu proti směru hodinových ručiček a poté ji vytáhněte ze spotřebiče.

② Zatlačte hnětací hák na hnací hřídel uvnitř nádoby na chléb.



③ Přidejte přísady do formy na chleba v pořadí uvedeném v receptu. Nejprve přidejte tekutiny, cukr a sůl; pak mouku; a naposledy kvásek.

④ Pečlivě odměřte a přidejte přísady do formy na chleba v **PRESNÉM** pořadí uvedeném v receptu.

⑤ **POZNAMKA:** Na povrchu mouky udělejte prstem malou prohlubeň, do prohlubně přidejte droždí. Ujistěte se, že droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

TIP: Před začátkem odměřte všechny ingredience, včetně přísad (ořechy, rozinky).

⑥ Vložte formu na chléb do pekárny a otočením ve směru hodinových ručiček se ujistěte, že je pevně zajištěna na místě. Zavřete víko.

⑦ **POZNAMKA:** Pro správné míchání a hnětení musí nádoba na chléb zapadnout na místo.

⑧ Zapojte spotřebič. Ozve se pípnutí a LCD displej se automaticky nastaví na Program 1.

⑨ Stiskněte tlačítko **PROGRAM MENU**, dokud se nezobrazí požadovaný program.

⑩ Stiskněte tlačítko **WEIGHT** pro posunutí šipky na 500g, 750g, 1000g. (HMOTNOST není možnost v programu 8-19).

⑪ Stisknutím tlačítka **CRUST** přesuňte šipku na požadované nastavení: Světlá, Střední, Tmavá kůrka. (Kůra není nastavitelná v programu 8-19.)

⑫ V případě potřeby nastavte tlačítko **DELAY TIMER**. Stisknutím tlačítek + a - prodloužíte dobu cyklu zobrazenou na LCD displeji. (Funkce zpoždění není k dispozici v programu 13).

⑬ **POZNAMKA:** Nepoužívejte tuto funkci, když používáte mléčné výrobky, vejce atd. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete, aby pekárna začala pracovat okamžitě.

⑭ Jedním stisknutím tlačítka **START/STOP** spustíte program. Pekárna jednou pípně a zobrazí se „3:00“. Dvojtečka mezi „3“ a „00“ však trvale neblíká a indikátor se rozsvítí. Hnětací hák začne míchat vaše ingredience. Pokud byl aktivován časovač zpoždění, hnětací hák nebude

míchat přísady, dokud nebude program nastaven na spuštění.

⑮ U doplňků (ovoce, ořechy, rozinky) přístroj vydá deset pípnutí. Otevřete víko a nalijte své doplňky. (Tato funkce je nastavitelná v programech: Menu 1-7.) Toto načasování se liší podle programu.

⑯ Po dokončení procesu se ozve deset pípnutí a přepne se na nastavení **Keep Warm** na 1 hodinu. Stisknutím tlačítka **START/STOP** na 3 sekundy proces zastavíte a nastavení **Keep Warm** se ukončí. Odpojte napájecí kabel a poté otevřete víko pomocí rukavic do trouby.

⑰ Před přemístěním chleba nechte nádobu mírně vychladnout. Použijte chňapky, opatrně otočte nádobu proti směru hodinových ručiček, abyste ji odemkli, a zvedněte rukojeť pro vyjmutí ze stroje.

Pozor: Pekáč a chléb mohou být velmi horké! Vždy zacházejte opatrně.

⑱ Pomocí chňapek otočte nádobu dnem vzhůru (se sklopenou rukojetí nádoby na chleba) na mřížku nebo čistou varnou plochu a jemně zatřeste, dokud chléb nevypadne. Pomocí nepřilnavé stěrky jemně uvolněte strany chleba z formy.

⑲ Před krájením nechte chléb asi 20 minut vychladnout. Chléba se doporučuje krájet elektrickým nebo zubatým krájecem, raději ne nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, jinak může dojít k deformaci chleba.

⑳ Pokud v chlebu zůstane hnětací hák, jemně ho vypácte pomocí špachtle nebo háčku (vytahovač hnětacího háku). Chléb je horký, nikdy nesundávejte hnětací hák. Když zařízení nepoužíváte nebo je operace dokončena, odpojte napájecí kabel.

Poznámka: Zbývající chléb skladujte v uzavřeném plastovém sáčku po dobu až tří dnů při pokojové teplotě. Chcete-li skladovat po dlouhou dobu, umístěte uzavřený plastový sáček do chladničky po dobu až 10 dnů.

POUŽÍVEJTE PŘESNÉ MĚŘENÍ

Jedním z nejdůležitějších kroků při výrobě dobrého chleba je správné měření ingrediencí. Každou ingredienci pečlivě odměřte a přidejte do formy na chleba v pořadí uvedeném v receptu.

Důrazně se doporučuje používat k získání přesného množství odměrku nebo odměrku, jinak bude chléb značně ovlivněn.

Přidání sekvence

Suroviny přidávejte vždy v pořadí uvedeném v receptu.

PRVNÍ: Tekuté přísady
DRUHÉ: Suché přísady
POSLEDNÍ: Kvasinky
 Kvásek by měl být umístěn pouze na suché mouce a nikdy nepřijít do kontaktu s tekutinou nebo solí.
 Pokud používáte funkci Delay Timer po dlouhou dobu, nikdy nepřidávejte ingredience podlehající zkáze, jako jsou vejce nebo mléko.
 Po prvním úplném prohnětení mouky se ozve pípnutí a do směsi se vloží ovocné přísady. Pokud jsou ovocné přísady přidány příliš brzy, chuť se po dlouhém míchání sníží.

Tekuté ingredience

Vodu, čerstvé mléko nebo jiné tekutiny odměřujte odměrkami s jasným značením a výlevkou. Postavte šálek na pult a spusťte se dolů, abyste zkontrolovali hladinu kapaliny. Při měření oleje na vaření nebo jiných přísad důkladně vyčistěte odměrku bez dalších přísad.

Suché měření

Suché ingredience odměřte jemným nabíráním mouky apod. do odměrky a po naplnění zarovnejte nožem. Nikdy nepoužívejte odměrku k nabírání suchých ingrediencí přímo z nádoby, protože by to mohlo přidat až jednu polévkovou lžici ingrediencí navíc. Neklepejte na dno odměrky ani ji nebalte.

TIP: Před měřením mouku promíchejte, aby se proyzdušnila. Při odměřování malého množství suchých přísad, jako je sůl nebo cukr, použijte odměrku a ujistěte se, že je zarovnaná.

TIP: Voda je základní složkou pro výrobu chleba. Obecně řečeno, voda by měla mít pokojovou teplotu mezi 20°C a 25°C. Některé recepty mohou vyžadovat mléko nebo jiné tekutiny pro zvýraznění chuti chleba. Nikdy nepoužívejte mléčné výrobky s funkcí Delay Timer.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte napájení. Neponořujte kabel, zástrčku ani kryt do žádné kapaliny. Před čištěním nechte pekárnou úplně vychladnout.

1. Čištění hnětacího háku: Pokud jde o hnětací hák z formy na chléb vyjmout obtížně, přidejte vodu na dno pekáče a nechte nasáknout až 1 hodinu. Pádo pečlivě otřete vlhkým bavlněným hadříkem. Forma na chléb i hnětací hák jsou komponenty vhodné pro mytí nádobí.

2. Čištění nádoby na chléb: Vyjměte nádobu na chléb otočením proti směru hodinových ručiček a poté zvedněte rukojeť. Otřete vnitřní a vnější stranu pánevlhkým hadříkem, nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky, abyste ochránili nepřilnavou vrstvu. Před instalací musí být chlebová forma zcela vysušena.

Poznámka: Vnější strana formy na chléb a dno mohou změnit barvu. To je normální.

3. Čištění krytu a horního víka: Po použití nechte jednotku vychladnout. Pomocí vlhkého hadříku otřete víko, pozdru, pečicí komoru a vnitřek průhledového okénka. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by to zhoršovalo vysoký lesk povrchu. Při čištění nikdy neponořujte kryt do vody.

Poznámka: Nedoporučuje se rozebírat víko kvůli čištění.

4. Před zabalením pekárnou k uskladnění se ujistěte, že úplně vychladla, je čistá a suchá a že víko je zavřené.

Jákykoli jiný servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

Pracovní teplota

Stroj může dobře fungovat v širokém rozsahu teplot, ale mezi velmi teplou a studenou místností bude rozdíl ve velikosti bochníku. Doporučujeme, aby pokojová teplota byla v rozmezí 15°C až 34°C.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Problém	Příčina	Řešení
Kouř vychází z ventilačního otvoru při pečení.	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti.	Odpojte pekárnou od sítě, nechte ji vychladnout očistěte topné těleso.
Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny.	Pánev na chléb nebo hnětací hák nemusí být správně nainstalován. Příliš mnoho přísad.	Ujistěte se, že je hnětací hák zcela nastaven na hřídeli. Ingredience odměřujte přesně.
Po stisknutí	Vnitřní teplota pekárnou	Mezi programy nechte přístroj

tláčítka START/STOP se zobrazí „HHH“.	je příliš vysoká.	vychladnout. Odpojte jednotku, otevřete víko a vyjměte nádobu na chléb. Před zahájením nových programů nechte 15-30 minut vychladnout.
Okno je zakalené nebo pokryté kondenzací.	Může se objevit během programů míchání nebo kynutí.	Kondenzace obvykle zmizí během programů pečení. Mezi jednotlivými použitými dobře vyčistěte okno.
Hnětací hák vychází s chlebem.	Silnější kůrka s nastavením tmavé kůrky.	Není neobvyklé, že hnětací hák vyjede s bochníkem chleba. Jakmile bočník vychladne, odstraňte lopatku špachtlí.
Těsto se nemíchá důkladně; mouka a další přísady jsou nahromaděny na stranách pánve; bočník chleba je obalený moukou	Pánev na chléb nebo hnětací hák nemusí být správně nainstalován. Příliš mnoho přísad. Bezlepkové těsto je obvykle velmi vlhké. Může potřebovat další pomoc oškrábáním stran gumovou stěrkou.	Ujistěte se, že je nádoba na chléb bezpečně usazena v jednotce a hnětací hák je pevně na hřideli. Ujistěte se, že přísady jsou přesně odměřeny a přidány ve správném pořadí. Po jedné polévkové lžici přidejte vodu, dokud se z těsta nevytvorí koule. Po upečení a vychladnutí lze z bočníku odstranit přebytečnou mouku.
Chléb kyne příliš vysoko nebo je víko posunuto nahoru.	Ingredience nejsou správně odměřeny (příliš mnoho droždí, mouky). Hnětací hák není v chlebové nádobě. Zapomněli přidat sůl.	Všechny ingredience přesně odměřte a ujistěte se, že byl přidán cukr a sůl. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 čajové lžičky (1,2 ml). Zkontrolujte instalaci hnětacího háku.
Chléb nekyne; bočník krátký.	Nepřesné měření přísad nebo neaktivní kvasnice. Zvednutí víka během programů.	Všechny ingredience přesně odměřte. Zkontrolujte datum spotřeby droždí a mouky. Kapaliny by měly mít pokojovou teplotu.
Chléb má po upečení v horní části bočníku kráter.	Těsto vykynulo příliš rychle. Příliš mnoho droždí nebo vody. Pro recept byl zvolen nesprávný program.	Všechny ingredience přesně odměřte. Mírně snižte množství droždí nebo vody. Některé bočníky nemusí mít stejnomoerný tvar, zvláště u celozrnné mouky.
Barva kůrky je příliš světlá	Otevření víka během pečení.	Během pečení neotvírejte víko. Vyberte možnost tmavší kůrky.
Barva kůrky je příliš tmavá	Příliš mnoho cukru v receptu.	Mírně snižte množství cukru. Vyberte možnost světlejší kůrky.
Bočník chleba je nahnutý.	Příliš mnoho droždí nebo vody. Hnětací hák odtlačil těsto na jednu stranu před kynutím a pečením.	Všechny ingredience přesně odměřte. Mírně snižte množství droždí nebo vody. Některé bočníky nemusí mít stejnomoerný tvar, zvláště u celozrnné mouky.
Vyrobené bočníky mají různé tvary.	Liší se podle druhu chleba.	Celozrnné nebo vícezrnné je hutnější a může být kratší než základní bílý chléb.
Dno je uvnitř duté nebo děravé.	Těsto příliš mokré, příliš mnoho droždí, žádná sůl. Voda je příliš horká.	Všechny ingredience přesně odměřte. Mírně snižte množství droždí nebo vody. Zkontrolujte měření soli. Použijte vodu pokojové teploty.
Nedopečený nebo lepkavý chléb z těsta.	Příliš mnoho tekutiny; nesprávně zvolený program.	snížte množství tekutiny a pečlivě odměřujte přísady. Zkontrolujte program zvolený pro recept.

Chléb se při krájení rozmačká.	Chléb je příliš horký.	Před krájením nechte 15–30 minut vychladnout na mřížce.
Chléb má těžkou, hustou strukturu.	Příliš mnoho mouky, stará mouka. Málo vody.	Zkuste zvýšit množství vody nebo snížit množství mouky. Celozrnné pečivo bude mít těžší strukturu.
Dno chlebové formy ztmavlo nebo je skvrnité.	Po umytí v myčce.	To je normální a neovlivní to chlebovou formu.

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobek se doporučuje skladovat ve skladovacích nebo domácích podmínkách a v případě potřeby přepravovat jakýmkoli druhem veřejně kryté dopravy ve stávajícím individuálním spotřebitelském balení. Místo skladování (přepravy) by mělo být nepřístupné vlhkosti, přímému slunečnímu záření a mělo by vylučovat možnost mechanického poškození. Pokud se zařízení nepoužívá po dlouhou dobu, musí být chráněno před prachem a skladováno na čistém a suchém místě.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý příkon:	600 W
Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý proud:	2,6 A
Hmotnost netto:	4,4 kg
hmotnost brutto:	5,0 kg

SADA

DOMÁCÍ PEKÁRNA	1
ODMĚRKA POHÁR	1
ODMĚRKA LŽICE	1
NÁSTROJ PRO VYJMUTÍ HÁKŮ	1
NÁVOD K OBSLUZE	
SE ZÁRUČNÍM LISTEM	1
OBAL	1

POKYNY A INFORMACE O

NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE ELEKTRICKÝCH ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Výrobce si vyhrazuje právo měnit technické vlastnosti a design výrobků.

Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice: KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 15200 Praha 5.

ZÁRUČNÍ LIST

**KTD IHOME S.R.O., BORSKÉHO
1011/1, 152 00 PRAHA 5**

IČO: 07545045 ,

DIČ: CZ07545045

Model:

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

**Zákonná záruční doba:
24 měsíců**

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, keramické a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.

- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

- na záruku 24 měsíců se nevztahuje opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.

- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.

- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.

- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)

- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice: KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

AUTORIZOVANÝ SERVIS:

„Výborná varianta-servis“

K Libuši 5, 148 00 Praha-Kunratice

+420602606267

mail@vyborny-servis.cz

RECEPTY

Název programu	Sekvence	Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1 - Základní		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 káv. lž.	3 káv. lž.	2,5 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1.0 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny
2 - Rychlý		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	Teplota vody 40-50°C
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 káv. lž.	2,5 odměrky	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2.5 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	3.5 káv. lž.	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.

3- Sladký		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	300ml	240ml	160ml	
	[2]	sůl	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	0.4 šálku	0.3 šálku	0.2 šálku	Dejte na roh
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	
	[5]	sušené mléko	2 odměrky	1.5 odměrky	1 odměrky	
	[6]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[7]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotykejte se žádné tekutiny.
4- Francouzský		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	2 lkáv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	2 odměrky	1.5 odměrky	1.25 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	2 odměrky	1.5 odměrky	1.25 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotykejte se žádné tekutiny.
5- Celozrnný		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3.5 odměrky	3 odměrky	2.5 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	1,75 šálků/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1,25 šálku/ 160 g	
	[6]	celozrnná mouka	1,75 hrnku/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g	
	[7]	droždí	2.0 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotykejte se žádné tekutiny.

6- Rýžový chléb		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	200ml	160ml	100ml	
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 káv. lž.	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	
	[5]	vařená rýže	2 šálku	1.5 šálku	1 šálek	Použijte vychlazenou uvařenou rýži
	[6]	celozrnná mouka	2 šálku/280g	1.5šálku/210g	1šálku/140g	
7- Bezlepkový		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	240ml	180ml	120ml	
	[2]	sůl	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3.5 odměrky	3 odměrky	2. odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	2šálku/280g	1.5 šálku/210g	šálku/140g	
	[6]	kukuřičná mouka	2šálku/280g	1.5šálku/210g	1šálku/140g	Může nahradit ovesnou mouku
8- Dezert						
	[1]	vejce	2 ks			
	[2]	mléko	1 šálek			
	[3]	vařená rýže	1.5 šálku			
	[4]	cukr	0.5 šálku			
	[5]	rozinky	0.5 šálku			
9- Mix						
	[1]	voda	330ml			
	[2]	sůl	1 káv. lž.			Dejte na roh
	[3]	olej	3 odměrky			
9- Mix	[4]	celozrnná mouka	4 šálků/560g			

10- Těsto			1000g	750g		
	[1]	voda	330ml	260ml		
	[2]	sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.		Dejte na roh
	[3]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky		
	[4]	celozrnná mouka	4šálku/ 560g	2.75šálku/ 400g		
	[5]	droždí	1.5 káv. lž.	1.5 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.	
11 - Uživatelsky definované hnětení						
	[1]	voda	přiměřené množství			
	[2]	sůl	1 káv. lž.			
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	celozrnná mouka	přiměřené množství			
12- Dort						
	[1]	voda	30ml			Rozpusťte cukr ve vejci a vodě, dobře promíchejte elektrickým šlehačem na objem, poté dejte ostatní ingredience do sudu na chleba a spusťte toto menu.
	[2]	vejce	3 ks			
	[3]	cukr	0,5 šálku			
	[4]	olej	2 odměrky			
	[5]	samokypřící mouka	2 šálky/280 g			
	[6]	droždí	1 káv. lž.			
13 Džem						
	[1]	dužina	3 šálky			Míchejte do kaše, můžete přidat trochu vody nebo ne Až do chuti
	[2]	škrob	0.5šálku			
	[3]	cukr	1 šálek			
14- Yogurt						
	[1]	mléko	1000ml			
	[2]	bakterie mléčného kvašení	100ml			
15- Pečení						
	[1]	Nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka kůrky: 100 °C (světlé); 150 °C (střední); 200 °C (tmavé), výchozí 150 °C				

16- Lepivá rýže				Lepková rýže namočte do vody asi 30 minus, poté vložte společně s vodou do sudu. Do rýže můžete přidat cukr, ořechy, sezam podle osobní chuti. Množství ingrediencí dávejte přesně podle receptu, nedávejte příliš lepkavou rýži, aby to ovlivnilo chuť dortu.
	[1]	voda	275ml	
	[2]	lepkavá rýže	250g	
17- Rýžové víno				1. Vezměte 500 g lepkavé rýže očistit, poté vložte do misky s 1500 g vody, namočte 16 hodin, dokud rýži snadno nerozdrvíte v prstech. 2. Namočenou lepkavou rýži vložte do napařovacího hrnce, jehož dno vydlážděte gázou, slijte vodu, zahřejte v páře asi 15 minut. Poté ochlaďte na teplo (asi 35 °C), aby se všechna zrnka rýže neslepila. 3. Přidejte 5g lihovarského droždí a 200g studené vody, rovnoměrně promíchejte, poté vložte rozmixovanou lepkavou rýži do sudu, prolisujte a vyrovnejte. Vyberte nabídku „Rýžové víno“ a nastavte čas. 4. Když ucítíte aroma vína, je kompletní. Můžete si pochutnat na lahodné fermentované lepkavé rýži.
	[1]	lepkavá rýže	500g	
	[2]	voda	1500g	
	[3]	lihovarské kvasnice	1 lžice (3 g)	
18 rozmra zování				
	[1]	Výchozí 30 minut; nastavitelné od 10 minut do 2 hodin, 10 minut na každé stisknutí		
19 Stir- fry:				
Rychlá příprav a	[1]	arašidy	300g	
	[2]	Výchozí 0:30; nastavitelné od 0:10 do 2:00, +/-1 min pro každé krátké stisknutí; +/- 10 min pro každé dlouhé stisknutí		

DOMÁCA PEKÁREŇ

Vážení zákazníci!

Gratuluje vám k zakúpeniu tohto výrobku značky Saturn. Sme presvedčení, že naše výrobky budú vernými a spoľahlivými pomocníkmi vo vašej domácnosti. *Nevystavujte prístroj prudkým zmenám teploty. Náhla zmena teploty (napr. prenos prístroja z chladného prostredia do teplej miestnosti) môže spôsobiť kondenzáciu vlhkosti vo vnútri zariadenia a zhoršiť výkon pri zapnutí. V takom prípade nechajte prístroj pred zapnutím najmenej na 1,5 hodiny pri izbovej teplote. Spotrebič môže byť uvedený do prevádzky po preprave najskôr o 1,5 hodiny po tom, ako bude premiestnený do miestnosti.*

Pred prvým použitím kanvice si pozorne prečítajte tento návod. Uchovajte návod na použitie, záručný list, faktúru (paragón) a pokiaľ možno škatuľu s vnútorným obalom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov musíte vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia:

- Pred prvým uvedením do prevádzky si prečítajte pozorne celý Návod na obsluhu, prezrite si vyobrazenie a návod si uschovajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou resp. mentálne schopnosti alebo nedostatok skúseností a vedomostí, ak majú boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným

spôsobom a rozumeli možným rizikám.

- Deti vo veku od 3 rokov do 8 rokov nesmú spotrebič pripájať, nastavovať a čistiť ani vykonávať údržbu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu v prípade poškodenia napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca alebo v jeho servisnom stredisku alebo osoby s podobnou kvalifikáciou.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. Spoločnosť nezodpovedá za škody spôsobené používaním zariadenia, ktoré nie je v súlade s návodom.
- Pred použitím skontrolujte, či napätie v elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväť alebo gombíky. Vždy používajte rúru rukavice na horúcu

panvicu na chlieb alebo horúci chlieb.

- Po vybratí nádoby na chlieb nevkladajte ruky do priestoru rúry.

Vykurovacia jednotka bude stále horúca.

- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky ani pekáreň na chlieb do vody alebo inej tekutiny.

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď ju nepoužívate a čistíte.

Pred vkladáním alebo vyberaním častí alebo pred čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.

- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po tom, čo zariadenie nefunguje správne, spadne alebo je akýmkoľvek spôsobom poškodené. Vráťte spotrebič výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisu na kontrolu, opravu alebo elektrické/mechanické nastavenie.

- Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie.

- Nepoužívajte len vonku a na domáce použitie.

- Nenechávajúť kábel visieť cez okraj stola alebo pultu a nedotýkajte sa horúceho povrchu.-

Neumiestňujte na horúci plynový alebo elektrický horák ani do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.

- Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi tekutinami musíte byť mimoriadne opatrní.

- Spotrebič nikdy nezapínajte bez správne vložených surovín naplnených nádobou na chlieb.

- Nikdy neudierajte nádobu na hornú časť alebo okraj, aby ste ju vybrali, mohlo by to poškodiť nádobu na chlieb.

- Vždy najskôr pripojte zástrčku k spotrebiču a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky. Pre odpojenie vypnite všetky ovládacie prvky (START/STOP); potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- Neumiestňujte oči ani tvár do tesnej blízkosti priezoru z tvrdeného skla v prípade, že sa bezpečnostné sklo rozbije.

- Počas pečenia sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých alebo rotujúcich častí stroja.

- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

- Dôkladne vyčistíte vnútro rúry. Nepoškriabte ani nepoškodte rúrku vykurovacieho telesa.- Vždy najskôr pripojte zástrčku k spotrebiču a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky. Ak chcete zariadenie odpojiť, otočte ľubovoľný ovládač do polohy „vypnuté“ a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- a) Je potrebné zabezpečiť krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko vyplývajúce zo zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel.

b) K dispozícii sú dlhšie odnímateľné napájacie káble alebo predlžovacie káble, ktoré je možné použiť, ak sa pri ich používaní bude postupovať opatrne.

c) Ak sa používa dlhý odnímateľný napájací kábel alebo predlžovací kábel:

1) Označený elektrický výkon odpojiteľného napájacieho kábla alebo predlžovacieho kábla by mal byť aspoň taký veľký ako elektrický výkon spotrebiča;

2) Ak je spotrebič uzemneného typu, predlžovací kábel by mal byť uzemnený 3-žilový kábel; a 3) Dlhšia šnúra by mala byť usporiadaná tak, aby sa neprekrývala cez dosku pultu alebo stola, kde by ju bolo možné neúmyselne potiahnuť alebo o ňu zakopnúť.

SPOTREBIČ JE URČENÝ LEN NA DOMACE POUŽITIE.

Životnosť - 2 roky.

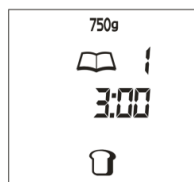
Pred uvedením do prevádzky je doba použiteľnosti neobmedzená.

Pred použitím spotrebiča:

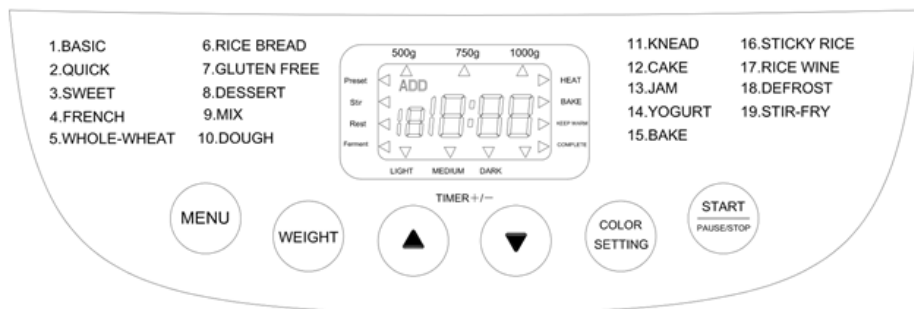
Uistite sa, že napätie vášho zdroja napájania zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku spotrebiča a že zásuvka je správne uzemnená.

PO ZAPNUTÍ

Zapojte pekáreň do elektrickej siete, ozve sa pípnutie a zobrazí sa „3:00“. Dvojbodka medzi „3“ a „00“ však nebliká neustále. A „1“ je predvolený program. Sípky ukazujú na „750 g“ a „MEDIUM“, keďže ide o predvolené nastavenia.



OVLÁDANIE PEKÁRNE



TLAČIDLO START/STOP

Jedným stlačením tlačidla START/STOP spustíte program. Indikátor sa rozsvieti a dvojbodka na displeji času začne blikať a program sa spustí. Akékoľvek iné tlačidlo je po spustení programu deaktivované okrem tlačidla START/STOP.

Stlačte tlačidlo START/STOP na 0,5 sekundy a prepnete do stavu pauzy, ak do 3 minút nevykonáte žiadnu operáciu, program bude pokračovať v spracovaní, kým sa nedokončí nastavovací program.

Stlačením tlačidla START/STOP na 3 sekundy zrušíte program, potom sa ozve pípnutie, čo znamená, že program bol vypnutý. Táto funkcia pomôže zabrániť akémukoľvek neúmyselnému narušeniu prevádzky programu. Ak chcete chlieb vybrať, stlačte tlačidlo START/STOP, čím ukončíte cyklus pečenia.

PREDPROGRAMOVANÉ MENU

Stlačením tlačidla MENU vyberte požadované programy. Po každom stlačení (sprevádzanom krátkym pípnutím) sa program zmení. Nepretržite stlačajte tlačidlo, príslušné číslo programu sa bude cyklicky zobrazovať na LCD displeji.

Tlačidlo BARVA (farba)

Stlačením tlačidla COLOR vyberte požadované nastavenie: Svetlé, Stredné alebo Tmavá kôra



. Toto tlačidlo je nastaviteľné v ponuke programov 1-7.

VÁHA

Stlačením tlačidla Hmotnosť vyberte požadovanú hrubú hmotnosť (500 g, 750 g, 1 000 g).

Toto tlačidlo je nastaviteľné v programoch: Menu1-7.

Tlačidlo ČAS

Ak chcete pekárňu spustiť neskôr, použite funkciu ČASOVAC ODLOŽENIA. Stlačením tlačidla

▲ alebo ▼ predĺžite čas cyklu zobrazený na LCD displeji. Pridajte až 15 hodín vrátane času oneskorenia a programu pečenia chleba.

POZNÁMKY:

- Čas oneskorenia nastavte po výbere PROGRAMOVÉHO MENU, HMOTNOSŤ a FARBA KORKY.

- Funkciu časovača nepoužívajte pri receptoch, ktoré obsahujú mliečne alebo iné prísady, ako sú vajcia, mlieko, smotana alebo syr.

- Ako dlho potrvá, kým bude váš chlieb hotový, sa musíte rozhodnúť

stlačením tlačidla ▲ alebo ▼.

Upozorňujeme, že čas oneskorenia by mal zahŕňať čas pečenia programu. Po dokončení programu pečenia sa pekárňu na 1 hodinu prepne na nastavenie Keep Warm. Pred začatím pečenia chleba stlačte ponuku programu a najprv sa zvoľí farba

kôrky, potom stlačením ▲ alebo ▼ zvýšte alebo znížte čas oneskorenia v prírastku 10 minút. Maximálne oneskorenie je 15 hodín.

PRERUŠENIE NAPÁJANIA

V prípade výpadku prúdu bude proces pečenia chleba automaticky pokračovať do 10 minút, a to aj bez stlačenia tlačidla START/STOP. Ak ak je čas prerušenia dlhší ako 15 minút, jednotka nebude pokračovať v prevádzke a LCD displej sa vráti späť na predvolené nastavenie. Ak cesto začalo kysnúť, vyhodte ingrediencie z formy na chlieb a začnite odznova. Ak cesto neprešlo do fázy kysnutia, keď je napájací kábel vytiahnutý zo zásuvky. Stlačením tlačidla START/STOP môžete pokračovať v programe od začiatku.

VAROVNÉ HLÁSENIA NA DISPLEJI

"HHH" - Toto varovanie znamená, že teplota vo vnútri nádoby na chlieb je príliš vysoká. Stlačením tlačidla START/STOP zastavte program, odpojte napájací kábel, otvorte horné veko a pred opätovným spustením nechajte práčku úplne vychladnúť na 10-20 minút.

"EE0" - Toto varovanie znamená, že snímač teploty je odpojený. Na zastavenie programu stlačte tlačidlo START/STOP, odpojte napájací kábel. Skontrolujte snímač v najbližšom autorizovanom servisnom stredisku kvôli kontrole, oprave alebo elektrickému/mechanickému nastaveniu.

FUNKCIA KEEP WARM (UDRŽOVANIE TEPLoty)

Po dokončení programu pečenia pekáreň 10-krát pípne a na 1 hodinu sa prepne na nastavenie Keep Warm.

Zobrazí sa „0:00“. Po 60 minút  sa zobrazí na LCD displeji.

Ak chcete zrušiť proces udržiavania teploty, stlačte tlačidlo START/STOP na 3 sekundy.

TIP: Vybratím chleba ihneď po dokončení programu pečenia zabránite tomu, aby kôrka stmavla.

PROGRAMOVÉ MENU

1. Základný chlieb

Pri bielych a miesaných chleboch pozostáva najmä zo základnej chlebovej múky.

2. Rýchly chlieb

Čas miesenia, kysnutia a pečenia je kratší ako pri základnom chlebe, ale dlhší ako pri ultrarýchlom chlebe. Vnútorne tkanivo chleba je hustejšie. Rýchle chleby sa vyrábajú z prášku do pečiva a sody bikarbóny, ktoré sa aktivujú vlhkosťou a teplom. Pre

perfektné rýchle chleby sa odporúča umiestniť všetky tekutiny na dno panvice na chlieb; suché prísady na vrchu. Počas počiatočného miesenia rýchleho cesta na chlieb sa suché prísady môžu zhromažďovať v rohoch formy, môže byť potrebné pomôcť strojovému miesaniu, aby sa predišlo zhukom múky. ak áno, použite gumenú špachtľu.

3. Sladký chlieb

Na chleby s prísadami, ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo pridaný cukor. Vďaka dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahký a vzdušný.

4. francúzsky chlieb

Na svetlé chleby z jemnej múky. Normálne je chlieb nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Toto nie je vhodné na pečenie receptov vyžadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.

5. celozrnný chlieb

Na pečenie chleba obsahujúceho značné množstvo celozrnnnej pšenice. Toto nastavenie má dlhší čas predohrevu, aby zrna nasiaklo vodou a expandovalo. Neodporúča sa používať funkciu oneskorenia, pretože to môže viesť k zlým výsledkom. Celá pšenica zvyčajne vytvára chrumkavú hrubú kôrku.

6. Ryžový chlieb

Uvarenú ryžu vmiešame do múky v pomere 1:1 na chlieb.

7. Bezlepkový chlieb

Na chlieb z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú dlhší čas na príjem tekutín a majú rôzne vlastnosti kysnutia.

8. Dezert

Miesenie a pečenie potravín s väčším množstvom tuku a bielkovín.

9. Zmiešajte

Miešajte, aby sa múka a tekutiny dôkladne premiešali.

10. Cesto

Tento program pripraví kysnuté cesto na žemle, kôrku na pizzu atď. na pečenie v bežnej rúre. V tomto programe nie je pečenie.

11. miesiť

Iba miesenie, žiadne kysnutie alebo pečenie. Používa sa na prípravu cesta na pizzu atď.

12. Torta

Dochádza k mieseniu, kysnutiu a pečeniu, ale kysnutie pomocou sódy alebo prášku do pečiva.

13. Džem

Toto nastavenie použite na prípravu džemov z čerstvého ovocia a marmelád z pomarančov. Nezvyšujte množstvo ani nenechajte recept prevrieť cez nádobu na pečenie do priestoru na pečenie. Ak k tomu

dôjde, okamžite zastavte stroj a vyberte chlieb pán opatrne. Nechajte trochu vychladnúť a dôkladne vyčistite.

14. Jogurt

Fermentujte na výrobu jogurtu.

15. Pečieme

Na dodatočné pečenie chleba v prípade potreby, pretože bochník je príliš svetlý alebo nie je prepečený. V tomto programe nie je žiadne hnetenie ani odpočinok.

16. Lepkáva ryža

Miesenie a pečenie zmesi leštenej lepkavej ryže a ryže.

17. Ryžové víno

Vykysnutie a pečenie leštenej lepkavej ryže.

18. Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie mrazených potravín pred varením.

19. Za stáleho miešania opožímame

Hnetenie a pečenie suchého ovocia, ako sú arašidy, sója atď.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte a osušte nádobu na chlieb a hnetací hák.

Poznámka: V nádobe na chlieb nepoužívajte kovové náčinie, pretože môže poškodiť nepriľnavý povrch.

POZOR! Nebezpečenstvo padajúcich predmetov. Pekáreň na chlieb sa môže počas cyklu miesenia kývať a chodiť. Vždy ho umiestnite do stredu pultu ďalej od okraja.

1. Skontrolujte, či chýbajú alebo nie sú poškodené diely.

2. Vyčistite všetky diely podľa "ČISTENIE A ÚDRŽBA".

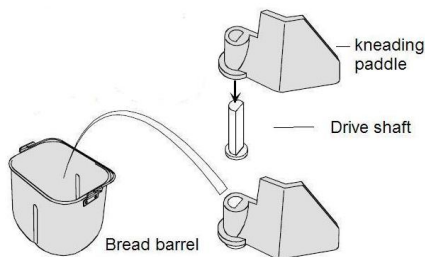
3. Pekáreň nastavte na režim pečenia a pečte naprázdno asi 10 minút. Potom nechajte vychladnúť a znova vyčistite všetky oddelené časti. Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať mierny dym a/alebo zápach. To je normálne a ustúpi po prvom alebo druhom použití. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.

4. Dôkladne osušte všetky diely a zostavte ich, prístroj je pripravený na použitie.

Podrobné pokyny

① Pomocou rukoväte nádoby na chlieb otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek a potom ju vytiahnite zo spotrebiča.

② Zatiačte hnetací lopatku na hnací hriadeľ vo vnútri nádoby na chlieb.



③ Pridajte ingrediencie do formy na chlieb v poradí uvedenom v recepte. Najprv pridajte tekutiny, cukor a soľ; potom múka; a naposledy kvások.

④ Opatrne odmerajte a pridajte ingrediencie do formy na chlieb v PRESNOM poradí uvedenom v recepte.

⑤ **POZNÁMKA:** Na povrchu múky urobte prstom malú priehlbinu, do priehlbiny pridajte droždie. Uistite sa, že droždie neprišlo do kontaktu so soľou alebo tekutinami.

TIP: Pred začiatkom odmerajte všetky ingrediencie, vrátane doplnkov (orechy, hrozienka).

⑥ Vložte nádobu na chlieb do pekárne a otočením v smere hodinových ručičiek sa uistite, že je pevne zaistená na mieste. Zatvorte veko.

⑦ **POZNÁMKA:** Pre správne miesenie a miesenie musí nádoba na chlieb zapadnúť na miesto.

⑧ Zapojte spotrebič. Zaznie pípnutie a na LCD displeji sa predvolene nastaví Program 1.

⑨ Stlačte tlačidlo PROGRAM MENU, kým sa nezobrazí požadovaný program.

⑩ Stlačením tlačidla WEIGHT posuňte šípku na 500g, 750g, 1000g. (HMOTNOSŤ nie je voliteľná v programe 8-19).

⑪ Stlačením tlačidla CRUST presuňte šípku na požadované nastavenie: Svetlá, Stredná, Tmavá kôrka. (Kôrka nie je nastaviteľná v programe 8-19.)

⑫ Ak chcete, nastavte tlačidlo CASOVAC ODLOŽENIA. Stlačením tlačidla + a - zvýšite čas cyklu zobrazený na LCD displeji. (Funkcia oneskorenia nie je dostupná v programe 13).

⑬ **POZNÁMKA:** Túto funkciu nepoužívajte pri používaní mliečnych výrobkov, vajíč atď. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete, aby pekáreň začala pracovať okamžite.

⑭ Jedným stlačením tlačidla START/STOP spustíte program. Pekáreň raz pípne a zobrazí sa 3:00". Dvojbodka medzi "3" a "00" však neustále neblíka a indikátor sa rozsvieti. Hnetací hák začne miesiť vaše ingrediencie. Ak bol aktivovaný

časovač oneskorenia, hnetacie hák nebude miešať ingrediencie, kým sa program nenastaví na spustenie.

15 V prípade doplnkov (ovocie, orechy, hrozienka) zariadenie vydá desať pípnutí. Otvorte veko a nalejte doplnky. (Táto funkcia je nastaviteľná v programoch: Menu 1-7.) Toto načasovanie sa líši podľa programu.

16 Po dokončení procesu sa ozve pípnutie a na 1 hodinu sa prepne na nastavenie Keep Warm. Proces môžete zastaviť stlačením tlačidla START/STOP na 3 sekundy a nastavenie Keep Warm sa ukončí. Odpojte napájací kábel a potom otvorte veko pomocou rukavíc na pečení.

17 Pred premiestnením chleba nechajte nádobu mierne vychladnúť. Použite chňapky, opatrne otočte nádobu proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju odomkli, a zdvihnite rukoväť, aby ste ju vybrali zo stroja.

Pozor: nádoba na chlieb a chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy zaobchádzajte opatrne.

18 Pomocou chňapiek otočte formu hore dnom (so sklopenou rukoväťou formy na pečenie) na drôtený chladiaci rošt alebo čistú varnú dosku a jemne potraсте, kým chlieb nevypadne. Pomocou nepríhľavej špachtle jemne uvoľnite boky chleba z formy.

19 Pred krájaním nechajte chlieb asi 20 minút vychladnúť. Chlieb sa odporúča krájať elektrickým alebo zubatým krájačom, radšej nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom, inak môže dôjsť k deformácii chleba.

20 Ak hnetacia lopatka zostane v chlebe, jemne ju vypáčte pomocou špachtle alebo háku (odstraňovač hnetacej lopatky). Chlieb je horúci, nikdy neodstraňujte hnetaciu lopatku rukou. Keď sa zariadenie nepoužíva alebo keď je operácia dokončená, odpojte napájací kábel.

Poznámka: Zvyšný chlieb skladujte v uzavretom plastovom vrecku až tri dni pri izbovej teplote. Ak chcete skladovať na dlhú dobu, vložte zapečatené plastové vrecko do chladničky až na 10 dní.

POUŽÍVAJTE PRESNÉ MERANIE

Jedným z najdôležitejších krokov pri výrobe dobrého chleba je správne meranie ingrediencií. Každú ingredienciu dôkladne odmerajte a pridajte do formy na chlieb v poradí uvedenom v recepte.

Na získanie presného množstva sa dôrazne odporúča použiť odmerku

alebo odmerku, inak bude chlieb značne ovplyvnený. Pridanie sekvencie Suroviny pridávajúte vždy v poradí uvedenom v recepte.

PRVA: Tekuté prísady

DRUHÉ: Suché prísady

POSLEDNÝ: Droždie

Kvások by mal byť umiestnený iba na suchej múke a nikdy by sa nemal dostať do kontaktu s tekutinou alebo soľou.

Keď funkciu Delay Timer používate dlhší čas, nikdy nepridávajúte suroviny podliehajúce skaze, ako sú vajcia alebo mlieko.

Po prvom úplnom premiesení múky sa ozve pípnutie a do zmesi vložíme ovocné prísady. Ak ovocné zložky pridáte príliš skoro, chuť sa po dlhom miešaní zníži.

Tekuté prísady

Voda, čerstvé mlieko alebo iné tekutiny by sa mali merať meraním šálky s jasným označením a výlevkou. Položte pohár na pult a spustite sa, aby ste skontrolovali hladinu kvapaliny. Kedy odmerku kuchynského oleja alebo iných prísad, dôkladne vyčistite odmerku bez akýchkoľvek ďalších prísad.

Suché merania

Suché suroviny odmerajte tak, že do odmerky jemne nasypete múku atď. a po naplnení zarovnáte nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na nabieranie suchých ingrediencií priamo z nádoby, pretože to môže pridať až jednu polievkovú lyžicu ingrediencií navyše. Neklepte na dno odmerky ani ju nezabíľte.

TIP: Pred meraním múku premiešajte, aby sa prevzdušnila. Pri odmeriavaní malých množstiev suchých prísad, ako je soľ alebo cukor, použite odmerku a uistite sa, že je zarovnaná.

TIP: Voda je nevyhnutnou zložkou pri výrobe chleba. Vo všeobecnosti by voda mala mať izbovú teplotu medzi 20 °C a 25 °C. Niektoré recepty môžu vyžadovať mlieko alebo iné tekutiny na účely zvýraznenia chuti chleba. Nikdy nepoužívajte mliečne výrobky s možnosťou oneskorenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte napájanie. Kábel, zástrčku ani kryt neponárajte do žiadnej kvapaliny. Pred čistením nechajte pekáren úplne vychladnúť.

1. Čistenie hnetacieho háku: Ak je hnetací hák ťažko vybratý z formy na chlieb, pridajte vodu na dno formy na

chlieb a nechajte ho namočiť až 1 hodinu. Lopatku opatrne utrite vlhkou bavlnenou handričkou. Nádoba na chlieb aj hnetacie háky sú komponenty vhodné na umývanie riadu.

2. Čistenie nádoby na chlieb: Vyberte nádobu na chlieb otočením proti smeru hodinových ručičiek a potom zdvihnite rukoväť. Vnútro a vonkajšok panvice utrite vlhkou handričkou, nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne prostriedky, aby sa ochránil neprílišný povrch. Pred inštaláciou musí byť nádoba na chlieb úplne vysušená.

Poznámka: Vonkajšia strana formy na chlieb a dno sa môžu zafarbiť. Toto je normálne.

3. Čistenie krytu a horného veka: Po použití nechajte jednotku vychladnúť. Pomocou vlhkej handričky utrite veko,

kryt, komoru na pečenie a vnútro priezoru. Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, pretože by sa tým zhoršil vysoký lesk povrchu. Pri čistení nikdy neponárajte kryt do vody.

Poznámka: Odporúča sa nerozoberať veko kvôli čisteniu.

4. Pred zabalením pekárne na uskladnenie sa uistite, že úplne vychladla, je čistá a suchá a že veko je zatvorené.

Akýkoľvek iný servis by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

Prevádzková teplota

Stroj môže dobre fungovať v širokom rozsahu teplôt, ale medzi veľmi teplou a chladnou miestnosťou nebude žiadny rozdiel vo veľkosti bochníka. Odporúčame, aby teplota v miestnosti bola v rozmedzí 15°C až 34°C.

OTÁZKY A ODPOVEDE

Problém	Príčina	Riešenie
Zápach alebo zápach po spálení	Múka alebo iné prísady sa vysypali do priestoru na pečenie.	Zastavte pekáreň a nechajte ju úplne vychladnúť. Prebytočnú múku atď. zotrite z priestoru na pečenie papierovou utierkou.
Prísady, ktoré sa nemiešajú, je počuť, ako motor horí	Nádoba na chlieb alebo hnetacie háky nemusia byť správne nainštalované. Príliš veľa prísad.	Uistite sa, že je hnetacia lopatka úplne nastavená na hriadelí. Odmerajte ingrediencie presne.
Po stlačení tlačidla START/STOP sa zobrazí „HHH“.	Vnúťorná teplota pekárne na chlieb je príliš vysoká.	Medzi programami nechajte prístroj vychladnúť. Odpojte jednotku, otvorte veko a vyberte nádobu na chlieb. Pred spustením nových programov nechajte 15-30 minút vychladnúť.
Okno je zakalené alebo pokryté kondenzáciou.	Môže sa vyskytnúť počas programov miešania alebo kysnutia.	Kondenzácia zvyčajne zmizne počas programov pečenia. Okno medzi jednotlivými použitiami dobre vyčistite.
S chlebom vychádza hnetacie hák.	Hrubšia kôrka s nastavením tmavej kôrky.	Nie je nezvyčajné, že hnetacie hák vyjde spolu s bočníkom chleba. Keď bočník vychladne, lopatku odstráňte pomocou špachtle.
Cesto sa nemieša dôkladne; múka a ostatné prísady sú postavené na bokoch panvice; bočník chleba je obalený múkou	Nádoba na chlieb alebo hnetacie háky nemusia byť správne nainštalované. Príliš veľa prísad. Bezlepkové cesto je zvyčajne veľmi vlhké. Môže potrebovať ďalšiu pomoc zoškrabaním strán gumovou špachtľou.	Uistite sa, že je nádoba na chlieb bezpečne vložená do jednotky a hnetacia lopatka je pevne na hriadelí. Uistite sa, že ingrediencie sú presne odmerané a pridané v správnom poradí. Po jednej polievkovej lyžici pridávajte vodu, kým sa cesto nevytvorí do gule. Po upečení a vychladnutí je možné z bočníka odstrániť prebytočnú múku.

Chlieb stúpa príliš vysoko alebo je viečko posunuté nahor.	Suroviny nie sú správne odmerané (príliš veľa droždia, múky). Hnetací hák nie je v chlebovej nádobe. Zabudol pridať soľ.	Všetky ingrediencie presne odmerajte a uistite sa, že ste pridali cukor a soľ. Skúste znížiť množstvo kvasníc o 1/4 čajovej lyžičky (1,2 ml). Skontrolujte inštaláciu hnetacej lopatky.
Chlieb nedvíha; bochník krátky.	Nepresné meranie zložiek alebo neaktívne droždie. Zdvihnutie veka počas programov.	Všetky ingrediencie presne odmerajte. Skontrolujte dátum spotreby droždia a múky. Kvapaliny by mali mať izbovú teplotu.
Chlieb má po upečení na vrchu bochníka kráter.	Cesto vykyslo príliš rýchlo. Príliš veľa droždia alebo vody. Pre recept bol zvolený nesprávny program.	Všetky ingrediencie presne odmerajte. Mierne znížte droždie alebo vodu. Niektoré bochníky nemusia byť rovnomerne tvarované, najmä s celozrnnou múkou.
Farba kôry je príliš svetlá	Otvorenie veka počas pečenia.	Počas pečenia neotvárajte veko. Vyberte možnosť tmavšej kôry.
Farba kôry je príliš tmavá	Príliš veľa cukru v recepte.	Mierne znížte množstvo cukru. Vyberte možnosť svetlejšej kôry.
Bochník chleba je naklonený.	Príliš veľa droždia alebo vody. Pred kysnutím a pečením cesto vytlačilo hnetacou lopatkou na jednu stranu.	Všetky ingrediencie presne odmerajte. Mierne znížte droždie alebo vodu. Niektoré bochníky nemusia byť rovnomerne tvarované, najmä s celozrnnou múkou.
Vyrobené bochníky majú rôzne tvary.	Líši sa podľa druhu chleba.	Celozrnný alebo viaczrnný je hustejší a môže byť kratší ako základný biely chlieb.
Dno je vnútri duté alebo perforované	Cesto príliš mokré, príliš veľa droždia, žiadna soľ. Voda je príliš horúca.	Všetky ingrediencie presne odmerajte. Mierne znížte droždie alebo vodu. Skontrolujte meranie soli. Použite vodu izbovej teploty.
Nedopečený alebo lepkavý chlieb z cesta.	Príliš veľa tekutiny; nesprávne zvolený program.	Zredukujte tekutinu a starostlivo odmerajte ingrediencie. Skontrolujte program zvolený pre recept.
Chlieb sa pri krájaní roztlačí.	Chlieb je príliš horúci.	Pred krájaním nechajte 15-30 minút vychladnúť na mriežke
Chlieb má ťažkú, hustú štruktúru.	Príliš veľa múky, stará múka. Málo vody.	Skúste zvýšiť množstvo vody alebo znížiť množstvo múky. Celozrnné pečivo bude mať hrubšiu štruktúru.
Dno nádoby na chlieb stmavlo alebo je škvrnité.	Po umytí v umývačke riadu.	Je to normálne a nebude to mať vplyv na nádobu na chlieb.

PODMIENKY NA SKLADOVANIE

Odporúča sa spotrebič skladovať v skladovacích alebo domácich podmienkach a v prípade potreby prepravovať akýkoľvek druhom verejnej krytej dopravy v dostupnom samostatnom spotrebiteľskom obale. Miesto skladovania (prepravy) by malo byť neprístupné pre prenikanie vlhkosti, priameho slnečného žiarenia a má zahŕňať možnosti

mechanického poškodenia. Ak sa spotrebič dlhšiu dobu nepoužíva, musí byť chránený voči prachu a skladovaný na čistom a suchom mieste.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Nominálny výkon:	600 W
Menovité napätie:	220-240 V
Menovitý kmitočet:	50 Hz
Menovitá prúdová intenzita:	2,6 A
Čistá hmotnosť:	4,4 kg
Celková hmotnosť:	5,0 kg

SÚPRAVA

DOMÁCA PEKÁREŇ	1
ODMERKA POHÁR	1
ODMERKA LYŽICA	1
NÁSTROJ NA VYBRATIE HÁKOV	1
NÁVOD NA OBSLUHU	
SO ZÁRUČNÝM LISTOM	1
OBAL	1



BEZPEČNOSŤ ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA. RECYKLÁCIA

Môžete pomôcť chrániť životné prostredie! Riadte sa miestnymi predpismi: Nefunkčné elektrické zariadenia posielajte do príslušného strediska na recykláciu odpadu

Výrobca si vyhradzuje právo na technické zmeny a zmenu dizajnu výrobkov.

RECEPTY

Název programu	Sekvence	Ingredience	Množství	Množství	Množství	Poznámka
1- Základní		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 káv. lž.	3 káv. lž.	2,5 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1.0 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny
2- Rychlý		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	Teplota vody 40-50°C
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 káv. lž.	2,5 odměrky	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2.5 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	3.5 káv. lž.	3 lkáv. lž.	2.5 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.

3 - Sladký		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	300ml	240ml	160ml	
	[2]	sůl	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	0.4 šálku	0.3 šálku	0.2 šálku	Dejte na roh
	[4]	olej	4 odměrky	3 odměrky	2,5 odměrky	
	[5]	sušené mléko	2 odměrky	1.5 odměrky	1 odměrky	
	[6]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[7]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.
4 - Francouzský		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	2 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	2 odměrky	1.5 odměrky	1.25 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	2 odměrky	1.5 odměrky	1.25 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	3,5 šálku/ 500 g	2,75 šálků/ 400 g	2,25 šálků/ 300 g	
	[6]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.
5 - Celozrnný		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	320ml	260ml	180ml	
	[2]	sůl	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3.5 odměrky	3 odměrky	2.5 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	1,75 šálků/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1,25 šálku/ 160 g	
	[6]	celozrnná mouka	1,75 hrnku/ 250 g	1,5 šálku/ 210 g	1 šálek/ 140 g	

	[7]	droždí	2.0 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.
6 - Rýžový chléb		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	200ml	160ml	100ml	
	[2]	sůl	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3 odměrky	2,5 odměrky	2 odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	4 káv. lž.	3 káv. lž.	2.5 káv. lž.	
	[5]	vařená rýže	2 šálku	1.5 šálku	1 šálek	Použijte vychlazenou uvařenou rýži
	[6]	celozrnná mouka	2 šálku/280g	1.5šálku/210g	1šálku/140g	
	[7]	droždí	2 káv. lž.	1.5 káv. lž.	1.25 šálku	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.
7 - Bezlepkový		Hmotnost chleba	1000g	750g	500g	
	[1]	voda	240ml	180ml	120ml	
	[2]	sůl	1.5 káv. lž.	1 káv. lž.	0.5 káv. lž.	Dejte na roh
	[3]	cukr	3.5 odměrky	3 odměrky	2. odměrky	Dejte na roh
	[4]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky	2 odměrky	
	[5]	celozrnná mouka	2šálku/280g	1.5 šálku/210g	šálku /140g	
	[6]	kukuřičná mouka	2šálku/280g	1.5šálku/210g	1šálku/140g	Může nahradit ovesnou mouku
	[7]	droždí	1.5 káv. lž.	1.25 káv. lž.	1 káv. lž.	Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.

8- Dezert	[1]	vejce	2 ks			
	[2]	mléko	1 šálek			
	[3]	vařená rýže	1.5 šálku			
	[4]	cukr	0.5 šálku			
	[5]	rozinky	0.5 šálku			
9- Mix	[1]	voda	330ml			
	[2]	sůl	1 káv. lž.			Dejte na roh
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	celozrnná mouka	4 šálků/560g			
10- Těsto			1000g	750g		
	[1]	voda	330ml	260ml		
	[2]	sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.		Dejte na roh
	[3]	olej	3 odměrky	2.5 odměrky		
	[4]	celozrnná mouka	4šálku/560g	2.75šálku/400g		
	[5]	droždí	1.5 káv. lž.	1.5 káv. lž.		Dejte na suchou mouku, nedotýkejte se žádné tekutiny.
11- Uživatelsky definované hnětení	[1]	voda	přiměřené množství			
	[2]	sůl	1 káv. lž.			
	[3]	olej	3 odměrky			
	[4]	celozrnná mouka	přiměřené množství			
12- Dort	[1]	voda	30ml			Rozpusťte cukr ve vejci a vodě, dobře promíchejte elektrickým šlehačem na objem, poté dejte ostatní ingredience dohromady
	[2]	vejce	3 ks			
	[3]	cukr	0,5 šálku			
	[4]	olej	2 odměrky			
	[5]	samokypřící mouka	2 šálky/280g			
	[6]	droždí	1 káv. lž.			

						do sudu na chleba a spusťte toto menu.
13 Džem						
	[1]	dužina	3 šálky			Míchejte do kaše, můžete přidat trochu vody nebo ne Až do chuti
	[2]	škrob	0.5šálku			
	[3]	cukr	1 šálek			
14- Jogurt						
	[1]	mléko	1000ml			
	[2]	bakterie mléčného kvašení	100ml			
15- Pečení						
	[1]	Nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka kůrky: 100 °C (světlé); 150 °C (střední); 200 °C (tmavé), výchozí 150 °C				
16- Lepivá rýže				Lepková rýže namočte do vody asi 30 minus, poté vložte společně s vodou do sudu. Do rýže můžete přidat cukr, ořechy, sezam podle osobní chuti. Množství ingrediencí dávejte přesně podle receptu, nedávejte příliš lepkavou rýži, aby to ovlivnilo chuť dortu.		
	[1]	voda	275ml			
	[2]	lepkavá rýže	250g			
17- Rýžové víno				1. Vezměte 500 g lepkavé rýže očistit, poté vložte do misky s 1500 g vody, namočte 16 hodin, dokud rýži snadno nerozdrvíte v prstech. 2. Namočenou lepkavou rýži vložte do napařovacího hrnce, jehož dno vydlážděte gázou, slijte vodu, zahřejte v páře asi 15 minut. Poté ochlaďte na teplo (asi 35 °C), aby se všechna zrnka rýže neslepila. 3. Přidejte 5g lihovarského droždí a 200g studené vody, rovnoměrně promíchejte, poté vložte rozmixovanou lepkavou rýži do sudu, prolisujte a vyrovnejte. Vyberte nabídku „Rýžové víno“ a nastavte čas. 4. Když ucítíte aroma vína, je kompletní. Můžete si pochutnat na lahodné fermentované lepkavé rýži.		
	[1]	lepkavá rýže	500g			
	[2]	voda	1500g			
	[3]	lihovarské kvasnice	1 lžice (3 g)			

18 rozmrazování				
	[1]	Výchozí 30 minut; nastavitelné od 10 minut do 2 hodin, 10 minut na každé stisknutí		
19 Stir-fry: Rychlá příprava				
	[1]	arašidy	300g	
	[2]	Výchozí 0:30; nastavitelné od 0:10 do 2:00, +/-1 min pro každé krátké stisknutí; +/- 10 min pro každé dlouhé stisknutí		

[PL]

WYPIEKACZ DO CHLEBA

Szanowny Kupujący!
Gratulujemy zakupu urządzenia pod nazwą handlową "Saturn".
Jesteśmy pewni, że nasze urządzenia staną się niezbędną i niezawodną pomocą w Twoim utrzymaniu porządku.
Unikaj ekstremalnych zmian temperatury. Szybka zmiana temperatury (np. gdy urządzenie jest przeniesiony z temperatury zamrażania do ciepłego pomieszczenia) może spowodować kondensację pary wodnej wewnątrz urządzenia i awarię po włączeniu. W takim przypadku pozostaw urządzenie w temperaturze pokojowej na co najmniej 1.5 godziny przed włączeniem.
Jeśli urządzenie było w transporcie, pozostaw je w pomieszczeniu na co najmniej 1.5 godziny przed rozpoczęciem pracy.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do obsługi i zachowanie jej na przyszłość.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności:

- Przeczytaj instrukcję w całości.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz

przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci w wieku 3 lat i poniżej 8 lat nie powinny podłączać, regulować i czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta lub w jego

centrum serwisowym lub przez osoby o podobnych kwalifikacjach.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia niezgodnie z instrukcją.

- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie gniazdka ściennego odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.

- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek. Zawsze używaj rękawic kuchennych do obsługi gorącej formy do chleba lub gorącego chleba.

- Nie wkładaj ręki do komory piekarnika po wyjęciu formy do pieczenia chleba.

Urządzenie grzewcze będzie nadal gorące.

- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani wypiekacza do chleba w wodzie lub innej cieczy.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i nie jest czyszczona. Pozostaw do ostygnięcia przed

włożeniem lub zdjęciem części lub przed czyszczeniem urządzenia.

- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego

autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.

- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.

- Nie używać na zewnątrz i wyłącznie do użytku domowego.

- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorącej powierzchni.

- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

- Nigdy nie włączaj urządzenia bez

prawidłowo umieszczonych składników wypełnionych foremką do pieczenia chleba.

- Nigdy nie uderzaj formy do pieczenia chleba w górę lub krawędź, aby wyjąć formę, może to spowodować uszkodzenie formy do pieczenia chleba.

- Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, wyłącz wszystkie elementy sterujące (START/STOP); Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

-Nie umieszczaj oczu ani twarzy w bliskiej odległości od szkła hartowanego viewokienko, w przypadku pęknięcia szkła bezpiecznego.

-Podczas pieczenia nie dotykaj żadnych ruchomych ani obracających się części urządzenia.

-Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

-Dokładnie wyczyść wnętrze piekarnika. Nie zarysuj ani nie uszkodzaj rurki elementu grzejnego.

-Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz

przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, wyłącz dowolny element sterujący, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

-a)Należy zapewnić krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

b) Dostępne są dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, które mogą być używane, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.

c)Jeśli używany jest długi odłączany przewód zasilający lub przedłużacz:

1)Oznaczone parametry elektryczne odłączanego przewodu zasilającego lub przedłużacza powinny być co najmniej tak duże, jak parametry elektryczne urządzenia;

2)Jeśli urządzenie jest typu uziemionego, przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem; i

3)Dłuższy sznurek należy ułożyć tak, aby nie zwisał po blacie lub blacie stołu, gdzie można go pociągnąć lub przypadkowo o niego potknąć.

TYLKO DO UŻYTKU
DOMOWEGO

Żywotność – 2 lata. Przed oddaniem do użytku okres przydatności do spożycia jest nieograniczony.

Przed użyciem urządzenia:

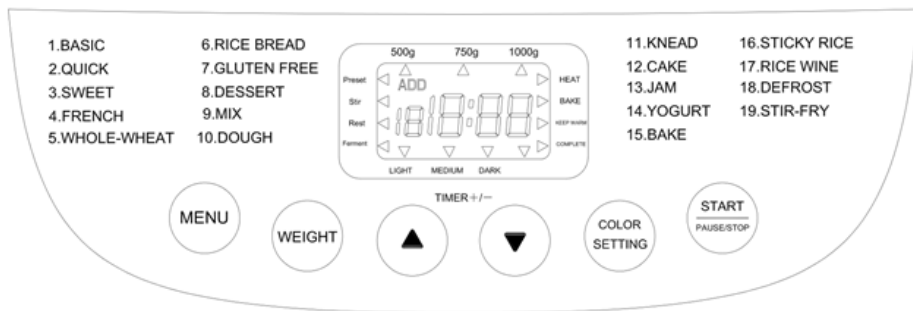
Upewnij się, że voltage zasilacza odpowiada podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia, a gniazdko ściennie jest prawidłowo uziemione.

PO WŁĄCZENIU ZASILANIA

Podłącz wypiekacz do chleba do zasilania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetli się "3:00". Ale dwukropek między "3" a "00" nie stale. A "1" to program domyślny. Strzałki wskazują "750 g" i "MEDIUM", ponieważ są to ustawienia domyślne.



PANEL STEROWANIA



PRZYCIŚK START/STOP

Naciśnij raz przycisk START/STOP, aby uruchomić program. Wskaźnik zaświeci się, a dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie migać i program zostanie uruchomiony. Każdy inny przycisk jest dezaktywowany z wyjątkiem przycisku START/STOP po rozpoczęciu programu.

Naciśnij przycisk START/STOP przez 0.5 sekundy i przejdź do stanu pauzy, jeśli w ciągu 3 minut nie wykonasz żadnej operacji, program będzie kontynuował przetwarzanie, aż do zakończenia programu ustawień. Naciśnij przycisk START/STOP przez 3 sekundy, aby anulować program, a następnie usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to, że program został wyłączony. Ta funkcja pomoże zapobiec niezamierzonym zakłóceniom działania programu.

Aby wyjąć chleb, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć cykl pieczenia.

ZAPROGRAMOWANE MENU

Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądane programy. Za każdym razem, gdy zostanie naciśnięty (towarzyszy

mu krótki sygnał dźwiękowy), program będzie się zmieniał. Naciskaj przycisk w sposób nieciągły, odpowiedni numer programu zostanie przełączony, aby wyświetlić się na wyświetlaczu LCD.

KOLOR SKORUPY

Naciśnij przycisk KOLOR, aby wybrać żądane ustawienie: Jasna. Srednia lub

Ciemna skórka . Ten przycisk można regulować w menu programów 1-7.

CIEŻAR

Naciśnij przycisk Waga, aby wybrać żadaną wagę brutto (500 g, 750 g, 1000 g).

Przycisk ten można regulować w programach: Menu1-7.

ZEGAR OPÓŹNIENIA

Użyj funkcji DELAY TIMER, aby uruchomić wypiekacz do chleba w

późniejszym czasie. Naciśnij lub przyciski, aby wydłużyć czas cyklu wyświetlany na wyświetlaczu LCD.

Dodaj do 15 godzin, wliczając w to czas opóźnienia i program pieczenia chleba.

NOTATKI:

- Ustaw czas opóźnienia po wybraniu opcji MENU PROGRAMU, WAGA i KOLOR SKORUPY.

- Nie używaj funkcji timera z przepisami zawierającymi nabiał lub inne składniki, takie jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

- Musisz zdecydować, ile czasu upłynie, zanim chleb będzie gotowy,

naciskając ▲ lub ▼. Należy pamiętać, że czas opóźnienia powinien obejmować czas pieczenia programu. Po zakończeniu programu pieczenia wypiekacz do chleba przełączy się na ustawienie utrzymywania ciepła na 1 godzinę. Przed rozpoczęciem pieczenia chleba naciśnij menu programu i najpierw wybierz kolor skórki, a

następnie naciśnij ▲ lub ▼, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w odstępach co 10 minut. Maksymalne opóźnienie wynosi 15 godzin.

PRZERWA ZASILANIA

W przypadku przerwy w dostawie prądu proces pieczenia chleba będzie kontynuowany automatycznie w ciągu 10 minut, nawet bez naciśnięcia przycisku START/STOP. Jeśli czas przerwy jest dłuższy niż 15 minut, urządzenie nie będzie kontynuować pracy, a wyświetlacz LCD powróci do ustawień domyślnych. Jeśli ciasto zaczęło rosnąć, wyrzuć składniki z formy do pieczenia chleba i zacznij od nowa. Jeśli ciasto nie weszło w fazę wyrastania, gdy przewód zasilający jest wyjęty z gniazdka ściennego. Możesz nacisnąć przycisk START/STOP, aby kontynuować program od początku.

WYŚWIETLACZ OSTRZEGAWCZY

"HHH"-To ostrzeżenie oznacza, że temperatura wewnątrz formy do pieczenia chleba jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatrzymać program, odłączyć przewód zasilający, otwórz górną pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym uruchomieniem.

"EE0"-To ostrzeżenie oznacza, że czujnik temperatury jest odłączony. Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatrzymać program, odłączyć przewód zasilający. Proszę sprawdzić czujnik w najbliższym autoryzowanym serwisie

w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Po zakończeniu programu pieczenia wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych i przełączy się na ustawienie utrzymywania ciepła na 1 godzinę. Zostanie wyświetlony

"0:00". Po 60 minutach na wyświetlaczu LCD pojawi się. Aby anulować proces utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk START/STOP przez 3 sekundy.

WSKAZÓWK: Wyjęcie chleba natychmiast po zakończeniu programu pieczenia zapobiegnie ciemnieniu skórki.

MENU PROGRAMU

1. Podstawowy chleb

W przypadku pieczenia białego i mieszanego składa się głównie z podstawowej mąki chlebowej.

2. Szybki chleb

Czas ugniatania, wyrastania i pieczenia jest krótszy niż w przypadku chleba podstawowego, ale dłuższy niż w przypadku chleba ultraszybkiego.

Wewnętrzna tkanka chleba jest gęstsza.

Szybkie pieczywo jest robione z proszku do pieczenia i sody oczyszczonej, które aktywują się pod wpływem wilgoci i ciepła. Aby uzyskać idealne, szybkie pieczywo, zaleca się, aby wszystkie płyny umieszczać na dnie formy do pieczenia chleba; suche składniki na wierzchu. Podczas wstępnego mieszania szybkich ciast chlebowych suche składniki mogą gromadzić się w rogach formy, może być konieczne pomoc w mieszaniu maszynowym, aby uniknąć grudek mąki. Jeśli tak, użyj gumowej szpatułki.

3. Słodki chleb

Do pieczywa z dodatkami takimi jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatek cukru. Dzięki dłuższej fazie wyrastania chleb będzie lekki i przewiewny.

4. Francuski chleb

Do lekkiego pieczywa z drobnej mąki. Zwykle chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do przepisów na wypieki wymagających masła, margaryny lub mleka.

5. Chleb pełnoziarnisty

Do wypieku pieczywa zawierającego znaczne ilości pełnoziarnistości. To ustawienie ma dłuższy czas podgrzewania, aby ziarno wchłonęło

wodę i rozszerzyło się. Nie zaleca się korzystania z funkcji opóźnienia, ponieważ może to przynieść słabe wyniki. Pełnoziarnista zwykle wytwarza chrupiącą, grubą skórkę.

6. Chleb ryżowy

Wymieszaj ugotowany ryż z mąką w stosunku 1:1, aby upiec chleb.

7. Chleb bezglutenowy

Do chleba z mąk bezglutenowych i mieszanek do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają dłuższego wchłaniania płynów i mają różne właściwości wyrastające.

8. Deser

Ugniatanie i pieczenie tych potraw z większą ilością tłuszczu i białka.

9. Mieszać

Mieszaj, aby mąka i płyny dokładnie się wymieszały.

10. Ciasto

Ten program przygotowuje ciasto drożdżowe na bułki, ciasto do pizzy itp., do pieczenia w konwencjonalnym piekarniku. W tym programie nie ma pieczenia.

11. Ugniatać

Tylko ugniatanie, bez wyrastania i pieczenia. Służy do wyrobu ciasta na pizzę itp.

12. Ciasto

Następuje ugniatanie, wyrastanie i pieczenie, ale wyrastanie za pomocą sody lub proszku do pieczenia.

13. Dżem

Użyj tego ustawienia do robienia dżemów ze świeżych owoców i marmolady z pomarańczy. Nie zwiększaj ilości ani nie pozwól, aby przepis zagotował się na formie do pieczenia chleba w komorze pieczenia. W takim przypadku natychmiast zatrzymaj urządzenie i ostrożnie wyjmij formę do pieczenia chleba. Pozostaw do ostygnięcia i dokładnie wyczyść.

14. Jogurt

Fermentuj, aby zrobić jogurt.

15. Piec

W razie potrzeby do dodatkowego pieczenia chleba, ponieważ bochenek jest zbyt lekki lub nie jest upieczony. W tym programie nie ma ugniatania ani odpoczynku.

16. Lepki ryż

Ugniatanie i pieczenie mieszanki polerowanego kleistego ryżu i ryżu.

17. Wino ryżowe

Wyrastanie i pieczenie wypolerowanego kleistego ryżu.

18. Rozmrażanie

Do rozmrażania mrozonek przed gotowaniem.

19. Smażyć na patelni
Ugniatanie i pieczenie suszonych owoców, takich jak orzeszki ziemne, soja itp.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj i osusz formę do chleba i łopatkę do ugniatania.

Uwaga: Nie używaj metalowych przyborów do pieczenia chleba, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzewierającą powierzchnię.

OSTROŻNOŚĆ! Zagrożenie spadającym przedmiotem. Wypiekacz do chleba może się chwiać i chodzić podczas cyklu ugniatania. Zawsze umieszczaj go na środku blatu, z dala od krawędzi.

1. Sprawdź, czy nie ma brakujących lub uszkodzonych części.

2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z rozdziałem "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

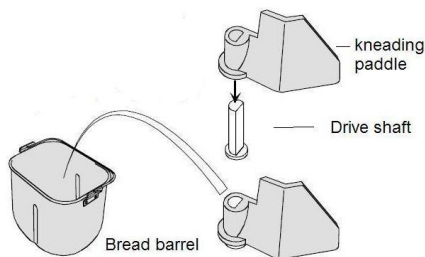
3. Ustaw wypiekacz do chleba w trybie pieczenia i piecz pusty przez około 10 minut. Następnie pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyść wszystkie odłączone części. Urządzenie może wydzielać trochę dymu i/lub zapachu przy pierwszym włączeniu. Jest to normalne i ustąpi po pierwszym lub drugim użyciu. Upewnij się, że urządzenie ma odpowiednią wentylację.

4. Dokładnie wysusz wszystkie części i zmontuj je, urządzenie jest gotowe do użycia.

Szczegółowe instrukcje

(1) Za pomocą uchwytu formy do pieczenia chleba obróć formę do pieczenia chleba w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyciągnij ją z urządzenia.

(2) Wciśnij łopatkę do ugniatania na wał napędowy wewnątrz formy do pieczenia chleba.



(3) Dodaj składniki do formy do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie. Najpierw dodaj płyny, cukier i sól; potem mąka; i na koniec drożdże.

(4) Dokładnie odmierz i dodaj składniki do formy do pieczenia chleba w DOKŁADNEJ kolejności podanej w przepisie.

(5) **UWAGA:** Zrób palcem małe wgłębienie na wierzchu mąki, dodaj drożdże do wgłębienia. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą lub płynami.

Wskazówka: Przed rozpoczęciem odmierz wszystkie składniki, w tym dodatki (orzechy, rodzynki).

(6) Umieść formę do pieczenia chleba w wypiekaczu do chleba i upewnij się, że jest mocno zablokowana, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zamknij pokrywę.

(7) **UWAGA:** Forma do pieczenia chleba musi zablokować się na swoim miejscu, aby zapewnić prawidłowe mieszanie i ugniatanie.

(8) Podłącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz LCD domyślnie przełączy się na Program 1.

(9) Naciśnij przycisk PROGRAM MENU, aż zostanie wyświetlony żądany program.

(10) Naciśnij przycisk WAGA, aby przesunąć strzałkę na 500 g, 750 g, 1000 g. (WEIGHT is not an option in program 8-19).

(11) Naciśnij przycisk CRUST, aby przesunąć strzałkę dożądanego ustawienia: Jasna, Średnia, Ciemna skórka. (Skórka nie jest regulowana w programie 8-19.)

(12) W razie potrzeby ustaw przycisk DELAY TIMER. Naciśnij przyciski + i -, aby wydłużyć czas cyklu wyświetlany na wyświetlaczu LCD. (Funkcja opóźnienia nie jest dostępna w programie 13).

(13) **UWAGA:** Nie używaj tej funkcji podczas używania nabiału, jaj itp. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby wypiekać do chleba natychmiast zaczął działać.

(14) Naciśnij raz przycisk START/STOP, aby uruchomić program. Wypiekać do chleba wyda jeden sygnał dźwiękowy i wyświetli się "3:00". Ale dwukropek między "3" a "00" nie stale, a wskaźnik się zaświeci. Łopatką do ugniatania zacznie mieszać składniki. Jeśli aktywowany był timer opóźnienia, łopatką do ugniatania nie będzie mieszać składników, dopóki program nie zostanie ustawiony na rozpoczęcie.

(15) W przypadku dodatków (owoce, orzechy, rodzynki) urządzenie wyda dziesięć sygnałów dźwiękowych. Otwórz pokrywę i wlej dodatki. (Ta funkcja jest regulowana w programach: Menu 1-7.) Ten czas różni się w zależności od programu.

(16) Po zakończeniu procesu usłyszysz dziesięć sygnałów dźwiękowych i przełączysz się na ustawienie utrzymywania ciepła na 1 godzinę. Możesz nacisnąć przycisk START/STOP przez 3 sekundy, aby zatrzymać proces, a ustawienie Keep Warm zakończy się. Odłącz przewód zasilający, a następnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic kuchennych.

(17) Poczekaj, aż forma do pieczenia chleba lekko ostygnie przed przeniesieniem chleba. Użyj rękawic kuchennych, ostrożnie obróć formę do pieczenia chleba w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować i podnieść uchwyt, aby wyjąć ją z urządzenia. Uwaga: forma do pieczenia chleba i chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze obchodź się ostrożnie.

(18) Używając rękawic kuchennych, odwróć formę do pieczenia chleba do góry nogami (ze złożonym uchwytem formy do pieczenia chleba) na drucianym ruszcie chłodzącym lub czystej powierzchni do gotowania i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie. Użyj nieprzywierającej szpatułki, aby delikatnie poluzować boki chleba z formy do pieczenia chleba.

(19) Pozostaw chleb do ostygnięcia przez około 20 minut przed pokrojeniem. Zaleca się krojenie chleba nożem elektrycznym lub nożem zębatym, lepiej nie nożem do owoców ani nożem kuchennym, w przeciwnym razie chleb może ulec deformacji.

(20) Jeśli w chlebie pozostanie łopatką do ugniatania, delikatnie podważ ją za pomocą szpatułki lub haczyka (zmywacz do ugniatania). Chleb jest gorący, nigdy nie używaj ręki do wyjmowania łopatki do ugniatania. Gdy nie używasz lub po zakończeniu pracy, odłącz przewód zasilający. **Uwaga:** Przechowuj pozostały chleb w szczelnie zamkniętej plastikowej torbie do trzech dni w temperaturze pokojowej. Aby przechowywać przez długi czas, umieść szczelnie zamkniętą plastikową torbę w lodówce na maksymalnie 10 dni.

UŻYJ DOKŁADNEGO POMIARU

Jednym z najważniejszych etapów wypieku dobrego chleba jest odpowiednie odmierzenie składników. Dokładnie odmierz każdy składnik i dodaj do formy do pieczenia chleba w kolejności podanej w przepisie. Zdecydowanie zaleca się użycie miarki lub miarki, aby uzyskać dokładną

ilość, w przeciwnym razie będzie to miało duży wpływ na chleb.

Dodawanie sekwencji

Zawsze dodawaj składniki w kolejności podanej w przepisie.

PO PIERWSZE: Składniki płynne

PO DRUGIE: Suche składniki

OSTATNI: Drożdże

Drożdże należy umieszczać tylko na suchej mące i nigdy nie mieć kontaktu z płynem lub solą.

Jeśli używasz funkcji timera opóźnienia przez długi czas, nigdy nie dodawaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka lub mleko.

Po zakończeniu wyrabiania mąki po raz pierwszy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włożone składniki owocowe do mieszanki. Jeśli składniki owocowe zostaną dodane zbyt wcześnie, smak zmniejszy się po długim mieszaniu.

Składniki płynne

Wodę, świeże mleko lub inne płyny należy odmierzać za pomocą miarek z wyraźnymi oznaczeniami i dziobkiem. Ustaw kubek na blacie i opuść się, aby sprawdzić poziom płynu. Podczas odmierzania oleju spożywczego lub innych składników dokładnie wyczyść miarkę bez żadnych innych składników.

Pomiary na sucho

Odmierz suche składniki, delikatnie wysypując mąkę itp. do miarki, a następnie, po napełnieniu, wyrównaj nożem. Nigdy nie używaj miarki do nabierania suchych składników bezpośrednio z pojemnika, ponieważ może to dodać do jednej łyżki dodatkowych składników. Nie stukaj w spód miarki ani nie pakuj w dół.

WSKAZÓWKA: Przed pomiarem wymieszaj mąkę, aby ją napowietrzyć. Odmierzając niewielkie ilości suchych składników, takich jak sól czy cukier, użyj miarki, upewnij się, że jest wyrównana.

WSKAZÓWKA: Woda jest niezbędnym składnikiem do wypieku chleba. Ogólnie rzecz biorąc, woda powinna mieć temperaturę pokojową od 20°C do 25°C. Niektóre przepisy mogą wymagać mleka lub innych płynów w celu wzmocnienia smaku chleba. Nigdy nie używaj nabiału z opcją Delay Timer.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odłącz zasilanie przed czyszczeniem.

Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani obudowy w żadnym płynie. Przed czyszczeniem poczekaj, aż wypiekacz do chleba całkowicie ostygnie.

1.To wyczyść łopatkę do ugniatania: Jeśli łopatką do ugniatania jest trudna do wyjęcia z formy do pieczenia chleba, dodaj wodę na dno formy do pieczenia chleba i pozostaw do namoczenia na maksymalnie 1 godzinę. Ostrożnie wytrzyj wiosło bawełnianą damp płótno. Zarówno forma do pieczenia chleba, jak i łopatką do ugniatania są elementami nadającymi się do mycia naczyń.

2.To czystej formy do pieczenia chleba: Wyjmij formę do pieczenia chleba, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnieś uchwyt. Wytrzyj wewnątrz i na zewnątrz patelnię adamp płótno, nie używaj żadnych ostrych ani ściernych środków, aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Forma do pieczenia chleba musi być całkowicie wysuszona przed montażem. Uwaga: Zewnętrzna część formy do pieczenia chleba i dna mogą się odbarwić. To normalne.

3.To wyczyść obudowę i górną pokrywę: Po użyciu pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Użyj reklamyamp szmatką do wytarcia pokrywy, obudowy, komory pieczenia i wnętrza wiewokienko. Do czyszczenia nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących, ponieważ spowoduje to pogorszenie wysokiego połysku powierzchni. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie w celu czyszczenia.

Uwaga: Sugeruje się, aby nie demontować pokrywy do czyszczenia. 4. Zanim wypiekacz do chleba zostanie zapakowany do przechowywania, upewnij się, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, a pokrywa jest zamknięta. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

Temperatura robocza

Maszyna może działać dobrze w szerokim zakresie temperatur, ale nie będzie różnicy w wielkości bochenka między bardzo ciepłym pomieszczeniem a zimnym pomieszczeniem. Sugerujemy, aby temperatura w pomieszczeniu mieściła się w zakresie od 15°C do 34°C.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Zapach lub zapach spalenizny	Mąka lub inne składniki rozlały się do komory pieczenia.	Zatrzymaj wypiekacz do chleba i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wytrzyj nadmiar mąki itp. z komory pieczenia ręcznikiem papierowym.
Składniki, które się nie mieszają, słychać spalanie silnika.	Forma do pieczenia chleba lub łopatka do ugniatania mogą nie być prawidłowo zainstalowane. Za dużo składników.	Upewnij się, że łopatka do ugniatania jest ustawiona do końca na wale. Dokładnie odmierz składniki.
"HHH" wyświetla się po naciśnięciu przycisku START/STOP.	Temperatura wewnętrzna wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka.	Pozwól urządzeniu ostygnąć między programami. Odłącz urządzenie, otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia chleba. Pozostaw do ostygnięcia 15-30 minut przed rozpoczęciem nowych programów.
Okno jest mętne lub pokryte kondensacją.	Może wystąpić podczas programów mieszania lub narastania.	Kondensacja zwykle znika podczas programów pieczenia. Dobrze wyczyść okno między użyciami.
Łopatka do ugniatania wychodzi z chlebem.	Grubsza skórka z ciemną skórką.	Nierzadko zdarza się, że łopatka do ugniatania wychodzi z bochenkiem chleba. Gdy bochenek ostygnie, wyjmij łopatkę szpatułką.
Ciasto nie miesza się dokładnie; mąka i inne składniki są gromadzone po bokach patelni; Bochenek chleba jest pokryty mąką.	Forma do pieczenia chleba lub łopatka do ugniatania mogą nie być prawidłowo zainstalowane. Za dużo składników. Ciasto bezglutenowe jest zazwyczaj bardzo mokre. Może potrzebować dodatkowej pomocy, zeskrobując boki gumową szpatułką.	Upewnij się, że forma do pieczenia chleba jest dobrze osadzona w urządzeniu, a łopatka do ugniatania jest mocno osadzona na wale. Upewnij się, że składniki są dokładnie odmierzone i dodawane we właściwej kolejności. Dodawaj wodę, po jednej łyżce stołowej na raz, aż ciasto uformuje się w kulę. Nadmiar mąki można usunąć z bochenka po upieczeniu i schłodzeniu.
Chleb unosi się zbyt wysoko lub podniesiony do góry.	Składniki nie są odpowiednio odmierzone (za dużo drożdży, mąki). Łopatka do ugniatania nie znajduje się w formie do pieczenia chleba. Zapomniałem dodać soli.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki i upewnij się, że dodano cukier i sól. Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki (1,2 ml). Sprawdź instalację łopatki do ugniatania.
Chleb nie rośnie; bochenek krótki.	Niedokładny pomiar składników lub nieaktywne drożdże. Podnoszona pokrywa podczas programów.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Sprawdź datę ważności drożdży i mąki. Płynny powinny mieć temperaturę pokojową.
Chleb po upieczeniu ma krater na wierzchu bochenka.	Ciasto wyrosło zbyt szybko. Za dużo drożdży lub wody. Nieprawidłowy program wybrany dla przepisu.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Zmniejsz nieco ilość drożdży lub wody. Niektóre bochenki mogą nie mieć równomiernego kształtu, szczególnie w przypadku mąki pełnoziarnistej.

Kolor skórki jest zbyt jasny.	Otwieranie pokrywki podczas pieczenia.	Nie otwieraj pokrywki podczas pieczenia. Wybierz opcję ciemniejszej skórki.
Kolor skórki jest zbyt ciemny.	Za dużo cukru w przepisie.	Zmniejsz nieznacznie ilość cukru. Wybierz opcję jaśniejszej skórki.
Bochenek chleba jest koślawy.	Za dużo drożdży lub wody. Łopatką do ugniatania odsuń ciasto na bok przed wyrośnięciem i pieczeniem.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Zmniejsz nieco ilość drożdży lub wody. Niektóre bochenki mogą nie mieć równomiernego kształtu, szczególnie w przypadku maki pełnoziarnistej.
Bochenki mają różne kształty.	Różni się w zależności od rodzaju chleba.	Chleb pełnoziarnisty lub wieloziarnisty jest gęstszy i może być krótszy niż podstawowy biały chleb.
Dno jest puste lub dziurawe w środku.	Ciasto za mokre, za dużo drożdży, bez soli. Woda za gorąca.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki Zmniejsz nieco ilość drożdży lub wody. Sprawdź pomiar soli. Używaj wody o temperaturze pokojowej.
Niedopieczony lub lepki chleb z ciasta.	Za dużo płynu; Nieprawidłowo wybrany program.	Zmniejsz płyn i dokładnie odmierz składniki. Sprawdź program wybrany dla przepisu.
Chleb tucze się podczas krojenia.	Chleb jest za gorący.	Pozostaw do ostygnięcia na ruszcie na 15-30 minut przed pokrojeniem.
Chleb ma ciężką, gęstą konsystencję.	Za dużo mąki, stara mąka. Za mało wody.	Spróbuj zwiększyć ilość wody lub zmniejszyć ilość mąki. Pieczywo pełnoziarniste będzie miało cięższą konsystencję.
Dno formy do pieczenia chleba pociemniało lub jest nakrapiane.	Po umyciu w zmywarce.	Jest to normalne i nie wpłynie na formę do pieczenia chleba.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Zaleca się przechowywanie produktu w warunkach magazynowych lub domowych oraz transport dowolnym rodzajem publicznego transportu zamkniętego w dostępnym opakowaniu indywidualnym dla konsumenta. Miejsce przechowywania (transportu) nie powinno być narażone na wilgoć, bezpośrednie działanie promieni słonecznych oraz powinno wykluczać możliwość uszkodzeń mechanicznych. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy je zabezpieczyć przed kurzem i przechowywać w czystym, suchym miejscu.

SPECYFIKACJE

Moc: 600 W
Napięcie znamionowe: 220-240 V
Częstotliwość znamionowa: 50 Hz
Prąd znamionowy: 2,6 A
Waga netto: 4,4 kg
Waga brutto: 5,0 kg

ZBIÓR

Wypiekacz do chleba	1
Miarka	1
Miarka	1
Haczyk	1
Instrukcja obsługi wraz z książką gwarancyjną	1
Pakiet	1

UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA



Możesz pomóc chronić środowisko! Należy pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: nie działający sprzęt elektryczny należy oddać do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i projektu towaru.

BROTBACKAUTOMAT

Sehr geehrter Käufer!

Wir gratulieren Ihnen, dass Sie das Gerät unter dem Handelsnamen "Saturn" gekauft haben. Wir sind sicher, dass unsere Geräte zu einer unverzichtbaren und zuverlässigen Hilfe in Ihrem Haushalt werden.

Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen. Schnelle Temperatur Veränderungen (z. B. wenn das Gerät von der Gefrier-temperatur in einen warmen Raum gebracht wird) können zu Kondensation im Inneren des Geräts und zu einer Fehlfunktion beim Einschalten führen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mindestens 1,5 Stunden bei Raumtemperatur, bevor Sie es einschalten. Wenn das Gerät unterwegs war, lassen Sie es mindestens 1,5 Stunden im Haus, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor der Inbetriebnahme und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen Sie immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vollständig durch.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden

und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder im Alter von 3 Jahren und unter 8 Jahren sollten das Gerät nicht anschließen, einstellen und reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Um Gefahren im Falle einer Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, muss es vom Hersteller oder in seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts verursacht werden.

- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder

Knöpfe. Verwenden Sie immer Topflappen, um heiße Brotpfannen oder heißes Brot zu handhaben.

- Legen Sie die Hand nicht in den Ofenraum, nachdem die Brotform entfernt wurde. Die Heizung wird immer noch heiß sein.

- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Brotbackautomat nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie sie nicht verwenden und reinigen. Vor dem Ein- und Auslegen von Teilen oder vor der Reinigung des Geräts abkühlen lassen.

- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung an den Hersteller oder den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst zurück.

- Die Verwendung von Zubehöraufsätzen, die nicht vom Geräteherstel-

ler empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

- Nicht nur im Freien und im Haushalt verwenden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Theke hängen und berühren Sie keine heiße Oberfläche.

- Nicht auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen platzieren.

- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät bewegt wird, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne die Zutaten richtig in die Brotform gelegt zu haben.

- Schlagen Sie die Brotform niemals auf die Ober- oder Kante, um die Form zu entfernen, da dies die Brotform beschädigen kann.

- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät und dann das Kabel an die Steckdose an. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus (START/STOP); Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

- Stellen Sie die Augen oder das Gesicht nicht in die Nähe des Sichtfensters aus gehärtetem

Glas, falls das Sicherheitsglas bricht.

- Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden Teile der Maschine.

- Betreiben Sie das Gerät nicht für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.

- Reinigen Sie das Innere des Ofens sorgfältig. Das Heizelementrohr darf nicht zerkratzt oder beschädigt werden.

- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät und dann das Kabel an die Steckdose an. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie einen Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

- a) Es ist ein kurzes Netzkabel vorzusehen, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.

- b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei sorgfältiger Verwendung verwendet werden.

- c) Wenn ein langes, abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird:

- 1) Die angegebene elektrische Nennleistung des abnehmbaren Netz-

kabels oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts.

- 2) Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein 3-adriges Erdungskabel sein. und

- 3) Die längere Schnur sollte so angeordnet werden, dass sie nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo sie unbeabsichtigt angezogen oder gestolpert werden kann.

NUR FÜR DEN HAUSHALT

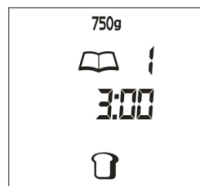
Lebensdauer – 2 Jahre. Vor der Inbetriebnahme ist die Haltbarkeit unbegrenzt.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

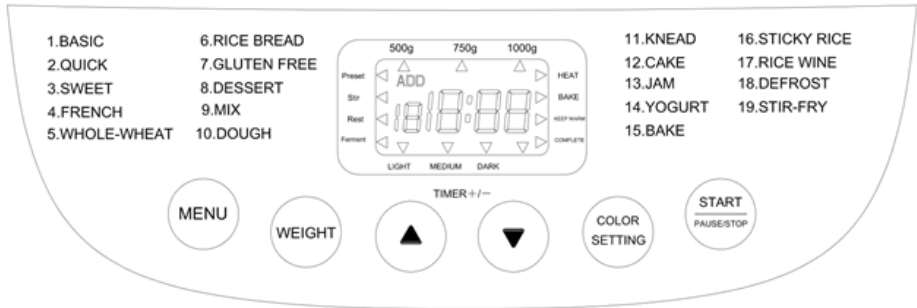
Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Netzteils mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.

NACH DEM EINSCHALTEN

Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an, ein Piepton ertönt und "3:00" wird angezeigt. Aber der Doppelpunkt zwischen der "3" und "00" blinkt nicht ständig. Und "1" ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf "750 g" und "MEDIUM", da es sich um Standardeinstellungen handelt.



SCHALTAFEL



START/STOP-TASTE

Drücken Sie einmal die START/STOP-Taste, um ein Programm zu starten. Die Anzeige leuchtet auf, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken und das Programm wird gestartet. Alle anderen Tasten außer der START/STOP-Taste werden deaktiviert, nachdem ein Programm gestartet wurde.

Drücken Sie die START/STOP-Taste 0,5 Sekunden lang und schalten Sie in den Pause-Zustand, wenn innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird das Programm so lange weiterverarbeitet, bis das Einstellprogramm abgeschlossen ist.

Drücken Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang, um ein Programm abzubrechen, dann ertönt ein Piepton, was bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion trägt dazu bei, unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmbetriebs zu verhindern.

Um das Brot zu entnehmen, drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Backzyklus zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES MENÜ

Drücken Sie die MENU-Taste, um die gewünschten Programme auszuwählen. Jedes Mal, wenn es gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), variiert das Programm. Drücken Sie die Taste ununterbrochen, die entsprechende Programmnummer wird auf dem LCD-Display angezeigt.

KRUSTENFARBE

Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Einstellung auszuwählen: Helle, mittlere oder dunkle Kruste



. Diese Taste ist im Programmennü 1-7 einstellbar.

GEWICHT

Drücken Sie die Gewichtstaste, um das gewünschte Bruttogewicht (500 g, 750 g, 1000 g) auszuwählen.

Diese Taste ist in den Programmen einstellbar: Menü 1-7.

VERZÖGERUNGS-TIMER

Verwenden Sie die DELAY TIMER-Funktion, um den Brotbackautomaten zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.

Drücken Sie ▲ oder ▼ die Tasten, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. Rechnen Sie bis zu 15 Stunden hinzu, einschließlich der Verzögerungszeit und des Brotbackprogramms.

NOTIZEN:

- Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, nachdem Sie PROGRAMMMENÜ, GEWICHT und KRUSTENFARBE ausgewählt haben.

- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

- Sie müssen entscheiden, wie lange es dauern wird, bis Ihr Brot fertig ist, indem Sie die Taste drücken ▲ oder ▼.

Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms enthalten sollte. Nach Beendigung des Backprogramms schaltet der Brotbackautomat für 1 Stunde auf die Einstellung Warmhalten. Bevor Sie mit dem Backen von Brot beginnen, drücken Sie zuerst das Programmennü und wählen Sie die Krustenfarbe

aus, dann drücken Sie ▲ oder ▼, um die Verzögerungszeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verspätung beträgt 15 Stunden.

UNTERBRECHUNG DER STROM-VERSORUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird der Prozess der Brotbackung automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt, auch ohne die START/STOP-Taste zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit länger als 15 Minuten dauert, läuft das Gerät nicht weiter und das LCD-Display wird auf die Standardeinstellung zurückgesetzt. Wenn der Teig zu gehen begonnen hat, die Zutaten in die Brotform geben und von vorne beginnen. Wenn der Teig noch nicht in die Gehphase eingetreten ist, wenn das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird. Sie können die START/STOP-Taste drücken, um das Programm von vorne fortzusetzen.

WARNANZEIGE

"HHH"-Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur im Inneren der Brotform zu hoch ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu beenden, ziehen Sie das Netzkabel ab, öffnen Sie den oberen Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder starten.

"EE0"-Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor abgeklemt ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu beenden, und ziehen Sie das Netzkabel ab. Bitte überprüfen Sie den Sensor beim nächstgelegenen autorisierten Kundendienst zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung.

WARMHALTEN

Nachdem das Backprogramm abgeschlossen ist, piept der Brotbackautomat 10 Mal und schaltet für 1 Stunde auf die Einstellung "Warmhalten". Es wird "0:00" angezeigt. Nach 60 Minuten

 wird auf dem LCD-Display angezeigt.

Um den Warmhaltevorgang abzubrechen, drücken Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang.

TIP: Wenn Sie das Brot sofort nach Beendigung des Backprogramms entfernen, wird verhindert, dass die Kruste dunkler wird.

PROGRAMM-MENÜ

1. Einfaches Brot

Bei Weiß- und Mischbrot besteht es hauptsächlich aus basischem Brotmehl.

2. Schnelles Brot

Die Knet-, Geh- und Backzeit ist kürzer als bei einfachem Brot, aber länger

als bei ultraschnellem Brot. Das innere Gewebe des Brotes ist dichter.

Schnelle Bröte werden mit Backpulver und Backpulver hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für perfekte, schnelle Bröte wird empfohlen, alle Flüssigkeiten in den Boden der Brotform zu geben. Trockene Zutaten obendrauf. Während des ersten Mischens von schnellen Brotteigen können sich trockene Zutaten in den Ecken der Pfanne ansammeln, es kann notwendig sein, die maschinelle Mischung zu unterstützen, um Mehlklumpen zu vermeiden. Wenn ja, verwenden Sie einen Gummispatel.

3. Süßes Brot

Für Bröte mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zuckersatz. Durch eine längere Gehphase wird das Brot leicht und luftig.

4. Französisches Brot

Für leichte Bröte aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot fluffig und hat eine knusprige Kruste. Dies ist nicht für Backrezepte geeignet, die Butter, Margarine oder Milch benötigen.

5. Vollkornbrot

Zum Backen von Brot mit hohen Mengen an Vollkorn. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann. Vollkorn ergibt in der Regel eine knusprige, dicke Kruste.

6. Reisbrot

Gekochten Reis im Verhältnis 1:1 unter das Mehl mischen, um das Brot zu backen.

7. Glutenfreies Brot

Für das Brot aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben unterschiedliche Auftriebseigenschaften.

8. Dessert

Kneten und backen Sie diese Lebensmittel mit mehr Fett und Protein.

9. Mischen

Rühren Sie um, damit sich das Mehl und die Flüssigkeiten gut vermischen.

10. Teig

Dieses Programm bereitet den Hefeteig für Brötchen, Pizzaboden usw. vor, um sie in einem herkömmlichen Ofen zu backen. In diesem Programm gibt es kein Backen.

11. Kneten

Nur kneten, kein Aufgehen oder Backen. Wird zur Herstellung von Teig für Pizzen usw. verwendet.

12. Kuchen

Es wird geknetet, aufgegangen und gebacken, aber mit Hilfe von Soda oder Backpulver aufgegangen.

13. Marmelade

Verwenden Sie diese Einstellung, um Marmeladen aus frischen Früchten und Marmeladen aus Orangen herzustellen. Erhöhen Sie die Menge nicht und lassen Sie das Rezept nicht über die Brotform in die Backkammer kochen. Sollte dies der Fall sein, schalten Sie die Maschine sofort aus und nehmen Sie die Brotform vorsichtig heraus. Etwas abkühlen lassen und gründlich reinigen.

14. Joghurt

Fermentieren, um den Joghurt herzustellen.

15. Backen

Zum zusätzlichen Backen von Broten bei Bedarf, weil ein Laib zu hell oder nicht durchgebacken ist. In diesem Programm gibt es kein Kneten oder Ausruhen.

16. Klebreis

Kneten und Backen der Mischung aus poliertem Klebreis und Reis.

17. Reiswein

Den polierten Klebreis aufgehen und backen.

18. Auftauen

Zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln vor dem Kochen.

19. Pfannennrühre anbraten

Kneten und Backen von Trockenfrüchten wie Erdnüssen, Sojabohnen usw.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Brotform und Knetpaddel waschen und trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Metalutensilien in der Brotform, da diese die Antihaftoberfläche beschädigen können.

VORSICHT! Gefahr durch Herabfallen-
de Gegenstände. Der Brotbackautomat kann während des Knetvorgangs wackeln und gehen. Positionieren Sie es immer in der Mitte der Theke weg von der Kante.

1. Überprüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.

2. Reinigen Sie alle Teile gemäß "REINIGUNG UND WARTUNG".

3. Stellen Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und backen Sie ihn ca. 10 Minuten leer. Anschließend abkühlen lassen und alle abgelösten Teile noch einmal reinigen. Das Gerät kann beim ersten Einschalten einen

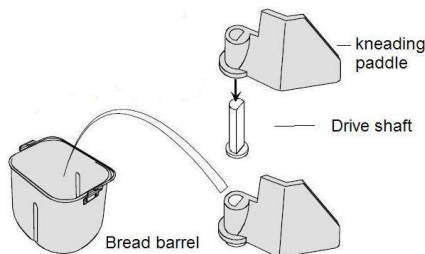
leichten Rauch und/oder Geruch abgeben. Dies ist normal und lässt nach der ersten oder zweiten Anwendung nach. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und montieren Sie sie, das Gerät ist einsatzbereit.

Detaillierte Anleitung

(1) Drehen Sie die Brotform mit dem Griff der Brotform gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie dann aus dem Gerät.

(2) Schieben Sie das Knetpaddel auf die Antriebswelle in der Brotform.



(3) Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform. Zuerst die Flüssigkeiten, den Zucker und das Salz hinzufügen; dann das Mehl; und zuletzt die Hefe.

(4) Die Zutaten sorgfältig abmessen und in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform geben.

(5) **HINWEIS:** Mit dem Finger eine kleine Vertiefung auf die Oberseite des Mehls machen, Hefe in die Vertiefung geben. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

TIP: Messen Sie alle Zutaten, einschließlich der Zusätze (Nüsse, Rosinen), vor Beginn ab.

(6) Stellen Sie die Brotform in den Brotbackautomaten und stellen Sie sicher, dass sie fest eingerastet ist, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Schließen Sie den Deckel.

(7) **HINWEIS:** Die Brotform muss zum ordnungsgemäßen Mischen und Kneten einrasten.

(8) Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Ein Piepton ertönt und die LCD-Anzeige zeigt standardmäßig Programm 1 an.

(9) Drücken Sie die Taste PROGRAM MENU, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

(10) Drücken Sie die WEIGHT-Taste, um den Pfeil auf 500 g, 750 g, 1000 g zu verschieben (GEWICHT ist in Programm 8-19 nicht verfügbar).

(11) Drücken Sie die CRUST-Taste, um den Pfeil auf die gewünschte Einstellung zu verschieben: Helle, mittlere, dunkle Kruste. (Die Kruste ist in den Programmen 8-19 nicht einstellbar.)

(12) Stellen Sie bei Bedarf die Taste DELAY TIMER ein. Drücken Sie die Tasten + und -, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. (Die Verzögerungsfunktion ist in Programm 13 nicht verfügbar.)

(13) HINWEIS: Verwenden Sie die Funktion nicht, wenn Sie Milchprodukte, Eier usw. verwenden. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort mit der Arbeit beginnt.

(14) Drücken Sie einmal die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat piept einmal und "3:00" wird angezeigt. Aber der Doppelpunkt zwischen "3" und "00" blinkt nicht ständig und die Anzeige leuchtet auf. Das Knetpaddel beginnt mit dem Mischen der Zutaten. Wenn der Verzögerungs-Timer aktiviert war, mischt das Knetpaddel die Zutaten erst, wenn das Programm beginnt.

(15) Für Zusätze (Früchte, Nüsse, Rosinen) gibt die Maschine zehn Pieptöne aus. Öffnen Sie den Deckel, und gießen Sie Ihre Add-Ins ein. (Diese Funktion ist einstellbar in den Programmen: Menü1-7.) Dieses Timing variiert je nach Programm.

(16) Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein zehnter Piepton und wechselt für 1 Stunde in die Einstellung "Warmhalten". Sie können die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen, und die Einstellung "Warm halten" wird beendet. Ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen.

(17) Lassen Sie die Brotform etwas abkühlen, bevor Sie das Brot bewegen. Verwenden Sie Topflappen, drehen Sie die Brotform vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln, und heben Sie den Griff an, um ihn aus der Maschine zu nehmen.

Achtung: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig damit um.

(18) Drehen Sie die Brotform mit Topflappen auf den Kopf (wobei der Griff der Brotform umgeklappt ist) auf ein Drahtgitter oder eine saubere Kochfläche und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Mit einem antihafbeschichteten Spatel die Seiten des Brotes vorsichtig von der Brotform lösen.

(19) Das Brot ca. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor es in Scheiben geschnitten wird. Es wird empfohlen, Brot mit einem elektrischen Cutter oder Zehnschneider zu schneiden, besser nicht mit einem Obstmesser oder Küchenmesser, da sich das Brot sonst verformen kann.

(20) Wenn ein Knetpaddel im Brot verbleibt, hebeln Sie es vorsichtig mit einem Spatel oder dem Haken (Knetpaddellentferner) heraus. Das Brot ist heiß, verwenden Sie niemals die Hand, um das Knetpaddel zu entfernen. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder wenn der Betrieb abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Restliches Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bis zu drei Tage bei Raumtemperatur aufbewahren. Um sie lange aufzubewahren, legen Sie die versiegelte Plastiktüte bis zu 10 Tage in den Kühlschrank.

EXAKTE MESSUNG VERWENDEN

Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist das richtige Abmessen der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform.

Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Messlöffel zu verwenden, um die genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

Hinzufügen einer Sequenz

Fügen Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, die im Rezept angegeben ist.

ERSTENS: Flüssige Inhaltsstoffe

ZWEITENS: Trockene Zutaten

ZULETZT: Hefe

Die Hefe sollte nur auf das trockene Mehl gegeben werden und niemals mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Berührung kommen.

Wenn Sie die Delay Timer-Funktion über einen längeren Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu. Nachdem das Mehl zum ersten Mal fertig geknetet wurde, ertönt ein Piepton und die Fruchtbestandteile werden in die Mischung gegeben. Werden die Fruchtbestandteile zu früh zugegeben, wird der Geschmack nach längerem Rühren gemindert.

Flüssige Inhaltsstoffe

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollten mit Messbechern mit deutlichen Markierungen und einem Ausgießer abgemessen werden. Stellen Sie den Becher auf die Arbeits-

platte und senken Sie sich ab, um den Flüssigkeitsstand zu überprüfen. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne weitere Zutaten.

Trockene Messungen

Messen Sie die trockenen Zutaten ab, indem Sie Mehl usw. vorsichtig in den Messbecher löffeln und dann, sobald sie gefüllt sind, mit einem Messer einstreichen. Verwenden Sie den Messbecher niemals, um Ihre trockenen Zutaten direkt aus einem Behälter zu schöpfen, da sich dies zu einem Esslöffel zusätzlicher Zutaten summieren kann. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers oder der Verpackung.

TIPP: Vor dem Abmessen das Mehl umrühren, um es zu belüften. Wenn Sie kleine Mengen trockener Zutaten wie Salz oder Zucker abmessen, verwenden Sie einen Messlöffel und achten Sie darauf, dass er ausgeglichen ist.

TIPP: Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte Wasser eine Raumtemperatur zwischen 20°C und 25°C haben. Einige Rezepte erfordern Milch oder andere Flüssigkeiten, um den Brotgeschmack zu verbessern. Verwenden Sie niemals Milchprodukte mit der Option "Delay Timer".

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Flüssigkeiten. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

1.To Knetpaddel reinigen: Wenn sich das Knetpaddel nur schwer aus der Brotform entfernen lässt, geben Sie Wasser auf den Boden der Brotform und lassen Sie es bis zu 1 Stunde einweichen. Wischen Sie das Paddel vorsichtig mit einem feuchten Baumwoll-

tuch ab. Sowohl die Brotform als auch das Knetpaddel sind spülmaschinenfeste Komponenten.

2.To Brotform reinigen: Nehmen Sie die Brotform heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn eindrehen, und heben Sie dann den Griff an. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Pfanne mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Brotform muss vor dem Einbau vollständig getrocknet werden.

Hinweis: Die Außenseite der Brotform und der Boden können sich verfärben. Das ist normal.

3.To Reinigen Sie das Gehäuse und den oberen Deckel: Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Deckel, das Gehäuse, die Backkammer und das Innere des Sichtfensters abzuwischen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu demontieren.

4. Bevor der Brotbackautomat für die Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

Betriebstemperatur

Die Maschine kann in einem breiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es gibt keinen Unterschied in der Laibgröße zwischen einem sehr warmen Raum und einem kalten Raum. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C liegen sollte.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Verursachen	Lösung
Geruch oder Brandgeruch.	Mehl oder andere Zutaten sind in die Backkammer geflossen.	Den Brotbackautomaten ausschalten und vollständig abkühlen lassen. Überschüssiges Mehl usw. mit einem Küchenpapier aus der Backkammer wischen.
Zutaten, die sich nicht mischen, können das Brennen des Motors hören.	Die Brotform oder das Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig installiert. Zu viele Zutaten.	Stellen Sie sicher, dass das Knetpaddel ganz auf dem Schaft sitzt. Messen Sie die Zutaten genau ab.

"HHH" wird angezeigt, wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird.	IDie Temperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Brotform heraus. 15-30 Minuten abkühlen lassen, bevor mit neuen Programmen begonnen wird.
Das Fenster ist bewölkt oder mit Kondenswasser bedeckt.	Kann während des Mischens oder Anheizens auftreten.	Kondenswasser verschwindet in der Regel während der Backprogramme. Reinigen Sie das Fenster zwischen den Anwendungen gut.
Das Knetpaddel kommt mit dem Brot heraus.	Dickere Kruste mit dunkler Kruste.	Es ist nicht ungewöhnlich, dass das Knetpaddel mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Laib abgekühlt ist, das Paddel mit einem Spatel entfernen.
Der Teig lässt sich nicht gründlich vermischen; Mehl und andere Zutaten werden an den Seiten der Pfanne aufgebaut; Brotlaib wird mit Mehl bestrichen.	Die Brotform oder das Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig installiert. Zu viele Zutaten. Glutenfreier Teig ist in der Regel sehr feucht. Es kann zusätzliche Hilfe benötigen, indem Sie die Seiten mit einem Gummispatel abkratzen.	Vergewissern Sie sich, dass die Brotform fest in der Einheit sitzt und das Knetpaddel fest auf dem Schaft sitzt. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden. Füge Wasser hinzu, einen Esslöffel nach dem anderen, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat. Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen aus dem Laib entfernt werden.
Das Brot steigt zu hoch oder der Deckel ist hochgeschoben.	Zutaten nicht richtig abgemessen (zu viel Hefe, Mehl). Knetpaddel nicht in der Brotform. Ich habe vergessen, Salz hinzuzufügen.	Messen Sie alle Zutaten genau ab und stellen Sie sicher, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu verringern. Überprüfen Sie die Installation des Knetpaddels.
Brot geht nicht auf; Laib kurz.	Ungenauere Messung von Inhaltsstoffen oder inaktiver Hefe. Anheben des Deckels während des Programms.	Messen Sie alle Zutaten genau ab Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben.
Brot hat nach dem Backen einen Krater in der Oberseite des Laibs.	Der Teig ist zu schnell aufgegangen. Zu viel Hefe oder Wasser. Für das Rezept wurde ein falsches Programm ausgewählt.	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Hefe oder Wasser etwas reduzieren. Einige Brote sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbesondere bei Vollkornmehl.
Die Farbe der Kruste ist zu hell.	Öffnen des Deckels während des Backens.	Öffnen Sie den Deckel während des Backens nicht. Wählen Sie eine Option für eine dunklere Kruste aus.
Die Farbe der Kruste ist zu dunkel	Zu viel Zucker im Rezept.	Verringern Sie die Zuckermenge leicht. Wählen Sie eine Option mit hellerer Kruste.
Brotlaib ist schief.	Zu viel Hefe oder Wasser. Mit dem Knetpaddel wird der Teig vor dem	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Hefe oder Wasser etwas reduzieren. Einige Brote sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbe-

	Aufgehen und Backen zur Seite geschoben.	sondere bei Vollkornmehl.
Die Bröte haben verschiedene Formen.	Variiert je nach Bröts-orte.	Vollkorn oder Mehrkorn ist dichter und kann kürzer sein als ein einfaches Weißbröte.
Der Boden ist innen hohl oder löchrig.	Teig zu nass, zu viel Hefe, kein Salz. Wasser zu heiß.	Messen Sie alle Zutaten genau ab Hefe oder Wasser etwas reduzieren. Überprüfen Sie die Salzmessung. Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
Ungebackenes oder klebriges Teigbröte.	Zu viel Flüssigkeit; Falsches Programm gewählt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeit und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Überprüfen Sie das für das Rezept gewählte Programm.
Bröte wird beim Schneiden zerdrückt.	Das Bröte ist zu heiß.	Vor dem Schneiden 15-30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Bröte hat eine schwere, dicke Textur.	Zu viel Mehl, altes Mehl. Zu wenig Wasser.	Versuchen Sie, das Wasser zu erhöhen oder das Mehl zu verringern. Vollkornbröte haben eine schwerere Textur.
Der Boden der Bröteform ist dunkel geworden oder gefleckt.	Nach dem Waschen in der Spülmaschine.	Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Bröteform.

LAGERBEDINGUNGEN

Es wird empfohlen, das Produkt unter Lager- oder Heimbedingungen zu lagern und mit jeder Art von öffentlichen, geschlossenen Verkehrsmitteln in einer verfügbaren individuellen Verbraucherpackung zu transportieren. Der Lagerort (Transport) sollte weder Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein und die Möglichkeit mechanischer Beschädigungen ausschließen. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es staubgeschützt und an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Leistung: 600 W
Nennspannung: 220-240 V
Nennfrequenz: 50 Hz
Nennstrom: 2,6 A
Nettogewicht: 4,4 kg
Bruttogewicht: 5,0 kg

GARNITUR

Brötebackautomat 1
Messbecher 1
Messlöffel 1
Haken 1
Bedienungsanleitung mit Garantieheft 1
Paket 1

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einem entsprechenden Entsorgungszentrum ab.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Spezifikation und das Design der Ware zu ändern.

KENYÉRSÜTŐ KÉSZÍTŐ

Kedves vásárló!

Gratulálunk, hogy megvásárolta a készüléket "Saturn" márkanév alatt. Biztosak vagyunk benne, hogy készülékeink nélkülözhetetlen és megbízható segítséget nyújtanak a háztartásban.

Kerülje a szélsőséges hőmérsékletváltozásokat. A gyors hőmérsékletváltozás (pl. amikor az egységet fagyponthoz alatti hőmérsékletről meleg helyiségre helyezik át) páralecsapódást okozhat az egységen belül, és meghibásodást okozhat bekapcsoláskor. Ebben az esetben hagyja a készüléket szobahőmérsékleten legalább 1,5 órán át, mielőtt bekapcsolná. Ha az egység szállítás alatt volt, hagyja bent legalább 1,5 órán át a működés megkezdése előtt.

Kérjük, használat előtt olvassa el ezeket az utasításokat, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából.

FONTOS BIZTOSÍTÉKOK

Az elektromos készülékek használatakor mindig kövesse az alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- Olvassa el teljesen az utasításokat.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel vagy tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket.

- A 3 éves és 8 év alatti gyermekek nem csatlakoztathatják, beállíthatják és tisztíthatják a készüléket, és nem végezhetnek karbantartást.

- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

- Tartsa a készüléket és a kábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva.

- A veszély elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a szervizközpontban, vagy hasonló képesítéssel rendelkező személyeknek ki kell cserélniük.

- Ez a készülék csak háztartási használatra szolgál. A vállalat nem vállal felelősséget a készülék nem az utasításoknak megfelelő használatából eredő károkért.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali kimenet feszültsége megfelel-e az adattáblán feltüntetett feszültségnek.

- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon fogantyúkat vagy gombokat. Mindig

használjon sütőkesztyűt a forró kenyér serpenyő vagy forró kenyér kezelésére.

- Ne tegye a kezét a sütőkamrába, miután eltávolította a kenyérsütőt. A fűtőegység még mindig meleg lesz.

- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a dugókat vagy a kenyérsütőt vízbe vagy más folyadékba.

- Húzza ki a konnektorból, ha nem használja, és tisztítsa meg. Hagyja kihűlni az alkatrészek felhelyezése vagy levétele, illetve a készülék tisztítása előtt.

- Ne működtessen olyan készüléket, amelynek vezetéke vagy csatlakozója sérült, vagy miután a készülék meghibásodott, vagy bármilyen módon leesett vagy megsérült. Vigye vissza a készüléket a gyártóhoz vagy a legközelebbi hivatalos szervizügynökhöz vizsgálatra, javításra vagy elektromos / mechanikai beállításra.

- A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata sérüléseket okozhat.

- Ne használja kültéren és csak háztartási használatra.

- Ne hagyja, hogy a kábel az asztal vagy a pult szélén lógjon, és ne érintse meg a forró felületet.

- Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos égőre vagy annak közelébe, illetve fűtött sütőbe.

- Rendkívül óvatosan kell eljárni forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatasakor.

- Soha ne kapcsolja be a készüléket megfelelően elhelyezett kenyérsütővel töltött összetevők nélkül.

- Soha ne verje meg a kenyérsütő serpenyőt a tetején vagy a szélén, hogy eltávolítsa a serpenyőt, ez károsíthatja a kenyérsütőt.

- Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd dugja be a kábelt a fali aljzatba. A kapcsolat bontásához kapcsolja ki az összes vezérlőt (START / STOP); Ezután húzza ki a dugót a fali aljzatból.

- Ne helyezze a szemét vagy az arcát edzett üveg kémlelőablak közvetlen közelébe, ha a biztonsági üveg eltörik.

- Sütés közben ne érintse meg a gép mozgó vagy forgó részeit.

- Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használatától eltérő célra.

- Gondosan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ne karcolja meg és ne sértse meg a fűtőelem csövét.

- Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd dugja be a kábelt a fali aljzatba.

A leválasztáshoz kapcsolja ki bármelyik vezérlőt, majd húzza ki a dugót a fali aljzattól.

- a) Rövid tápkábelt kell biztosítani a hosszabb vezetékbe való belegabalyodásból vagy megbotlásból eredő kockázatok csökkentése érdekében.

b) Hosszabb levehető tápkábelek vagy hosszabbítók állnak rendelkezésre, és használatuk során körültekintően használhatók.

c) Hosszú, levehető tápkábel vagy hosszabbító kábel használata esetén:

1) A levehető tápkábel vagy hosszabbító kábel megjelölt elektromos

névleges értékének legalább akkorának kell lennie, mint a készülék elektromos teljesítménye;

2) Ha a készülék földelt típusú, a hosszabbítónak földelő típusú 3 vezetékes kábelnek kell lennie; és

3) A hosszabb zsinórt úgy kell elrendezni, hogy ne boruljon át a pulton vagy az asztallapon, ahol akaratlanul felhúzható vagy megbotlik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNALATRA

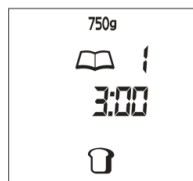
Élettartam – 2 év. Az üzembe helyezés előtt az eltarthatósági idő korlátlan.

A készülék használata előtt:

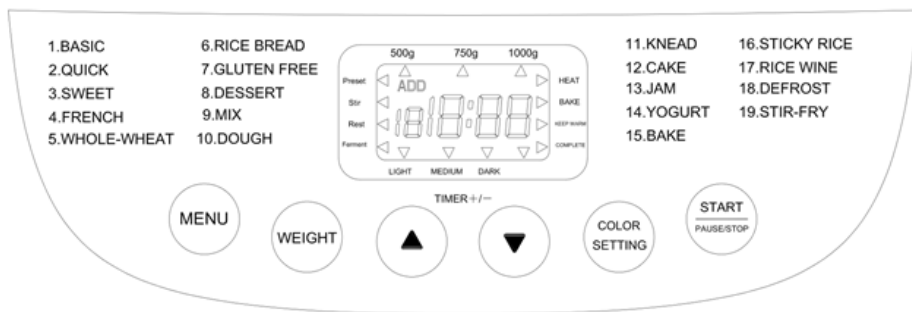
Győződjön meg arról, hogy a tápegység feszültsége megfelel a készülék minősítési címkéjén feltüntetett feszültségnek, és a fali aljzat megfelelően földelt.

BEKAPCSOLÁS UTÁN

Csatlakoztassa a kenyérsütőt az áramforráshoz, sípoló hang hallható, és megjelenik a "3:00". De a "3" és "00" közötti kettőspont nem villog folyamatosan. És az "1" az alapértelmezett program. A nyílak a "750 g" és a "MEDIUM" felé mutatnak, mivel ezek alapértelmezett beállítások.



KEZELŐPANEL



START/STOP GOMB

Nyomja meg egyszer a START / STOP gombot egy program elindításához. A jelzőfény kigyullad, és az időkijelzőn lévő kettőspont villogni kezd, és a program elindul. Minden más gomb inaktíválódik, kivéve a START/STOP gombot a program elindítása után.

Nyomja meg a START / STOP gombot 0,5 másodpercig, és váltson az állapot szüneteltetésére, ha 3 percen belül nincs művelet, a program addig folytatja a feldolgozást, amíg a beállító program befejeződik.

Nyomja meg a START / STOP gombot 3 másodpercig a program törléséhez, majd sípoló hang hallható, ez azt jelenti, hogy a program ki van kapcsolva. Ez a funkció segít megelőzni a program működésének véletlen megszakítását.

A kenyér eltávolításához nyomja meg a START / STOP gombot a sütési ciklus befejezéséhez.

ELŐRE PROGRAMOZOTT MENÜ

Nyomja meg a MENU gombot a kívánt programok kiválasztásához. Minden alkalommal, amikor megnyomja (rövid sípolás kíséretében), a program változik. Nyomja meg a gombot megszakítás nélkül, a megfelelő programszám ciklusba kerül, hogy megjelenjen az LCD kijelzőn.

KÉREG SZÍNE

Nyomja meg a COLOR gombot a kívánt beállítás kiválasztásához: Világos. Közepes vagy Sötét kéreg



. Ez a gomb a programok menüjében állítható 1-7.

SÚLY

Nyomja meg a Súly gombot a kívánt bruttó súly kiválasztásához (500 g, 750 g, 1000 g).

Ez a gomb a következő programokban állítható: Menu1-7.

KÉSLELTETÉSI IDŐZÍTŐ

Használja a KÉSLELTETÉSI IDŐZÍTŐ funkciót a kenyérsütő későbbi

elindításához. Nyomja meg ▲ a vagy ▼ gombokat az LCD-kijelzőn megjelenő ciklusidő növeléséhez. Adjon hozzá akár 15 órát, beleértve a késleltetési időt és a kenyérsütő későbbi programot.

NOTES:

- Állítsa be a késleltetési időt a PROGRAM MENÜ, SÚLY és CRUST COLOR kiválasztása után.
- Ne használja az időzítő funkciót olyan recepteknél, amelyek tejterméket vagy más összetevőket, például tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot tartalmaznak.
- El kell döntenie, hogy mennyi idő múlva készül el a kenyér a ▲ vagy ▼ megnyomásával. Felhívjuk figyelmét, hogy a késleltetési időnek tartalmaznia kell a program sütési idejét. A sütési program befejezése után a kenyérsütő gép 1 órára melegen tartásra vált. Mielőtt elkezdené a kenyér készítését, nyomja meg a programmenüt, és először válassza ki a kéreg színét, majd nyomja meg ▲ vagy ▼ növelje vagy csökkentse a késleltetési időt 10 perces lépésközzel. A maximális késés 15 óra.

ÁRAMKIMARADÁS

Áramszünet esetén a kenyérsütés folyamata 10 percen belül automatikusan folytatódik, még a START/STOP gomb megnyomása nélkül is. Ha a megszakítási idő meghaladja a 15 percet, az egység nem folytatja működését, és az LCD-

kijelző visszaáll az alapértelmezett beállításra. Ha a tészta kelni kezdett, dobja ki a hozzávalókat a kenyérsütőbe, és kezdje előlről. Ha a tészta nem lépett be az emelkedési fázisba, amikor a tápkábel eltávolítják a fali aljzatból. A START / STOP gomb megnyomásával folytathatja a programot az elejétől.

FIGYELMEZTETŐ KIJELZŐ

"HHH"-Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a kenyérsütő belsejében túl magas a hőmérséklet. Nyomja meg a START / STOP gombot a program leállításához, húzza ki a tápkábel, nyissa ki a felső fedelet, és újraindítás előtt hagyja a gépet teljesen lehűlni 10-20 percig.

"EE0"-Ez a figyelmeztetés azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelő le van választva. Nyomja meg a START / STOP gombot a program leállításához, húzza ki a tápkábel. Kérjük, ellenőrizze az érzékelőt a legközelebbi hivatalos szervizügynöknél vizsgálat, javítás vagy elektromos/mechanikai beállítás céljából.

MELEGEN TARTANDÓ

A sütési program befejezése után a kenyérsütő gép 10-szer sípol, és 1 órán át melegen tartásra vált.

Megjelenik a "0:00". 60 perc múlva



megjelenik az LCD kijelzőn.

A melegen tartás folyamatának megszakításához nyomja meg a START / STOP gombot 3 másodpercig.

TIP: A kenyér eltávolítása közvetlenül a sütési program befejezése után megakadályozza a kéreg sötétedését.

PROGRAM MENÜ

1 - Alap kenyér

Fehér és vegyes kenyerek esetében főleg alapvető kenyérlisztből áll.

2 - Gyors kenyér

A dagasztási, kelesztési és sütési idő rövidebb, mint az alap kenyéré, de hosszabb, mint az ultragyors kenyéré. A kenyér belső szövete sűrűbb.

A gyors kenyerek sütőporból és szódabikarbónából készülnek, amelyeket nedvesség és hő aktivál. A tökéletes gyors kenyér érdekében javasoljuk, hogy minden folyadékot a kenyérsütő aljára helyezzen; száraz összetevők a tetején. A gyors kenyértészták kezdeti keverése során száraz hozzávalók gyűlhetnek össze a serpenyő sarkaiban, szükség lehet a gépi keverés elősegítésére a lisztcsomók elkerülése érdekében. Ha igen, használjon gumi spatulát.

3 - Édes kenyér

Olyan adalékanyagokkal ellátott kenyerekhez, mint a gyümölcslevek, kókuszreszelék, mazsola, száraz gyümölcsök, csokoládé vagy hozzáadott cukor. A hosszabb kelesztési fázis miatt a kenyér könnyű és tágas lesz.

4 - Francia kenyér

Finom lisztből készült könnyű kenyerekhez. Általában a kenyér bolyhos és ropogós kéreggel rendelkezik. Ez nem alkalmas vaját, margarint vagy tejet igénylő receptek sütésére.

5 - Teljes kiőrlésű kenyér

Jelentős mennyiségű teljes kiőrlésű búzát tartalmazó kenyér sütésére. Ez a beállítás hosszabb előmelegítési idővel rendelkezik, hogy a gabona felszívja a vizet és kitáguljon. Nem ajánlott a késleltetési funkció használata, mivel ez rossz eredményeket hozhat. A teljes kiőrlésű búza általában ropogós vastag kéreg keletkezik.

6 - Rizs kenyér

Keverje össze a főtt rizst a lisztbe 1:1 arányban, hogy elkészítse a kenyeret.

7 - Gluténmentes kenyér

Gluténmentes lisztek és sütőkeverékek kenyéréhez. A gluténmentes lisztek hosszabb ideig tartanak a folyadékok felvételéhez, és különböző emelkedő tulajdonságokkal rendelkeznek.

8 - Desszert

Az ételek gyúrása és sütése több zsírral és fehérjével.

9 - Mix

Keverjük össze, hogy a liszt és a folyadékok alaposan összekeveredjenek.

10 Tészta

Ez a program előkészíti az élesztő tésztát zsemlehez, pizzakéreghez stb., Hogy hagyományos sütőben süsse. Ebben a programban nincs sütés.

11 - Gyúrja

Csak dagasztás, nem kelesztés vagy sütés. Pizzák stb. Tésztájának készítésére szolgál.

12 - Torta

Dagasztás, kelesztés és sütés történik, de szoda vagy sütőpor segítségével emelkedik.

13. Elakadás

Használja ezt a beállítást friss gyümölcsökből készült lekvárok és narancsból készült lekvárok készítéséhez. Ne növelje a mennyiséget, és ne hagyja, hogy a recept a kenyérsütő serpenyőben forrjon a sütőkamrába. Ha ez megtörténik, azonnal állítsa le a

gépet, és óvatosan vegye ki a kenyérsütő serpenyőt. Hagyja kissé lehűlni, és alaposan tisztítsa meg.

14. Joghurt

Erjesztjük, hogy a joghurt legyen.

15. Süssük

Szükség esetén további kenyérsütéshez, mert a kenyér túl könnyű vagy nem sült. Ebben a programban nincs dagasztás vagy pihenés.

16. Ragadós rizs

A polírozott ragacsos rizs és a rizs keverékének dagasztása és sütése.

17. Rizsbor

A polírozott ragacsos rizs kelesztése és sütése.

18. Kiolvasztás

A fagyasztott élelmiszerek leolvasztásához főzés előtt.

19. Kevergetve sütjük

Dagasztás és sütés száraz gyümölcsök, például földimogyoró, szójabab stb.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa le és szárítsa meg a kenyérsütő serpenyőt és a dagasztó lapátot.

Megjegyzés: Ne használjon fém edényeket kenyérsütőben, mert károsíthatják a tapadásmentes felületet.

FIGYELMEZTET! Leeső tárgy veszélye.

A kenyérsütő a dagasztási ciklus alatt ingadozik és sétálhat. Mindig helyezze a pult közepére, távol a szélétől.

1. Ellenőrizze, hogy nincsenek-e hiányzó vagy sérült alkatrészek.

2. Tisztítsa meg az összes alkatrészt a "TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS" szerint.

3. Állítsa a kenyérsütőt sütési módba, és kb. 10 percig üresen süssön. Ezután hagyja lehűlni, és tisztítsa meg újra az összes leválasztott alkatrészt. A készülék kis füstöt és / vagy szagot bocsáthat ki az első bekapcsoláskor. Ez normális, és az első vagy a második használat után alábbhagy.

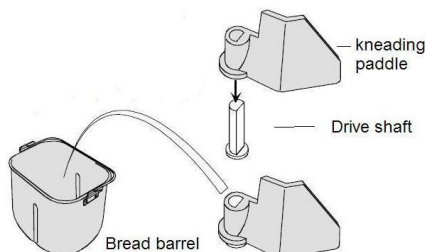
Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelő szellőzéssel rendelkezik.

4. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt és szerelje össze őket, a készülék használatra kész.

Részletes utasítások

(1) A kenyérsütő fogantyújával forgassa el a serpenyőt az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki a készülékből.

(2) Nyomja a dagasztólapátot a kenyérsütő belsejében lévő hajtótengelyre.



(3) Adja hozzá az összetevőket a kenyérformához a receptben felsorolt sorrendben. Először adjuk hozzá a folyadékokat, a cukrot és a sót; majd a liszt; és végül az élesztő.

(4) Óvatosan mérje meg és adja hozzá az összetevőket a kenyérformához a receptben megadott PONTOS sorrendben.

(5) **MEGJEGYZÉS:** Ujjával készítsen egy kis bemélyedést a liszt tetején, adjon hozzá élesztőt a bemélyedéshez. Győződjön meg róla, hogy az élesztő nem érintkezik sóval vagy folyadékkal. **TIP:** Kezdd előtt mérje meg előre az összes összetevőt, beleértve a kiegészítőket (diófélék, mazsola).

(6) Helyezze a serpenyőt a kenyérsütőbe, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva ellenőrizze, hogy szilárdan rögzítve van-e a helyén. Csukja be a fedelet.

(7) **MEGJEGYZÉS:** A kenyérsütő serpenyőnek a helyén kell rögzülnie a megfelelő keveréshez és dagasztáshoz.

(8) Csatlakoztassa a készüléket. Hangjelzés hallható, és az LCD-kijelző alapértelmezés szerint az 1. programra vált.

(9) Nyomja meg a PROGRAM MENU gombot, amíg a kívánt program meg nem jelenik.

(10) Nyomja meg a SÚLY gombot a nyíl 500 g, 750 g, 1000 g értékre mozgatásához. (A WEIGHT nem opció a 8-19 programban.)

(11) Nyomja meg a CRUST gombot a nyíl kívánt beállításához való mozgatásához: Világos, Közepes, Sötét kéreg. (A kéreg nem állítható a 8-19. programban.)

(12) Szükség esetén állítsa be a KESLELTETÉS IDOZÍTÓ gombot. Nyomja meg a + és - gombokat az LCD-kijelzőn megjelenő ciklusidő növeléséhez. (A késleltetés funkció nem érhető el a 13. programban.)

(13) **MEGJEGYZÉS:** Ne használja a funkciót tejtermék, tojás stb. használatakor. Ez a lépés kihagyható, ha azt szeretné, hogy a kenyérsütő azonnal elkezdjen dolgozni.

(14) A program elindításához nyomja meg egyszer a START / STOP gombot. A kenyérsütő egyszer sípol, és megjelenik a "3:00" felirat. De a "3" és "00" közötti kettőspont nem villog folyamatosan, és a jelzőfény kigyullad. A dagasztó lapát elkezd keverni az összetevőket. Ha a késleltetési időzítő aktiválva van, a dagasztólapát nem keveri össze az összetevőket, amíg a program el nem indul.

(15) Bővítmények (gyümölcsök, diófélék, mazsola) esetén a gép tíz hangjelzést ad. Nyissa ki a fedelet, és öntse ki a bővítményeket. (Ez a funkció a programs:Menu1-7 menüben állítható.) Ez az időzítés programonként változik.

(16) A folyamat befejezése után tíz hangjelzés hallható, és 1 órára átvált a Melegen tartás beállításra. A START / STOP gombot 3 másodpercig lenyomva tartva leállíthatja a folyamatot, és a Keep Warm beállítás véget ér. Húzza ki a tápkábelt, majd sütőkesztyűvel nyissa ki a fedelet.

(17) Mozgatás előtt hagyja kissé kihűlni a kenyérformát. Használjon sütőkesztyűt, óvatosan forgassa el a kenyérformát az óramutató járásával ellentétes irányba a kinyitáshoz, és emelje fel a fogantyút, hogy kivegye a gépből.

Figyelem: a kenyérsütő és a kenyér nagyon forró lehet! Mindig óvatosan kezelje.

(18) Sütőkesztyűvel fordítsa fejjel lefelé a kenyérsütő serpenyőt (a serpenyő fogantyúját lehajtva) egy huzalhúzó állványra vagy tiszta főzőfelületre, és óvatosan rázza addig, amíg a kenyér ki nem esik. Tapadásmentes spatulával óvatosan lazítsa meg a kenyér oldalát a kenyérsütőből.

(19) Szeletelés előtt hagyja a kenyeret körülbelül 20 percig hűlni. Javasoljuk, hogy a kenyeret elektromos vágóval vagy dentate vágóval szeletelje, jobb, ha nem gyümölcskéssel vagy konyhakéssel, különben a kenyér deformálódhat.

(20) Ha dagasztólapát marad a kenyérben, óvatosan húzza ki egy spatulával vagy a horoggal (dagasztólapát-eltávolító). A kenyér forró, soha ne használja a kezét a dagasztólapát eltávolításához. Ha nem használja, vagy ha a művelet befejeződött, húzza ki a tápkábelt.

Megjegyzés: A maradék kenyeret lezárt műanyag zacskóban tárolja legfeljebb három napig szobahőmérsékleten. Hosszú ideig történő tároláshoz helyezze a lezárt

műanyag zacskót hűtőszekrénybe legfeljebb 10 napig.

PONTOS MÉRÉS HASZNÁLATA

A jó kenyér készítésének egyik legfontosabb lépése az összetevők megfelelő mérése. Mérje meg gondosan az egyes összetevőket, és adja hozzá a kenyérsütőhöz a receptben megadott sorrendben. Erősen ajánlott, hogy használjon mérőpoharat vagy mérőkanalat a pontos mennyiség eléréséhez, különben a kenyeret nagymértékben befolyásolja.

Szekvencia hozzáadása

Mindig a receptben megadott sorrendben adja hozzá az összetevőket.

ELŐSO: Folyékony összetevők
MASODIK: Száraz összetevők
UTOLSO: Élesztő

Az élesztőt csak a száraz lisztre szabad helyezni, és soha nem érintkezhet a folyadékkal vagy a sóval.

Ha hosszú ideig használja a késleltetési időzítő funkciót, soha ne adjon hozzá romlandó összetevőket, például tojást vagy tejet.

Miután a liszt először teljesen dagasztott, sípoló hang hallatszik, és gyümölcsösszetevőket tesz a keverékbe. Ha a gyümölcs összetevőit túl korán adják hozzá, az íz hosszú keverés után csökken.

Folyékony összetevők

A vizet, a friss tejet vagy más folyadékok egyértelmű jelöléssel ellátott mérőpoharakkal és kifolyóval kell mérni. Állítsa a poharat a pultra, és engedje le magát a folyadékszint ellenőrzéséhez. Etolaj vagy más összetevők mérésekor alaposan tisztítsa meg a mérőpoharat, egyéb összetevők nélkül.

Száraz mérések

Mérje ki a száraz hozzávalókat úgy, hogy óvatosan kanalazza a lisztet stb. a mérőpohárba, majd miután megtöltötte, késsel kiegyenlíti. Soha ne használja a mérőpoharat arra, hogy a száraz hozzávalókat közvetlenül a tartályból kanalazza ki, mivel ez akár egy evőkanál extra hozzávalót is hozzáadhat. Ne érintse meg a mérőpohár alját, és ne csomagolja le.

TIPP: Mérés előtt keverje meg a lisztet, hogy levegőztesse. Kis mennyiségű száraz összetevő, például só vagy cukor mérésekor használjon

mérőkanalat, győződjön meg róla, hogy kiegészítve.

TIPP: A víz nélkülözhetetlen összetevője a kenyér készítésének. Altalánosságban elmondható, hogy a víznek szobahőmérsékleten 20°C és 25°C között kell lennie. Egyes receptek tejet vagy más folyadékot igényelhetnek a kenyér ízének fokozása céljából. Soha ne használjon tejterméket a késleltetési időzítő opcióval.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a tápfeszültséget. Ne merítse a kábelt, a dugót vagy a házat semmilyen folyadékba. Tisztítás előtt hagyja a kenyérsütőt teljesen lehűlni.

1.To dagasztólapát tisztításához: Ha a dagasztólapátot nehéz eltávolítani a kenyérsütő serpenyőből, adjon vizet a kenyérsütő aljához, és hagyja ázni legfeljebb 1 órán át. Óvatosan törölje le a lapátot nedves ruhával. Mind a kenyérsütő serpenyő, mind a dagasztó lapát mosogatásbiztos alkatrészek.

2.To tiszta kenyérsütő serpenyő: Távolítsa el a kenyérserpenyőt az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, majd emelje fel a fogantyút. Törölje le a serpenyő belsejét és

külsejét nedves ruhával, ne használjon éles vagy csiszolóanyagot a tapadásmentes bevonat védelme érdekében. A kenyérsütőt a telepítés előtt teljesen meg kell szárítani.

Megjegyzés: A kenyérsütő és az alap külseje elszíneződhet. Ez normális.

3.To tisztítsa meg a házat és a felső fedelet: Használat után hagyja kihűlni az egységet. Nedves ruhával törölje le a fedelet, a házat, a sütőkamrárt és a nézőablak belsejét. A tisztításhoz ne használjon súrolószert, mivel ez rontja a felület magas polírozását. Tisztítás céljából soha ne merítse a házat vízbe.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy tisztításhoz ne szerelje szét a fedelet.

4. Mielőtt a kenyérsütőt tárolásra csomagolná, győződjön meg róla, hogy teljesen lehűlt, tiszta és száraz, és a fedél zárva van.

Minden egyéb szervizelést hivatalos szervizképviselőnek kell elvégeznie.

Üzemi hőmérséklet

A gép széles hőmérséklet-tartományban jól működhet, de a kenyér méretében bármilyen különbség lesz egy nagyon meleg és egy hideg helyiség között. Javasoljuk, hogy a szobahőmérséklet 15°C és 34°C között legyen.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Szag vagy égő szag.	Liszt vagy más összetevők kiömlöttek a sütőkamrába.	Állítsa le a kenyérsütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Törölje le a felesleges lisztet stb. a sütőkamrából papírtörülővel.
A nem kevert összetevők hallhatják a motor égését.	Előfordulhat, hogy a kenyérsütő vagy a dagasztólapát nincs megfelelően felszerelve. Túl sok összetevő.	Győződjön meg arról, hogy a dagasztólapát teljesen a tengelyre van állítva. Mérje meg pontosan az összetevőket.
A "HHH" felirat a START/STOP gomb megnyomásakor jelenik meg.	A kenyérsütő belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja, hogy az egység lehűljön a programok között. Húzza ki az egységet a konnektorból, nyissa ki a fedelet, és vegye le a kenyérsütőt. Hagyja lehűlni 15-30 perccel az új programok megkezdése előtt.
Az ablak zavaros vagy páralecsapódással borított.	Előfordulhat keverés vagy emelés közben.	A páralecsapódás általában eltűnik a sütési programok során. Tisztítsa meg az ablakot a használat között.
Dagasztó lapát jön ki a kenyérről.	Vastagabb kéreg sötét kéregbeállításával.	Nem ritka, hogy a dagasztó lapát kijön a kenyérkenyérrel. Miután a kenyér lehűlt, távolítsa el a lapátot egy spatulával.

A tészta nem keveredik alaposan; lisztet és egyéb összetevőket építenek fel a serpenyő oldalán; A kenyér kenyér liszttel van bevonva.	Előfordulhat, hogy a kenyérsütő vagy a dagasztólapát nincs megfelelően felszerelve. Túl sok összetevő. A gluténmentes tészta általában nagyon nedves. Szükség lehet további segítségre, ha az oldalakat gumi spatulával kaparja.	Győződjön meg arról, hogy a kenyérsütő serpenyő biztonságosan van beállítva az egységben, és a dagasztólapát szilárdan a tengelyen van. Győződjön meg arról, hogy az összetevőket pontosan mérik és a megfelelő sorrendben adják hozzá. Adjunk hozzá vizet, egyszerre egy evőkanál, amíg a tészta golyóvá nem alakul. A felesleges lisztet sütés és hűtés után el lehet távolítani a cipóból.
A kenyér túl magasra emelkedik, vagy felfelé tolja a fedelet.	Az összetevők nincsenek megfelelően mérve (túl sok élesztő, liszt). Dagasztó lapát nem kenyérsütőben. Elfelejtettem sót adni.	Mérje meg pontosan az összes összetevőt, és győződjön meg arról, hogy cukrot és sót adott hozzá. Próbálja meg csökkenteni az élesztőt 1/4 teáskanállal (1,2 ml). Ellenőrizze a dagasztólapát felszerelését.
A kenyér nem kel; kenyér rövid.	Az összetevők pontatlan mérése vagy inaktív élesztő. Fedél emelése programok közben.	Mérje meg pontosan az összes összetevőt. Ellenőrizze az élesztő és a liszt lejáratát dátumát. A folyadékoknak szobahőmérsékletűnek kell lenniük.
A kenyérnek van egy krátere a kenyér tetején, miután megsült.	A tészta túl gyorsan emelkedett. Túl sok élesztő vagy víz. Helytelen program van kiválasztva a recepthez.	Mérje meg pontosan az összes összetevőt. Enyhén csökkentse az élesztőt vagy a vizet. Egyes kenyerek nem egyenletes alakúak, különösen teljes kiőrlésű liszt esetén.
A kéreg színe túl világos.	A fedél kinyitása sütés közben.	Sütés közben ne nyissa ki a fedelet. Válasszon sötétebb kéreg opciót.
A kéreg színe túl sötét.	Túl sok cukor a receptben.	Csökkentse kissé a cukor mennyiségét. Válasszon világosabb kéreg opciót.
A kenyér kenyér ferde.	Túl sok élesztő vagy víz. A dagasztó lapát a tésztát az egyik oldalra tolta, mielőtt felkelt és sütött.	Mérje meg pontosan az összes összetevőt. Enyhén csökkentse az élesztőt vagy a vizet. Egyes kenyerek nem egyenletes alakúak, különösen teljes kiőrlésű liszt esetén.
Az elkészített kenyerek különböző formájúak.	A kenyér típusától függően változik.	A teljes kiőrlésű vagy többszemű gabona sűrűbb, és rövidebb lehet, mint egy egyszerű fehér kenyér.
Az alsó üreges vagy lyukas belül.	A tészta túl nedves, túl sok élesztő, nincs só. A víz túl forró.	Mérje meg pontosan az összes összetevőt. Enyhén csökkentse az élesztőt vagy a vizet. Ellenőrizze a só mérését. Használjon szobahőmérsékletű vizet.
Alulsült vagy ragacsos, tészta kenyér.	Túl sok folyadék; helytelen program kiválasztása.	Csökkentse a folyadékot és gondosan mérje meg az összetevőket. Ellenőrizze a recepthez kiválasztott programot.
A kenyér szeleteléskor összetörik.	A kenyér túl forró.	Szeletelés előtt hagyjuk hűlni a dróttartón 15-30 percig.

A kenyér nehéz, vastag textúra.	Túl sok liszt, régi liszt. Nincs elég víz.	Próbálja meg növelni a vizet vagy csökkenteni a lisztet. A teljes kiőrlésű kenyerek nehezebb textúrájúak.
A kenyérsütő serpenyő alapja elstötött vagy foltos.	Mosogatógépben történő mosás után.	Ez normális, és nem befolyásolja a kenyérsütőt.

TÁROLÁSI FELTÉTELEK

A terméket ajánlott raktári vagy otthoni körülmények között tárolni, és bármilyen típusú zárt tömegközlekedéssel szállítani a rendelkezésre álló egyedi fogyasztói csomagolásban. A tárolási helyet (szállítás) nem szabad nedvességnek, közvetlen napfénynek kitenni, és ki kell zárnia a mechanikai sérülések lehetőségét. Ha a készüléket hosszú ideig nem használják, porvédőnek kell lennie, és tiszta, száraz helyen kell tárolni.

ELŐÍRÁSOK

Teljesítmény:	600 W
Névleges feszültség:	220-240 V
Névleges frekvencia:	50 Hz
Névleges áramerősség:	2,6 A
Nettó súly:	4,4 kg
Bruttó súly:	5,0 kg

BEÁLLÍT

Kenyérsütő	1
Mérőpohár	1
Mérőkanál	1
Horog	1
Használati útmutató	
jótállási könyvvvel	1
Csomag	1

KÖRNYEZETBARÁT ARTALMATLANÍTÁS



On is hozzájárulhat a környezet védelméhez! Kérjük, ne felejtse el betartani a helyi előírásokat: adja le a nem működő elektromos berendezést egy megfelelő hulladékkezelő központban.

A gyártó fenntartja a jogot az áruk specifikációjának és tervezésének megváltoztatására.

RO

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Stimate cumpărător!
Vă felicităm că ați cumpărat dispozitivul sub denumirea comercială "Saturn". Suntem siguri că dispozitivele noastre vor deveni asistență esențială și fiabilă în gospodăria dvs.
Evitați schimbările extreme de temperatură. Schimbarea rapidă a temperaturii (de exemplu, atunci când unitatea este mutată de la temperatura de congelare într-o cameră caldă) poate provoca condens în interiorul unității și o defecțiune atunci când este pornită. În acest caz, lăsați unitatea la temperatura camerei timp de cel puțin 1,5 ore înainte de a o porni.
Dacă unitatea a fost în tranzit, lăsați-o în interior timp de cel puțin 1,5 ore înainte de a începe funcționarea.

Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni înainte de a opera și să le păstrați pentru referințe viitoare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați aparate electrice:

- Citiți complet instrucțiunile.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu

lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.

- Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 ani și 8 ani nu trebuie să conecteze, să regleze și să curețe aparatul sau să efectueze întreținere.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Pentru a evita pericolul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau la centrul său de service sau de persoane cu calificări similare.
- Acest dispozitiv este destinat numai uzului casnic. Compania nu este responsabilă pentru daunele cauzate de utilizarea dispozitivului care nu este în conformitate cu instrucțiunile.
- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizei de perete corespunde cu cea indicată pe plăcuța de identificare.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mănere sau butoane. Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a manipula tigaia de pâine caldă sau pâinea caldă.

- Nu introduceți mâna în camera cuptorului după îndepărtarea tăvii de pâine. Unitatea de încălzire va fi în continuare fierbinte.

- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu scufundați cablul, prizele sau aparatul de făcut pâine în apă sau alt lichid.

- Deconectați-l de la priză atunci când nu îl utilizați și curățați. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele sau înainte de a curăța aparatul.

- Nu utilizați niciun aparat cu un cablu sau ștecher deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos, este scăpat pe jos sau deteriorat în orice fel. Returnați aparatul producătorului sau celui mai apropiat agent de service autorizat pentru examinare, reparații sau reglare electrică / mecanică.

- Utilizarea accesoriilor atașate care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări.
- Nu utilizați numai în aer liber și în uz casnic.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului și nu atingeți suprafața fierbinte.
- Nu așezați pe sau lângă un arzător cu gaz fierbinte sau electric sau într-un cuptor încălzit.
- Este necesară o atenție deosebită atunci când deplasați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Nu porniți niciodată aparatul fără ingrediente umplute cu tigaie de pâine așezate corespunzător.
- Nu bateți niciodată tava de pâine pe partea superioară sau pe margine pentru a scoate tigaia, acest lucru poate deteriora tava de pâine.
- Atașați întotdeauna mai întâi ștecherul la aparat, apoi conectați cablul la priza de perete. Pentru a vă deconecta, dezactivați toate comenzile (START / STOP); Apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- Nu așezați ochii sau fata în imediata apropiere a ferestrei de vizualizare

din sticla securizată, în cazul spargerii geamului securizat.

- Nu atingeți nicio parte în mișcare sau filare a mașinii în timpul coacerii.

- Nu utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.

- Curățați cu atenție interiorul cuptorului. Nu zgâriați și nu deteriorați tubul elementului de încălzire.

- Atașați întotdeauna mai întâi ștecherul la aparat, apoi conectați cablul la priza de perete. Pentru a vă deconecta, setați orice comandă la "oprit", apoi scoateți ștecherul din priza de perete.

- a) Trebuie prevăzut un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscurile care rezultă din încurcarea sau împiedicarea unui cablu mai lung.

- b) Sunt disponibile cabluri de alimentare sau prelungitoare detașabile mai lungi și pot fi utilizate dacă se acordă atenție utilizării lor.

- c) Dacă se utilizează un cablu lung de alimentare detașabil sau un prelungitor:

- 1) Puterea electrică marcată a cablului de alimentare detașabil sau a prelungitorului trebuie să fie cel puțin la fel de

mare ca puterea electrică a aparatului;

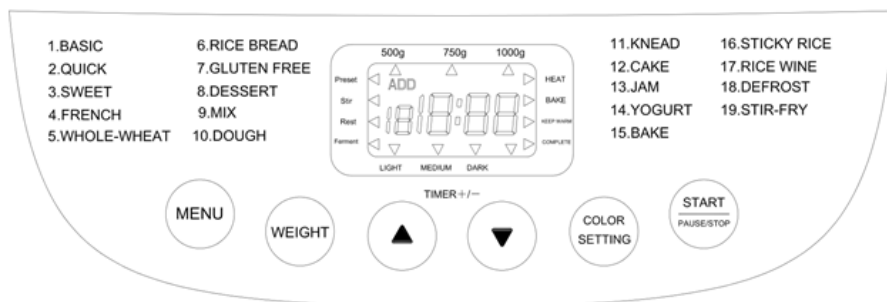
2) Dacă aparatul este de tip împământat, cablul prelungitor trebuie să fie un cablu cu 3 fire de împământare; și

3) Cablul mai lung trebuie aranjat astfel încât să nu se târască peste blat sau masă unde poate fi tras sau împiedicat neintenționat.

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Durata de viață – 2 ani. Înainte de punerea în funcțiune termenul de valabilitate este nelimitat.

PANOUL DE COMANDĂ



BUTONUL START/STOP

Apăsați butonul START/STOP o dată pentru a porni un program. Indicatorul se va aprinde, iar colonul de pe afișajul de timp începe să clipească și programul va porni. Orice alt buton este dezactivat, cu excepția butonului START/STOP după începerea unui program.

Apăsați butonul START/STOP timp de 0,5 secunde și treceți la starea de pauză, dacă nu efectuați nicio operație în 3 minute, programul va continua procesarea până la finalizarea programului de setare.

Apăsați butonul START / STOP timp de 3 secunde pentru a anula un program, apoi se va auzi un bip, înseamnă că programul a fost oprit. Această caracteristică va ajuta la prevenirea oricărei întreruperi neintenționate a funcționării programului.

Înainte de a utiliza aparatul:

Asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare corespunde cu cea afișată pe eticheta de evaluare a aparatului și că priza de perete este împământată corespunzător.

DUPĂ PORNIRE

Conectați aparatul de pâine la sursa de alimentare, se va auzi un bip și va fi afișat "3:00". Dar colonul dintre "3" și "00" nu clipește constant. Și "1" este programul implicit. Săgețile indică "750 g" și "MEDIUM", deoarece sunt setări implicite.



Pentru a îndepărta pâinea, apăsați butonul START / STOP pentru a încheia ciclul de coacere.

MENIU PREPROGRAMAT

Apăsați butonul MENU pentru a selecta programele dorite. De fiecare dată când este apăsat (însotit de un bip scurt), programul va varia. Apăsați butonul discontinuu, numărul corespunzător al programului va fi ciclat pentru a fi afișat pe afișajul LCD.

CULOAREA CRUSTEI

Apăsați butonul CULOAREA (COLOR) pentru a selecta setarea dorită: Light (Lumină). Mediu sau Dark crust

. Acest buton este reglabil în meniul de programe 1-7.

GREUTATE

Apăsați butonul Greutate pentru a alege greutatea brută dorită (500 g, 750 g, 1000 g). Acest buton este reglabil în programele: Menu1-7.

TEMPORIZATOR DE ÎNTÂRZIERE

Utilizați caracteristica DELAY TIMER pentru a porni mașina de făcut pâine ulterior. Apăsați ▲ sau ▼ butoane pentru a mări durata ciclului afișată pe afișajul LCD. Adăugați până la 15 ore, inclusiv timpul de întârziere și programul de panificație.

NOTE:

- Setări Delay Time (Timp întârziere) după selectarea PROGRAM MENU, WEIGHT și CRUST COLOR.

- Nu utilizați funcția de temporizare cu rețete care includ lactate sau alte ingrediente, cum ar fi ouă, lapte, smântână sau brânză.

- Trebuie să decideți cât timp va trece înainte ca pâinea să fie gata apăsând

butonul ▲ sau ▼. Vă rugăm să rețineți că timpul de întârziere ar trebui să includă timpul de coacere al programului. După finalizarea programului de coacere, mașina de pâine va trece la setarea Keep Warm timp de 1 oră. Înainte de a începe să faceți pâine, apăsați meniul programului și culoarea cruste sunt

selectate mai întâi, apoi apăsați ▲

sau ▼ pentru a mări sau micșora timpul de întârziere la creșterea de 10 minute. Întârzierea maximă este de 15 ore.

ÎNTRERUPEREA ALIMENTĂRII CU ENERGIE ELECTRICĂ

În cazul unei pene de curent, procesul de preparare a pâinii va continua automat în decurs de 10 minute, chiar și fără a apăsa butonul START / STOP. Dacă timpul de întrerupere este mai mare de 15 minute, unitatea nu va continua să funcționeze și afișajul LCD va reveni la setarea implicită. Dacă aluatul a început să crească, aruncați ingredientele în tava de pâine și începeți din nou. Dacă aluatul nu a intrat în faza de creștere atunci când cablul de alimentare este scos din priză de perete. Puteți apăsa butonul START/STOP pentru a continua programul de la început.

AFIȘAJ DE AVERTIZARE

"HHH" - Acest avertisment înseamnă că temperatura din interiorul tăvii de pâine este prea mare. Apăsați butonul

START/STOP pentru a opri programul, deconectați cablul de alimentare, deschideți capacul superior și lăsați aparatul să se răcească complet timp de 10-20 de minute înainte de a reporni.

"EE0" - Acest avertisment înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat. Apăsați butonul START/STOP pentru a opri programul, deconectați cablul de alimentare. Va rugăm să verificați senzorul de către cel mai apropiat agent de service autorizat pentru examinare, reparații sau reglaje electrice/mecanice.

MENTINERE LA CALD

După finalizarea programului de coacere, mașina de pâine va emite un semnal sonor de 10 ori și va trece la setarea Keep Warm timp de 1 oră. Acesta va fi afișat "0:00". După 60 de

minute  va fi afișat pe afișajul LCD.

Pentru a anula procesul Keep Warm, apăsați butonul START/STOP timp de 3 secunde.

SFAT: Îndepărtarea pâinii imediat după terminarea programului de coacere va împiedica crusta să devină mai întunecată.

MENIU PROGRAM

1. Pâine de bază

Pentru pâinea albă și mixtă, constă în principal din făină de pâine de bază.

2. Pâine rapidă

Timpul de frământare, creștere și coacere este mai scurt decât pâinea de bază, dar mai lung decât pâinea ultra-rapidă. Țesutul interior al pâinii este mai dens.

Pâinea rapidă este făcută cu praf de copt și bicarbonat de sodiu care se activează prin umiditate și căldură.

Pentru pâine rapidă perfectă, se sugerează ca toate lichidele să fie plasate în fundul tăvii de pâine; Ingredientele uscate deasupra. În timpul amestecării inițiale a aluatului rapid de pâine, ingredientele uscate se pot colecta în colțurile tigei, poate fi necesar să se ajute la amestecarea mașinii pentru a evita aglomerările de făină. Dacă da, utilizați o spatulă de cauciuc.

3. Pâine dulce

Pentru pâine cu aditivi precum sucuri de fructe, nucă de cocos rasă, stafide, fructe uscate, ciocolată sau zahăr adăugat. Datorită unei faze mai lungi de creștere, pâinea va fi ușoară și aerisită.

4. Pâine franceză

Pentru pâine ușoară din făină fină. În mod normal, pâinea este pufoasă și

are o crustă crocantă. Acest lucru nu este potrivit pentru rețetele de coacere care necesită unt, margarină sau lapte.

5. **Pâine integrală de grâu**
Pentru coacerea pâinii care conține cantități semnificative de grâu integral. Această setare are un timp de preîncălzire mai lung pentru a permite cerealelor să absoarbă apa și să se extindă. Nu este recomandat să utilizați funcția de întârziere, deoarece aceasta poate produce rezultate slabe. Grâul integral produce de obicei o crustă groasă crocantă.

6. **Pâine de orez**
Amestecați orezul fiert în făină cu 1:1 pentru a face pâinea.

7. **Pâine fără gluten**
Pentru pâinea făinurilor fără gluten și a amestecurilor de copt. Faina fara gluten necesita mai mult timp pentru absorbtia lichidelor si are proprietati diferite de crestere.

8. **Desert**
Frământarea și coacerea acestor alimente cu mai multe grăsimi și proteine.

9. **Amestecă**
Se amestecă pentru a lăsa făina și lichidele să se amestece bine.

10. **Aluat**
Acest program pregătește aluatul de drojdie pentru chifle, blat de pizza etc., pentru a se coace într-un cuptor convențional. Nu există coacere în acest program.

11. **Frământare**
Numai frământare, fără creștere sau coacere. Folosit pentru a face aluat pentru pizza etc.

12. **Tort**
Frământarea, creșterea și coacerea au loc, dar se ridică cu ajutorul sifonului sau prafului de copt.

13. **Blocaj**
Utilizați această setare pentru a face gemuri din fructe proaspete și marmelade din portocale. Nu măriți cantitatea și nu lăsați rețeta să fiarbă peste tava de pâine în camera de copt. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat aparatul și scoateți cu atenție tava pentru pâine. Se lasă să se răcească puțin și se curăță bine.

14. **Iaurt**
Fermentați pentru a face iaurtul.

15. **Coacere**
Pentru coacerea suplimentară a pâinii, dacă este necesar, deoarece o pâine este prea ușoară sau nu este coaptă. În acest program, nu există frământare sau odihnă.

16. **Orez lipicios**

Frământarea și coacerea amestecului de orez lipicios lustruit și orez.

17. **Vin de orez**

Ridicarea și coacerea orezului lipicios lustruit.

18. **Dezghețare**

Pentru dezghețarea alimentelor congelate înainte de gătit.

19. **Se prăjește**

Frământarea și coacerea unor fructe uscate, cum ar fi arahide, soia etc.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați și uscați tigaia de pâine și frământați paleta.

Notă: Nu folosiți ustensile metalice în tigaia de pâine, deoarece acestea pot deteriora suprafața antiaderentă.

PRUDENTĂ! Pericol de cădere a obiectului. Producătorul de pâine se poate clătina și merge în timpul ciclului de frământare. Poziționați-l întotdeauna în centrul tejghelei, departe de margine.

1. Verificați dacă există piese lipsă sau deteriorate.

2. Curățați toate piesele în conformitate cu "CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE".

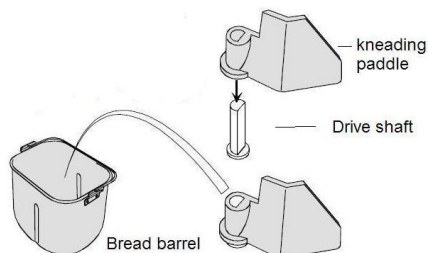
3. Setati mașina de făcut pâine în modul de coacere și coaceți gol timp de aproximativ 10 minute. Apoi lăsați-l să se răcească și curățați din nou toate părțile detașate. Aparatul poate emite puțin fum și / sau miros atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și va dispărea după prima sau a doua utilizare. Asigurați-vă că aparatul are suficientă ventilație.

4. Uscați bine toate piesele și asamblați-le, aparatul este gata de utilizare.

Instrucțiuni detaliate

(1) Folosind mânerul tăvii de pâine, rotiți tava de pâine în sens invers acelor de ceasornic și apoi scoateți-o din aparat.

(2) Împingeți paleta de frământare pe arborele de antrenare din interiorul vasului de pâine.



(3) Adăugați ingredientele în tava de pâine în ordinea enumerată în rețetă. Mai întâi, adăugați lichidele, zahărul și sarea; apoi făina; și ultima drojdie.

(4) Măsurați cu atenție și adăugați ingredientele în tava de pâine în ordinea EXACTA dată în rețetă.

(5) **NOTA:** Faceți o mică indentare pe partea superioară a făinii cu degetul, adăugați drojdie în indentare. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau lichidele.

SFAT: Pre-măsurați toate ingredientele, inclusiv suplimentele (nuci, stafide), înainte de a începe.

(6) Așezați tava de pâine în mașina de făcut pâine și asigurați-vă că este bine fixată în poziție, rotind-o în sensul acelor de ceasornic. Închideți capacul.

(7) **NOTA:** Tigaia de pâine trebuie să se fixeze în poziție pentru amestecarea și frământarea corespunzătoare.

(8) Conectați aparatul. Se va auzi un bip și afișajul LCD va fi implicit la Programul 1.

(9) Apăsăți butonul PROGRAM MENU până când este afișat programul dorit.

(10) Apăsăți butonul WEIGHT pentru a muta săgeata la 500 g, 750 g, 1000 g. (WEIGHT nu este o opțiune în programul 8-19).

(11) Apăsăți butonul CRUST pentru a deplasa săgeata la setarea dorită: Lumină, Mediu, Crustă întunecată. (Crusta nu este reglabilă în programul 8-19.)

(12) Dacă doriți, setați butonul TEMPORIZATOR ÎNTÂRZIERE. Apăsăți butoanele + și - pentru a mări durata ciclului afișată pe afișajul LCD.

(Funcția întârziere nu este disponibilă în programul 13).

(13) **NOTA:** Nu utilizați funcția atunci când utilizați produse lactate, ouă etc. Acest pas poate fi omis dacă doriți ca mașina de făcut pâine să înceapă să funcționeze imediat.

(14) Apăsăți butonul START/STOP o dată pentru a porni programul. Mașina de făcut pâine va emite un bip o dată și va fi afișat "3:00". Dar colonul dintre "3" și "00" nu clipește constant și indicatorul se va aprinde. Paleta de frământare va începe să amestece ingredientele. Dacă temporizatorul de întârziere a fost activat, paleta de frământare nu va amesteca ingredientele până când programul nu este setat să înceapă.

(15) Pentru add-in-uri (fructe, nuci, stafide), mașina va avea zece bipuri. Deschideți capacul și turnați suplimentele. (Această funcție este reglabilă în programe: Menu1-7.)

Această sincronizare variază în funcție de program.

(16) După finalizarea procesului, se vor auzi zece bipuri care vor trece la setarea Keep Warm timp de 1 oră. Puteți apăsa butonul START/STOP timp de 3 secunde pentru a opri procesul și setarea Keep Warm se va închide. Deconectați cablul de alimentare și apoi deschideți capacul folosind mânuși de cuptor.

(17) Lăsați tava de pâine să se răcească ușor înainte de a muta pâinea. Utilizați mânuși de cuptor, rotiți cu atenție tava de pâine în sens invers acelor de ceasornic pentru a debloca și ridicați mânerul pentru a scoate din mașină.

Atenție: tigaia și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu grijă.

(18) Folosind mânuși de cuptor, întoarceți tava de pâine cu susul în jos (cu mânerul tăvii de pâine pliat) pe un suport de răcire cu sârmă sau pe o suprafață de gătit curată și agitați ușor până când pâinea cade. Utilizați o spatulă antiaderentă pentru a slăbi ușor părțile laterale ale pâinii din tava de pâine.

(19) Lăsați pâinea să se răcească timp de aproximativ 20 de minute înainte de feliere. Se recomandă felierea pâinii cu tăietor electric sau tăietor dentat, mai bine nu cu cuțit de fructe sau cuțit de bucătărie, altfel pâinea poate fi supusă deformării.

(20) Dacă paleta de frământare rămâne în pâine, scoateți-o ușor folosind o spatulă sau cârligul (dispozitiv de îndepărtare a paletelor de frământare). Pâinea este fierbinte, nu folosiți niciodată mâna pentru a scoate paleta de frământare. Când nu utilizați sau când operația este finalizată, deconectați cablul de alimentare.

Notă: Păstrați pâinea rămasă într-o pungă de plastic sigilată timp de până la trei zile la temperatura camerei. Pentru a păstra mult timp, puneți punga de plastic sigilată în frigider timp de până la 10 zile.

UTILIZAȚI MĂSURAREA EXACTĂ

Unul dintre cei mai importanți pași pentru a face pâine bună este măsurarea corectă a ingredientelor. Măsurați cu atenție fiecare ingredient și adăugați-l în tava de pâine în ordinea dată în rețetă. Se recomandă insistent utilizarea cupei de măsurare sau a lingurii de măsurare pentru a obține o cantitate exactă, altfel pâinea va fi influențată în mare măsură.

Adăugarea secvenței

Adăugați întotdeauna ingredientele în ordinea dată în rețetă.

PRIMUL: Ingredientele lichide

În al doilea rând: Ingredientele uscate

ULTIMUL: Drojdie

Drojdia trebuie așezată numai pe făina uscată și nu întră niciodată în contact cu lichidul sau sarea.

Când utilizați funcția Temporizator de întârziere pentru o lungă perioadă de timp, nu adăugați niciodată ingrediente perisabile, cum ar fi ouă sau lapte.

După ce făina este complet frământată pentru prima dată, se va auzi un bip și se vor pune ingredientele din fructe în amestec. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, aroma va fi diminuată după o agitare îndelungată.

Ingredientele lichide

Apa, laptele proaspăt sau alte lichide trebuie măsurate cu cupe de măsurare cu marcaje clare și o gură de scurgere. Așezați paharul pe blat și coborâți-l pentru a verifica nivelul lichidului. Când măsurați uleiul de gătit sau alte ingrediente, curățați bine măsura dozatoare fără alte ingrediente.

Măsurători uscate

Măsurați ingredientele uscate lingând ușor făina etc. în paharul de măsurare și apoi, odată umplute, nivelați cu un cuțit. Nu utilizați niciodată paharul de măsurare pentru a scoate ingredientele uscate direct dintr-un recipient, deoarece acest lucru ar putea adăuga până la o lingură de ingrediente suplimentare. Nu loviți ușor partea inferioară a capacului dozator și nu împachetați în jos.

SUGESTIE: Înainte de măsurare, amestecați făina pentru a o aera. Când măsurați cantități mici de ingrediente uscate, cum ar fi sarea sau zahărul, utilizați o lingură de măsurare, asigurați-vă că este nivelată.

SUGESTIE: Apa este ingredientul esențial pentru prepararea pâinii. În general, apa trebuie să fie la temperatura camerei între 20°C și 25°C. Unele rețete pot necesita lapte sau alte lichide în scopul îmbunătățirii aromei pâinii. Nu utilizați niciodată

produse lactate cu opțiunea Temporizator de întârziere.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Deconectați alimentarea înainte de curățare. Nu scufundați cablul, ștecherul sau carcasa în niciun lichid. Lăsați aparatul de pâine să se răcească complet înainte de curățare.

1.To curățați paleta de frământare: Dacă paleta de frământare este dificil de scos din tava de pâine, adăugați apă pe fundul tăvii de pâine și lăsați să se înmoaie până la 1 oră. Ștergeți cu atenție paleta cu o cârpă umedă din bumbac. Atât tigia de pâine, cât și paleta de frământare sunt componente sigure pentru spălarea vaselor.

2.To curățați tava de pâine: Scoateți tava de pâine rotind-o în sens invers acelor de ceasornic, apoi ridicați mânerul. Ștergeți interiorul și exteriorul tăvii cu o cârpă umedă, nu utilizați agenți ascuțiți sau abrazivi, pentru a proteja stratul antiaderent. Tigia de pâine trebuie uscată complet înainte de instalare.

Notă: Partea exterioară a tăvii și a bazei se poate decolora. Acest lucru este normal.

3.To curățați carcasa și capacul superior: După utilizare, lăsați unitatea să se răcească. Utilizați o cârpă umedă pentru a șterge capacul, carcasa, camera de copt și interiorul ferestrei de vizualizare. Nu utilizați produse de curățare abrazive pentru curățare, deoarece acest lucru va degrada lustruirea înaltă a suprafeței. Nu scufundați niciodată carcasa în apă pentru curățare.

Notă: Se recomandă să nu dezasamblați capacul pentru curățare.

4. Înainte ca producătorul de pâine să fie ambalat pentru depozitare, asigurați-vă că s-a răcit complet, este curat și uscat și capacul este închis. Orice altă operațiune de service trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

Temperatura de funcționare

Mașina poate funcționa bine într-o gamă largă de temperaturi, dar va exista o diferență de dimensiune a pâinii între o cameră foarte caldă și o cameră rece. Vă sugerăm ca temperatura camerei să fie cuprinsă între 15°C și 34°C.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Miros sau miros arzător.	Făina sau alte ingrediente s-au vărsat în camera de coacere.	Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
Ingredientele care nu se amestecă pot auzi arderea motorului.	Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Too many ingredients.	Asigurați-vă că paleta de frământare este setată până la capăt pe arbore. Măsurați ingredientele cu precizie.
"HHH" se afișează când este apăsat butonul START/STOP.	Temperatura internă a producătorului de pâine este prea mare.	Permiteți unității să se răcească între programe. Deconectați unitatea, deschideți capacul și scoateți tava de pâine. Se lasă să se răcească 15-30 de minute înainte de a începe noi programe.
Fereastra este tulbură sau acoperită cu condens.	Poate apărea în timpul programelor de amestecare sau creștere.	Condensul dispare de obicei în timpul programelor de coacere. Curățați bine fereastra între utilizări.
Vâsla de frământare iese cu pâinea.	Crustă mai groasă cu setarea crustei întunecate.	Nu este neobișnuit ca paleta de frământare să iasă cu pâinea. Odată ce pâinea se răcește, scoateți paleta cu o spatulă.
Aluatul nu se amestecă bine; făina și alte ingrediente sunt construite pe părțile laterale ale tigaiei; Pâinea de pâine este acoperită cu făină.	Este posibil ca tigaia de pâine sau paleta de frământare să nu fie instalate corect. Prea multe ingrediente. Aluatul fără gluten este de obicei foarte umed. Este posibil să aibă nevoie de ajutor suplimentar prin răzuirea părților laterale cu o spatulă de cauciuc.	Asigurați-vă că tava de pâine este bine fixată în unitate și că paleta de frământare este ferm pe ax. Asigurați-vă că ingredientele sunt măsurate cu precizie și adăugate în ordinea corectă. Adăugați apă, câte o lingură la un moment dat, până când aluatul se formează într-o minge. Excesul de făină poate fi îndepărtat din pâine odată coaptă și răcită.
Pâinea se ridică prea sus sau împinge capacul în sus.	Ingrediente care nu sunt măsurate corect (prea multă drojdie, făină). Frământarea paletelor nu în tigaia de pâine. Am uitat să adăugăm sare.	Măsurați cu precizie toate ingredientele și asigurați-vă că au fost adăugate zahăr și sare. Încercați să reduceți drojdia cu 1/4 linguriță (1,2 ml). Verificați instalarea paletelor de frământare.
Pâinea nu crește; pâine scurtă.	Măsurarea inexactă a ingredientelor sau a drojdiei inactive. Ridicarea capacului în timpul programelor.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Verificați data de expirare a drojdiei și făinii. Lichidele trebuie să fie la temperatura camerei.
Pâinea are un crater în partea de sus a pâinii odată coaptă.	Aluatul a crescut prea repede. Prea multă drojdie sau apă. Program incorect ales pentru rețetă.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Reduceți ușor drojdia sau apa. Este posibil ca unele pâini să nu aibă o formă uniformă, în special cu făină integrală.

Culoarea crustei este prea ușoară.	Deschiderea capacului în timpul coacerii.	Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Selectați o opțiune de crustă mai închisă.
Culoarea crustei este prea întunecată.	Prea mult zahăr în rețetă.	Reduceți ușor cantitatea de zahăr. Selectați o opțiune pentru crustă mai deschisă.
Pâinea de pâine este înclinată.	Prea multă drojdie sau apă. Frământarea paletelor împinge aluatul într-o parte înainte de a crește și de a coace.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Reduceți ușor drojdia sau apa. Este posibil ca unele pâini să nu aibă o formă uniformă, în special cu făină integrală.
Pâinile făcute sunt forme diferite.	Variază în funcție de tipul de pâine.	Cerealele integrale sau multi-cereale sunt mai dense și pot fi mai scurte decât o pâine albă de bază.
Fundul este gol sau găurit în interior.	Aluat prea umed, prea multă drojdie, fără sare. Apă prea fierbinte.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Reduceți ușor drojdia sau apa. Verificați măsurarea sării. Utilizați apă la temperatura camerei.
Pâine sub-coaptă sau lipicioasă, aluat.	Prea mult lichid; Program incorect ales.	Reduceți lichidul și măsurați cu atenție ingredientele. Verificați programul ales pentru rețetă.
Pâinea se amestecă atunci când se feliază.	Pâinea este prea fierbinte.	Se lasă să se răcească pe grătarul de sârmă timp de 15-30 de minute înainte de feliere.
Pâinea are o textură grea și groasă.	Prea multă făină, făină veche. Nu este suficientă apă.	Încercați să creșteți apa sau să reduceți făina. Pâinea integrală va avea o textură mai grea.
Baza tăvii de pâine sa întunecat sau este repeată.	După spălarea în mașina de spălat vase.	Acest lucru este normal și nu va afecta tava de pâine.

CONDITII DE DEPOZITARE

Produsul este recomandat să fie depozitat în condiții de depozit sau acasă și să fie transportat prin orice tip de transport public închis într-un ambalaj individual disponibil pentru consumatori. Locul de depozitare (transport) nu trebuie expus la umiditate, lumină directă a soarelui și trebuie să excludă posibilitatea deteriorării mecanice. Dacă aparatul nu este utilizat mult timp, acesta trebuie protejat împotriva prafului și depozitat într-un loc curat și uscat.

SPECIFICATII

Putere: 600 W
Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală: 50 Hz
Curent nominal: 2,6 A
Greutate netă: 4,4 kg
Greutate brută: 5,0 kg

APUS

Mașină de făcut pâine	1
Cupă dozatoare	1
Lingura de măsurare	1
Cârlig	1
Manual de instrucțiuni	
cu carte de garanție	1
Pachet	1

ELIMINARE ECOLOGICĂ



Poți contribui la protejarea mediului înconjurător! Vă rugăm să nu uitați să respectați reglementările locale: predați echipamentul electric nefuncțional unui centru adecvat de eliminare a deșeurilor.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile și designul bunurilor.



ХЛЕБОПЕКАРНА

Уважаеми купувач!

Поздравяваме ви, че сте закупили устройството под търговското наименование "Saturn". Сигурни сме, че нашите устройства ще станат съществена и надеждна помощ във вашето домакинство.

Избягвайте екстремни температурни промени. Бързата промяна на температурата (например, когато уредът се премества от температура на замръзване в топло помещение) може да причини кондензация вътре в уреда и неизправност, когато е включен. В този случай оставете уреда на стайна температура за най-малко 1,5 часа, преди да го включите. Ако устройството е било в транзит, оставете го на закрито за най-малко 1,5 часа, преди да започнете работа.

Моля, прочетете тези инструкции преди работа и запазете за бъдещи справки.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки при използване на електрически уреди:

- Прочетете инструкциите изцяло.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и

разбират свързаните с това опасности.

- Деца на възраст 3 години и под 8 години не трябва да свързват, настройват и почистват уреда или да извършват поддръжка.

- Децата не трябва да играят с уреда.

- Съхранявайте устройството и кабела му на място, недостъпно за деца под 8-годишна възраст.

- За да се избегне опасност в случай, че захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или в неговия сервизен център или от лица с подобна квалификация.

- Това устройство е предназначено само за домашна употреба. Компанията не носи отговорност за щети, причинени от използването на устройството, които не са в съответствие с инструкциите.

- Преди да използвате, проверете дали напрежението на контакта на стената съответства на това, показано на табелката.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за

да се гарантира, че не играят с уреда.

- Не докосвайте горещи повърхности.

Използвайте дръжки или копчета. Винаги използвайте ръкавици за фурна, за да се справите с гореща тава за хляб или горещ хляб.

- Не поставяйте ръка в камерата на фурната, след като тавата за хляб е отстранена.

Отоплението все още ще бъде горещо.

- За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепселите или хлебопекарната във вода или друга течност.

- Изключете от контакта, когато не се използва и почиствате. Оставете да се охлади, преди да поставите или свалите части, или преди да почистите уреда.

- Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след неизправност на уреда, или е изпуснат или повреден по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или на най-близкия оторизиран сервиз за преглед, ремонт или електрическа/механична настройка.

- Използването на приспособления за аксесоари, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да причини наранявания.

- Да не се използва само за външна и домашна употреба.

- Не позволявайте на кабела да виси над ръба на масата или брояча или да докосва гореща повърхност.

- Не поставяйте върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка, или в загрята фурна.

- Изключително внимание трябва да се използва при преместване на уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.

- Никога не включвайте уреда без правилно поставени съставки, пълни с хляб.

- Никога не разбивайте тавата за хляб отгоре или по ръба, за да извадите тигана, това може да повреди тавата за хляб.

- Винаги прикрепяйте първо щепсела към уреда, след това включете кабела в контакта на стената. За да прекъснете връзката, изключете всички

контроли (START/STOP); След това извадете щепсела от контакта на стената.
- Не поставяйте очите или лицето в непосредствена близост до прозореца за наблюдение от закалено стъкло, в случай че безопасното стъкло се счупи.

- Не докосвайте движещи се или въртящи се части на машината при печене.

- Не работете с уреда за употреба, различна от предвидената.

- Почистете внимателно вътрешността на фурната. Не надрасквайте и не повреждайте тръбата на нагревателния елемент.
- Винаги прикрепяйте първо щепсела към уреда, след това включете кабела в контакта на стената. За да изключите, включете всяко управление на "изключено", след което извадете щепсела от контакта на стената.

а) Трябва да се осигури къс захранващ кабел, за да се намалят рисковете, произтичащи от заплитане или спъване в по-дълъг кабел.

б) По-дълги разглобяеми

захранващи кабели или удължителни кабели са на разположение и могат да се използват, ако се внимава при използването им.

в) Ако се използва дълъг разглобяем захранващ кабел или удължителен кабел:

1) Маркираната електрическа мощност на разглобяемия захранващ кабел или удължителния кабел трябва да бъде поне толкова голяма, колкото електрическата мощност на уреда;

2) Ако уредът е от заземен тип, удължителният кабел трябва да бъде заземяващ тип 3-жичен кабел; и

3) По-дългият кабел трябва да бъде подреден така, че да не се покрива над плота или плота на масата, където може да бъде изтеглен или спънат неволно.

**САМО ЗА ДОМАШНА
УПОТРЕБА**

Експлоатационен живот – 2 години. Преди пускането в експлоатация срокът на годност е неограничен.

Преди да използвате уреда:

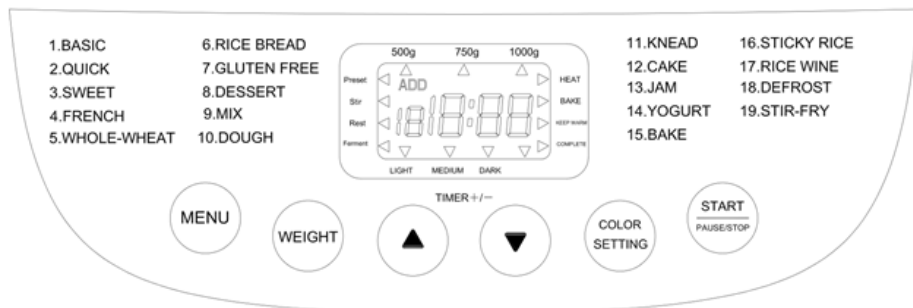
Уверете се, че напрежението на вашето захранване съответства на това, показано на етикета за оценка на уреда, и контактът на стената е правилно заземен.

СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО

Включете хлебопекарната в захранването, ще се чуе звуков сигнал и ще се покаже "3:00". Но деделото черво между "3" и "00" не мига постоянно. И "1" е програмата по подразбиране. Стрелките сочат към "750 г" и "MEDIUM", тъй като те са настройки по подразбиране.



ПАНЕЛ ЗА КОНТРОЛ



БУТОН СТАРТ/СТОП

Натиснете бутона START/STOP веднъж, за да стартирате програма. Индикаторът ще светне, а деделото черво в дисплея за време започва да мига и програмата ще стартира. Всеки друг бутон се деактивира, с изключение на бутона START/STOP, след като програмата е започнала. Натиснете бутона START/STOP за 0,5 секунди и преминавате към състояние на пауза, ако няма операция след 3 минути, програмата ще продължи обработката, докато програмата за настройка завърши. Натиснете бутона START/STOP за 3 секунди, за да отмените програма, след което ще се чуе звуков сигнал, което означава, че програмата е изключена. Тази функция ще помогне да се предотврати всяко неволно прекъсване на работата на програмата. За да премахнете хляба, натиснете бутона START/STOP, за да завършите цикъла на печене.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРОГРАМИРАНО МЕНЮ

Натиснете бутона MENU, за да изберете желаните програми. Всеки път, когато се натисне (придружен от кратък звуков сигнал), програмата ще варира. Натиснете бутона непрекъснато, съответният номер на програмата ще бъде

циклиран, за да се покаже на LCD дисплея.

ЦВЯТ НА КОРАТА

Натиснете бутона COLOR, за да изберете желаната настройка: Светла. Средна или Тъмна кора

 . Този бутон е регулируем в програмите меню 1-7.

ТЕГЛО

Натиснете бутона Тегло, за да изберете желаното бруто тегло (500 г, 750 г, 1000 г).

Този бутон може да се регулира в програмите: Menu1-7.

ТАЙМЕР ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ

Използвайте функцията DELAY TIMER, за да стартирате хлебопекарната по-късно. Натиснете

▲ или ▼ бутони, за да увеличите времето за цикъл, показано на LCD дисплея. Добавете до 15 часа, включително времето за забавяне и програмата за приготвяне на хляб.

БЕЛЕЖКИ:

- Задайте времето за забавяне, след като изберете МЕНЮ НА ПРОГРАМАТА, ТЕГЛО и ЦВЯТ НА КОРАТА.

- Не използвайте функцията таймер с рецепти, които включват млечни

продукти или други съставки, като яйца, мляко, сметана или сирене.

- Трябва да решите колко време ще бъде преди хлябът ви да е готов,

като натиснете ▲ или ▼. Моля, обърнете внимание, че времето за забавяне трябва да включва времето за печене на програмата. След като програмата за печене приключи, машината за хляб ще се премести в настройката Keep Warm за 1 час. Преди да започнете да правите хляб, натиснете менюто на програмата и първо се избира цветът на кората, след което

натискате ▲ или ▼ да увеличите или намалите времето за забавяне с нарастване от 10 минути. Максималното закъснение е 15 часа.

ПРЕКЪСВАНЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО

В случай на прекъсване на електрозахранването, процесът на приготвяне на хляб ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, дори без натискане на бутона START/STOP. Ако времето за прекъсване е по-дълго от 15 минути, устройството няма да продължи да работи и LCD дисплеят ще се върне обратно към настройката по подразбиране. Ако тестото е започнало да втасва, изхвърлете съставките в тавата за хляб и започнете отначало. Ако тестото не е влязло във фазата на втасване, когато захранващият кабел се извади от контакта на стената. Можете да натиснете бутона START/STOP, за да продължите програмата от самото начало.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН ДИСПЛЕЙ

"HHH" - Това предупреждение означава, че температурата вътре в тавата за хляб е твърде висока. Натиснете бутона START/STOP, за да спрете програмата, изключете захранващия кабел, отворете горния капак и оставете машината да се охлади напълно за 10-20 минути, преди да рестартирате.

"EE0" - Това предупреждение означава, че температурният сензор е изключен. Натиснете бутона START/STOP, за да спрете програмата, изключете захранващия кабел. Моля, проверете сензора от най-близкия оторизиран сервиз за преглед, ремонт или електрическа/механична настройка.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

След като програмата за печене приключи, машината за хляб ще издаде звуков сигнал 10 пъти и ще се премести в настройката Keep Warm за 1 час. Тя ще бъде показана

"0:00". След 60 минути ще бъдат показани на LCD дисплей. За да отмените процеса Keep Warm, натиснете бутона START/STOP за 3 секунди.

СЪВЕТ: Премахването на хляба веднага след приключване на програмата за печене ще предотврати потъмняването на кората.

МЕНЮ НА ПРОГРАМАТА

1. Основен хляб
За бели и смесени хлябове се състои главно от основно хлябно брашно.

2. Бърз хляб
Времето за месене, втасване и печене е по-кратко от основния хляб, но по-дълго от ултра-бързия хляб. Вътрешната тъкан на хляба е по-плътна.

Бързите хлябове се правят с бакулвер и сода за хляб, които се активират от влага и топлина. За перфектни бързи хлябове се предлага всички течности да се поставят на дъното на тавата за хляб; сухи съставки отгоре. По време на първоначалното смесване на бързи тестота за хляб, сухите съставки могат да се съберат в ъглите на тигана, може да е необходимо да се помогне на машинното смесване, за да се избегнат бучки брашно. Ако е така, използвайте гюмена шпатула.

3. Сладък хляб
За хляб с добавки като плодови сокове, настърган кокос, стафиди, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на втасване хлябът ще бъде лек и ефирен.

4. Френски хляб
За леки хлябове, приготвени от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и има хрупкава коричка. Това не е подходящо за рецепти за печене, изискващи масло, маргарин или мляко.

5. Пълнозърнест хляб
За печене на хляб, съдържащ значителни количества пълнозърнест. Тази настройка има по-дълго време за предварително загряване, за да позволи на зърното да попие водата и да се разшири. Не се препоръчва използването на функцията за забавяне, тъй като

това може да доведе до лоши резултати. Пълнозърнестата пшеница обикновено произвежда хрупкава дебела коричка.

6. Оризов хляб

Смесете сварения ориз в брашното с 1:1, за да направите хляба.

7. Безглутенов хляб

За хляба от безглутенови брашна и смеси за печене. Безглутеновите брашна изискват по-дълго време за поемане на течности и имат различни втасващи свойства.

8. Десерт

Месене и печене на тези храни с повече мазнини и протеини.

9. Микс

Разбъркайте, за да може брашното и течностите да се смесят добре.

10. тесто

Тази програма подготвя тестото с мая за кифлички, коричка за пица и т.н., за да се пече в конвенционална фурна. В тази програма няма печене.

11. Меси

Само месене, без втасване или печене. Използва се за приготвяне на тесто за пици и др.

12. Торта

Месене, втасване и печене се случва, но се издига с помощта на сода или бакпулвер.

13. Конфитюр

Използвайте тази настройка за приготвяне на конфитюри от пресни плодове и мармалади от портокали. Не увеличавайте количеството и не позволявайте рецептата да заври над тавата за хляб в камерата за печене. Ако това се случи, спрете машината незабавно и внимателно извадете тавата за хляб. Оставете да се охлади малко и почистете добре.

14. Кисело мляко

Ферментирайте, за да направите киселото мляко.

15. Пече се

За допълнително печене на хлябове, ако е необходимо, защото хлябът е твърде лек или не е изпечен. В тази програма няма месене или почивка.

16. лепкав ориз

Омесване и печене на микса от полиран лепкав ориз и ориз.

17. Оризово вино

Втасва и пече полирания лепкав ориз.

18. Размразяване

За размразяване на замразена храна преди готвене.

19. Разбърква-СРЮ

Месене и печене на някои сухи плодове, като фъстъци, соя и др.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Измийте и подсушете тигана за хляб и месете гребло.

Забележка: Не използвайте метални прибори в тиган за хляб, тъй като те могат да повредят незалепващата повърхност.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Опасност от падащ обект. Хлебопекарната може да се клати и да ходи по време на цикъла на месене. Винаги го поставяйте в центъра на брояча далеч от ръба.

1. Проверете за липсващи или повредени части.

2. Почистете всички части съгласно "ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА".

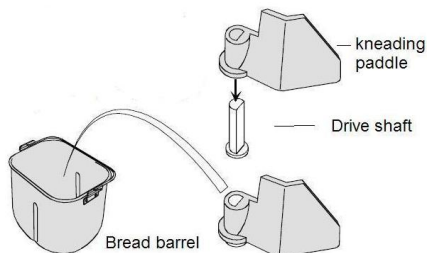
3. Настройте хлебопекарната в режим на печене и печете празна за около 10 минути. След това го оставете да се охлади и отново почистете всички отделени части. Уредът може да излъчва малко дим и/или миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и ще отшуми след първата или втората употреба. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

4. Изсушете добре всички части и ги сглобете, уредът е готов за употреба.

Подробни инструкции

(1) С помощта на дръжката на тавата за хляб завъртете тавата за хляб обратно на часовниковата стрелка и след това я извадете от уреда.

(2) Натиснете греблото за месене върху задвижващия вал вътре в тавата за хляб.



(3) Добавете съставките в тавата за хляб по реда, посочен в рецептата. Първо, добавете течностите, захарта и солта; след това брашното; и последно маята.

(4) Внимателно измерете и добавете съставки в тавата за хляб в ТОЧНИЯ ред, даден в рецептата.

(5) **ЗАБЕЛЕЖКА:** Направете малка вдлъбнатина на върха на брашното с пръст, добавете мая в вдлъбнатината. Уверете се, че маята

не влиза в контакт със сол или течности.

СЪВЕТ: Предварително измерете всички съставки, включително добавки (ядки, стафиди), преди да започнете.

(6) Поставете тавата за хляб в хлебопекарната и се уверете, че е здраво заключена на място, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка. Затворете капака.

(7) **ЗАБЕЛЕЖКА:** Тиганът за хляб трябва да се заключи на място за правилно смесване и месене.

(8) Включете уреда. Ще се чуе звуков сигнал и LCD дисплей по подразбиране ще бъде Програма 1.

(9) Натиснете бутона PROGRAM MENU, докато се покаже желаната от вас програма.

(10) Натиснете бутона WEIGHT, за да преместите стрелката на 500 г, 750 г, 1000 г. (WEIGHT не е опция в програма 8-19).

(11) Натиснете бутона CRUST, за да преместите стрелката до желаната настройка: Light, Medium, Dark crust. (Кората не е регулируема в програма 8-19.)

(12) Ако желаете, задайте бутона DELAY TIMER. Натиснете бутоните + и -, за да увеличите времето за цикъл, показано на LCD дисплея. (Функцията за забавяне не е налична в програма 13).

(13) **ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте функцията, когато използвате млечни продукти, яйца и т.н. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако искате хлебопекарната да започне да работи веднага.

(14) Натиснете бутона START/STOP веднъж, за да стартирате програмата. Хлебопекарната ще издаде звуков сигнал веднъж и ще се покаже "3:00". Но дебелото черво между "3" и "00" не мига постоянно и индикаторът ще светне. Греблото за месене ще започне да смесва съставките ви. Ако таймерът за забавяне е активиран, греблото за месене няма да смесва съставките, докато програмата не е настроена да започне.

(15) За добавки (плодове, ядки, стафиди), машината ще бъде десет звукови сигнала. Отворете капака и изсипете добавките. (Тази функция е регулируема в програмите: Menu1-7.) Това време варира в зависимост от програмата.

(16) След като процесът приключи, ще се чуят десет звукови сигнала и ще се премине към настройката Keep Warm за 1 час. Можете да натиснете

бутона START/STOP за 3 секунди, за да спрете процеса и настройката Keep Warm ще приключи. Изключете хранящия кабел и след това отворете капака с помощта на ръкавици за фурна.

(17) Оставете тавата за хляб да се охлади леко, преди да преместите хляба. Използвайте ръкавици за фурна, внимателно завъртете тавата за хляб обратно на часовниковата стрелка, за да отключите и повдигнете дръжката, за да я извадите от машината.

Внимание: Тиганът за хляб и хлябът може да са много горещи! Винаги се отнасяйте внимателно.

(18) С помощта на ръкавици за фурна обърнете тавата за хляб с главата надолу (свс сгъната дръжка за хляб) върху решетка за охлаждане на тел или чиста повърхност за готвене и внимателно разклатете, докато хлябът падне. Използвайте незалепваща шпатула, за да разхлабите леко страните на хляба от тавата за хляб.

(19) Оставете хляба да се охлади за около 20 минути, преди да го нарежете. Препоръчва се нарязване на хляб с електрически нож или зъбен нож, по-добре не с нож за плодове или кухненски нож, в противен случай хлябът може да бъде подложен на деформация.

(20) Ако в хляба остане гребло за месене, внимателно го извадете с помощта на шпатула или кука (препарат за отстраняване на месене). Хлябът е горещ, никога не използвайте ръката, за да премахнете греблото за месене. Когато не използвате или когато операцията е завършена, изключете хранящия кабел.

Забележка: Съхранявайте останалия хляб в запечатана найлонова торбичка до три дни при стайна температура. За да съхранявате дълго време, поставете запечатаната пластмасова торбичка в хладилник до 10 дни.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЧНО ИЗМЕРВАНЕ

Една от най-важните стъпки за приготвяне на добър хляб е правилното измерване на съставките. Измерете внимателно всяка съставка и добавете към тавата си за хляб в реда, даден в рецептата.

Силно се препоръчва да използвате мерителна чашка или мерителна лъжица, за да получите точно количество, в противен случай

хлябът ще бъде до голяма степен повлиян.

Добавяне на последователност

Винаги добавяйте съставки в реда, даден в рецептата.

ПЪРВО: Течни съставки

ВТОРО: Сухи съставки

ПОСЛЕДНО: Мая

Маята трябва да се поставя само върху сухото брашно и никога да не влиза в контакт с течността или солта.

Когато използвате функцията Delay Timer за дълго време, никога не добавяйте нетрайни съставки като яйца или мляко.

След като брашното е пълно месене за първи път, ще се чуе звуков сигнал и ще се поставят плодови съставки в сместа. Ако плодовите съставки се добавят твърде рано, вкусът ще намалее след дълго разбъркване.

Течни съставки

Водата, прясното мляко или други течности трябва да се измерват с мерителни чаши с ясни маркировки и чукур. Поставете чашата на плота и се спуснете, за да проверите нивото на течността. Когато измервате олио за готвене или други съставки, почистете добре мерителната чашка без никакви други съставки.

Сухи измервания

Измерете сухите съставки, като внимателно изсипете брашното и т.н. в мерителната чашка и след това, след като се напълни, изравнете с нож. Никога не използвайте мерителната чашка, за да загребете сухите съставки директно от контейнер, тъй като това може да добави до една супена лъжица допълнителни съставки. Не докосвайте дъното на мерителната чашка или опаковайте надолу.

СЪВЕТ: Преди да измерите, разбъркайте брашното, за да го аерирате. Когато измервате малки количества сухи съставки, като сол или захар, използвайте мерителна лъжица, уверете се, че е изравнена.

СЪВЕТ: Водата е основна съставка за приготвяне на хляб. Най-общо казано, водата трябва да бъде със стайна температура между 20°C и 25°C. Някои рецепти могат да изискват мляко или други течности с цел подобряване на вкуса на хляба.

Никога не използвайте млечни продукти с опцията "Таймер за забавяне".

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете захранването преди почистване. Не потапяйте кабела, щепсела или корпуса в течност. Оставете хлебопекарната да се охлади напълно преди почистване.

1. То почистете греблото за месене:

Ако греблото за месене трудно се изважда от тавата за хляб, добавете вода на дъното на тавата за хляб и оставете да кисне до 1 час.

Избършете греблото внимателно с памучна влажна кърпа. Както тиганът за хляб, така и греблото за месене са безопасни компоненти за миене на съдове.

2. То чиста тава за хляб: Извадете тавата за хляб, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, след което повдигнете дръжката.

Избършете отвътре и отвън тигана с влажна кърпа, не използвайте остри или абразивни агенти, за да предпазите незалепащото покритие. Тиганът за хляб трябва да се изсуши напълно преди монтажа. Забележка: Външната страна на тавата за хляб и основата може да се обезцвети. Това е нормално.

3. То почистете корпуса и горния капак: След употреба оставете уреда да се охлади. Използвайте влажна кърпа, за да избършете капака, корпуса, камерата за печене и вътрешността на прозореца за наблюдение. Не използвайте абразивни почистващи препарати за почистване, тъй като това ще влоши високото полиране на повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.

Забележка: Препоръчва се да не разглобявате капака за почистване.

4. Преди хлебопекарната да бъде опакована за съхранение, уверете се, че тя е напълно охладена, е чиста и суха и капакът е затворен. Всяко друго обслужване трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител.

Работна температура

Машината може да работи добре в широк температурен диапазон, но ще има разлика в размера на хляба между много топла стая и студена стая. Предлагаме стайната температура да бъде в диапазона от 15°C до 34°C.

ОТСТРАНЯВАНЕ

Проблем	Причина	Решение
Миризма или миризмата на парене.	Брашно или други съставки са се разлели в камерата за печене.	Спрете хлебопекарната и оставете да се охлади напълно. Избършете излишното брашно и т.н. от камерата за печене с хартиена кърпа.
Съставките, които не се смесват, могат да чуят изгарянето на двигателя.	Тиганът за хляб или греблото за месене може да не са инсталирани правилно. Твърде много съставки.	Уверете се, че греблото за месене е поставено по целия път на вала. Измерете съставките точно.
"ННН" се показва при натискане на бутон START/STOP.	Вътрешната температура на хлебопекарната е твърде висока.	Позволете на устройството да се охлади между програмите. Изключете устройството, отворете капака и извадете тавата за хляб. Оставете да се охлади 15-30 минути преди да започнете нови програми.
Прозорецът е облачен или покрит с конденз.	Може да възникне по време на смесване или повишаване на програмите.	Кондензацията обикновено изчезва по време на програмите за печене. Почистете добре прозореца между употребите.
Месене гребло излиза с хляба.	По-дебела кора с настройка на тъмната кора.	Не е необичайно греблото за месене да излезе с хляба. След като хлябът се охлади, извадете греблото с шпатула.
Тестото не се смесва добре; брашно и други съставки се натрупват отстраня на тигана; хляб хляб е покрит с брашно.	Тиганът за хляб или греблото за месене може да не са инсталирани правилно. Твърде много съставки. Безглютеновото тесто обикновено е много мокро. Може да се наложи допълнителна помощ чрез изстъргване на страните с гумена шпатула.	Уверете се, че тиганът за хляб е здраво поставен в единица и греблото за месене е здраво на вала. Уверете се, че съставките са измерени точно и са добавени в правилния ред. Добавете вода, една супена лъжица наведнъж, докато тестото се оформи на топка. Излишното брашно може да се извади от хляба, след като се изпече и охлади.
Хлябът се издига твърде високо или избутва капака нагоре.	Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). Kneading paddle not in bread pan. Forgot to add salt.	Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml). Check installation of kneading paddle.
Bread does not rise; loaf short.	Неточно измерване на съставките или неактивни дрожди. Повдигане на капака по време на програми.	Измерете всички съставки точно. Проверете срока на годност на маята и брашното. Течностите трябва да са със стайна температура.
Хлябът има кратер в горната част на хляба, веднъж изпечен.	Тестото е втасало твърде бързо. Твърде много мая или вода. Неправилна програма, избрана за рецептата.	Измерете всички съставки точно. Намалете леко маята или водата. Някои хлябове може да не са равномерно оформени, особено с пълнозърнесто брашно.
Цветът на кората	Отваряне на капака по	Не отваряйте капака по време на

е твърде светъл.	време на печене.	печене. Изберете опция за по-тъмна кора.
Цветът на кората е твърде тъмен.	Твърде много захар в рецептата.	Намалете леко количеството захар. Изберете опция за по-лека кора.
Хлябът е изкривен.	Твърде много мая или вода. Месене гребло избута тесто на една страна, преди да се издигне и печене.	Измерете всички съставки точно. Намалете леко маята или водата. Някои хлябове може да не са равномерно оформени, особено с пълнозърнесто брашно.
Направените хлябове са с различни форми.	Варира в зависимост от вида на хляба.	Пълнозърнестият или многозърнестият е по-плътен и може да бъде по-къс от основния бял хляб.
Дъното е кухо или дупка вътре.	Тестото е твърде мокро, твърде много мая, без сол. Водата е твърде гореща.	Измерете всички съставки точно Намалете леко маята или водата. Проверете измерването на солта. Използвайте вода със стайна температура.
Недопечен или лепкав, тестов хляб.	Твърде много течност; Избрана е неправилна програма.	Намалете течността и внимателно измерете съставките. Проверете програмата, избрана за рецепта.
Хлябът се намачква при нарязване.	Хлябът е твърде горещ.	Оставете да се охлади върху решетка за 15-30 минути преди нарязване.
Хлябът има тежка, гъста текстура.	Твърде много брашно, старо брашно. Няма достатъчно вода.	Опитайте да увеличите водата или да намалите брашното. Пълнозърнестите хлябове ще имат по-тежка текстура.
Основата на тавата за хляб е потъмняла или е забелязана.	След измиване в съдомиялна машина.	Това е нормално и няма да се отрази на тавата за хляб.

УСЛОВИЯ НА СЪХРАНЕНИЕ

Препоръчва се продуктът да се съхранява в складови или домашни условия и да се транспортира с всякакъв вид обществен затворен транспорт в налична индивидуална потребителска опаковка. Мястото за съхранение (транспортиране) не трябва да се излага на влага, пряка слънчева светлина и трябва да изключва възможността от механични повреди. Ако уредът не се използва дълго време, той трябва да бъде защитен от прах и да се съхранява на чисто и сухо място.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Мощност: 600 W
Номинално напрежение: 220-240 V
Номинална честота: 50 Hz
Номинален ток: 2,6 A
Нетно тегло: 4,4 kg
Бруто тегло: 5,0 kg

КОМПЛЕКТ

Хлебопекарна	1
Мерителна чашка	1
Мерителна лъжичка	1
Кука	1
Инструкция за експлоатация	
с гаранционна книга	1
Пакет	1

ЕКОЛОГОСЪОБРАЗНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



Можете да помогнете за опазването на околната среда! Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неработещото

електрическо оборудване на подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

Производителят си запазва правото да променя спецификацията и дизайна на стоките.

PEKAČ KRUHA**Spoštovani kupec!**

Cestitamo vam, ker ste kupili napravo pod trgovskim imenom "Saturn". Prepričani smo, da bodo naše naprave postale bistvena in zanesljiva pomoč pri vašem gospodinjstvu.

Izogibajte se ekstremnim temperaturnim spremembam. Hitra sprememba temperature (npr. ko se enota premakne iz zmrzišča v tople prostor) lahko povzroči kondenzacijo v enoti in okvaro ob vklopu. V tem primeru pustite enoto pri sobni temperaturi vsaj 1,5 ure, preden jo vklopite.

Ce je bila enota v tranzitu, jo pustite v zaprtih prostorih vsaj 1,5 ure pred začetkom delovanja.

Pred uporabo preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

Pri uporabi električnih naprav morate vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe:

- Navodila preberite v celoti.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so dobili nadzor ali navodila glede varne uporabe naprave in razumejo nevarnosti, ki jih prinaša.
- Otroci, stari 3 leta in manj kot 8 let, ne smejo priključiti, prilagajati in čistiti naprave ali izvajati vzdrževanja.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Napravo in njen kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Da bi se izognili nevarnosti v primeru poškodbe napajalnega kabla, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni center ali osebe s podobnimi kvalifikacijami.
- Ta naprava je namenjena samo gospodinjstvi uporabi. Podjetje ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi uporabe naprave, ki ni v skladu z navodili.
- Pred uporabo preverite, ali napetost stenske vtičnice ustreza napetosti, prikazani na napisni ploščici.
- Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z aparatom.
- Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite ročaje ali gumbe. Vedno uporabljajte rokavice za pečico za ravnanje z vročo pekačo ali vročim kruhom.
- Po odstranitvi pekača ne dajajte roke v prostor za pečico. Ogrevalna enota bo še vedno vroča.
- Za zaščito pred električnim udarom ne potopite vrvi, čepov ali aparata za peko kruha v vodo ali drugo tekočino.

- Izključite iz vtičnice, ko ni v uporabi in čiščenju. Pustite, da se ohladi, preden odložite ali snamete dele ali pred čiščenjem aparata.
- Ne upravljajte nobene naprave s poškodovanim kablom ali vtičem ali po okvari naprave ali padcu ali kakršni koli poškodbi. Napravo vrnite proizvajalcu ali najbližjemu pooblaščenemu serviserju za pregled, popravilo ali električno/mehansko nastavitvev.
- Uporaba dodatnih priključkov, ki jih proizvajalec naprave ne priporoča, lahko povzroči poškodbe.
- Ne uporabljajte samo na prostem in v gospodinjstvu.
- Ne pustite, da kabel visi nad robom mize ali števca ali se ne dotikajte vroče površine.
- Ne nameščajte na vroč plin ali električni gorilnik ali v njegovo bližino ali v ogrevano pečico.
- Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, je potrebna izjemna previdnost.
- Nikoli ne vklopite aparata brez pravilno nameščenih sestavin, napolnjenih s pekačo.

- Nikoli ne pretepajte pekača na vrhu ali robu, da odstranite posodo, saj lahko to poškoduje pekač.
- Vedno najprej pritrdite vtič na napravo, nato priključite kabel v zidno vtičnico. Če želite prekiniti povezavo, izklopite vse kontrolnike (START/STOP); Nato odstranite vtič iz zidne vtičnice.
- Oči ali obraza ne postavljajte v neposredni bližini okenca za gledanje kaljenega stekla, če se varnostno steklo zlomi.
- Med peko se ne dotikajte gibljivih ali vrtečih se delov stroja.
- Naprave ne uporabljajte za drugo uporabo, kot je predvideno.
- Notranjost pečice skrbno očistite. Ne praskajte ali poškodujte cevi grelnega elementa.
- Vedno najprej pritrdite vtič na napravo, nato priključite kabel v zidno vtičnico. Če želite prekiniti povezavo, obrnite kateri koli kontrolnik na »izklopljeno« in nato odstranite vtič iz zidne vtičnice.
- a) Zagotoviti je treba kratek napajalni kabel, da se zmanjšajo tveganja, ki nastanejo

zaradi zapletanja ali spotika čez daljši kabel.

b) Na voljo so daljši snemljivi napajalni kabli ali podaljški, ki se lahko uporabljajo, če je njihova uporaba previdna.

c) Če se uporablja dolg snemljiv napajalni kabel ali podaljšek:

(1) Označena električna nazivna moč snemljivega napajalnega kabla ali podaljška mora biti vsaj tako velika kot električna nazivna moč naprave;

2) Če je naprava ozemljenega tipa, mora biti podaljšek ozemljitveni 3-žični kabel; in

3) Daljši kabel mora biti nameščen tako, da se ne bo prevlekel čez pult ali mizo, kjer ga je mogoče

nenamerno potegniti ali obrezati.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

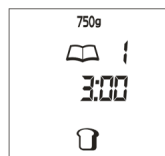
Življenjska doba - 2 leti. Pred začetkom obratovanja je rok uporabnosti neomejen.

Pred uporabo naprave:

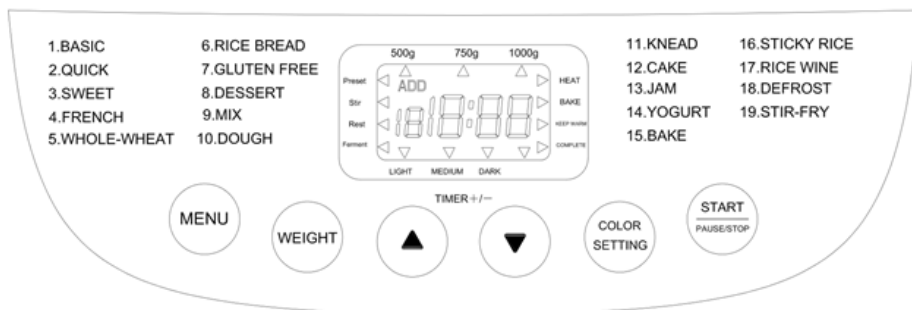
Prepričajte se, da napetost napajalnika ustreza napetosti, prikazani na nazivni oznaki naprave, stenska vtičnica pa je pravilno ozemljena.

PO VKLOPU

Priključite aparat za kruh na napajanje, zaslišal se bo pisk in prikazal se bo "3:00". Toda debelo črvo med "3" in "00" ne utripa nenehno. In "1" je privzeti program. Puščici kažeta na "750 g" in "MEDIUM", saj sta privzeti nastavitvi.



NADZORNA PLOŠČA



GUMB START/STOP

Enkrat pritisnete gumb START/STOP, da zaženete program. Indikator se bo prižgal in dvopičje v časovnem prikazu bo začelo utripati in program se bo zagnal. Po zagonu programa je deaktiviran kateri koli drug gumb, razen gumba START/STOP. Pritisnite gumb START/STOP za 0,5 sekunde in preklopite v stanje

premora, če v 3 minutah ne boste delovali, bo program nadaljeval z obdelavo, dokler se nastavitveni program ne zaključi. Pritisnite gumb START / STOP za 3 sekunde, da prekličete program, nato se bo zaslišal pisk, kar pomeni, da je bil program izklopljen. Ta funkcija bo pomagala preprečiti nenamerne motnje v delovanju programa.

Če želite odstraniti kruh, pritisnite gumb START/STOP, da končate cikel pečenja.

VNAPREJ PROGRAMIRAN MENI

Pritisnite gumb MENU, da izberete želene programe. Vsakič, ko ga pritisnete (spremlja kratek pisk), se program razlikuje. Neprekinjeno pritisnite gumb, ustrezna številka programa se bo preklapila, da se prikaže na zaslonu LCD.

BARVA KRSTA

Pritisnite gumb COLOR, da izberete zeleno nastavev: Svetla. Srednja ali

Temna skorja . Ta gumb je nastavljen v meniju programov 1-7.

TEŽA

Pritisnite gumb Teža, da izberete zeleno bruto težo (500 g, 750 g, 1000 g).

Ta gumb je nastavljen v programih: Menu1-7.

ČASOVNIK ZAKASNITVE

S funkcijo DELAY TIMER lahko pozneje zaženete aparat za peko kruha.

Pritisnite gumb  ali , da povečate čas cikla, prikazan na zaslonu LCD. Seštejte do 15 ur, vključno s časom zakasnitve in programom peke kruha.

OPOMBE:

- Nastavite zakasnilni čas, ko izberete PROGRAM MENU, WEIGHT in CRUST COLOR.

- Funkcije časovnika ne uporabljajte z recepti, ki vključujejo mlečne izdelke ali druge sestavine, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

- Odločiti se morate, kako dolgo bo trajalo, preden bo vaš kruh

pripravljen, tako da pritisnete  ali

. Upoštevajte, da mora zakasnilni čas vključevati čas pečenja programa. Ko je program peke končan, se krušni stroj za 1 uro premakne na nastavev Keep Warm. Preden začnete pripravljati kruh, pritisnite programski meni in najprej izberemo barvo skorje,

nato pritisnemo  ali  povečamo ali zmanjšamo zakasnilni čas v koraku 10 minut. Najdaljša zamuda je 15 ur.

PREKINITEV NAPAJANJA

V primeru izpada električne energije se bo postopek priprave kruha samodejno nadaljeval v 10 minutah, tudi brez pritiska na gumb START/STOP. Če je čas prekinitev

daljši od 15 minut, naprava ne bo več delovala in zaslon LCD se bo povrnil na privzeto nastavev. Če testno začne vzhajati, zavrzite sestavine v pekač in začnite znova. Če testno ni prešlo v fazo naraščanja, ko je napajalni kabel odstranjen iz stenske vtičnice. Lahko pritisnete gumb START/STOP, da nadaljujete program od začetka.

OPOZORILNI ZASLON

"HHH" - To opozorilo pomeni, da je temperatura v notranjosti pekača previsoka. Pred ponovnim zagonom pritisnite gumb START/STOP, da zaustavite program, izključite napajalni kabel, odprete zgornji pokrov in pustite, da se naprava popolnoma ohladi 10-20 minut. "EE0" - To opozorilo pomeni, da je temperaturni senzor odklopljen. Pritisnite gumb START/STOP, da zaustavite program, izključite napajalni kabel. Preverite senzor najbližjega pooblaščenega serviserja za pregled, popravilo ali električno/mehansko nastavev.

OHRANJANJE TOPLOTE

Ko je program peke končan, bo krušni aparat 10-krat zapisal in preklapljal na nastavev Keep Warm (Ohrani toplo) za 1 uro. Prikazal se bo "0:00". Po 60

 minutah bo prikazan na LCD zaslonu.

Če želite preklicati postopek Keep Warm, pritisnite gumb START/STOP za 3 sekunde.

NASVET: Odstranjevanje kruha takoj po končanem programu peke bo preprečilo, da bi skorja postala temnejša.

PROGRAMSKI MENI

1. Osnovni kruh

Za beli in mešani kruh je sestavljen predvsem iz osnovne krušne moke.

2. Hiter kruh

Gnetenje, dviganje in čas pečenja je krajši od osnovnega kruha, vendar daljši od ultra hitrega kruha. Notranje tkivo kruha je gostejše.

Hitri kruh je narejen iz pecilnega praška in sode bikarbone, ki jo aktivirata vlaga in toplota. Za popoln hiter kruh je priporočljivo, da se vse tekočine položijo na dno pekača; suhe sestavine na vrhu. Med začetnim mešanjem testa za hitri kruh se lahko v kotih ponve zbirajo suhe sestavine, morda bo treba pomagati strojnemu mešanju, da se izognete grudicam

moke. Če je tako, uporabite gumijasto lopatico.

3. Sladki kruh

Za kruh z dodatki, kot so sadni sokovi, nariban kokos, rozine, suho sadje, čokolada ali dodan sladkor. Zaradi daljše faze dvigovanja bo kruh lahek in zračen.

4. Francoski kruh

Za lahke kruhe iz fine moke. Običajno je kruh puhast in ima hrustljivo skorjo. To ni primerno za recepte za peko, ki zahtevajo maslo, margarino ali mleko.

5. Polnozrnat kruh

Za peko kruha, ki vsebuje znatne količine polnozrnatih pšenice. Ta nastavev ima daljši čas predgrevanja, da lahko zrno vpije vodo in se razširi. Uporaba funkcije zakasnitve ni priporočljiva, saj lahko to povzroči slabe rezultate. Polnozrnatna pšenica običajno proizvaja hrustljivo debelo skorjo.

6. Rižev kruh

Kuhani riž zmešajte v moko z 1:1, da pripravite kruh.

7. Kruh brez glutena

Za kruh brezglutenske moke in mešanice za peko. Moke brez glutena potrebujejo več časa za vnos tekočin in imajo različne naraščajoče lastnosti.

8. Sladica

Gnetenje in peka teh živil z več maščobe in beljakovin.

9. mešanica

Premešajte, da se moka in tekočine dobro premešajo.

10. Testo

Ta program pripravi kvasno testo za žemljice, pico skorjo itd., Da se peče v običajni pečici. V tem programu ni peke.

11. Gnetenje

Samo gnetenje, brez vstajanja ali pečenja. Uporablja se za pripravo testa za pice itd.

12. Torta

Pride do gnetenja, dviganja in pečenja, vendar se dvignite s pomočjo sode ali pecilnega praška.

13. Jam

To nastavev uporabite za izdelavo marmelad iz svežega sadja in marmelad iz pomaranč. Ne povečujte količine in ne pustite, da recept zavre čez pekač v pekač. Če se to zgodi, takoj ustavite napravo in previdno odstranite pekač. Pustite, da se malo ohladi in temeljito očistite.

14. Jogurt

Fermentirajte za pripravo jogurta.

15. Pečemo

Za dodatno peko kruha, če je potrebno, ker je štruca prelahka ali ni

pečena. V tem programu ni gnetenja ali počitka.

16. Lepljiv riž

Gnetenje in peka mešanice poliranega glutinoznega riža in riža.

17. Riževino

Dviganje in peka poliranega glutinoznega riža.

18. Odmrzovanje

Za odmrzovanje zamrznjene hrane pred kuhanjem.

19. Mešanje

Gnetenje in peka suhega sadja, kot so arašidi, soja itd.

PRED PRVO UPORABO

Ponev za kruh operite in posušite ter gnetite veslo.

Opomba: V pekaču ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker lahko poškodujejo površino, ki se ne lepi.

PREVIDNOST! Nevarnost padajočega predmeta. Aparat za kruh se lahko med gnetenjem giblje in hodi. Vedno ga postavite na sredino števca stran od roba.

1. Preverite, ali manjkajo ali so poškodovani deli.

2. Vse dele očistite v skladu s "ČISCENJE IN VZDRŽEVANJE".

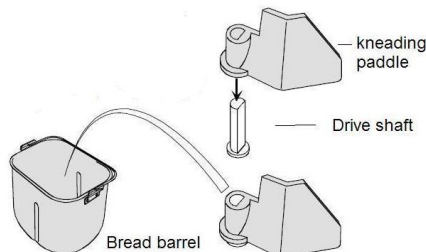
3. Aparat za peko nastavite na način pečenja in pecite prazno približno 10 minut. Nato pustite, da se ohladi in ponovno očistite vse ločene dele. Naprava lahko oddaja malo dima in/ali vonja, ko jo prvič vklopite. To je normalno in se bo po prvi ali drugi uporabi umirilo. Prepričajte se, da ima naprava zadostno prezračevanje.

4. Vse dele temeljito posušite in sestavite, saj je naprava pripravljena za uporabo.

Podrobna navodila

(1) Z ročajem za peko za kruh obrnite pekač v nasprotni smeri urinega kazalca in jo nato izvilcete iz aparata.

(2) Veslo za gnetenje potisnite na pogonsko gred v pekaču.



(3) Dodajte sestavine v pekač, kot je navedeno v receptu. Najprej dodajte

tekočine, sladkor in sol; potem moka; in nazadnje kvas.

(4) Previdno izmerite in dodajte sestavine v pekač v NATANCNEM vrstnem redu, navedenem v receptu.

(5) **OPOMBA:** S prstom naredite majhno vdolbino na vrhu moke, dodajte kvas v vdolbino. Prepričajte se, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami.

NASVET: Pred začetkom izmerite vse sestavine, vključno z dodatki (oreški, rozine).

(6) Ponev za kruh položite v aparat za peko kruha in se prepričajte, da je trdno zaklenjena na mestu, tako da jo obrnete v smeri urinega kazalca. Zaprite pokrov.

(7) **OPOMBA:** Ponev za kruh mora biti zaklenjena na mestu za pravilno mešanje in gnetenje.

(8) Napravo priključite. Slišal se bo pisk in LCD zaslon bo privzeto nastavljen na Program 1.

(9) Pritisnite gumb PROPGRAM MENU, dokler se ne prikaže željeni program.

(10) Pritisnite gumb WEIGHT, da premaknete puščico na 500 g, 750 g, 1000 g. (TEZA ni možnost v programu 8-19).

(11) Pritisnite gumb CRUST, da puščico premaknete na zeleno nastavev: Svetla, Srednja, Temna skorja.

(Skorja ni nastavljiva v programu 8-19.)

(12) Po želji nastavite gumb DELAY TIMER. Pritisnite gumba + in -, da povečate čas cikla, prikazan na zaslonu LCD. (Funkcija zakasnitve ni na voljo v programu 13).

(13) **OPOMBA:** Funkcije ne uporabljajte pri uporabi mlečnih izdelkov, jajc itd. Ta korak lahko preskočite, če želite, da aparat za kruh takoj začne delati.

(14) Enkrat pritisnite gumb START/STOP za zagon programa. Aparat za kruh bo enkrat piskal in prikazal se bo "3:00". Toda debelo črevo med "3" in "00" ne utripa stalno in indikator bo zasvetil. Gnetilno veslo bo začelo mešati vaše sestavine. Če je bil aktiviran zakasnilni časovnik, gnetenje vesla ne bo mešalo sestavin, dokler se program ne začne.

(15) Za dodatke (sadje, oreški, rozine) bo stroj deset piskov. Odprite pokrov in nalijte dodatke. (Ta funkcija je nastavljiva v programih: Menu1-7.) Ta čas se razlikuje glede na program.

(16) Ko je postopek končan, se zasliši deset piskov in za 1 uro prekopli na nastavev Keep Warm (Ogrevaj). Gumb START/STOP lahko pritisnete za 3 sekunde, da ustavite postopek in nastavev Keep Warm (Ohrani toplo) se bo končala. Odklopite napajalni

kabel in nato odprite pokrov z rokavicami peči.

(17) Pred premikanjem kruha pustite, da se pekač nekoliko ohladi. Uporabite rokavice za pečko, previdno obrnite pekač v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odklenete in dvignete na ročaj, da ga odstranite iz stroja. Pozor: pekač za kruh in kruh sta lahko zelo vroča! Vedno ravnejte previdno.

(18) S pečicami obrnite pekač na glavo (pri čemer je ročaj pekača za kruh zložen navzdol) na žično hladilno stojalo ali čisto kuhhalno površino in nežno stresajte, dokler kruh ne pade ven. Uporabite nelepljivo lopatico, da nežno sprostite stranice kruha iz peke za kruh.

(19) Pred rezanjem pustite, da se kruh ohladi približno 20 minut. Priporočljivo je rezanje kruha z električnim rezalnikom ali zobatim rezalnikom, bolje ne z nožem za sadje ali kuhinjskim nožem, sicer je kruh lahko izpostavljen deformacijam.

(20) Če v kruhu ostane veslo za gnetenje, ga nežno iztrgajte z lopatico ali kavljem (odstranjevalec vesla). Kruh je vroč, nikoli ne uporabljajte roke za odstranjevanje gnetilnega vesla. Ko ga ne uporabljate ali ko je postopek končan, izključite napajalni kabel.

Opomba: Preostali kruh hranite v zaprti plastični vrečki do tri dni pri sobni temperaturi. Če želite dolgo časa shranjevati, postavite zaprto plastično vrečko v hladilnik do 10 dni.

UPORABITE NATANČNO MERJENJE

Eden najpomembnejših korakov pri pripravi dobrega kruha je pravilno merjenje sestavin. Vsako sestavino natančno izmerite in dodajte v pekač v vrstnem redu, navedenem v receptu. Močno priporočamo, da uporabite merilno skodelico ali merilno žličko, da dobite natančno količino, sicer bo kruh v veliki meri vplival.

Dodajanje zaporedja

Sestavine vedno dodajte v vrstnem redu, navedenem v receptu.

PRVIČ: Tekoče sestavine

DRUGIČ: Suhe sestavine

NAZADNJE: Kvas

Kvas je treba položiti samo na suho moko in nikoli ne priti v stik s tekočino ali soljo.

Če funkcijo zakasnilnega časovnika uporabljate dlje časa, nikoli ne dodajajte pokvarljivih sestavin, kot so jajca ali mleko.

Ko je moka prvič popolnoma gnetena, se bo slišal pisk in v mešanico dal sadne sestavine. Če sadne sestavine

dodamo prezgodaj, se bo okus po dolgem mešanju zmanjšal.

Tekoče sestavine

Vodo, sveže mleko ali druge tekočine je treba meriti z merilnimi skodelicami z jasnimi oznakami in izlivom. Postavite skodelico na pult in se spustite, da preverite raven tekočine. Pri merjenju jedilnega olja ali drugih sestavin merilno posodico temeljito očistite brez drugih sestavin.

Suhe meritve

Suhe sestavine izmerite z nežnim žlicenjem moke itd. v merilno skodelico in nato, ko jo napolnite, izravnajte z nožem. Nikoli ne uporabljajte merilne skodelice za zajemanje suhih sestavin neposredno iz posode, saj lahko to doda do ene žlice dodatnih sestavin. Ne trkajte po dnu merilne posodice in ne pakirajte navzdol.

NAMIG: Pred merjenjem premešajte moko, da jo prezračite. Pri merjenju majhnih količin suhih sestavin, kot sta sol ali sladkor, uporabite merilno žličko, pazite, da je izravnana.

NAMIG: Voda je bistvena sestavina za pripravo kruha. Na splošno mora biti voda pri sobni temperaturi med 20 °C in 25°C. Nekateri recepti lahko zahtevajo mleko ali druge tekočine z namenom izboljšanja okusa kruha. Nikoli ne uporabljajte mlečnih izdelkov z možnostjo Delay Timer.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem izključite napajanje. Kabela, čepa ali ohišja ne potopite v tekočino. Pred čiščenjem pustite, da se aparat za kruh popolnoma ohladi.

1.To očistite veslo za gnetenje: Če je veslo za gnetenje težko odstraniti iz pekača in pustite, da se namaka do 1 ure. Veslo previdno obrišite z bombažno vlažno krpo. Tako pekač za kruh kot veslo za gnetenje sta komponenti, varni za pranje posode.

2.To čisto pekač: Ponev za kruh odstranite tako, da jo obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca, nato dvignite ročaj. Obrišite notranjo in zunanjo stran ponve z vlažno krpo, ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih sredstev, da zaščitite nelepljiv premaz. Ponev za kruh je treba pred namestitvijo popolnoma posušiti. Opomba: Zunanost pekača in podnožja se lahko obarva. To je normalno.

3.To očistite ohišje in zgornji pokrov: Po uporabi pustite, da se enota ohladi. Z vlažno krpo obrišite pokrov, ohišje, komoro za peko in notranjost okna za ogled. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj bo to poslabšalo visok lak površine. Ohišja nikoli ne potopite v vodo za čiščenje.

Opomba: Priporočljivo je, da pokrova ne razstavite za čiščenje.

4. Preden je aparat za kruh pakiran za shranjevanje, se prepričajte, da se je popolnoma ohladil, da je čist in suh ter da je pokrov zaprt. Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščen servisni zastopnik.

Temperatura delovanja

Stroj lahko dobro deluje v širokem temperaturnem razponu, vendar bo med zelo toplo sobo in hladno sobo kakršna koli razlika v velikosti hlebca. Predlagamo, da je sobna temperatura v območju od 15°C do 34°C.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Vzrok	Rešitev
Vonj ali pekoč vonj.	Moka ali druge sestavine so se razlile v komoro za peko.	Ustavite aparat za kruh in pustite, da se popolnoma ohladi. Odvečno moko itd. obrišite iz komore za peko s papirnato brisačo.
Sestavine, ki se ne mešajo, lahko slišijo gorenje motorja.	Ponev za kruh ali veslo za gnetenje morda ni pravilno nameščeno. Preveč sestavin.	Prepričajte se, da je veslo za gnetenje nastavljeno povsem na gredi. Natančno izmerite sestavine.
"HHH" se prikaže, ko pritisnete gumb START/STOP.	Notranja temperatura aparata za kruh je previsoka.	Dovolite, da se enota med programi ohladi. Odklopite enoto, odprite pokrov in odstranite pekač. Pustite, da se ohladi 15-30 minut pred začetkom novih programov.

Okno je motno ali prekrito s kondenzacijo.	Lahko se pojavi med mešanjem ali dvigovanjem programov.	Kondenzacija običajno izgine med programi peke. Med uporabo dobro očistite okno.
Gnetenje vesla pride ven s kruhom.	Debelejša skorja z nastavitvijo temne skorje.	Ni nenavadno, da gnetenje vesla pride ven s krušno štruco. Ko se štruca ohladi, odstranite veslo z lopatico.
Testo se ne meša temeljito; moka in druge sestavine so zgrajene na straneh ponve; Krušna štruca je prevlečena z moko.	Ponev za kruh ali veslo za gnetenje morda ni pravilno nameščeno. Preveč sestavin. Testo brez glutena je običajno zelo mokro. Morda bo potreboval dodatno pomoč s strganjem strani z gumijasto lopatico.	Prepričajte se, da je pekač za kruh varno nameščen v enoti in da je gnetilno veslo trdno na gredi. Prepričajte se, da so sestavine natančno izmerjene in dodane v pravilnem vrstnem redu. Dodajte vodo, eno žlico naenkrat, dokler se testo ne oblikuje v kroglico. Odvečno moko lahko odstranimo iz hlebca, ko jo pečemo in ohladimo.
Kruh se dvigne previsoko ali potisne pokrov navzgor.	Sestavine se ne merijo pravilno (preveč kvasa, moke). Gnetenje vesla ne v krušni ponvi. Pozabil sem dodati sol.	Natančno izmerite vse sestavine in se prepričajte, da sta dodana sladkor in sol. Poskusite zmanjšati kvas za 1/4 čajne žličke (1,2 ml). Preverite namestitev gnetilnega vesla.
Kruh se ne dvigne; štruca kratka.	Nenatančno merjenje sestavin ali neaktivnega kvasa. Dvižni pokrov med programi.	Natančno izmerite vse sestavine. Preverite datum poteka kvasa in moke. Tekočine morajo biti sobne temperature.
Kruh ima na vrhu štruca krater, ko je enkrat pečen.	Testo se je prehitro dvignilo. Preveč kvasa ali vode. Napačen program, izbran za recept.	Natančno izmerite vse sestavine. Kvas ali vodo rahlo zmanjšajte. Nekateri hlebci morda niso enakomerno oblikovani, zlasti s polnozrnato moko.
Barva skorje je preveč lahka.	Odpiranje pokrova med peko.	Med peko ne odpirajte pokrova. Izberite možnost temnejše skorje.
Barva skorje je pretemna.	Preveč sladkorja v receptu.	Zmanjšajte količino sladkorja rahlo. Izberite možnost lažje skorje.
Hlebec za kruh je enostranski.	Preveč kvasa ali vode. Gnetenje vesla potisne testo na eno stran, preden se dvigne in peče.	Natančno izmerite vse sestavine. Kvas ali vodo rahlo zmanjšajte. Nekateri hlebci morda niso enakomerno oblikovani, zlasti s polnozrnato moko.
Hlebci so različnih oblik.	Razlikuje se glede na vrsto kruha.	Polnozrnati ali večzrnati kruh je gostejši in je lahko krajši od osnovnega belega kruha.
Dno je v notranjosti votlo ali luknjasto.	Testo preveč mokro, preveč kvasa, brez soli. Voda je prevroč.	Natančno izmerite vse sestavine. Kvas ali vodo rahlo zmanjšajte. Preverite merjenje soli. Uporabite vodo sobne temperature.
Premalo pečen ali lepljiv kruh iz testa.	Preveč tekočine; Izbran je bil napačen program.	Zmanjšajte tekočino in skrbno izmerite sestavine. Preverite program, izbran za recept.
Kruh se pri rezanju razbije.	Kruh je prevroč.	Pustite, da se ohladi na žičnatem stojalu 15-30 minut pred rezanjem.

Kruh ima teško, debelo teksturo.	Preveč moke, stare moke. Ni dovolj vode.	Poskusite povečati vodo ali zmanjšati moko. Polnozrnat kruh bo imel težjo teksturo.
Podnožje pekača je zatemnjeno ali opaženo.	Po pranju v pomivalnem stroju.	To je normalno in ne bo vplivalo na pekač.

POGOJI SKLADIŠČENJA

Priporočljivo je, da se izdelek skladišči v skladišču ali domačem stanju in da se prevaža s katero koli vrsto javnega zaprtega prevoza v razpoložljivi individualni potrošniški embalaži. Mesto shranjevanja (prevoz) ne sme biti izpostavljeno vlagi, neposredni sončni svetlobi in mora izključiti možnost mehanskih poškodb. Če se naprava ne uporablja dolgo časa, jo je treba zaščititi pred prahom in shraniti na čistem in suhem mestu.

SPECIFIKACIJE

Moč:	600 W
Nazivna napetost:	220-240 V
Nazivna frekvenca:	50 Hz
Nazivni tok:	2,6 A
Neto teža:	4,4 kg
Bruto teža:	5,0 kg

NASTAVITI

Pekač kruha	1
Merilna skodelica	1
Merilna žlička	1
Kavelj	1
Navodila za uporabo z garancijsko knjigo	1
Paket	1

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Pomagate lahko varovati okolje! Ne pozabite spoštovati lokalnih predpisov: nedelujočo električno opremo predate ustreznemu centru za odstranjevanje odpadkov.

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe specifikacije in oblike blaga.



PROIZVOĐAČ KRUHA

Dragi kupci!

Cestitamo vam što ste kupili uređaj pod trgovačkim imenom "Saturn". Sigurni smo da će naši uređaji postati bitna i pouzdana pomoć u vašem domaćinstvu. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature. Brza promjena temperature (npr. kada se jedinica premjesti s temperature smrzavanja u toplu prostoriju) može uzrokovati kondenzaciju unutar jedinice i kvar kada je uključena. U tom slučaju ostavite jedinicu na sobnoj temperaturi najmanje 1,5 sata prije uključivanja. Ako je jedinica u tranzitu, ostavite je u zatvorenom prostoru najmanje 1,5 sata prije početka rada.

Pročitajte ove upute prije rada i zadržite za buduću upotrebu.

VAŽNE ZAŠTITNE MJERE

Uvijek se morate pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza pri korištenju električnih uređaja:

- Pročitajte upute u potpunosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobili nadzor ili upute u vezi s

uporabom uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.

- Djeca u dobi od 3 godine i mlađa od 8 godina ne smiju priključivati, podešavati i čistiti uređaj niti održavati uređaj.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

- Da biste izbjegli opasnost u slučaju oštećenja kabela za napajanje, mora ga zamijeniti proizvođač ili u njegovom servisnom centru ili osobe sa sličnim kvalifikacijama.

- Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu uporabu. Tvrtka nije odgovorna za štetu nastalu korištenjem uređaja koji nije u skladu s uputama.

- Prije uporabe provjerite odgovara li napon zidne utičnice onom prikazanom na pločici za ocjenjivanje.

- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

- Ne dirajte vruće površine. Koristite ručke ili kvake. Uvijek koristite rukavice u pećnici za rukovanje vrućom tavom

za kruh ili vrućim kruhom.

- Ne stavljajte ruku u komoru pećnice nakon uklanjanja posude za kruh. Jedinica za grijanje i dalje će biti vruća.

- Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne uranjajte kabel, čepove ili aparat za kruh u vodu ili drugu tekućinu.

- Isključite iz utičnice kada se ne koristi i čisti. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova ili prije čišćenja uređaja.

- Nemojte rukovati uređajem s oštećenim kablom ili utikačem ili nakon što uređaj ne radi ispravno, niti je na bilo koji način ispušten ili oštećen. Vratite uređaj proizvođaču ili najbližem ovlaštenom serviseru na pregled, popravak ili električno/mehaničko podešavanje.

- Upotreba dodatka koje proizvođač uređaja ne preporučuje može uzrokovati ozljede.

- Ne koristite samo na otvorenom i u kućanstvu.

- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili brojača ili dodiruje vruću površinu.

- Ne stavljajte na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog plamenika ili u zagrijanu pećnicu.

- Prilikom premještanja uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine mora se biti izuzetno oprezan.
- Nikada ne uključujte aparat bez pravilno postavljenih sastojaka napunjenih posudom za kruh.
- Nikada ne tucite tavu za kruh na vrhu ili rubu kako biste uklonili tavu, to može oštetiti tavu za kruh.
- Uvijek prvo pričvrstite utikač na uređaj, a zatim kabel priključite u zidnu utičnicu. Da biste prekinuli vezu, isključite sve kontrole (START/STOP); Zatim uklonite utikač iz zidne utičnice.
- Ne stavljajte oči ili lice u neposrednu blizinu prozora za gledanje kaljenog stakla, u slučaju da se sigurnosno staklo razbije.
- Prilikom pečenja ne dodirujte pokretne ili rotirajuće dijelove stroja.
- Ne koristite uređaj za drugu uporabu osim za predviđenu uporabu.
- Pažljivo očistite unutrašnjost pećnice. Nemojte grebati ili oštetiti cijev grijaćeg elementa.
- Uvijek prvo pričvrstite utikač na uređaj, a zatim kabel priključite u zidnu utičnicu. Da biste

prekinuli vezu, okrenite bilo koju kontrolu na "isključeno", a zatim uklonite utikač iz zidne utičnice.

- a) Potrebno je osigurati kratki kabel za napajanje kako bi se smanjili rizici koji proizlaze iz zapetljavanja ili spoticanja o duži kabel.
- b) Dostupni su dulji odvojivi kabeli za napajanje ili produžni kabeli koji se mogu koristiti ako se pri njihovoj uporabi pazi.
- c) Ako se koristi dugi odvojivi kabel za napajanje ili produžni kabel:

1) Označena električna ocjena odvojivog kabela za napajanje ili produžnog kabela trebala bi biti barem jednaka električnoj ocjeni uređaja;

2) Ako je uređaj uzemljenog tipa, produžni kabel treba biti trožični kabel za uzemljenje; i

3) Duži kabel treba postaviti tako da se ne prekriva preko pulta ili stola gdje se može nenamjerno navući ili spotaknuti.

SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU

Životni vijek – 2 godine. Prije puštanja u rad rok trajanja je neograničen.

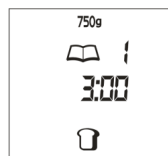
Prije uporabe uređaja:

Provjerite odgovara li napon vašeg napajanja onom prikazanom na naljepnici za ocjenjivanje uređaja, a zidna utičnica je pravilno uzemljena.

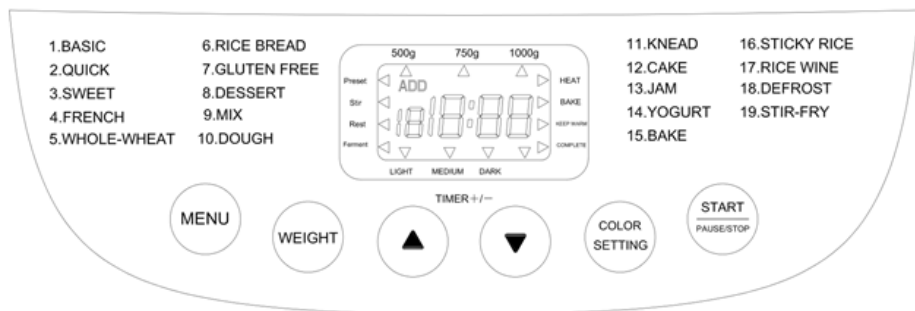
NAKON UKLJUČIVANJA

Uključite aparat za kruh u napajanje, čut će se zvučni signal i prikazat će se "3:00". Ali debelo crijevo između "3" i "00" ne treperi stalno. A "1" je zadani

program. Strelice pokazuju na "750 g" i "MEDIUM" jer su zadane postavke.



UPRAVLJAČKA PLOČA



GUMB START/STOP

Jednom pritisnete gumb START/STOP da biste pokrenuli program. Indikator će zasvijetliti, a dvotočka na vremenskom zaslonu počinje treperiti i program će se pokrenuti. Bilo koji drugi gumb je inaktiviran osim gumba START/STOP nakon pokretanja programa.

Pritisnite tipku START/STOP 0,5 sekundi i pomaknite se za pauziranje stanja, ako za 3 minuta nema operacije, program će nastaviti s obrađom dok se program postavki ne dovrši.

Pritisnite gumb START/STOP 3 sekunde da biste otkazali program, tada će se čuti zvučni signal, to znači da je program isključen. Ova značajka pomoći će spriječiti bilo kakve nenamjerne poremećaje u radu programa.

Da biste uklonili kruh, pritisnite gumb START/STOP da biste završili ciklus pečenja.

UNAPRIJED PROGRAMIRANI IZBORNIK

Pritisnite gumb MENU da biste odabrali željene programe. Svaki put kada se pritisne (popraćen kratkim zvučnim signalom) program će varirati. Pritisnite gumb neprekidno, odgovarajući broj programa će se

biciklirati kako bi se prikazao na LCD zaslonu.

BOJA KORE

Pritisnite tipku COLOR da biste odabrali željenu postavku: Svijetla.

Srednja ili Tamna kora .
Ovaj gumb je podesiv u izborniku programa 1-7.

TEŽINA

Pritisnite tipku Težina da biste odabrali željenu bruto težinu (500 g, 750 g, 1000 g).

Ovaj gumb je podesiv u programima: Menu1-7.

ODGODA MJERAČA VREMENA

Upotrijebite značajku DELAY TIMER da biste kasnije pokrenuli aparat za kruh.

Pritisnite tipke ▲ ili ▼ da biste povećali vrijeme ciklusa prikazano na LCD zaslonu. Dodajte do 15 sati, uključujući vrijeme kašnjenja i program proizvodnje kruha.

BILJEŠKE:

- Postavite vrijeme odgode nakon odabira PROGRAMSKI IZBORNIK, TEŽINA i BOJA KORE.

- Ne koristite funkciju tajmera s receptima koji uključuju mliječne

proizvode ili druge sastojke, poput jaja, mlijeka, vrhnja ili sira.

- Morate odlučiti koliko će proći prije nego što vaš kruh bude spreman

pritiskom na ▲ ili ▼. Imajte na umu da vrijeme kašnjenja treba uključivati vrijeme pečenja programa. Nakon završetka programa pečenja, stroj za kruh prebacit će se na postavku Keep Warm 1 sat. Prije nego što počnete praviti kruh, prvo pritisnite izbornik programa i odaberite boju kore, zatim pritisnite ▲ ili ▼ smanjite vrijeme kašnjenja u koracima od 10 minuta. Maksimalno kašnjenje je 15 sati.

PREKID NAPAJANJA

U slučaju nestanka struje, proces izrade kruha nastaviti će se automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na tipku START/STOP. Ako je vrijeme prekida dulje od 15 minuta, jedinica neće nastaviti raditi i LCD zaslon će se vratiti na zadanu postavku. Ako se tijesto počelo dizati, sastojke bacite u posudu za kruh i počnite ispočetka. Ako tijesto nije ušlo u fazu dizanja kada se kabel za napajanje ukloni iz zidne utičnice. Možete pritisnuti gumb START/STOP da biste nastavili program od početka.

PRIKAZ UPOZORENJA

"HHH"-Ovo upozorenje znači da je temperatura unutar posude za kruh previsoka. Pritisnite tipku START/STOP da biste zaustavili program, isključite kabel za napajanje, otvorite gornji poklopac i pustite stroj da se potpuno ohladi 10-20 minuta prije ponovnog pokretanja.

"EE0"-Ovo upozorenje znači da je senzor temperature isključen. Pritisnite tipku START/STOP da biste zaustavili program, isključite kabel za napajanje. Provjerite senzor od najbližeg ovlaštenog servisera radi pregleda, popravka ili električnog/mehaničkog podešavanja.

ODRŽAVATI TOPLINU

Nakon završetka programa pečenja, stroj za kruh će se oglasiti 10 puta i prebaciti na postavku Keep Warm 1 sat. Prikazat će se "0:00". Nakon 60

minuta  bit će prikazan na LCD zaslonu.

Da biste odustali od postupka Keep Warm, pritisnite tipku START/STOP 3 sekunde.

SAVJET: Uklanjanje kruha odmah nakon završetka programa pečenja spriječit će da kora postane tamnija.

PROGRAMSKI IZBORNİK

1、 Osnovni kruh

Za bijeli i miješani kruh uglavnom se sastoji od osnovnog krušnog brašna.

2、 Brzi kruh

Vrijeme gnječenja, dizanja i pečenja kraće je od osnovnog kruha, ali duže od Ultra brzog kruha. Unutarnje tkivo kruha je gušće.

Brzi kruh napravljen je od praška za pecivo i sode bikarbone koja se aktivira vlagom i toplinom. Za savršen brzi kruh predlaže se da se sve tekućine stave na dno posude za kruh; Suhi sastojci na vrhu. Tijekom početnog miješanja brzih tijesta za kruh, suhi sastojci mogu se skupljati u kutovima posude, možda će biti potrebno pomoći strojnom miješanju kako bi se izbjegle grudice brašna. Ako je tako, koristite gumenu lopaticu.

3、 Slatki kruh

Za kruh s aditivima kao što su voćni sokovi, ribani kokos, grožđice, suho voće, čokolada ili dodani šećer. Zbog duže faze dizanja kruh će biti lagan i prozračan.

4、 Francuski kruh

Za lagani kruh od finog brašna. Obično je kruh pahuljast i ima hrskavu koru. To nije prikladno za pečenje recepata koji zahtijevaju maslac, margarin ili mlijeko.

5、 Kruh od cjelovite pšenice
za pečenje kruha koji sadrži značajne količine cjelovite pšenice. Ova postavka ima duže vrijeme zagrijavanja kako bi zrno upilo vodu i proširilo se. Ne preporučuje se korištenje funkcije kašnjenja jer to može dati loše rezultate. Cjelovita pšenica obično proizvodi hrskavu gustu koru.

6、 Rižin kruh

Kuhanu rižu pomiješajte u brašno s 1:1 kako biste napravili kruh.

7、 Kruh bez glutena

Za kruh bezglutenskih brašna i smjesa za pečenje. Brašno bez glutena zahtijeva duže za unos tekućine i ima različita rastuća svojstva.

8、 Desert

Gnječenje i pečenje te hrane s više masti i proteina.

9、 Mix

Promiješajte da se brašno i tekućine dobro promiješaju.

10、 Tijesto

Ovaj program priprema tijesto od kvasca za peciva, koru pizze itd., Za pečenje u konvencionalnoj pećnici. U ovom programu nema pečenja.

11. Knead

Samo gnječenje, bez dizanja ili pečenja. Koristi se za izradu tijesta za pizze itd.

12. Torta

Gnječe, diže se i peče, ali raste uz pomoć sode ili praška za pecivo.

13. Jam

Koristite ovu postavku za izradu džemova od svježeg voća i marmelada od naranci. Nemojte povećavati količinu ili dopustiti da recept prokuha preko posude za kruh u komoru za pečenje. Ako se to dogodi, odmah zaustavite stroj i pažljivo uklonite posudu za kruh. Oštavite da se malo ohladi i temeljito očistite.

14. Jogurt

Fermentirajte da napravite jogurt.

15. Ispeci

Za dodatno pečenje kruha ako je potrebno jer je štruca prelagana ili se ne peče. U ovom programu nema gnječenja ili odmora.

16. Ljepljiva riža

Gnječenje i pečenje mješavine polirane ljepljive riže i riže.

17. Rižino vino

Dizanje i pečenje polirane ljepljive riže.

18. Odmrzavanje

Za odmrzavanje smrznute hrane prije kuhanja.

19. Prži-pržiti

Gnječenje i pečenje suhog voća, poput kikirikija, soje itd.

PRIJE PRVE UPORABE

Operite i osušite posudu za kruh i mijesite veslo.

Napomena: Ne koristite metalni pribor u tavi za kruh jer može oštetiti neprijanjajuću površinu.

OPREZ! Opasnost od padajućeg objekta. Pekač kruha može se klimati i hodati tijekom ciklusa gnječenja. Uvijek ga postavite u sredinu pulta dalje od ruba.

1. Provjerite ima li dijelova koji nedostaju ili su oštećeni.

2. Očistite sve dijelove prema "ČISCENJE I ODRŽAVANJE".

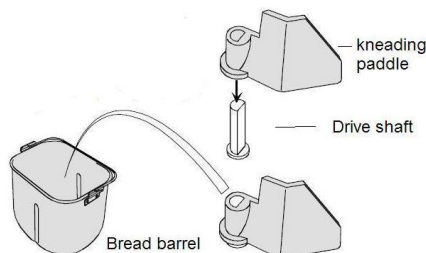
3. Postavite aparat za kruh na način pečenja i pecite prazno oko 10 minuta. Zatim pustite da se ohladi i ponovno očistite sve odvojene dijelove. Uređaj može emitirati malo dima i/ili mirisa kada ga prvi put uključite. To je normalno i smirit će se nakon prve ili druge uporabe. Provjerite ima li uređaj dovoljno ventilacije.

4. Temeljito osušite sve dijelove i sastavite ih, uređaj je spreman za uporabu.

Detaljne upute

(1) Pomoću ručke za posudu za kruh okrenite posudu za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, a zatim je izvucite iz aparata.

(2) Gurnite veslo za gnječenje na pogonsku osovinu unutar posude za kruh.



(3) Dodajte sastojke u posudu za kruh kako bi bila navedena u receptu. Prvo dodajte tekućine, šećer i sol; zatim brašno; i na kraju kvasac.

(4) Pažljivo izmjerite i dodajte sastojke u posudu za kruh točnim redoslijedom navedenim u receptu.

(5) **NAPOMENA:** Prstom napravite malu udubinu na vrhu brašna, dodajte kvasac u udubljenje. Pazite da kvasac ne dođe u dodir sa solju ili tekućinama.

SAVJET: Prije početka prethodno izmjerite sve sastojke, uključujući dodatke (orašaste plodove, grozdice).

(6) Stavite posudu za kruh u aparat za kruh i provjerite je li čvrsto zaključana na mjestu okretanjem u smjeru kazaljke na satu. Zatvorite poklopac.

(7) **NAPOMENA:** Tava za kruh mora se zaključati na svoje mjesto za pravilno miješanje i gnječenje.

(8) Priključite aparat. Čut će se zvučni signal i LCD zaslon će biti zadan na Program 1.

(9) Pritisnite tipku PROGRAM MENU dok se ne prikaže željeni program.

(10) Pritisnite tipku WEIGHT za pomicanje strelice na 500 g, 750 g, 1000 g. (TEŽINA nije opcija u programu 8-19).

(11) Pritisnite tipku CRUST za pomicanje strelice na željenu postavku: Svijetla, Srednja, Tamna kora. (Kora se ne može podesiti u programu 8-19.)

(12) Po želji postavite gumb DELAY TIMER. Pritisnite tipke + i - da biste povećali vrijeme ciklusa prikazano na LCD zaslonu. (Funkcija Delay nije dostupna u programu 13).

(13) **NAPOMENA:** Ne koristite značajku kada koristite mliječne proizvode, jaja itd. Ovaj se korak može preskočiti ako

želite da aparat za kruh odmah počne raditi.

(14) Jednom pritisnete tipku START/STOP da biste pokrenuli program. Proizvođač kruha oglasit će se zvučnim signalom jednom i prikazat će se "3:00". Ali dvotočka između "3" i "00" ne treperi stalno i indikator će zasvijetliti. Veslo za gnječenje počet će miješati vaše sastojke. Ako je aktiviran Delay Timer, veslo za gnječenje neće miješati sastojke dok se program ne pokaže.

(15) Za dodatke (voće, orašasti plodovi, groždice) stroj će sadržavati deset zvučnih signala. Otvorite poklopac i ulijte dodatke. (Ova je funkcija podesiva u programima: Menu1-7.) Ovo vrijeme ovisi o programu.

(16) Nakon dovršetka postupka čut će se deset zvučnih signala i prebaciti se na postavku Keep Warm na 1 sat. Možete pritisnuti tipku START/STOP 3 sekunde kako biste zaustavili postupak i postavka Keep Warm će završiti. Isključite kabel za napajanje, a zatim otvorite poklopac pomoću rukavica za pećnicu.

(17) Ostavite da se posuda za kruh malo ohladi prije pomicanja kruha. Koristite rukavice za pećnicu, pažljivo okrenite posudu za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste otključali i podigli ručku kako biste je uklonili iz stroja.

Oprez: Tava za kruh i kruh mogu biti jako vrući! Uvijek postupajte pažljivo.

(18) Pomoću rukavica za pećnicu okrenite posudu za kruh naopako (s presavijenom ručkom posude za kruh) na žičani stalak za hlađenje ili čistu površinu za kuhanje i lagano protresite dok kruh ne ispadne. Lopaticom koja se ne lijepe nježno otpustite stranice kruha iz posude za kruh.

(19) Ostavite kruh da se ohladi oko 20 minuta prije rezanja. Preporučuje se rezanje kruha električnim rezačem ili rezačem udubljenja, bolje ne s voćnim nožem ili kuhinjskim nožem, inače kruh može biti podvrgnut deformacijama.

(20) Ako veslo za gnječenje ostane u kruhu, lagano ga izvadite lopaticom ili kukom (sredstvo za uklanjanje vesla). Kruh je vruć, nikada ne koristite ruku za uklanjanje vesla za gnječenje. Kada se ne koristi ili kada je rad završen, isključite kabel za napajanje.

Napomena: Preostali kruh čuvajte u zatvorenoj plastičnoj vrećici do tri dana na sobnoj temperaturi. Da biste dugo čuvali, stavite zatvorenu

plastičnu vrećicu u hladnjak do 10 dana.

KORISTI TOČNO MJERENJE

Jedan od najvažnijih koraka izrade dobrog kruha je pravilno mjerenje sastojaka. Pažljivo izmjerite svaki sastojak i dodajte u posudu za kruh redosljedom navedenim u receptu. Snažno se predlaže da koristite mjernu šalicu ili mjernu žlicu kako biste dobili točnu količinu, inače će kruh biti u velikoj mjeri pod utjecajem.

Dodavanje slijeda

Uvijek dodajte sastojke redosljedom danim u receptu.

PRVO: Tekući sastojci

DRUGO: Suhi sastojci

POSLEDNJI: Kvasac

Kvasac treba staviti samo na suho brašno i nikada ne doći u kontakt s tekućinom ili soli.

Kada dugo koristite funkciju Delay Timer, nikada nemojte dodavati kvarljive sastojke poput jaja ili mlijeka.

Nakon što se brašno prvi put potpuno miješa, čut će se zvučni signal i staviti sastojke voća u smjesu. Ako se sastojci voća dodaju prerano, okus će se smanjiti nakon dugog miješanja.

Tekući sastojci

Vodu, svježe mlijeko ili druge tekućine treba mjeriti mjernim čašama s jasnim oznakama i izljevom. Postavite šalicu na pult i spustite se kako biste provjerili razinu tekućine. Prilikom mjerenja ulja za kuhanje ili drugih sastojaka temeljito očistite mjernu šalicu bez ikakvih drugih sastojaka.

Suha mjerenja

Izmjerite suhe sastojke laganim žlicom brašna itd. u mjernu čašu, a zatim se, nakon punjenja, izravnavajte nožem. Nikada nemojte koristiti mjernu šalicu za skupljanje suhih sastojaka izravno iz posude jer bi to moglo dodati do jedne žlice dodatnih sastojaka. Nemojte tapkati dno mjerne čaše ili pakirati prema dolje.

SAVJET: Prije mjerenja promiješajte brašno da ga prozračite. Prilikom mjerenja malih količina suhih sastojaka, poput soli ili šećera, koristite mjernu žlicu, provjerite je li izravnana.

SAVJET: Voda je bitan sastojak za izradu kruha. Općenito govoreći, voda bi trebala biti na sobnoj temperaturi između 20°C i 25°C. Neki recepti

mogu zahtijevati mlijeko ili druge tekućine u svrhu poboljšanja okusa kruha. Nikada nemojte koristiti mliječne proizvode s opcijom Delay Timer.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite napajanje prije čišćenja. Ne uranjajte kabel, utikač ili kućište u bilo koju tekućinu. Ostavite aparat za kruh da se potpuno ohladi prije čišćenja.

1. To očistite veslo za gnječenje: Ako je veslo za gnječenje teško izvaditi iz posude za kruh, dodajte vodu na dno posude za kruh i ostavite da se namače do 1 sat. Pažljivo obrišite veslo pamučnom vlažnom krpom. I posuda za kruh i veslo za gnječenje su sigurne komponente za pranje posuđa.

2. To čistu posudu za kruh: Izvadite posudu za kruh okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, a zatim podignite ručku. Vlažnom krpom obrišite unutarnju i vanjsku stranu tave, ne koristite nikakva oštra ili abrazivna sredstva kako biste zaštitili neprijanjajući premaz. Posuda za kruh mora se potpuno osušiti prije ugradnje.

Napomena: Vanjska strana posude za kruh i baze može promijeniti boju. To je normalno.

3. To očistite kućište i gornji poklopac: Nakon upotrebe ostavite jedinicu da se ohladi. Vlažnom krpom obrišite poklopac, kućište, komoru za pečenje i unutrašnjost prozora za gledanje. Za čišćenje nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, jer će to degradirati visoki lak površine. Nikada ne uranjajte kućište u vodu za čišćenje.

Napomena: Predlaže se da se poklopac ne rastavlja za čišćenje.

4. Prije nego što se aparat za kruh pakira za skladištenje, provjerite je li potpuno ohlađen, čist i suh, a poklopac zatvoren.

Svako drugo servisiranje treba obaviti ovlašteni predstavnik servisa.

Radna temperatura

Stroj može dobro raditi u širokom rasponu temperatura, ali bit će razlike u veličini kruha između vrlo tople prostorije i hladne sobe. Predlažemo da sobna temperatura bude u rasponu od 15°C do 34°C.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Otopina
Miris ili miris paljevine.	Brašno ili drugi sastojci prolili su se u komoru za pečenje.	Zaustavite aparat za kruh i ostavite da se potpuno ohladi. Obrišite višak brašna itd., Iz komore za pečenje papirnatom ručnikom.
Sastojci koji se ne miješaju mogu čuti paljenje motora.	Tava za kruh ili veslo za gnječenje možda neće biti pravilno postavljene. Previše sastojaka.	Provjerite je li veslo za gnječenje postavljeno do kraja na osovinu. Točno izmjerite sastojke.
"HHH" se prikazuje kada pritisnete tipku START/STOP.	Unutarnja temperatura pekača kruha je previsoka.	Ostavite jedinicu da se ohladi između programa. Isključite jedinicu, otvorite poklopac i uklonite posudu za kruh. Ostavite da se ohladi 15-30 minuta prije početka novih programa.
Prozor je oblačan ili prekriven kondenzacijom.	Može se pojaviti tijekom programa miješanja ili dizanja.	Kondenzacija obično nestaje tijekom programa pečenja. Očistite prozor između namjena.
Veslo za gnječenje izlazi s kruhom.	Deblja kora s postavkom tamne kore.	Nije neuobičajeno da veslo za gnječenje izađe s kruhom. Nakon što se štruca ohladi, izvadite veslo lopaticom.

Tijesto se ne miješa temeljito; brašno i drugi sastojci nakupljaju se na stranama tave; kruška štruca obložena je brašnom.	Tava za kruh ili veslo za gnječenje možda neće biti pravilno postavljene. Previše sastojaka. Tijesto bez glutena obično je vrlo mokro. Možda će trebati dodatnu pomoć struganjem stranica gumenom lopaticom.	Provjerite je li posuda za kruh sigurno postavljena u jedinicu i je li veslo za gnječenje čvrsto na osovini. Provjerite jesu li sastojci točno izmjereni i dodani pravilnim redoslijedom. Dodajte vodu, jednu po jednu žlicu, dok se tijesto ne formira u kuglu. Višak brašna može se ukloniti iz štruce nakon pečenja i hlađenja.
Kruh se diže previsoko ili gura poklopac prema gore.	Sastojci koji nisu pravilno izmjereni (previše kvasca, brašna). Gnječenje vesla ne u tavi za kruh. Zaboravio sam dodati sol.	Točno izmjerite sve sastojke i provjerite jesu li dodani šećer i sol. Pokušajte smanjiti kvasac za 1/4 žličice (1,2 ml). Provjerite ugradnju vesla za gnječenje.
Kruh se ne diže; Štruca kratka.	Netočno mjerenje sastojaka ili neaktivnog kvasca. Podizanje poklopca tijekom programa.	Točno izmjerite sve sastojke. Provjerite datum isteka kvasca i brašna. Tekućine trebaju biti sobne temperature.
Kruh ima krater na vrhu štruce jednom pečen.	Tijesto se prebrzo podiglo. Previše kvasca ili vode. Neispravan program odabran za recept.	Točno izmjerite sve sastojke. Lagano smanjite kvasac ili vodu. Neke štruce možda nisu ravnomjerno oblikovane, osobito s brašnom od cjelovitih žitarica.
Boja kore je presvijetla.	Otvaranje poklopca tijekom pečenja.	Ne otvarajte poklopac tijekom pečenja. Odaberite mogućnost tamnije kore.
Boja kore je previše tamna.	Previše šećera u receptu.	Malo smanjite količinu šećera. Odaberite svjetliju opciju kore.
Kruh štruca je nagnuta.	Previše kvasca ili vode. Gnječenje vesla gurnulo je tijesto na jednu stranu prije nego što se digne i ispeče.	Točno izmjerite sve sastojke. Lagano smanjite kvasac ili vodu. Neke štruce možda nisu ravnomjerno oblikovane, osobito s brašnom od cjelovitih žitarica.
Izrađene štruce su različitih oblika.	Ovisi o vrsti kruha.	Cjelovito zrno ili višezrno je gušće i može biti kraće od osnovnog bijelog kruha.
Dno je šuplje ili rupičasto iznutra.	Tijesto previše mokro, previše kvasca, bez soli. Voda je prevruća.	Točno izmjerite sve sastojke. Lagano smanjite kvasac ili vodu. Provjerite mjerenje soli. Koristite vodu sobne temperature.
Nedovoljno pečeni ili ljepljivi kruh od tijesta.	Previše tekućine; Neispravan odabrani program.	Smanjite tekućinu i pažljivo izmjerite sastojke. Provjerite program odabran za recept.
Kruh se miješa prilikom rezanja.	Kruh je prevruć.	Ostavite da se ohladi na žičanom stalku 15-30 minuta prije rezanja.
Kruh ima tešku, gustu teksturu.	Previše brašna, starog brašna. Nema dovoljno vode.	Pokušajte povećati vodu ili smanjiti brašno. Kruh od cjelovitih žitarica imat će težu teksturu.
Baza posude za kruh potamnila je ili je uočena.	Nakon pranja u perilici posuđa.	To je normalno i neće utjecati na posudu za kruh.

UVJETI SKLADIŠTENJA

Proizvod se preporučuje skladištiti u skladišnim ili kućnim uvjetima i prevoziti bilo kojom vrstom javnog zatvorenog prijevoza u dostupnoj pojedinačnoj potrošačkoj ambalaži. Mjesto skladištenja (prijevoz) ne smije biti izloženo vlazi, izravnoj sunčevoj svjetlosti i treba isključiti mogućnost mehaničkih oštećenja. Ako se uređaj ne koristi dugo vremena, treba ga zaštititi od prašine i čuvati na čistom i suhom mjestu.

SPECIFIKACIJE

Snaga:	600 W
Nazivni napon:	220-240 V
Nazivna frekvencija:	50 Hz
Nazivna struja:	2,6 A
Neto težina:	4,4 kg
Bruto težina:	5,0 kg

SKUP

Aparat za kruh	1
Mjerna čaša	1
Mjerna žlica	1
Kuka	1
Priručnik s uputama s jamstvenom knjigom	1
Paket	1

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Možete pomoći u zaštiti okoliša! Ne zaboravite poštivati lokalne propise: predajte neradnu električnu opremu odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.

Proizvođač zadržava pravo promjene specifikacije i dizajna robe.

RU

ХЛЕБОПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Мы 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.

Пожалуйста, прочитайте эту инструкцию перед эксплуатацией и сохраните для дальнейшего использования.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности при использовании электрических приборов, а именно:

- Изучите всю инструкцию.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если им был предоставлен надзор или инструкция по безопасному использованию прибора и есть

понимание связанной с этим опасности.

- Дети старше 3 лет и менее 8 лет не должны подключать, регулировать и чистить прибор или выполнять обслуживание.

- Дети не должны играть с прибором.

- Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его нужно заменить у производителя или в его сервисном центре, или лицами с аналогичной квалификацией.

- Данное устройство предназначено только для использования в быту. Компания не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате эксплуатации устройства не в соответствии с инструкцией.

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в вашей электросети соответствует тому, которое указано на паспортной табличке прибора.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Используйте ручки или кнопки. Всегда используйте прихватки для работы с горячей формой или горячим хлебом.

- Не засовывайте руки в камеру хлебопечи после того, как вытащили форму для хлеба. Нагревательный элемент все еще будет горячим.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или хлебопечку в воду или другую жидкость.

- Отключайте вилку от розетки, когда не пользуетесь прибором. Дайте прибору остыть перед тем, как снимать детали, или перед чисткой.

- Не включайте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор был неисправен, упал или был поврежден каким-либо образом. Обратитесь к производителю или в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или электрической / механической регулировки.

- Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.

- Не используйте прибор на открытом воздухе, а только в домашних условиях.

- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячей поверхности.

- Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ними, а также в нагретую духовку.

- Следует проявлять особую осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.

- Не включайте прибор без правильно размещенных ингредиентов в форме для хлеба.

- Не стучите по форме для хлеба по верху или краю, чтобы снять форму, это может повредить ее.

- Всегда сначала подключайте шнур к прибору, а затем вставляйте вилку в розетку. Для отключения выключите все элементы управления, а затем выньте вилку из розетки.

- Не приближайте глаза или лицо к смотровому окну из закаленного стекла, если стекло треснуло.

- Не прикасайтесь к движущимся или вра-

щающимся частям прибора во время работы.

- Не используйте прибор не по назначению.

- Тщательно очистите внутреннюю часть хлебопечи. Не царапайте и не повредите трубку нагревательного элемента.

- Всегда сначала подключайте шнур к прибору, а затем вставляйте вилку в розетку. Для отключения поверните любой регулятор в положение «выключено», затем выньте вилку из розетки.

- а) Необходимо использовать короткий шнур питания, чтобы снизить риски, связанные с запутыванием или спотыканием о длинный шнур.

б) Длинные съемные шнуры питания или удлинители можно использовать при соблюдении осторожности.

в) Если используется длинный съемный шнур питания или удлинитель:

1) Маркированные электрические параметры съемного шнура питания или удлинителя должны быть не меньше, чем электрические параметры устройства;

2) Если устройство заземленного типа, удлинитель должен быть

трехжильным шнуром заземляющего типа;

3) Длинный шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со столешницы, чтобы не могли случайно зацепить его или споткнуться.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

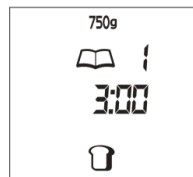
Срок службы – 2 года. До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.

Перед использованием прибора:
Убедитесь, что напряжение в вашей электросети соответствует тому, ко-

торое указано на паспортной табличке прибора, и розетка правильно заземлена.

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ

Подключите хлебопечь к источнику питания, раздастся звуковой сигнал и отобразится «3:00». Но двоеточие между «3» и «00» не мигает. «1» – это программа по умолчанию. Стрелки указывают на «750 г» и «СРЕДНЯЯ», поскольку они являются настройками по умолчанию.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

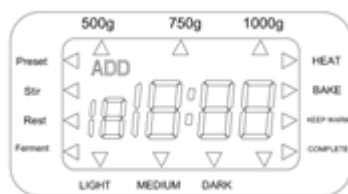
1. ОБЫЧНЫЙ	6. РИСОВЫЙ	11. ЗАМЕШИВАНИЕ	16. КЛЕЙКИЙ РИС
2. БЫСТРЫЙ	7. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ	12. КЕКС	17. РИСОВОЕ ВИНО
3. СЛАДКИЙ	8. ДЕСЕРТ	13. ДЖЕМ	18. РАЗМОРАЖИВАНИЕ
4. ФРАНЦУЗКИЙ	9. СМЕСЬ	14. ЙОГУРТ	19. ОБЖАРИВАНИЕ
5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	10. ТЕСТО	15. ВЫПЕЧКА	

Отложенный старт

Замешивание

Расстойка

Ферментация



Светлая Средняя Темная Фрукты

Нагрев

Выпекание

Поддержание тепла

Завершено

КНОПКА СТАРТ/СТОП

Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП один раз, чтобы запустить программу. Индикатор загорится, двоеточие на индикаторе времени начнет мигать, и программа запустится. Любая другая кнопка неактивна, кроме кнопки СТАРТ / СТОП, после того, как программа началась.

Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП в течение 0,5 секунды и перейдите в состояние паузы. Если в течение 3 минут не будет выполнено никаких действий, программа продолжит выполнение до завершения программы настройки.

Нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ / СТОП в течение 3 секунд, чтобы отменить программу, затем раздастся звуковой сигнал, это означает, что программа была выключена. Эта функция помогает предотвратить непреднамеренное нарушение работы программы. Чтобы вынуть хлеб, нажмите кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы завершить цикл выпечки.

ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ МЕНЮ

Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать желаемые программы. При каждом ее нажатии (сопровождает-

мом коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку, и соответствующий номер программы будет последовательно отображаться на ЖК-дисплее.

КОРОЧКА (СКОРИНКА/ COLOR SETTING)

Нажмите кнопку КОРОЧКА, чтобы выбрать желаемую настройку: Светлая, Средняя или Темная корочка. Эта кнопка настраивается в меню программ 1-7.

ВЕС (БАГА/WEIGHT)

Нажмите кнопку ВЕС, чтобы выбрать желаемый вес брутто (500 г, 750 г, 1000 г). Эта кнопка настраивается в меню программ 1-7.

ТАЙМЕР ОТСРОЧКИ

Используйте функцию ТАЙМЕРА ОТСРОЧКИ, чтобы запустить хлебопечку позже. Нажимайте кнопки ▲ или ▼, чтобы увеличить время, отображаемое на ЖК-дисплее. Можно увеличить до 15 часов, включая время задержки и программу выпечки хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Установите время отсрочки после выбора программы меню, веса и цвета корочки.

- Не используйте функцию таймера отложенного старта с рецептами, в состав которых входят молочные продукты или другие скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки, творог.

- Вы должны решить, через какое время ваш хлеб должен быть готов,

нажав кнопку ▲ или ▼. Обратите внимание, что время отсрочки должно включать время программы выпечки. После завершения программы выпечки хлебопечка перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. Перед тем, как приступить к приготовлению хлеба, нажмите меню программ и сначала выберите цвет корочки, затем нажмите ▲ или ▼ для увеличения или уменьшения времени отсрочки с шагом 10 минут. Максимальная отсрочка - 15 часов.

СБОЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае отключения электроэнергии не более чем на 10 минут, процесс приготовления хлеба продолжится автоматически, даже если не нажать кнопку СТАРТ / СТОП. Если

время отсутствия электроэнергии превышает 15 минут, хлебопечь не продолжит работу, и ЖК-дисплей вернется к настройкам по умолчанию. Если тесто начало подниматься, удалите ингредиенты из формы для хлеба и начните заново. Вы можете нажать кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы продолжить программу сначала.

ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБКИ

“ННН”- это предупреждение означает, что температура внутри формы для хлеба слишком высока. Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы остановить программу, отключите шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10-20 минут перед перезапуском.

“ЕЕ0”- это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы остановить программу, отключите шнур питания. Проверьте датчик в ближайшем авторизованном сервисном центре.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

После завершения программы выпечки хлебопечка издает 10 звуковых сигналов и перейдет в режим сохранения тепла на 1 час. На дисплее отобразится «0:00». Через 60

минут  появится на дисплее.

Чтобы отменить функцию поддержания тепла, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ / СТОП в течение 3 секунд.

СОВЕТ: Удаление хлеба из хлебопечи сразу после завершения программы выпечки предотвратит потемнение корочки.

МЕНЮ ПРОГРАММ

1. Обычный хлеб

Для белого и смешанного хлеба, который в основном состоит из стандартной хлебной муки.

2. Быстрый хлеб

Время замеса, подъема и выпечки корочке, чем у обычного хлеба, но внутренняя текстура хлеба более плотная. Быстрый хлеб изготавливается с разрыхлителем и пищевой содой, которые активируются под действием влаги и тепла. Для получения идеального быстрого приготовления рекомендуется, чтобы все жидкости были помещены на дно формы для хлеба, а сухие ингредиенты - наверху. Во время первоначального перемешивания теста для быстрого приготовления хлеба сухие

ингредиенты могут скапливаться в углах формы. Возможно, потребуются перемешать смесь в форме, чтобы избежать комков муки. Для этого воспользуйтесь резиновым шпателем.

3. Сладкий хлеб

Это программа для хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

4. Французский хлеб

Для легкого хлеба из муки мелкого помола. Обычно хлеб получается воздушным с хрустящей корочкой. Программа не подходит для рецептов выпечки, включающих масло, маргарин или молоко.

5. Цельнозерновой хлеб

Программа для выпечки хлеба с большим содержанием цельнозерновой муки. Эта настройка предусматривает более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно впитало воду и набухло. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, поскольку это может привести к плохим результатам. Из цельной пшеницы обычно получается хрустящая толстая корочка.

6. Рисовый хлеб

Смешайте вареный рис с мукой в соотношении 1:1, чтобы сделать хлеб.

7. Безглютеновый хлеб

Программа для хлеба из безглютеновой муки и хлебопекарных смесей. Мука без глютена требует больше времени для поглощения жидкости и имеет разные свойства подъема.

8. Десерт

Программа для замешивания и выпекания продуктов с большим содержанием жира и белка.

9. Смесь

Перемешивание, чтобы мука и жидкость полностью перемешались.

10. Тесто

Эта программа подготавливает дрожжевое тесто для выпечки булочек, коржей для пиццы и т.п. в обычной духовке. В этой программе нет функции выпекания.

11. Замешивание

Только замешивание, без расстойки и выпекания. Используется для приготовления теста для пиццы и т.п.

12. Кекс

Замешивание, поднятие и выпекание происходит, но тесто поднима-

ется с помощью соды или разрыхлителя.

13. Джем

Программа для приготовления варенья из свежих фруктов и мармелада из апельсинов. Не увеличивайте количество и не позволяйте варенью перелиться через край формы в камеру хлебопечи. В этом случае немедленно выключите хлебопечь и осторожно извлеките форму для хлеба. Дайте немного остыть и тщательно очистите хлебопечь.

14. Йогурт

Программа ферментации для приготовления йогурта.

15. Выпечка

Программа для дополнительной выпечки хлеба, если буханка слишком светлая или не пропеклась. В этой программе нет замешивания и расстойки.

16. Клейкий рис

Замешивание и приготовление клейкого риса.

17. Рисовое вино

Приготовление шлифованного клейкого риса.

18. Размораживание

Программа для размораживания замороженных продуктов перед приготовлением.

19. Обжаривание

Перемешивание и обжарка некоторых сухих плодов, таких как арахис, соя и т.п.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вмойте и высушите форму для хлеба и лопасть для замешивания теста.

Примечание: Не используйте металлические приборы в форме для хлеба, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

ОСТОРОЖНО! Опасность падения прибора. Хлебопечка может раскачиваться и ходить во время замешивания теста. Всегда располагайте ее в центре стола подальше от края.

1. Проверьте, нет ли недостающих или поврежденных деталей.

2. Очистите все детали согласно параграфу "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".

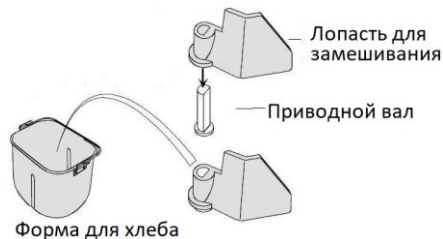
3. Установите хлебопечку в режим выпечки и выпекайте с пустой формой около 10 минут. Затем дайте ей остыть и снова очистите все съемные детали. При первом включении прибор может выделять немного дыма и/или запаха. Это нормально и пройдет после первого или второго использования. Убедитесь, что прибор достаточно вентилируется.

4. Тщательно просушите все детали и соберите их. Прибор готов к работе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

① Используя ручку формы для хлеба, поверните форму против часовой стрелки, а затем вытащите ее из прибора.

② Наденьте лопасть для замешивания на приводной вал внутри формы для хлеба.



③ Положите ингредиенты в форму для хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сначала жидкости, сахар и соль; затем мука, и в последнюю очередь дрожжи.

④ Тщательно отмерьте и добавьте ингредиенты в форму для хлеба в ТОЧНОМ порядке, указанном в рецепте.

⑤ Сделайте небольшое углубление на поверхности муки пальцем, добавьте дрожжи в углубление. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями.

СОВЕТ: Перед началом приготовления отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм).

⑥ Поместите форму для хлеба в хлебопечку и убедитесь, что она надежно зафиксирована, повернув ее по часовой стрелке. Закройте крышку.

⑦ Форма для хлеба должна зафиксироваться на месте для правильного перемешивания и замешивания.

⑧ Подключите прибор к розетке. Раздается звуковой сигнал, и на дисплее по умолчанию будет отображаться программа 1.

⑨ Нажимайте кнопку МЕНЮ, пока не отобразится желаемая программа.

⑩ Нажмите кнопку ВЕС, чтобы переместить стрелку на 500г, 750г или 1000г. (ВЕС не является параметром в программах 8-19).

⑪ Нажмите кнопку КОРОЧКА, чтобы переместить стрелку к желаемому значению: Светлая, Средняя, Темная корочка. (не выбирается в программах 8-19.)

⑫ При желании установите отсрочку кнопкой ТАЙМЕР. Нажимайте кнопки + и -, чтобы увеличить время, отображаемое на дисплее. (Функция отложенного старта недоступна в программе 13).

⑬ Не используйте эту функцию при использовании молочных продуктов, яиц и т.п. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка сразу же приступила к работе.

⑭ Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП один раз, чтобы запустить программу. Хлебопечка издает один звуковой сигнал, и на дисплее отобразится «3:00». Но двоеточие между цифрами «3» и «00» не мигает постоянно, и индикатор горит. Лопасть для замеса начнет перемешивать ингредиенты. Если был активирован таймер отсрочки, лопасть не будет смешивать ингредиенты, пока программа не будет запущена.

⑮ Для добавок (фрукты, орехи, изюм) прибор издает десять звуковых сигналов. Откройте крышку и поместите добавки. (Эта функция настраивается в программах меню 1-7.) Время зависит от программы.

⑯ Когда процесс будет завершен, раздается десять звуковых сигналов и прибор переключится в режим поддержания тепла на 1 час. Вы можете нажать и удерживать кнопку СТАРТ / СТОП в течение 3 секунд, чтобы остановить процесс. Отключите шнур питания и откройте крышку, используя прихватки.

⑰ Дайте форме для хлеба немного остыть, прежде чем вынимать хлеб. Используйте прихватки, осторожно поверните форму против часовой стрелки, чтобы разблокировать, и поднимите ручку, чтобы вынуть ее из хлебопечи.

Внимание: форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно.

⑱ Используя прихватки, переверните форму вверх дном над решеткой для охлаждения или чистой поверхностью и осторожно встряхните, чтобы хлеб выпал. Используйте силиконовую лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от формы для выпечки.

⑲ Дайте хлебу остыть примерно 20 минут, прежде чем нарезать ломтиками. Рекомендуется нарезать хлеб электрическим или зубчатым ножом, а не ножом для фруктов или мяса, иначе хлеб может деформироваться.

⑳ Если в хлебе осталась месильная лопасть, осторожно подденьте ее специальным крючком. Хлеб горя-

чий, никогда не извлекайте лопасть для замеса руками. Когда не используете или когда операция завершена, отключите шнур питания.

Примечание: Храните оставшийся хлеб в герметичном пластиковом пакете до трех дней при комнатной температуре. Для длительного хранения поместите запечатанный полиэтиленовый пакет в холодильник на срок до 10 дней.

ВАЖНО! Один из самых важных шагов в приготовлении хорошего хлеба - это правильное измерение ингредиентов. Тщательно отмерьте каждый ингредиент и добавьте в форму для хлеба в порядке, указанном в рецепте.

Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан или мерную ложку для получения точного количества, в противном случае на результат это сильно повлияет.

Последовательность добавления

Всегда добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.

ПЕРВОЕ: жидкие ингредиенты;

ВТОРОЕ: сухие ингредиенты;

ПОСЛЕДНЕЕ: дрожжи.

Дрожжи следует класть только на сухую муку и никогда не контактировать с жидкостью или солью.

Если вы используете функцию отложенного старта на длительное время, то не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца или молоко.

После того, как мука полностью замесится первый раз, раздастся звуковой сигнал, и в смесь можно добавить фрукты. Если фрукты добавит слишком рано, вкус ухудшится после длительного перемешивания.

Жидкие ингредиенты

Воду, свежее молоко или другие жидкости следует измерять с помощью мерной чашки с четкой маркировкой и носиком. Поставьте чашку на стол и наклонитесь, чтобы проверить уровень жидкости. При измерении растительного масла или других ингредиентов тщательно очищайте мерную чашку от каких-либо других ингредиентов.

Сухие ингредиенты

Отмерьте сухие ингредиенты, осторожно насыпав в мерную чашку муку и т.п., а затем выровняв их с помощью ножа. Никогда не используйте мерную чашку, чтобы черпать сухие ингредиенты прямо из емко-

сти, так как это может добавить до одной столовой ложки дополнительных ингредиентов. Не стучите по дну мерной чашки и не трамбуйте.

СОВЕТ: Перед измерением перемешайте муку, чтобы она напиталась воздухом. При измерении небольших количеств сухих ингредиентов, таких как соль или сахар, используйте мерную ложку, убедитесь, что они выровнены.

СОВЕТ: Вода - важный ингредиент для приготовления хлеба. Как правило, вода должна иметь комнатную температуру от 20°C до 25°C. В некоторых рецептах может потребоваться молоко или другие жидкости для улучшения вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты с функцией отложенного старта.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой отключите питание. Не погружайте шнур, вилку или корпус в какую-либо жидкость. Перед очисткой дайте хлебопечке полностью остыть.

1. Чистка лопасти для замеса теста: если лопасть для замеса теста трудно вынуть из формы для хлеба, налейте воду на дно формы и дайте ей постоять 1 час. Осторожно протрите лопасть влажной тканью. Форму для хлеба, и лопасть для замеса можно мыть в посудомоечной машине.

2. Чтобы очистить форму для хлеба: снимите ее, повернув против часовой стрелки, затем поднимите ручку. Протрите форму изнутри и снаружи влажной тканью, не используйте никаких острых предметов или абразивных средств, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Перед установкой форму для хлеба необходимо полностью высушить.

Примечание: Внешняя поверхность формы может слегка обесцветиться. Это нормально.

3. Чистка корпуса и верхней крышки: После использования дайте прибору остыть. Используйте влажную ткань, чтобы протереть крышку, корпус, камеру и внутреннюю часть смотрового окна. Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, так как это повредит полировку поверхности. Никогда не погружайте корпус в воду.

Примечание: Рекомендуется не разбирать крышку.

4. Прежде чем упаковывать хлебопечку для хранения, убедитесь, что

она полностью остыла, сухая и чистая, а крышка закрыта.
Любое другое обслуживание должно выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

РАБОЧАЯ СРЕДА

Прибор может хорошо работать в широком диапазоне температур, но разница в размере хлеба между очень теплой и холодной комнатами будет. Мы рекомендуем, чтобы комнатная температура была в диапазоне от 15°C до 34°C.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Запах гари	- В пекарную камеру просыпалась мука или другие ингредиенты.	- Выключите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Вытрите из пекарной камеры излишки муки и т.п. бумажным полотенцем.
Ингредиенты не смешиваются, слышно горение мотора	- Форма для хлеба или месильная лопасть установлена неправильно. - Слишком много ингредиентов.	- Убедитесь, что месильная лопасть правильно установлена на валу. - Точно отмерьте ингредиенты.
На дисплее загорается "ННН" при нажатии кнопки СТАРТ/ СТОП.	- Внутренняя температура хлебопечки слишком высока.	- Дайте прибору остыть между программами. Выньте вилку из розетки, откройте крышку и выньте форму для хлеба. Перед тем, как начать новую программу, дайте прибору остыть 15-30 минут.
Окошко мутное или покрыто конденсатом.	- Может произойти во время программ смешивания или расстойки.	- Конденсат обычно исчезает во время программы выпекания. Хорошо очищайте окошко после каждого использования хлебопечи.
Вместе с хлебом вынимается месильная лопасть.	- У хлеба более толстая корочка и выбрана настройка для получения темной корочки.	- Лопасть для замешивания теста нередко выходит вместе с буханкой хлеба. Когда буханка остынет, удалите лопасть крючком.
Тесто плохо перемешивается; мука и другие ингредиенты скапливаются на стенках формы; буханка хлеба обмазана мукой	- Форма для хлеба или месильная лопасть установлены неправильно. - Слишком много ингредиентов. - Тесто без глютена обычно очень влажное. Очистите боковые поверхности хлеба резиновым шпателем.	- Убедитесь, что форма для хлеба надежно установлена в камере, а месильная лопасть надежно закреплена на валу. - Убедитесь, что ингредиенты отмерены точно и добавлены в правильном порядке. Добавляйте воду по одной столовой ложке за раз, пока тесто не превратится в ком. - Избыток муки можно удалить с хлеба после выпечки и охлаждения.
Хлеб слишком высоко поднимается и открывается крышка.	- Ингредиенты неправильно отмерены (слишком много дрожжей, муки). - Месильная лопасть не находится в форме для хлеба. - Забыли добавить соль.	- Тщательно отмерьте все ингредиенты и убедитесь, что добавлены сахар и соль. - Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки (1,2 мл). - Проверьте установку месильной лопасти.
Хлеб не поднимается; буханка короткая.	- Неточное измерение ингредиентов или дрожжи неактивные. - Открывали крышку во время программы.	- Точно отмерьте все ингредиенты. - Проверьте срок годности дрожжей и муки. - Жидкости должны быть комнатной температуры.
После выпечки	- Тесто поднялось	- Точно отмерьте все ингредиенты.

хлеб имеет воронку в верхней части буханки.	слишком быстро. - Слишком много дрожжей или воды. - Для рецепта выбрана неверная программа.	-Слегка уменьшите количество дрожжей или воды. -Некоторые буханки могут иметь неравномерную форму, особенно из цельнозерновой муки.
Цвет корочки слишком светлый	- Открывали крышку во время программы.	- Не открывайте крышку во время выпечки. - Выберите настройку для более темной корочки.
Цвет корочки слишком темный	-Слишком много сахара в рецепте.	-Слегка уменьшите количество сахара. -Выберите более светлый вариант корочки.
Буханка хлеба кривая.	- Слишком много дрожжей или воды. - Месильная лопасть отодвигает тесто в сторону перед поднятием и выпечкой.	-Точно отмерьте все ингредиенты. -Слегка уменьшите количество дрожжей или воды. -Некоторые буханки могут иметь неравномерную форму, особенно из цельнозерновой муки.
Выпекаемые буханки бывают разной формы.	- Зависит от вида хлеба.	- Цельнозерновой или мультизерновой хлеб плотнее и может быть короче обычного белого хлеба.
Дно внутри хлеба пустотелое или дырявое.	- Тесто слишком влажное, слишком много дрожжей, без соли. Слишком горячая вода.	- Точно отмерьте все ингредиенты. - Немного уменьшите количество дрожжей или воды. Проверьте количество соли. - Используйте воду комнатной температуры.
Недовыпеченный или липкий хлеб.	- Слишком много жидкости; выбрана неверная программа.	- Уменьшите количество жидкости и тщательно отмерьте ингредиенты. - Проверьте программу, выбранную для рецепта.
Хлеб при нарезке сминается.	-Хлеб слишком горячий.	- Дайте хлебу остыть на решетке в течение 15-30 минут перед нарезкой.
Хлеб имеет тяжелую, плотную текстуру.	-Слишком много муки, старая мука. -Недостаточно воды.	- Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки. - Цельнозерновой хлеб будет иметь более плотную текстуру.
Дно формы для хлеба потемнело или покрылось пятнами.	-После мытья в посудомоечной машине.	-Это нормально и не повлияет плохо на форму для хлеба.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Изделие рекомендуется хранить в складских или домашних условиях и при необходимости транспортировать любым видом общественного крытого транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямого солнечного света и должно исключать возможность механических повреждений. Если прибор не используется в течение длительного времени, он должен быть защищен от пыли и храниться в чистом, сухом месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 600 Вт
Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная сила тока: 2,6 А
Вес нетто: 4,4 кг
Вес брутто: 5,0 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

ХЛЕБОПЕЧЬ	1
МЕРНАЯ ЧАШКА	1
МЕРНАЯ ЛОЖКА	1
КРЮЧОК	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

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.



РЕЦЕПТЫ

Меню	После-дова-тель-ность	Ингредиент	К-во	К-во	К-во	Примечания
1- Обычный хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	соль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1 ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	2 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	4 мерные ложки	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.
	[5]	мука	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	быстрые дрожжи	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1.0 ч.л.	
2- Быстрый хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	Температура воды 40-50°C
	[2]	соль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	2 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	4 мерные ложки	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.
	[5]	мука	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	быстрые дрожжи	3.5 ч.л.	3 ч.л.	2.5 ч.л.	
3- Сладкий хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	300мл	240мл	160мл	
	[2]	соль	1ч.л.	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	0.4 ст.	0.3 ст.	0.2 ст.	Положить на угол
	[4]	масло	4 мерные ложки	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	
	[5]	сухое молоко	2 мерные ложки	1.5 мерные ложки	1 мерные ложки	
	[6]	мука	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[7]	быстрые дрожжи	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1ч.л.	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.

4- Французский хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	соль	3 ч.л.	2.5 ч.л.	2 ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	2 мерные ложки	1.5 мерные ложки	1.25 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	2 мерные ложки	1.5 мерные ложки	1.25 мерные ложки	
	[5]	мука	3.5 ст./500г	2.75 ст./400г	2.25 ст./300г	
	[6]	быстрые дрожжи	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1ч.л.	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.
5- Цельнозерновой хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	320мл	260мл	180мл	
	[2]	соль	1.5 ч.л.	1ч.л.	0.5 ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	3.5 мерные ложки	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	2 мерные ложки	
	[5]	мука	1.75 ст./250г	1.5 ст./210г	1.25 ст./160г	
	[6]	цельно-зерновая мука	1.75 ст./250г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	
6- Рисовый хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	200мл	160мл	100мл	
	[2]	соль	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1 ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	2 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	4 ч.л.	3 ч.л.	2.5 ч.л.	
	[5]	вареный рис	2 ст.	1.5 ст.	1 ст.	Возьмите остывший варёный рис
	[6]	мука	2 ст./280г	1.5 ст./210г	1 ст./140г	
	[7]	быстрые дрожжи	2 ч.л.	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.

7- Безглютеновый хлеб		Вес буханки	1000г	750г	500г	
	[1]	вода	240мл	180мл	120мл	
	[2]	соль	1.5ч.л.	1ч.л.	0.5ч.л.	Положить на угол
	[3]	сахар	3.5 мерные ложки	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	Положить на угол
	[4]	масло	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки	2 мерные ложки	
	[5]	мука без глютена	2 ст./ 280г	1.5 ст./ 210г	1 ст./ 140г	
	[6]	кукурузная мука	2 ст./ 280г	1.5 ст./ 210г	1 ст./ 140г	Можно заменить овсяной мукой
	[7]	быстрые дрожжи	1.5 ч.л.	1.25 ч.л.	1 ч.л.	Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.
8- Десерт						
	[1]	яйца	2 шт.			
	[2]	молоко	1 ст.			
	[3]	вареный рис	1.5 ст.			
	[4]	сахар	0.5 ст.			
	[5]	изюм	0.5 ст.			
9- Смесь						
	[1]	вода	330мл			
	[2]	соль	1ч.л.			Положить на угол
	[3]	масло	3 мерные ложки			
	[4]	мука	4 ст./560г			
10- Тесто			1000г	750г		
	[1]	вода	330мл	260мл		
	[2]	соль	1ч.л.	1ч.л.		Положить на угол
	[3]	масло	3 мерные ложки	2.5 мерные ложки		
	[4]	мука	4 ст./ 560г	2.75 ст./ 400г		
	[5]	быстрые дрожжи	1.5 ч.л.	1.5 ч.л.		Насыпать на сухую муку, не касаясь жидкости.

11- Замешивание				
	[1]	вода	подходящее количество	
	[2]	соль	1ч.л.	
	[3]	масло	3 мерные ложки	
	[4]	мука	подходящее количество	
12- Кекс				Растворите сахар в яйце и воде, хорошо перемешайте с помощью миксера, затем положите остальные ингредиенты в форму для хлеба и запустите эту программу.
	[1]	вода	30мл	
	[2]	яйца	3 шт.	
	[3]	сахар	0.5 ст.	
	[4]	масло	2 мерные ложки	
	[5]	самоподни- мающаяся мука	2 ст./280г	
	[6]	быстрые дрожжи	1ч.л.	
13- Джем				Размешать до кашицы, можно добавить воду. по вкусу
	[1]	мякоть	3 ст.	
	[2]	крахмал	0.5 ст.	
	[3]	сахар	1 ст.	
14- Йогурт				
	[1]	молоко	1000мл	
	[2]	молочно- кислые бактерии	100мл	
15- Выпечка				Отрегулируйте температуру выпекания, нажав кнопку цвета корочки: 100°С (светлая); 150°С (средняя); 200°С (темная), по умолчанию 150°С
	[1]			
16- Клейкий рис				Рис замочите в воде примерно на 30 мин, затем смешайте с водой. Вы можете добавить в рис сахар, орехи, кунжут по своему вкусу. Кладите количество ингредиентов строго по рецепту, не кладите слишком много риса, чтобы не испортить вкус изделия.
	[1]	вода	275мл	
	[2]	клейкий рис	250г	

17- Рисовое вино				1. Возьмите 500 г клейкого риса, затем положите в миску с 1500 г воды, выдержите 16 часов, пока рис не станет легко крошиться пальцами. 2. Выложите замоченный клейкий рис в пароварку, дно которой выложено марлей, слейте воду, пропарьте горячим паром около 15 минут. Затем остудите до около 35°C, чтобы все зерна риса не слипались. 3. Добавьте 5 г дистилляционных дрожжей и 200 г прохладной воды, равномерно перемешайте, затем поместите смешанный клейкий рис в форму, прижмите и выровняйте. Выберите в меню «Рисовое вино» и установите время. 4. Когда почувствуете запах вина, оно готово. Вы можете насладиться вкусным ферментированным клейким рисом.
	[1]	клейкий рис	500г	
	[2]	вода	1500г	
	[3]	Дистилляционные дрожжи	1 ч.л.(3г)	
18 Размораживание				
	[1]	По умолчанию 30 минут; регулируется от 10 минут до 2 часов, шаг – 10 минут		
19 Обжаривание				
	[1]	арахис	300г	
	[2]	По умолчанию 0:30; регулируется от 0:10 до 2:00, +/- 1 минута для каждого короткого нажатия, +/- 10 минут для каждого длительного нажатия		

Saturn®

GB	MANUFACTURER'S WARRANTY
UA	ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ
CZ	ZÁRUKA OD VÝROBCE
SK	ZÁRUKA OD VÝROBCU
PL	GWARANCJA PRODUCENTA
DE	HERSTELLERGARANTIE
HU	GYÁRTÓI GARANCIA
RO	GARANTIA PRODUCATORULUI
BG	ГАРАНЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
SL	GARANCIJA PROIZVAJALCA
HR	GARANCIJA PROIZVOĐAČA
RU	ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

GB

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, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

The warranty only covers products that are used under normal conditions with sufficient maintenance. Wear parts (knives, external trim) and defects due to wear and tear during normal use are excluded from the warranty; any damage caused by violation of the rules of operation or handling (falls, impacts, etc.); damage due to non-compliance with safety regulations.

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.

For warranty service and repair, contact the company's specialized service centers or its representative in the country of supply.

WARRANTY COUPON

When purchasing the product, please require its checking to 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.

UA

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 «KTD iHome s.r.o.» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Гарантія поширюється лише на вироби, які використовуються у нормальних умовах із достатнім обслуговуванням.

З гарантії виключаються частини, що зношуються (ножі, зовнішнє оздоблення), та дефекти, пов'язані зі зносом при нормальній експлуатації; будь-які ушкодження, спричинені порушенням правил експлуатації або поводження (падіння, удари та ін.); пошкодження через недотримання техніки безпеки.

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 ушкодження, або ушкодження, викликані потраплянням всередину рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, 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 використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на термостійкої частини виробу.
10. Виріб має ушкодження 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 фахівцями 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 «KTD iHome s.r.o.» або її представника в країні постачання.

Актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна дізнатися за посиланням <https://saturn.ua/uk/servisnye-tsentry> або за телефоном: +38 (096)-015-39-54

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

При придбанні виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності. Переконайтеся, 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.



ZÁRUKA OD VÝROBCE

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

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen.

Záruka a bezplatná oprava se poskytuje v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností «KTD iHome s.r.o.» nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Záruka se vztahuje pouze na výrobky, které jsou používány za normálních podmínek s odpovídající údržbou.

Ze záruky jsou vyloučeny díly, které se opotřebovávají (nože, vnější dekorace) a vady související s opotřebením při běžném provozu; jakákoli zranění způsobená porušením pravidel provozu nebo manipulace (pád, údery apod.); poškození v důsledku nedodržení bezpečnostních podmínek.

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 účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto účely, 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 opotřebení dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvy usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřeváčů, 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 poškození příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítky, 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.

Všeobecné záruční podmínky

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit výrobek značky Saturn. Dovozce odpovídá za kvalitu výrobku po celou záruční dobu. Záruční doba začíná dnem prodeje a trvá 24 měsíců.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční lhůty vznikly vadou použitých materiálů nebo součástek. Záruka bude uznána pouze tehdy, je-li výrobek používán dle návodu k obsluze.

Autorizované servisní středisko společnosti KTD iHOME s.r.o. provede bezplatnou záruční opravu na základě prodejního dokladu s čitelnými údaji a datem prodeje. Výrobek se předává k záruční opravě úplný vč. příslušenství a v originálním obalu, jinak zákazník nese riziko za poškození výrobku během přepravy.

Nárok na záruční opravu zaniká v těchto případech:

1. Výrobek byl instalován a obsluhován v rozporu s návodem k obsluze nebo v rozporu s bezpečnostními předpisy a normami platnými v České republice.

2. Výrobek byl používán pro jiné účely, než je obvyklé, zejména se jedná o použití k profesionální nebo výdělečné činnosti.

3. Bylo poškozeno, odstraněno nebo změněno výrobní číslo nebo čárový kód výrobku.

4. Záruka se nevztahuje na závady vzniklé běžným opotřebením výrobku obvyklým užíváním.

5. Byl-li proveden zásah do přístroje neoprávněnou osobou, neautorizovaným servisem nebo prodejcem.

6. Poškození výrobku bylo způsobeno živelnou událostí nebo vlivem přírodních jevů (jako například bouřka, požár, přepětí v síti, vniknutím kapaliny, apod.)

7. Záruka se nevztahuje na reklamaci parametrů, které nejsou uvedeny v návodu k obsluze nebo v technické dokumentaci.

8. Neoprávněná reklamacie bude účtována dle skutečných nákladů na přezkoušení a poštovné zpět k zákazníkovi nebo prodejci.

Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice:

KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

V otázkách záručního servisu a oprav se obraťte na autorizovaná servisní střediska společnosti «KTD iHome s.r.o.».

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 dokumentů, 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.



ZÁRUKA OD VÝROBCU

Záruka sa poskytuje na dobu 2 roky. V prípade že Zákon na ochranu spotrebiteľa danej krajiny nariaďuje dlhšiu dobu, predlžuje sa záruka na túto dobu.

Všetky záručné podmienky zodpovedajú Zákonu o ochrane práv užívateľov a sú riadené zákonodarstvom štátu, kde bol výrobok kúpený.

Záruka a bezplatná oprava sú poskytované v ktorejkoľvek krajine, do ktorej je produkt dodaný a kde žiadne obmedzenie dovozu alebo iné zákonné ustanovenia nezasahujú do poskytovania záručných služieb a bezplatnej opravy.

Záruka sa vzťahuje iba na výrobky, ktoré sú používané za normálnych podmienok so zodpovedajúcou údržbou.

Zo záruky sú vylúčené diely, ktoré sa opotrebovávajú (nože, vonkajšie dekorácie) a vady súvisiace s opotrebovaním pri bežnej prevádzke; akékoľvek zranenia spôsobené porušením pravidiel prevádzky alebo manipulácie (pád, úder a pod.); poškodenie v dôsledku nedodržania bezpečnostných podmienok.

Případy, na které sa záruka a bezplatná oprava nevzťahujú:

1. Záručný list je vyplnený nesprávne.

2. Výrobok bol poškodený kvôli tomu, že zákazník nesplnil pravidlá použitia, ktoré sú uvedené v návode.

3. Výrobok bol používaný k profesionálnym, komerčným alebo priemyselným cieľom (okrem modelov špeciálne určených pre tieto ciele, čo je uvedené v návode).

4. Výrobok má vonkajšie mechanické poškodenia alebo poškodenia, vyvolané tým, že sa dovnútra dostala tekutina, prach, hmyz a iné cudzie predmety.

5. Výrobok má poškodenia, ktoré sú vyvolané nesplnením pravidiel napájania od batérií, siete alebo akumulátorov.

6. Výrobok rozoberali, opravovali alebo menili jeho konštrukciu ľudia, ktorí neboli splnomocnení na opravu, bolo vykonané samostatné čistenie vnútorných mechanizmov a pod.

7. Výrobok má prirodzené opotrebovanie dielov s obmedzenou dobou použitia, spotrebných materiálov atď.

8. Výrobok má vrstvu usadeniny vo vnútri alebo zvonku termoelektrických ohrievačov, bez ohľadu na kvalitu používanej vody.

9. Výrobok má poškodenia, ktoré sú vyvolané pôsobením vysokých (nízkych) teplôt alebo ohňa na termonestabilnej časti výrobku.

10. Výrobok má poškodené príslušenstvo a nástavce, ktoré sú dodané spolu s výrobkom (filtre, sieťky, vrecká, banky, misy, veká, nože, šľahače, strúhadlá, kotúče, tanieri, rúrky, hadice, kefa a tiež sieťové snúry, slúchadlové snúry atď.).

11. Vada je dôsledkom nesprávnej inštalácie výrobku neoprávnenou osobou.

Poznámka: Výrobok sa musí dávať na opravu iba v čistej podobe.

Všeobecné záručné podmienky

Dakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť výrobok značky Saturn. Dovozca zodpovedá za kvalitu výrobku počas celej záručnej doby. Záručná doba začína dňom predaja a trvá 24 mesiacov.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a závady, ktoré v priebehu záručnej lehoty vznikli chybou použitých materiálov alebo súčiastok. Záruka bude uznaná iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu.

Autorizované servisné stredisko vykoná bezplatnú záručnú opravu na základe predajného dokladu s čitateľnými údajmi a dátumom predaja. Výrobok sa odovzdáva k záručnej oprave úplný vr. príslušenstvo av originálnom obale, inak zákazník nesie riziko za poškodenie výrobku počas prepravy.

Nárok na záručnú opravu zaniká v týchto prípadoch:

1. Výrobok bol inštalovaný a obsluhovaný v rozpore s návodom na obsluhu alebo v rozpore s bezpečnostnými predpismi a normami platnými.

2. Výrobok bol používaný na iné účely, než je obvyklé, najmä sa jedná o použitie na profesionálnu alebo zárobkovú činnosť.

3. Bolo poškodené, odstránené alebo zmenené výrobné číslo alebo čiarový kód výrobku.

4. Záruka sa nevzťahuje na závady vzniknuté bežným opotrebovaním výrobku obvyklým užívaním.

5. Ak bol vykonaný zásah do prístroja neoprávnenou osobou, neautorizovaným servisom alebo predajcom.

6. Poškodenie výrobku bolo spôsobené živelnou udalosťou alebo vplyvom prírodných javov (ako napríklad búrka, požiar, prepätie v sieti, vniknutím kvapaliny, apod.)

7. Záruka sa nevzťahuje na reklamáciu parametrov, ktoré nie sú uvedené v návode na obsluhu alebo v technickej dokumentácii.

8. Neoprávnená reklamácia bude účtovaná podľa skutočných nákladov na preskúšanie a poštovné späť k zákazníkovi alebo predajcovi.

Vyhlasenie o zhode výrobku s technickými predpismi v zmysle zákona č. 22/1997 Zb., o technických požiadavkách na výrobky a nariadenia vlády č. 426/2000 Zb., ktorým sa ustanovujú vybrané výrobky na posudzovanie zhody, v platnom znení. Zástupca v Českej republike:

KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

Pre záručný servis a opravu kontaktujte špecializované servisné strediská spoločnosti alebo jej zástupcu v krajine dodávky.

ZÁRUČNÝ LIST

Pri kúpe výrobku žiadajte o jeho vyskúšanie vo Vašej prítomnosti, presvedčte sa, že Vám predaný výrobok je dobre fungujúci a kompletný a že záručný list je vyplnený správne.

Tento záručný list potvrdzuje, že na Vami kúpenom výrobku nie sú žiadne vady a zaistuje bezplatnú opravu nefungujúceho prístroja z viny výrobcu, počas celej záručnej doby.

Bez predloženia tohto listu, pri jeho nesprávnom vyplnení, v prípade neprítomnosti platobných dokumentov, ktoré potvrdzujú nákup, porušenie plomb výrobcu (ak sú na výrobku) a tiež v prípadoch, ktoré sú uvedené v záručnom liste, nároky sa neprijímajú a záručná oprava sa nevykonáva!

Záručný list je platný iba ako originál s pečiatkou obchodnej organizácie, podpisom predavača, termínom predaja a podpisom zákazníka.

Inštalácia komplexného spotrebiča musí byť vykonaná autorizovaným servisným strediskom, špecialistom. V prípade poruchy v dôsledku nesprávnej inštalácie výrobku, kupujúci je povinný uhradiť náklady na výjazd (volanie) odborný, pokiaľ je to nevyhnutné, a náklady na diagnostiku porúch.



GWARANCJA PRODUCENTA

Gwarancja udzielana jest na okres 2 lat lub dluzszy, jezeli ustawa o prawach uzytkownika kraju, w ktorym zakupiono urzadzenie, przewiduje dluzszy minimalny okres gwarancji.

Wszystkie warunki gwarancji sa zgodne z ustawą o ochronie praw konsumentów i podlegają prawu kraju, w którym produkt został zakupiony.

Gwarancja i bezplatna naprawa świadczona jest w każdym kraju, do którego dostarczany jest produkt iw którym żadne ograniczenia importowe lub inne przepisy prawa nie kolidują z wykonywaniem usług gwarancyjnych i bezplatnej naprawy.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty używane w normalnych warunkach przy wystarczającej konserwacji.

Części ulegające zużyciu (noże, wykończenia zewnętrzne) oraz wady wynikające ze zużycia podczas normalnego użytkowania nie są objęte gwarancją; wszelkie uszkodzenia spowodowane naruszeniem zasad eksploatacji lub obsługi (upadki, uderzenia itp.); szkody wynikające z nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa.

Przypadki nieobjęte gwarancją i bezpłatną naprawą:

1. Kupon gwarancyjny jest wypełniony nieprawidłowo.

2. Produkt stał się niesprawny z powodu nieprzestrzegania przez Kupującego regulaminu serwisu wskazanego w instrukcji.

3. Produkt był używany do celów profesjonalnych, handlowych lub przemysłowych (z wyjątkiem modeli specjalnie do tego przeznaczonych, wskazanych w instrukcji).

4. Produkt posiada zewnętrzne uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia spowodowane przedostaniem się do środka cieczy, kurzu, owadów i innych ciał obcych.

5. Produkt posiada uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem zasad zasilania z baterii, sieci lub akumulatorów.
 6. Produkt był narażony na otwieranie, naprawę lub modyfikację konstrukcyjną przez osoby nieuprawnione do naprawy; dokonano samodzielnego czyszczenia mechanizmów wewnętrznych itp.
 7. Produkt posiada naturalne zużycie części o ograniczonej żywotności, części eksploatacyjnych itp.
 8. Produkt posiada osady kamienia wewnątrz lub na zewnątrz elementów paleniska, niezależnie od jakości używanej wody.
 9. Produkt posiada uszkodzenia spowodowane działaniem wysokich (niskich) temperatur lub pożaru na części nieodporne na ciepło.
 10. Produkt posiada uszkodzenia akcesoriów i dysz wchodzących w skład kompletu przesyłki (filtry, kratki, worki, kolby, kubki, pokrywki, noże, pierścienie uszczelniające, tarki, tarcze, talerze, rurki, węże, szczotki, a także kable zasilające, kable słuchawkowe itp.).
 11. Usterka powstała w wyniku nieprawidłowej instalacji urządzenia przez osoby niebędące specjalistami autoryzowanego serwisu dostawcy.
- Uwaga: produkt powinien być czysty przed przekazaniem do serwisu.
W sprawie obsługi gwarancyjnej i naprawy należy skontaktować się z wyspecjalizowanymi centrami serwisowymi firmy lub jej przedstawicielem w kraju dostawy.

KARTA GWARANCYJNA

Przy zakupie produktu prosimy o jego sprawdzenie, aby mieć pewność, że sprzedawany towar jest sprawny i kompletny oraz że karta gwarancyjna jest prawidłowo wypełniona.

Niniejsza karta gwarancyjna potwierdza brak jakichkolwiek wad zakupionego produktu oraz zapewnia bezpłatną naprawę produktu uszkodzonego z winy producenta przez cały okres świadczenia gwarancyjnego oraz bezpłatną naprawę.

W przypadku braku okazania tego kuponu, w przypadku jego nieprawidłowego wypełnienia, braku dokumentu płatniczego potwierdzającego fakt zakupu, naruszenia plomb fabrycznych (ewentualnych), a także w przypadkach wskazanych w zobowiązaniach gwarancyjnych, reklamacje nie są akceptowane, a serwis gwarancyjny i bezpłatna naprawa nie są wykonywane!

Karta gwarancyjna jest ważna tylko w oryginale z pieczęcią organizacji handlowej, podpisem sprzedającego, datą sprzedaży i podpisem kupującego.

Złożone urządzenia gospodarstwa domowego powinny być instalowane przez autoryzowane serwisy dostawcy, autoryzowanych specjalistów. W przypadku wadliwego działania sprzętu AGD spowodowanego niewłaściwą instalacją, kupujący musi pokryć koszt wizyty (wezwania) specjalisty, a także koszt diagnostyki usterki, jeśli to konieczne.



HERSTELLERGARANTIE

Die Garantie wird für einen Zeitraum von 2 Jahren oder länger gewährt, wenn das Gesetz über Benutzerrechte des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde, eine längere Mindestgarantiezeit vorsieht.

Alle Garantiebedingungen entsprechen dem Gesetz zum Schutz der Verbraucherrechte und unterliegen der Gesetzgebung des Landes, in dem das Produkt gekauft wurde.

Die Garantie und die kostenlose Reparatur werden in jedem Land gewährt, in das das Produkt geliefert wird und in dem keine Einfuhrbeschränkungen oder andere gesetzliche Bestimmungen die Erbringung von Garantieleistungen und die kostenlose Reparatur beeinträchtigen.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Produkte, die unter normalen Bedingungen und mit ausreichender Wartung verwendet werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile (Messer, Außenbesatz) und Mängel, die auf Abnutzung bei normalem Gebrauch zurückzuführen sind; Schäden, die durch Verstöße gegen die Betriebs- oder Handhabungsregeln verursacht wurden (Stürze, Stöße usw.); Schäden aufgrund der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.

Fälle, die nicht von der Garantie und der kostenlosen Reparatur abgedeckt sind:

1. Der Garantieschein ist falsch ausgefüllt.
2. Das Produkt ist funktionsuntüchtig geworden, weil der Käufer die in der Anleitung angegebenen Wartungsvorschriften nicht beachtet hat.
3. Das Produkt wurde für professionelle, kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet (mit Ausnahme der in der Anleitung angegebenen Modelle, die speziell für diesen Zweck bestimmt sind).
4. Das Produkt weist äußere mechanische Schäden oder Schäden auf, die durch das Eindringen von Flüssigkeit im Inneren, Staub, Insekten und anderen Fremdkörpern verursacht wurden.
5. Das Produkt weist Schäden auf, die durch Nichtbeachtung der Regeln für die Stromversorgung über Batterien, Netz oder Akkus verursacht wurden.
6. Das Produkt wurde einer Öffnung, Reparatur oder einer Designänderung durch Personen ausgesetzt, die nicht zur Reparatur berechtigt sind; Es wurde eine unabhängige Reinigung interner Mechanismen usw. durchgeführt.
7. Das Produkt weist einen natürlichen Verschleiß von Teilen mit begrenzter Lebensdauer, Verbrauchsmaterialien usw. auf.
8. Das Produkt weist Kalkablagerungen innerhalb oder außerhalb der Feuerstabelemente auf, unabhängig von der Qualität des verwendeten Wassers.
9. Das Produkt weist Schäden auf, die durch die Einwirkung hoher (niedriger) Temperaturen oder Feuer auf nicht hitzebeständige Teile des Produkts verursacht wurden.
10. Das Produkt weist Schäden an Zubehörteilen und Düsen auf, die im kompletten Produktpaket enthalten sind (Filter, Gitter, Beutel, Flaschen, Becher, Deckel, Messer, Dichtungsringe, Reiben, Scheiben, Platten, Rohre, Schläuche, Bürsten, und auch Netzkabel, Kopfhörerkabel usw.).
11. Ein Defekt war auf eine unsachgemäße Installation des Geräts durch Nichtfachleute des autorisierten Servicecenters des Lieferanten zurückzuführen.

Hinweis: Das Produkt sollte sauber sein, bevor es an das Servicecenter übergeben wird.

Für Garantieleistungen und Reparaturen wenden Sie sich an die spezialisierten Servicezentren des Unternehmens oder seinen Vertreter im Lieferland.

GARANTIEGUTSCHEIN

Bitte lassen Sie sich beim Kauf des Produkts überprüfen, ob die an Sie verkaufte Ware funktionsfähig und vollständig ist und dass der Garantieschein korrekt ausgefüllt ist.

Dieser Garantiegutschein bestätigt die Abwesenheit von Mängeln an dem von Ihnen gekauften Produkt und bietet eine kostenlose Reparatur des Produkts, das durch ein Verschulden des Herstellers während der gesamten Garantiezeit ausgefallen ist, sowie eine kostenlose Reparatur.

Bei Nichtvorlage dieses Gutscheins, bei unsachgemäßer Ausfüllung, bei Fehlen des den Kauf belegenden Zahlungsbelegs, bei Verletzung von Werksiegeln (sofern vorhanden) sowie in den in den Gewährleistungspflichten genannten Fällen erlöschen die Ansprüche werden nicht akzeptiert, es erfolgt keine Garantieleistung und keine kostenlose Reparatur!

Der Garantieschein ist nur im Original mit Stempel der Handelsorganisation, Unterschrift des Verkäufers, Verkaufsdatum und Unterschrift des Käufers gültig.

Komplexe Haushaltsgeräte sollten von autorisierten Servicezentren des Lieferanten und autorisierten Spezialisten installiert werden. Im Falle einer Fehlfunktion des Haushaltsgeräts aufgrund einer fehlerhaften Installation hat der Käufer die Kosten für den Besuch (Anruf) des Fachmanns sowie gegebenenfalls die Kosten für die Fehlerdiagnose zu tragen.



GYÁRTÓI GARANCIA

A garancia legalább 2 évre szól, ha a készülék vásárlásának helye szerinti ország felhasználói jogairól szóló törvény hosszabb minimális jótállási időt ír elő.

Minden jótállási feltétel megfelel a fogyasztói jogok védelméről szóló törvénynek, és annak az országnak a jogszabályai az irányadók, ahol a terméket vásárolták.

A jótállást és az ingyenes javítást minden olyan országban biztosítjuk, ahová a terméket szállítják, és ahol az import korlátozása vagy egyéb jogszabályi rendelkezések nem akadályozzák a garanciális szolgáltatások nyújtását és az ingyenes javítást.

A garancia csak azokra a termékekre vonatkozik, amelyeket normál körülmények között, megfelelő karbantartás mellett használnak.

A kopó alkatrészek (kések, külső kárpitok) és a normál használat során fellépő kopásból eredő hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá, az üzemieltetési vagy kezelési szabályok megsértésével okozott károk (esések, ütések stb.); a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károk.

Garanciális esetek és ingyenes javítás:

1. A garanciaszelvény nem megfelelően van kitöltve.
2. A termék üzemképtelenné vált, mert a Vevő nem tartotta be a használati utasításban megjelölt szolgáltatási szabályzatot.
3. A terméket professzionális, kereskedelmi vagy ipari célokra használták (kivéve az utasításban feltüntetett, kifejezetten erre a célra szánt modelleket).
4. A terméken külső mechanikai sérülések vagy sérülések vannak, amelyeket a belsejében lévő folyadék, por, rovarok és egyéb idegen tárgyak behatolása okoz.
5. A terméken az elemről, hálózatról vagy akkumulátorról történő áramellátás szabályainak be nem tartása miatt keletkezett károk keletkeztek.
6. A terméket a javításra jogosultalan személyek felnyitották, megjavították vagy módosították; belső mechanizmusok független tisztítása stb.
7. A termék korlátozott élettartamú alkatrészek, fogyóeszközök stb.
8. A terméken vízkölerakódások vannak a tűzrúd elemeken belül vagy kívül, függetlenül a használt víz minőségétől.
9. A termék magas (alacsony) hőmérséklet vagy tűz által okozott károkat a termék nem hőálló részein.
10. A terméken a teljes termékcsomagban található tartozékok és fűvókák sérültek (szűrők, rácsok, zacskók, kulacsok, csészek, fedők, kések, tömítőgyűrűk, reszelők, korongok, tányérok, csövek, tömlők, kefék, valamint tápkábelek, fejhallgató vezetékek stb.).
11. A hiba abból ered, hogy a beszállító hivatalos szervizközpontjának nem szakemberei nem megfelelően telepítették a készüléket.

Megjegyzés: a terméknek tisztának kell lennie, mielőtt átadná a szervizközpontnak.

Garanciális szervizzel és javítással kapcsolatban forduljon a vállalat szakszervizéhez vagy annak a szállító országban működő képviselőjéhez.

JÓTÁLLÁSI JEGY

A termék megvásárlásakor kérje annak ellenőrzését, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az Önnek értékesített áru működőképes és hiánytalan, valamint a jótállási szelvény megfelelően van kitöltve.

Ez a jótállási szelvény megerősíti, hogy az Ön által vásárolt termék hibás, és biztosítja a gyártó hibájából meghibásodott termék ingyenes javítását a garanciális szolgáltatás időtartama alatt, valamint ingyenes javítást.

Jelen kupon felmutatásának elmulasztása, szakszerűtlen kitöltése esetén a vásárlás tényét igazoló fizetési bizonylat hiányában, a gyári plomba (ha van) megsértését, valamint a jótállási kötelezettségben megjelölt esetekben a reklamációt nem fogadják el, és garanciális szerviz és ingyenes javítás nem történik!

A jótállási jegy csak eredeti példányban érvényes, a kereskedési szervezet bélyegzőjével, az eladó aláírásával, az eladás dátumával és a vevő aláírásával.

A komplex háztartási gépeket a szállító felhatalmazott szervizközpontjainak, felhatalmazott szakembereinek kell beszereznie. A háztartási gép hibás beszerelés miatti meghibásodása esetén a vevő köteles megfizetni a szakember látogatásának (hívásának), valamint szükség esetén a hibadiagnosztika költségét.



GARANTIA PRODUCATORULUI

Garanția se acordă pentru o perioadă de 2 ani sau mai mult dacă Legea privind Dreptul Utilizatorului din țara în care a fost cumpărat aparatul prevede o perioadă minimă de garanție mai mare.

Toți termenii de garanție respectă Legea privind Protecția Drepturilor Consumatorului și sunt guvernate de legislația țării în care a fost cumpărat produsul.

Garanția și reparația gratuită sunt furnizate în orice țară în care produsul este livrat și unde nicio restricție de import sau alte prevederi legale nu interferează cu prestarea serviciilor de garanție și repararea gratuită.

Garanția acoperă numai produsele care sunt utilizate în condiții normale cu întreținere suficientă.

Piesele de uzură (cuțite, ornamente exterioare) și defectele datorate uzurii în timpul utilizării normale sunt excluse din garanție; orice daune cauzate de încălcarea regulilor de exploatare sau manipulare (căderi, impacturi etc.); daune datorate nerespectării normelor de siguranță.

Cazuri descoperite de garanție și reparație gratuită:

1. Cuponul de garanție este completat incorect.
2. Produsul a devenit inoperabil din cauza nerespectării de către Cumpărător a reglementărilor de service indicate în instrucțiune.
3. Produsul a fost utilizat în scopuri profesionale, comerciale sau industriale (cu excepția modelelor, special destinate acestui scop care este indicat în instrucțiune).
4. Produsul are daune mecanice externe sau daune cauzate de pătrunderea lichidului în interior, praf, insecte și alte obiecte străine.
5. Produsul prezintă avarii cauzate de nerespectarea regulilor de alimentare de la baterii, rețea sau acumulatori.
6. Produsul a fost expus la deschidere, reparație sau modificare a designului de către persoane, neautorizate la reparație; s-a făcut curățarea independentă a mecanismelor interne etc.
7. Produsul are uzură naturală a pieselor cu durată de viață limitată, a materialelor consumabile etc.
8. Produsul prezintă depuneri de calcar în interiorul sau în exteriorul elementelor barei de foc, indiferent de calitatea apei uzate.
9. Produsul are daune cauzate de efectul temperaturilor ridicate (scăzute) sau a incendiului asupra părților nerezistente la căldură ale produsului.
10. Produsul are deteriorări ale accesoriilor și duzelor care sunt incluse în setul complet de expediere a produsului (filtre, grile, pungi, baloane, câni, capace, cuțite, inele de etanșare, răzătoare, discuri, farfurii, tuburi, furtunuri, perii, precum și cabluri de alimentare, cabluri de căști etc.).
11. Un defect a fost rezultatul instalării inadecvate a aparatului de către nespecialiști ai centrului de service autorizat al furnizorului.

Notă: produsul trebuie să fie curat înainte de a fi predat centrului de service.

Pentru service și reparații în garanție, contactați centrele de service specializate ale companiei sau reprezentantul acesteia din țara de furnizare.

CUPON DE GARANTIE

La achiziționarea produsului, vă rugăm să solicitați verificarea acestuia pentru a vă asigura că bunurile vândute, sunt funcționale și complete și că cuponul de garanție este completat corect.

Acest cupon de garanție confirmă absența oricăror defecte în produsul pe care l-ați achiziționat și oferă repararea gratuită a produsului eșuat din vina producătorului pe toată perioada de service în garanție și repararea gratuită.

În lipsa prezentării acestui cupon, în cazul completării necorespunzătoare a acestuia, în lipsa documentului de plată care să ateste fapta achiziției, încălcarea sigiliilor de fabrică (dacă există), precum și în cazurile indicate în obligațiile de garanție, pretențiile nu sunt acceptate și nu se face service în garanție și reparații gratuite!

Cuponul de garanție este valabil numai în exemplarul original cu ștampila organizației comerciale, semnătura vânzătorului, data vânzării și semnătura cumpărătorului.

Aparatele electrocasnice complexe trebuie instalate de către centrele de service autorizate ale furnizorului, specialiști autorizați. În cazul unei defecțiuni a aparatului electrocasnic din cauza unei instalări incorecte, cumpărătorul trebuie să plătească costul vizitei (apelului) specialistului, precum și costul diagnosticării defecțiunilor dacă este necesar.



ГАРАНЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Гаранцията се предоставя за период от 2 години или повече, ако Законът за правата на потребителя на страната, в която е закупен уредът, предвижда по-дълъг минимален гаранционен период.

Всички гаранционни условия са в съответствие със Закона за защита правата на потребителите и се уреджат от законодателството на страната, в която е закупен продуктът.

Гаранцията и безплатният ремонт се предоставят във всяка държава, в която се доставя продуктът и където няма ограничения за внос или други законови разпоредби, които пречат на предоставянето на гаранционни услуги и безплатен ремонт.

Гаранцията обхваща само продукти, които се използват при нормални условия с достатъчна поддръжка.

Износващи се части (ножове, външна облицовка) и дефекти, дължащи се на износване по време на нормална употреба, са изключени от гаранцията; всякакви щети, причинени от нарушаване на правилата за експлоатация или боравене (падания, удари и др.); щети поради неспазване на правилата за безопасност.

Случаи, непокрити от гаранцията и безплатен ремонт:

1. Гаранционният талон е попълнен неправилно.
2. Продуктът е станал неработоспособен поради неспазване от Купувача на правилата за обслужване, посочени в инструкцията.
3. Продуктът е използван за професионални, търговски или индустриални цели (с изключение на моделите, специално предназначени за тази цел, посочени в инструкцията).

4. Продуктът има външни механични повреди или повреди, причинени от проникване на течност вътре, прах, насекоми и други чужди тела.
5. Продуктът има повреди, причинени от неспазване на правилата за хранене от батерии, мрежа или акумулатори.
6. Продуктът е бил подложен на отваряне, ремонт или промяна на дизайна от неупълномощени за ремонт лица; извършено е самостоятелно почистване на вътрешни механизми и др.
7. Продуктът има естествено износване на части с ограничен експлоатационен живот, консумативи и др.
8. Продуктът има отлагания от котлен камък вътре или извън огнеупорните елементи, независимо от качеството на използваната вода.
9. Продуктът има повреди, причинени от въздействието на високи (ниски) температури или пожар върху неустойчиви на топлина части на продукта.
10. Продуктът има повреди на аксесоари и дюз, които са включени в пълния комплект на доставката на продукта (филтри, решетки, торби, колби, чаши, капаци, ножове, уплътнителни пръстени, рендета, дискове, плочи, тръби, маркучи, четки, както и храняващи кабели, кабели за слушалки и др.).
11. Дефектът е резултат от неправилно инсталиране на уреда от неспециалисти на оторизирания сервиз на доставчика.

Забележка: продуктът трябва да е чист, преди да бъде предаден на сервизния център.

За гаранционно обслужване и ремонт се обърнете към специализираните сервиси на фирмата или към неин представител в страната доставчик.

ГАРАНЦИОНЕН КУПОН

При закупуване на продукта, моля, изискайте неговата проверка, за да сте сигурни, че стоките, които продавате, са функционални и пълни, както и че гаранционният талон е попълнен правилно.

Този гаранционен купон потвърждава липсата на дефекти в закупения от вас продукт и осигурява безплатен ремонт на продукта, повреден по вина на производителя, през целия период на гаранционно обслужване и безплатен ремонт.

При непредставяне на този талон, при неправилното му попълване, при липса на платежен документ, доказващ факта на покупката, нарушаване на фабричните пломби (ако има такива), както и в случаите, посочени в гаранционните задължения, искове не се приемат и не се извършва гаранционно обслужване и безплатен ремонт!

Гаранционният талон е валиден само в оригинален екземпляр с печат на търговска организация, подпис на продавача, дата на продажба и подпис на купувача.

Сложните домакински уреди трябва да се монтират от оторизирани сервизни центрове на доставчика, оторизирани специалисти. В случай на неизправност на домакинския уред, дължаща се на неправилен монтаж, купувачът заплаща разходите за посещение (обаждане) на специалист, както и разходите за диагностика на повреда, ако е необходимо.



ГАРАНЦИЈА ПРОИЗВОДЈАЛСА

Гаранција velja za obdobje 2 let ali več, če zakon o pravicah uporabnika države, kjer je bil aparat kupljen, predvideva daljše minimalno garancijsko obdobje.

Vsi pogoji garancije so v skladu z Zakonom o varstvu pravic potrošnikov in jih ureja zakonodaja države, kjer je bil izdelek kupljen.

Гаранција in brezplačno popravilo sta zagotovljena v kateri koli državi, v katero je izdelek dostavljen, in kjer nobena omejitev uvoza ali druga zakonska določila ne ovirajo zagotavljanja garancijskih storitev in brezplačnega popravila.

Гаранција zajema samo izdelke, ki se uporabljajo v normalnih pogojih z zadostnim vzdrževanjem. Obrabljene deli (noži, zunanje obloge) in okvare zaradi obrabe med normalno uporabo so izključeni iz garancije; kakršna koli škoda, ki je nastala zaradi kršitve pravil delovanja ali ravnanja (padci, udarci itd.); škoda zaradi neupoštevanja varnostnih predpisov.

Primeri, za katere ne velja garancija in brezplačno popravilo:

1. Garancijski kupon je nepravilno izpolnjen.
2. Izdelek je postal neuporaben zaradi kupčevega neupoštevanja servisnih predpisov, navedenih v navodilih.
3. Izdelek je bil uporabljen v profesionalne, komercialne ali industrijske namene (razen za modele, posebej namenjene za ta namen, ki so navedeni v navodilih).
4. Izdelek ima zunanje mehanske poškodbe ali poškodbe zaradi vdora tekočine v notranjost, prahu, žuželk in drugih tujkov.
5. Izdelek je poškodovan zaradi neupoštevanja pravil napajanja iz baterij, omrežja ali akumulatorjev.
6. Izdelek je bil izpostavljen osebam, ki niso pooblaščenec za popravilo, odpiranje, popravljanje ali spreminjanje dizajna; opravljeno je bilo samostojno čiščenje notranjih mehanizmov itd.
7. Izdelek ima naravno obrabo delov z omejeno življenjsko dobo, potrošnega materiala itd.
8. Izdelek ima obloge vodnega kamna znotraj ali zunaj elementov protipožarne palice, ne glede na kakovost uporabljene vode.
9. Izdelek je poškodovan zaradi delovanja visokih (nizkih) temperatur ali ognja na toplotno neopornih delih izdelka.
10. Na izdelku so poškodovani dodatki in šobe, ki so vključene v celoten komplet pošiljke izdelka (filtri, rešetke, vrečke, bučke, skodelice, pokrovi, noži, tesnilni obroči, strgala, diski, plošče, cevi, cevi, ščetke, in tudi napajalni kablji, kablji za slušalke itd.).
11. Okvara je bila posledica neustrezne namestitve aparata s strani nestrokovnjakov dobaviteljevega pooblaščenega servisa.

Opomba: izdelek mora biti čist, preden ga predate servisnemu centru.

Za garancijski servis in popravilo se obrnite na specializirane servisne centre podjetja ali njegovega predstavnika v državi dobavitelja.

GARANCIJSKI KUPON

Prosimo, da ob nakupu izdelka zahtevate njegov pregled, da se prepričate, da je blago, ki vam ga prodajate, funkcionalno in popolno ter da je garancijski kupon pravilno izpolnjen.

Ta garancijski kupon potrjuje odsotnost napak na izdelku, ki ste ga kupili, in zagotavlja brezplačno popravilo izdelka, ki je pokvaril po krivdi proizvajalca v celotnem obdobju garancijskega servisa in brezplačno popravilo.

V primeru nepredložitve tega kupona, v primeru njegove nepravilne izpolnitve, v odsotnosti plačilnega dokumenta, ki dokazuje dejstvo nakupa, kršitve tovarniških pečatov (če obstajajo) in tudi v primerih, navedenih v garancijskih obveznostih, terjatve. niso sprejeti in ni garancijskega servisa in brezplačnega popravila!

Garancijski kupon velja samo v originalnem izvodu z žigom trgovske organizacije, podpisom prodajalca, datumom prodaje in podpisom kupca.

Kompleksne gospodinjne aparate naj vgradijo pooblašteni servisni centri dobavitelja, pooblašteni strokovnjaki. V primeru okvare gospodinjne aparata zaradi nepravilne vgradnje, mora kupec plačati stroške obiska (klica) strokovnjaka ter stroške diagnostike okvare, če je potrebno.



GARANCIJA PROIZVOĐAČA

Jamstvo se daje na razdoblje od 2 godine ili više ako Zakon o pravima korisnika zemlje u kojoj je uređaj kupljen predviđa dulje minimalno jamstveno razdoblje.

Svi uvjeti jamstva u skladu su sa Zakonom o zaštiti prava potrošača i regulirani su zakonodavstvom zemlje u kojoj je proizvod kupljen.

Jamstvo i besplatni popravak osigurani su u bilo kojoj zemlji u koju se proizvod isporučuje i gdje nikakva ograničenja uvoza ili druge zakonske odredbe ne ometaju pružanje jamstvenih usluga i besplatnih popravka.

Jamstvo pokriva samo proizvode koji se koriste u normalnim uvjetima uz dostatno održavanje.

Potrošni dijelovi (noževi, vanjske obloge) i nedostaci uzrokovani istrošenošću tijekom normalne uporabe isključeni su iz jamstva; sva oštećenja uzrokovana kršenjem pravila rada ili rukovanja (padovi, udarci itd.); štete zbog nepoštivanja sigurnosnih propisa.

Slučajevi koji nisu obuhvaćeni jamstvom i besplatnim popravkom:

1. Jamstveni kupon je neispravno ispunjen.
2. Proizvod je postao neispravan zbog toga što se Kupac nije pridržavao servisnih propisa navedenih u uputama.
3. Proizvod je korišten u profesionalne, komercijalne ili industrijske svrhe (osim za modele, posebno namijenjene za ovu namjenu koja je navedena u uputama).
4. Proizvod ima vanjska mehanička oštećenja ili oštećenja uzrokovana prodorom tekućine u unutrašnjost, prašine, insekata i drugih stranih tijela.
5. Proizvod ima oštećenja uzrokovana nepoštivanjem pravila napajanja iz baterija, mreže ili akumulatora.
6. Proizvod je bio izložen otvaranju, popravku ili modificiranju dizajna od strane osoba koje nisu ovlaštene za popravak; napravljeno je samostalno čišćenje unutarnjih mehanizama itd.
7. Proizvod ima prirodno rošenje dijelova s ograničenim vijekom trajanja, potrošnog materijala itd.
8. Proizvod ima naslage kamenca unutar ili izvan protupožarnih elemenata, bez obzira na kvalitetu korištene vode.
9. Proizvod ima oštećenja uzrokovana djelovanjem visokih (niskih) temperatura ili vatre na dijelove proizvoda koji nisu otporni na toplinu.
10. Proizvod ima oštećenje pribora i mlaznica koje su uključene u kompletan set pošiljke proizvoda (filteri, rešetke, vrećice, bocce, čaše, poklopci, noževi, brtveni prstenovi, ribalice, diskovi, ploče, cijevi, crijeva, četke, kao i kablove za napajanje, kablove za slušalice itd.).
11. Kvar je bio rezultat neprikladne instalacije uređaja od strane nestručnjaka ovlaštenog servisnog centra dobavljača.

Napomena: proizvod mora biti čist prije predaje u servisni centar.

Za jamstveni servis i popravak obratite se specijaliziranim servisnim centrima tvrtke ili njezinom predstavniku u zemlji isporuke.

JAMSTVENI KUPON

Molimo Vas da prilikom kupnje proizvoda zatražite njegovu provjeru kako biste bili sigurni da je roba koju prodajete ispravna i kompletna, te da je jamstveni kupon ispravno popunjen.

Ovaj jamstveni kupon potvrđuje nepostojanje bilo kakvih nedostataka u proizvodu koji ste kupili i omogućuje besplatan popravak proizvoda koji je pokvaren krivnjom proizvođača tijekom cijelog razdoblja jamstvenog servisa i besplatnog popravka.

Nepredloženjem ovog kupona, u slučaju njegovog nepravilnog popunjavanja, u nedostatku dokumenta o plaćanju koji dokazuje činjenicu kupnje, povrede tvorničkih pečata (ako ih ima), te u slučajevima navedenim u jamstvenim obvezama, potraživanja se ne prihvaćaju, nema jamstvenog servisa i besplatnog popravka!

Jamstveni kupon vrijedi samo u originalnom primjerku s pečatom trgovačke organizacije, potpisom prodavatelja, datumom prodaje i potpisom kupca.

Složene kućanske aparate trebaju instalirati ovlašteni servisni centri dobavljača, ovlašteni stručnjaci. U slučaju kvara kućanskog aparata zbog neispravne montaže, kupac mora platiti trošak posjeta (poziva) stručnjaka, kao i trošak dijagnostike kvara ako je potrebno.

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 и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Гарантия распространяется только на изделия, которые используются в нормальных условиях с достаточным обслуживанием.

Из гарантии исключаются изнашиваемые части (ножи, внешняя отделка) и дефекты, связанные с износом при нормальной эксплуатации; любые повреждения, вызванные нарушением правил эксплуатации или обращения (падения, удары и пр.); повреждения, связанные с несоблюдением техники безопасности.

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 только в чистом виде.

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы или ее представителя в стране поставки.

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.

Saturn®

Laretti

KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5

**WARRANTY COUPON / ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН / ZÁRUČNÍ LIST /
KARTA GWARANCYJNA / GARANTIEGUTSCHEIN / JÓTÁLLÁSI JEGY /
CUPON DE GARANȚIE / ГАРАНЦИОНЕН КУПОН / GARANCIJSKI KUPON/
JAMSTVENI KUPON / ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

Product model / Модель виробу / Oznacení výrobku / Oznacenie výrobku /
Oznaczenie produktu / Produktbezeichnung / Termék megnevezése /
Denumirea produsului / Обозначение на продукта / Oznaka izdelka /
Označavanje proizvoda / Модель изделия

Serial number / Серійний номер / Výrobní číslo / Výrobne číslo / Numer
seryjny / Die Seriennummer / Gyártási szám / Numărul de serie / Серіен
номер / Serijska številka / Serijski broj / Серийный номер

Date of sale / Дата продажу / Datum prodeje / Dátum predaja / Data
wyrzedaży / Verkaufsdatum / Eladás dátuma / Data vânzării / Дата на
продажба / Datum prodaje / Datum prodaje / Дата продажи

Seller's stamp / Печатка продавця /
Razítko predávajícího / Pečiatka
predávajúceho / Pieczęć sprzedawcy /
Stempel des Verkäufers / Eladó
pecsétje / Štampila vânzătorului /
Печат от продавача / Žig prodajalca /
Pečat prodavača / Печать продавца

Seller's signature / Підпис
продавця / Podpis predávajícího /
Podpis predávajúceho / Podpis
sprzedawcy / Signatur des
Verkäufers / Eladó aláírása /
Semnătura vânzătorului / Подпис
от продавача / Podpis prodajalca /
Potpis prodavatelja / Подпись
продавца

KTD Slovakia s.r.o. Čemeraňská 685, 072 22 Strážske - Chemko, Slovenská republika
IČO: 54 367 751

Autorizovaný servis na Slovensku:

SERVIS ELEKTRONIKY s. r. o. Pri smaltovni č. 3603/4, Bratislava 851 01

Tel: 02/68 245 245, 0905 353 130

E-mail: servis@elektroniky.sk

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.

ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ**

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	Прізвище, ім'я, по батькові та підпис майстра
			Прізвище, ім'я, по батькові та підпис клієнта**

*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 дефект	№ 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.

Saturn® Model/Артикул/Артикул..... Date of sale/Дата продажу/Дата продажу/..... Serial number/Серійний номер/Серійний номер Name of the Trade Company and Stamp/Назва торгової організації і штамп/Наименование торговой организации и штамп м.п./м.п/Stamp Customer' s address, phone#, name, surname/Адреса, телефон, ПІБ споживача/Адрес, телефон, ФИО потребителя Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема Date of Return/Дата видачі/Дата выдачи Defect/Дефект/Дефект..... Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпис Печать сервисного центра, подпись 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/Назва торгової організації і штамп/Наименование торговой организации и штамп м.п./м.п/Stamp Customer' s address, phone#, name, surname/Адреса, телефон, ПІБ споживача/Адрес, телефон, ФИО потребителя Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема Date of Return/Дата видачі/Дата выдачи Defect/Дефект/Дефект..... Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпис Печать сервисного центра, подпись 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/Назва торгової організації і штамп/Наименование торговой организации и штамп м.п./м.п/Stamp Customer' s address, phone#, name, surname/Адреса, телефон, ПІБ споживача/Адрес, телефон, ФИО потребителя Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема Date of Return/Дата видачі/Дата выдачи Defect/Дефект/Дефект..... Stamp of the Service Center, signature/Печатка сервісного центру, підпис Печать сервисного центра, подпись 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.