

# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST-EC8773**

**BREAD MAKER**

**ХЛЕБОПЕЧЬ**

**ХЛІБОПІЧ**



**GB**  
**BREAD MAKER**

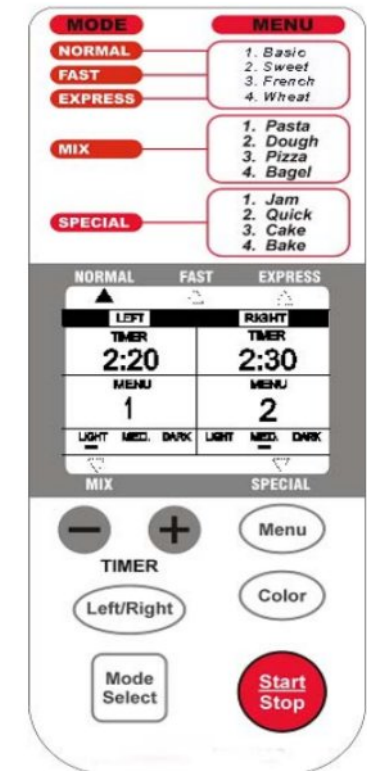
**Dear Buyer!**  
**We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.**  
**Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.**  
**If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.**

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

1. Read all instructions before using. Install or remove the designated parts according to the requirement.
2. Before using the device, make sure that technical characteristics of your premise correspond to technical characteristics, stated by the manufacturer. The device should be connected only to the earthed socket.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear oven mitts when using unit. Allow to cool before cleaning unit.
4. Unplug from outlet when not in use or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not immerse unit into water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when unit is used near children. Not intend for use by children.
7. Do not put anything else on cord. When you are out or in travel, remove plug from wall outlet.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. Avoid contact with moving parts.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors. This app-

liance is intended for household use only.  
 12. Do not let cord touch hot surfaces. Do not put veil or other flammable material on surface.  
 13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.  
 14. Use bread maker at 2 inch away from wall or other units.  
 15. When plug or unplug, be careful, don't touch plug blade.  
 16. This device is not designed to be used by people with physical disabilities, sensory or mental incapacities (and including children), or any person that may require supervision whilst the appliance is in operation. The device is not recommended to be used by children aged under 14 y.o.

**CONTROL PANEL INSTRUCTION**  
**Control Panel**



**Display instruction**

NORMAL, FAST, EXPRESS, MIX and SPECIAL.

- Small triangle shows the current mode.
- "LEFT" and "RIGHT" show the left and right pan be in state.
- "TIMER" shows the working time for the chosen menu.

**NORMAL, FAST, EXPRESS:**

- "1" - BASIC
- "2" - SWEET
- "3" - FRENCH
- "4" - WHEAT

**MIX**

- "1" - PASTA
- "2" - DOUGH
- "3" - PIZZA
- "4" - BAGEL

**SPECIAL**

- "1" - JAM
- "2" - QUICK
- "3" - CAKE
- "4" - BAKE

- small line under "LIGHT MED DARK" shows the 'light', 'medium', 'dark'.

**The button instruction**

**A. LEFT/RIGHT**

This button means to choose left or right pan to work. If you don't choose then left and right pans to work together.

**B. MODE SELECT**

You can only select one mode when two pans working.

**C. MENU**

Press the button to choose the program you want.

**D. TIMER**

Use "▲" or "▼" button to increase or decrease time and display.

"▲" — each time pressing will increase delay time 10 minutes.

"▼" — each time pressing will decrease delay time 10 minutes.

**E. COLOR**

Press to select the crust color you like and display.

**F. START/STOP**

Press to start/stop machine.

**Using instruction**

**1. BAKING BREAD**

Consult the relevant formula, steps are as follow:

(1) Align the kneading blade with the semicircle position rotation axis and insert into bread pan.

(2) According to recipe what you need, add ingredients such as water, flour, egg to the bread pan in the order listed; Yeast must be put into middle in the end; if using delay timer, make sure Yeast is on top of bread flour to avoid

being mixed with water, salt, sugar, otherwise Yeast activity will be affected.

(3) Insert the bread pan and push down on rim until it snaps securely into place, fold handle down; close the lid.

(4) Power on, "LEFT", "RIGHT" and "TIMER" on LCD display all show "2:20". That means two pans work together, press "LEFT/RIGHT" you can choose left pan, right pan or two pans.

"MENU 1 TIMER 3:25", Press MENU button and observe LCD display, select 1-12 menu (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER, GLUTEN FREE, DOUGH, PASTA, DOUGH, JAM, BAKE, CAKE), as you needed.

(5) press "MODE SELECT", 5modes to be chosen, default setting is "NORMAL".

(6) press "MENU", look the LCD display, if 2pans work together, under the mode of 1, 2, 3, there are 10 kinds of combination as below:

- L: "1"R: "1", L: "1"R: "2",
- L: "1"R: "3", L: "1"R: "4"
- L: "2"R: "2", L: "2"R: "3",
- L: "2"R: "4",
- L: "3"R: "3", L: "3"R: "4"
- L: "4"R: "4"

Default setting is L: "1", R: "1".

(7) After menu selection, press COLOR button to choose one between LIGHT, MEDIUM and DARK. Default setting is Medium.

If both bread pans are used, the left bread pan and the right bread pan can be set to different roast colors. The appliance has the following preset combinations:

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

Default setting is L: "MED.", R: "MED."

(8) The baking process can be delayed using the "TIMER" button (maximum 13 hours).

The time can only be set with the following baking modes: "BASIC"/"RAPID". Press button "▲" to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

Press button "▼" to decrease the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

**Example:**

- The current time is 7:30 P.M.
  - The delayed finish time is 8 a.m.
  - The difference between the delayed finish time and current time is 12.5 hours.
- Pres "TIMER" until the digital display indicates "12:30".

(9) Press "START/STOP" to baking process.

If the cooking process is set, press "START/STOP" to start the process.

If the cooking process is running, press "START/STOP" until a buzzer sounds to stop the process.

(10) The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes. Press the "START/STOP" button until a buzzer sounds to stop the process.

(11) Remove the mains plug from the wall socket.

Remove the bread pan from the baking compartment using the bread pan handle.

If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle.

If the temperature in the baking compartment is higher than 50°C, the digital display will indicate "E01". The appliance will not operate until it has cooled down.

If the temperature in the baking compartment is lower than -10°C, the digital display will indicate "E00".

The appliance will not operate until it has warmed up.

**STANDARD BREAD RECIPES**

<b>Basic Bread Recipe:</b>			
<b>Ingredients:</b>	<b>Normal</b>	<b>Fast</b>	<b>Express</b>
Water	2/3 cup	7/8 cup	7/8 cup (38-40°C)
Oil	1 Tbsp.	1 Tbsp	1 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Sugar	1+1/2 Tbsp.	2 Tbsp.	2 Tbsp.
Dry Milk	1 Tbsp.	1 Tbsp	1 Tbsp.
Bread Flour	2 cups	2 cups	2 cups
Active Dry Yeast	1+1/2 tsp.	2 tsp.	2+1/2 tsp.

<b>Sweet Bread Recipe:</b>			
<b>Ingredients:</b>	<b>Normal</b>	<b>Fast</b>	<b>Express</b>
Water	1/2 cup + 4 Tbsp.	7/8 cup	7/8 cup (38-40°C)
Oil	1 Tbsp.	1 Tbsp.	1 Tbsp.

		Tbsp	
Salt	1/2 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.
Sugar	1/4 cup	1/4 cup	1/4 cup
Dry Milk	1 Tbsp.	1 Tbsp	1 Tbsp.
Bread Flour	2 cups	2 cups	2 cups
Active Dry Yeast	1+1/2 tsp.	2 tsp.	2+1/2 tsp.

<b>French Bread Recipe:</b>			
<b>Ingredients:</b>	<b>Normal</b>	<b>Fast</b>	<b>Express</b>
Water	2/3 cups + 1 Tbsp.	7/8 cup + 1 Tbsp	7/8 cup + 1 Tbsp. (38-40°C)
Oil	1 Tbsp.	1 Tbsp	1 Tbsp.
Salt	3/4 Tbsp.	3/4 Tbsp	3/4 Tbsp.
Sugar	1 Tbsp.	1 Tbsp	1 Tbsp.
Bread Flour	2 cups	2 cups	2 cups
Active Dry Yeast	1+1/2 tsp.	2 tsp.	2+1/2 tsp.

<b>Whole Wheat Bread Recipe:</b>			
<b>Ingredients:</b>	<b>Normal</b>	<b>Fast</b>	<b>Express</b>
Water	2/3 cups + 1 Tbsp.	7/8 cup + 1 Tbsp	7/8 cup + 1 Tbsp. (38-40°C)
Oil	2 Tbsp.	2 Tbsp	2 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Brown Sugar	4 Tbsp.	4 Tbsp	4 Tbsp.
Dry Milk	2 Tbsp.	2 Tbsp	2 Tbsp.
Bread Flour	2 cups	2 cups	2 cups
Active Dry Yeast	3 tsp.	3 tsp.	3 tsp.

## Program specification chart (approximate time)

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

### Technical Data:

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

### Set

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

### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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

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

RU

### ХЛЕБОПЕЧЬ

#### Уважаемый покупатель!

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

верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

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

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

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

4. Отключайте хлебопечь от сети, если не используете её, а также перед очисткой. Прежде чем устанавливать или снимать детали, подождите, пока устройство остынет.

5. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.

6. Необходим тщательный контроль, когда во время работы устройства рядом находятся дети. Хлебопечь не предназначена для использования детьми.

7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей. Не ставьте какие-либо предметы на шнур питания.

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

9. Избегайте контакта с подвижными деталями.

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

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

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

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

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

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

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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Описание



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

- Маленький треугольник указывает на текущий режим.

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

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

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

- "1" – BASIC («основной хлеб»)
- "2" – SWEET («сладкий хлеб»)
- "3" – FRENCH («французский хлеб»)
- "4" – WHEAT («пшеничный хлеб»)

### MIX

- "1" – PASTA («паста»)
- "2" – DOUGH («тесто»)
- "3" – PIZZA («пицца»)

"4" – BAGEL («частичная выпечка»)

### SPECIAL

"1" – JAM («джем»)

"2" – QUICK («быстрый хлеб»)

"3" – CAKE («кекс»)

"4" – BAKE («выпечка»)

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

### Функции кнопок

A. LEFT/RIGHT («левый/правый»)

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

B. MODE SELECT («выбор режима»)

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

C. MENU («меню»)

Нажмите кнопку, чтобы выбрать нужную программу.

D. TIMER («таймер»)

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

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

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

E. COLOR («цвет корочки»)

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

F. START/STOP («старт/стоп»)

Нажмите, чтобы включить/выключить хлебопечку.

### Указания по эксплуатации

#### Выпечка хлеба

Обратитесь к соответствующему рецепту, соблюдая последовательность действий:

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

2). В соответствии с тем рецептом, который вы используете, добавьте ингредиенты, такие как вода, мука, яйца в поддон для хлеба в указанном порядке; дрожжи нужно положить в середину поддона после остальных продуктов; при использовании таймера, убедитесь, что дрожжи находятся сверху на муке для выпечки хлеба, чтобы избежать смешивания с водой, солью, сахаром, иначе это повлияет на процесс брожения.

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

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

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

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

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

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

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

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

L: "4"R: "4"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Пример:

- Текущее время - 20:30

- Желаемое время окончания приготовления -8 утра

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

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

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

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

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

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

### СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

#### Основной хлеб:

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

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

#### Сладкий хлеб:

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

#### Французский хлеб:

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



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

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

### Пшеничный хлеб:

Ингредиенты:	Обычный режим	Быстрый режим	Ульт-быстрый режим
Вода	2/3 чашки + 1	7/8 чашки + 1	7/8 чашки + 1 ст. л.

### Характеристика программ (приблизительное время)

ПРО-ГРАМ.	ПРО-ЦЕСС	ВРЕ-МЯ	ОБ-ЩЕЕ ВРЕ-МЯ	ЗАМЕ-МЕНИ-ШН-ВАННЕ 1	ПОД-НИ-МА-ННЕ 1	ЗАМЕ-МЕНИ-ШН-ВАННЕ 2	ПОД-НИ-МА-ННЕ 2	СБИ-ВА-ННЕ	ПОД-НИ-МА-ННЕ 3	ВЫ-ПЕЧ-КА	ПОД-ДЕР-ЖА-ННЕ ТЕП-ЛА	ФРУК-ТЫ И ОРЕ-ХИ			
													ОСНОВ.	СЛАДК.	ФРАНЦ.
ОБЫЧ-НЫЙ	ОСНОВ.	12:20	2:20	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	22 м	48 м	60 м	2:00			
	СЛАДК.	12:30	2:30	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	25 м	55 м	60 м	2:10			
	ФРАНЦ.	12:40	2:40	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	30 м	60 м	60 м	2:20			
	ШПЕН.	12:50	2:50	5 м	5 м	20 м	40 м	30 с	30 м	60 м	60 м	2:30			
БЫСТ-РЫЙ	ОСНОВ.	12:20	1:20	15 м	20 м	-	-	-	-	45 м	60 м	1:15			
	СЛАДК.	12:30	1:30	15 м	25 м	-	-	-	-	50 м	60 м	1:25			
	ФРАНЦ.	12:40	1:40	15 м	25 м	-	-	-	-	60 м	60 м	1:35			
	ШПЕН.	12:50	1:50	15 м	35 м	-	-	-	-	60 м	60 м	1:45			
УЛЬТ. БЫСТ-РЫЙ	ОСНОВ.	нет	0:45	10 м	8 м	-	-	-	-	27 м	60 м	нет			
	СЛАДК.	нет	0:50	10 м	10 м	-	-	-	-	30 м	60 м	нет			
	ФРАНЦ.	нет	0:55	10 м	10 м	-	-	-	-	35 м	60 м	нет			
	ШПЕН.	нет	0:58	10 м	13 м	-	-	-	-	35 м	60 м	нет			
СМЕ-ШИВА-НИЕ	НАСТА.	нет	0:14	14 м	-	-	-	-	-	-	-	нет			
	ТЕСТО	нет	1:30	14 м	15 м	11 м	50 м	5с	-	-	-	1:22			
	ПШЦА	нет	0:50	20 м	30 м	-	-	5с	-	-	-	нет			
	ЧАСТИ-НАЯ ВЫ-ПЕЧКА	нет	1:50	20 м	90 м	-	-	5с	-	-	-	1:45			
СПЕ-ЦИ-АЛЬН.	ДЖЕМ.	нет	1:05	15 м	-	-	-	-	-	50 м	-	нет			
	БЫСТР.	нет	1:43	3 м	5 м	5 м	-	-	-	90 м	60 м	нет			
	КЕКС	нет	1:34	8 м	-	-	-	-	-	86 м	-	нет			
	ВЫПЕЧ	нет	1:00	-	-	-	-	-	-	60 м	60 м	нет			

### Технические характеристики

Потребляемая мощность: 1150 Вт  
Номинальное напряжение: 220-230 В  
Номинальная частота: 50 Гц  
Номинальная сила тока: 5.23 А

### Комплектность

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

### Безопасность окружающей среды.

#### Утилизация

Вы можете помочь в охране окружающей среды!  
Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации

отходов.

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

UA

### ХЛІБОПІЧ

**Шановний покупець! Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві. Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна**

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

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

4. Відключайте хлібопічку від мережі, коли не користуєтеся нею або перед очищенням. Перш ніж встановлювати або знімати деталі, почекайте, доки пристрій охолоне.

5. Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.

6. Необхідний ретельний контроль, коли під час роботи пристрою поруч знаходяться діти. Хлібопічка не призначена для використання дітьми.

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

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

9. Уникайте контакту з рухливими деталями.

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

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

чений тільки для використання в побути.

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

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

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

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

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

### ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ Опіс



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

- Маленький трикутник вказує на поточний режим.

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

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

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

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

"1" - BASIC («основний хліб»)

"2" - SWEET («солодкий хліб»)

"3" - FRENCH («французький хліб»)

"4" - WHEAT («пшеничний хліб»)

**MIX («змішування»)**

"1" - PASTA («паста»)

"2" - DOUGH («тісто»)

"3" - PIZZA («піца»)

"4" - BAGEL («часткова випічка»)

**SPECIAL («спеціальний»)**

"1" - JAM («джем»)

"2" - QUICK («швидкий хліб»)

"3" - CAKE («кекс»)

"4" - BAKE («випічка»)

- маленька риска під "LIGHT MED

DARK" вказує на колір скоринки: 'light'

(«світла»), 'medium' («середня»),

'dark' («рум'яна»).

**Функції кнопок**

A. LEFT/RIGHT («лівий/правий»)

Ця кнопка означає, який піддон обраний для роботи: лівий або правий.

Якщо ви не вибрали, тоді лівий і правий піддони для хліба працюють разом.

B. MODE SELECT («вибір режиму»)

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

C. MENU («меню»)

Натисніть кнопку, щоб вибрати потрібну програму.

D. TIMER («таймер»)

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

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

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

E. COLOR («колір скоринки»)

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

F. START/STOP («старт/стоп»)

Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути хлібопічку.

**Вказівки по експлуатації**

**Випічка хліба**

Зверніться до відповідного рецепта, дотримуючись послідовності дій:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L: "2" R: "4"

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

L: "4" R: "4"

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

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

Якщо використовуються обидва піддо-

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

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

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

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

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

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

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

Настроювання по умовчанням:

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

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

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

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

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

**Приклад:**

- Поточний час - 20:30

- Бажаний час закінчення приготування - 8 ранку

- Різниця між часом закінчення приготування та поточним часом становить 12 годин 30 хвилин.

Натискайте "TIMER" («таймер»), доки на цифровому дисплеї не з'явиться "12:30".

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

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

11). Відключіть пристрій від мережі. Вийміть піддон із хлібом з відсіку для випічки за допомогою ручки на піддоні. Якщо змішувачі лопаті залишилися в піддоні, налийте в піддон гарячої води, щоб виїняти замішувачі лопаті.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

Якщо температура у відсіку для випічки вище 50°C, на цифровому дисплеї з'явиться напис "E01". Пристрій не буде працювати, доки він не охолоне.

кімнатної температури.

**СТАНДАРТНІ РЕЦЕПТИ ПО ВИПІЧЦІ ХЛІБА**

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

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

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

### Характеристика програм (приблизний час)

ПРО-ГРАМ.	ПРО-ЦЕС	ЧАС	ЗА-ГА-ЛЬНИЙ ЧАС	ЗАМ-ШУ-ВАННЯ 1	ПІД-НИ-МАН НЯ 1	ЗАМ-ШУ-ВАННЯ 2	ПІД-НИ-МАН НЯ 2	ЗБИ-ВАН-НЯ	ПІД-НИ-МАН НЯ 3	ВИ-ПІЧ-КА	ПІД-ТРИ-МУ-ВАННЯ ТЕПЛА	ФРУ-КТИ ТА ГОРІ-ХН
звичайний	ОСНОВ.	12:20	2:20	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	22 х	48 х	60 х	2:00
	СОЛОДК	12:30	2:30	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	25 х	55 х	60 х	2:10
	ФРАНЦ.	12:40	2:40	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	30 х	60 х	60 х	2:20
	ПШЕН.	12:50	2:50	5 х	5 х	20 х	40 х	30 с	50 х	50 х	60 х	2:30
швидкий	ОСНОВ.	12:20	1:20	15 х	20 х	-	-	-	-	45 х	60 х	1:15
	СОЛОДК	12:30	1:30	15 х	25 х	-	-	-	-	50 х	60 х	1:25
	ФРАНЦ.	12:40	1:40	15 х	25 х	-	-	-	-	60 х	60 х	1:35
	ПШЕН.	12:50	1:50	15 х	35 х	-	-	-	-	60 х	60 х	1:45
ультрашвидкий	ОСНОВ.	нема	0:45	10 х	8 х	-	-	-	-	27 х	60 х	нема
	СОЛОДК	нема	0:50	10 х	10 х	-	-	-	-	30 х	60 х	нема
	ФРАНЦ.	нема	0:55	10 х	10 х	-	-	-	-	35 х	60 х	нема
змішу-	ПШЕН.	нема	0:58	10 х	13 х	-	-	-	-	35 х	60 х	нема
	ПАСТА	нема	0:14	14 х	-	-	-	-	-	-	-	нема
	ТІСТО	нема	1:30	14 х	15 х	11 х	50 х	5 с	-	-	-	1:22

ВАН-НЯ	ПІЦА	нема	0:50	20 х	30 х	-	-	5 с	-	-	-	нема
	ЧАСТВН ПІЧ.	нема	1:50	20 х	90 х	-	-	5 с	-	-	-	1:45
СПЕ-ЦІ-АЛЬН.	ДЖЕМ	нема	1:05	15 х	-	-	-	-	-	50 х	-	нема
	ШВИДК	нема	1:43	3 х	5 х	5 х	-	-	-	90 х	60 х	нема
	КЕКС	нема	1:34	8 х	-	-	-	-	-	86 х	-	нема
	ВИПІЧ.	нема	1:00	-	-	-	-	-	-	60 х	60 х	нема

### Технічні характеристики

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

### Комплектність

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

### Безпека навколишнього 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 і дизайн виробів.**



# Saturn®

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ  
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S  
WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'Я-  
ЗАННЯ**

**MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA**

GB

## **INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY**

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

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought. The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

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

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

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

## МЕЗИНАРОДНІ ЗАРУКА

Зарука 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 poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

### Пřípady, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

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

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

## МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит-системы	LCD	СМА	Мороз. лари
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, д.18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	т. 8(8553) 32-22-11, м.т. 8-960-047-22-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Анапа, ул. Астраханская, д. 98	СЦ "СПЕКТР-СЕРВИС"	т. 8(86133) 6-09-84, т.м. 8-918-215-57-75	V+	V+	V+	V+	V+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	т. 8(86152)2-81-99	V+	V+	V+	V+	V+
г.Архангельск, ул. Котласская, д.1, корп. 1, офис12	"ВЕГА-29"	т. 8(8182) 44-15-55,	V+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, д.47	ООО ПКЦ «ВДВ»	т.8(8512)25-19-39, т.8(8512) 25-12-00	V+	V+	V+		V+
г. Астрахань, ул. Маскаковой, д. 16, 2 этаж, комн.7	СЦ "Ремонтная Бригада"	т. 8(8512) 54-67-67, т. 8(8512) 54-91-91		V+			
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, д.15	ООО "Ковчег"	т. 8(85141) 3-61-25	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, д. 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	м.т. 8-927-552-47-21, м.т. 8-937-122-13-99				V+	V+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.113	ООО "Диод"	т.8(3852) 63-94-02	V+		V+	V+	V+
г. Батайск, пер. Книжный, д.9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	м.т.8-905-425-60-4-73	V+	V+	V+		
г. Батайск, ул. Матросова, д. 37	Центральный Сервисный Центр	т. 8(8635) 47-47-72, т. 8(8635) 47-47-72	V+	V+	V+	V+	V+
г. Белореченск, ул. Мира, д.63	ООО "Дело техники"	т. 8(86155)3-11-00,	V+	V+	V+	V+	V+

		м.т. 8-918-980-64-75					
г. Буденновск, ул. Октябрьская, д. 84	ИП Цивенов Д.С.	т. 8(86559) 2-08-02, т. 8(86559)5-29-71	V+	V+	V+	V+	V+
г. Волгоград, пр. Ленина, д. 58	"Сервис. ГИМ"	т. 8(8442) 23-41-36, т. 8(937) 717-93-34	V+		V+		
г. Волгоград, ул. Елецкая, д. 173	АСЦ "Классика"	т. 8(8442) 97-50-10, т. 8-960-883-59-00			V+		
г. Волгоград, ул. Томская, д. 4а	ИП Спицын С.В.	т. 8(8442) 98-16-47, т. 8(8442) 53-06-04	V+	V+	V+	V+	V+
Волгоградская обл., Калачевский р-н п. Береславка,	Сервисный Центр "ТехноБыт"	м.т. 8-961-688-53-48			V+		
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, д. 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	м.т. 8-927-521-52-00			V+	V+	V+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, д. 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	м.т. 8-937-722-68-12				V+	V+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругликова, д. 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	м.т. 8-937-730-66-03			V+	V+	V+
Волгоградская обл., г. Суровикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	м.т. 8-904-404-14-55				V+	V+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, д. 12/15	СЦ "Master"	м.т. 8-928-126-63-66	V+			V+	
г. Волжский,	"Сервис.ГИМ"	т. 8(937) 717-93-36	V+			V+	

ул. 77-й Гвардейской, д. 65А							
г. Вологда, ул. Чернышевского, д. 65	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8172) 70-03-45, т. 8(8172) 54-21-54	V+		V+	V+	V+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО "МИГ"	т. 8(8172) 52-72-51	V+		V+		
г. Воронеж, ул. Плехановская, д. 40	"Воронеж-Сервис"	т.8(4732) 71-31-84	V+		V+	V+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренко Р.Р.	т. 8(87951) 6-47-93, м.т. 8-928-654-28-01		V+			
г. Грозный, ул. Дадин Айбикки, д. 48	"Арсгир"	8-962-655-20-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	мастерская "СЕРВИС ПЛЮС"	т. 8(8313) 21-14-14	V+		V+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ "Кварц"	т. 8(8313) 20-93-00, т. 8(8313) 20-92-94		V+			
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ "Техносервис"	т. 8(86132) 2-11-71, т. 8(86132) 3-66-02	V+	V+	V+	V+	V+
г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, д. 21	ООО "АСервис"	т. 8(343)269-81-10, т.8(343)219-61-22	V+	V+	V+	V+	V+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма "ПОЛЮС"	т. 8(47467) 4-12-08, т. 8(47467) 4-33-17	V+		V+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д. 45/6	ООО "Спектр-Сервис"	т. 8(4932) 335185, т. 8(4932) 335236	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО "АРГУС-Сервис"	8(3412) 30 79-79, 8(3412)30-83-07	V+		V+	V+	V+

г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО "АРГУС-Сервис"	т. 8(3412) 78-76-85, т. 8(3412) 78-06-64	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	"Климат-Контроль"	т. 8(3412) 44-60-40, т. 8(3412) 44-60-67		V+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, д. 24 а	СЦ "Аквамарин"	т. 8(8362) 24-11-24, т. 8(8362) 25-55-40	V+	V+	V+	V+	
г. Иркутск, ул. Киренская, д. 20	СЦ "Мастер"	т. 8(39520) 65-04-95, т. 8(39520) 93-16-56	V+		V+	V+	
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ "Витязь"	т. 8(843) 248-71-17, т. 8(843) 258-85-65	V+		V+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО "Бизнес Сервис"	т. 8 (4842) 54-82-22, т. 8 (4842) 54-83-33	V+	V+	V+	V+	V+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	т. 8(3842) 35-39-67	V+			V+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО "Экран-Сервис"	т. 8(8332) 56-25-95, т. 8(8332) 54-70-77	V+		V+	V+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8-988-548-24-36	V+	V+	V+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ "Кристалл Сервис Быт"	т. 8(4942) 300107, т. 8(4942) 300107	V+		V+	V+	V+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп. "а"	ИП Бондаренко А.В.	т. 8(86142)4-43-59	V+	V+	V+	V+	V+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	Абсолют-сервис	т. 8(861) 267-50-88	V+	V+	V+	V+	V+

г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55	"М-Сервис- Юг"	т.8(861) 222-64-13, т.8(861) 222-85-55, м.т. 8-905- 408-08-38	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Варен- никовская, ул. Виноград- ная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	м.т. 8-918- 041-31-04, т. 8(86131) 71-2-72		V+			V+
Краснодарский край, ст. Канев- ская, ул. Сверд- ликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	т. 8(86164) 7-01-22		V+			
Краснодарский край, ст. Ленин- градская, ул. Жлобы, д.57г	ООО "Уманьбыт- сервис"	т. 8(86145) 3-78-74	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Старо- деревянковская, ул. Комсомоль- ская, д.25	ООО "ЭлитСер- вис"	т. 8(86164) 65-4-95, м.т. 8-918- 355-81-70	V+	V+		V+	V+
Краснодарский край, ст. Старо- минская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	т. 8(86153) 4-16-70		V+			
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ "Электро- альянс"	т. 8(3912) 93-54-33, т. 8(3912) 94-52-82	V+	V+	V+	V+	V+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ "Маяк+"	т. 8 (4712) 50-85-90, т. 8 (4712) 35-04-91	V+	V+	V+	V+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турча- нинова, д. 2	ООО "БЫТСЕР- ВИС"	т. 8 (86169) 7-39-99, т. 8(86169) 7-24-96	V+	V+	V+	V+	V+
г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ "Ма- стерСер- вис"	т. 8 (8772) 52-36-90	V+	V+	V+	V+	
г. Майкоп, ул. Димитрова, д. 25	ООО "Электрон- Сервис"	т. 8 (8772) 55-62-38		V+			V+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр "РО- САМ"	т. 8( 8722) 93-30-73	V+	V+	V+	V+	V+

г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ "Мастер Плюс"	т. 8(86385) 2-33-26 м.т 8-960- 458-07-11	V+	V+		V+	V+
г. Москва, Сигнальный пр-д, д. 16, стр. 9	ООО "РеалМа- стер"	т. 8 (499) 340-29-89, т. 8 (499) 733-25-00		V+			
г. Москва, г. Зеленоград, корпус 1534	ООО "Протор- Сервис"	т. 8(499) 717-82-07, т. 8(499) 717-82-12	V+		V+	V+	V+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 721-30-70, т. 8(499) 168-05-19, т. 8(499) 168-47-15	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Старый Толма- чевский пер., д.17, стр.2.(м.Ново- кузнецкая)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 953-12-02, т. 8(495) 953-11-57, т. 8(495) 953-10-25	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Волжский буль- вар, д.50, кор.2 (м.Волжская)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 178-89-22, т. 8(499) 742-35-63	V+		V+	V+	V+
г. Москва, ул.Новоалексеев- ская, д.14, кор.1 (м.Алексеевская)	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 627-53-25	V+		V+	V+	V+
г. Королев, Московская обл., пр-д Циолков- ского, д.5	Техниче- ский Центр "Юник"	т. 8(495) 516-24-60, т. 8(495) 516-24-61	V+		V+	V+	V+
г. Набережные Челны, ул. Вах- итова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр "ТриО"	т. 8(8552) 359002, т. 8(8522) 359042	V+	V+	V+		
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ "ЭДВИС"	т. 8(86554) 5-59-77, т. 8(86554) 3-67-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг."Ак Калфак")	"Техника"	т. 8(8555) 48-08-80, т. м. 8-917- 906-60-06	V+		V+	V+	V+

г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ "Качественный сервис"	т. 8(831) 229-63-66, т. 8(831) 229-60-87	V+		V+	V+	
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО "Бытовая Автоматика-Сервис"	т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6		т. 8(831) 46-18-848		V+			V+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, д. 18	ООО "Сибсервис"	т. 8 (3843) 20-31-33	V+		V+	V+	V+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО "АР-ГОН-СЕРВИС"	т. 8(8617) 63-11-15, т. 8(8617) 63-03-95	V+	V+	V+	V+	V+
г. Новосибирск, ул. Вертковская, д. 42	ООО "Сибирский Сервис"	т. 8(383) 292-47-12, т. 8(383) 355-55-60, т. 8(383) 352-89-86	V+		V+	V+	V+
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	Электро-Мир	т.8(86369) 3-74-75, т.м.8-928-609-35-85	V+	V+	V+		
г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4	ИП Бабина Т.В.	т. 8 (3532) 36-87-94	V+			V+	V+
г. Орск, ул. Волкова, д. 2	"Айс-Сервис+"	т. 8(3537) 33-84-43, т. 8(3537) 35-13-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО "Мир Сервиса"	т. 8(8412) 26-09-60, т. 8(8412) 26-12-29	V+		V+	V+	V+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО СК-Сервис"	т. 8 (342) 221-40-99	V+	V+	V+	V+	V+
Г.Петрозаводск , ул.Северная, д.11	"Алкор-Сервис"	Т. 8(8142) 78-06-93, т. 8(8142) 70-65-48	V+		V+		

г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО "Ремонт и Сервис"	т. 8 (8112)-53-86-30, т. 8 (8112)-53-86-50	V+		V+		
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермолова, д. 12	Техно Сервис	т. 8(793) 31-84-16	V+	V+	V+	V+	V+
г. Россошь, Воронежская обл., ул.Пролетарская, д.148	Региональная Сервисная Компания	т. 8(47396) 48-911	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Турмалиновская, д. 79/3	ТД "Оптимизация Сервис"	т. 8 (863) 300-62-86	V+		V+	V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 В	ООО "Максим-Сервис"	т. 8(863) 250-47-77	V+		V+		
г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО "Мастер"	т.8 (863) 21-92-112, т.м 8-800-100-51-52	V+	V+	V+	V+	V+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул.Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	м.т. 8-906-453-35-81	V+		V+		
г. Рыбинск , Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНО-СЕРВИС"	т. 8(4855) 22-04-77, т. 8(4855) 25-38-60	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рыбинск , Ярославская обл., ул. Моторостроителей д.21	Сервисная служба "ТЕХНО-СЕРВИС"	т. 8(4855) 24-31-21	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 76-88-01, т. 8(4912) 40-30-30	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42 "а"	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 41-33-02,	V+	V+	V+	V+	V+
г. Самара, ул. Енисейская, д.52, оф. 8,9	Сервисный Центр	т. 8(846) 931-85-46	V+	V+	V+	V+	



г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО "Евро-сервис ХХI"	т. 8(812) 600-11-97	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт-Петербург, проспект Стачек, д. 41, литер А	ООО "Прогресс-Сервис"	т. 8(812) 325-36-56, т. 8(812) 325-36-57	V+		V+	V+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, д.11,36Н,лит.И	ООО "БИТ-95"	т. 8(812) 822-18-00, т. 8(812) 320-06-61	V+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО "ТЕСТ-СЕРВИС"	т. 8(8342) 23-05-91, т. 8(8342) 47-48-59	V+	V+	V+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная, "ГЦ-Поволжье"	ООО "ТРАНС-СЕРВИС-Саратов"	т. 8(8452) 35-11-80, т. 8(8452) 55-43-63	V+	V+	V+	V+	V+
г. Семикаракорск, ул.Ленина,д.167/1	ремонт С.Б.Т	т.м. 8-951-522-38-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП "Городская Служба Бытового Сервиса"	т. 8(496) 547-04-95, т. 8(496) 549-32-79	V+	V+		V+	V+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО "ДЭЛ"	т. 8 (8622)55-51-19, т. 8 (8622) 55-01-08	V+			V+	V+
г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО "Быт Сервис"	т. 8(8652) 74-01-91	V+	V+	V+		
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО "Унисервис"	т. 8(8652) 24-30-14, т. 8(8652) 23-31-81	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	"Мир Климата"	т.8(8652)95-53-68, т. (8652)95-61-90		V+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебе-	ЗАО "АВАНТАЖ-ИНФОРМ"	т. 8 (4725) 24-62-27, т. 8 (4725)	V+	V+	V+		

динец, д. 1а		24-73-49					
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО "Сервис-Технос"	т. 8(3473) 20-12-13, т. 8(3473) 20-27-70	V+		V+	V+	V+
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	"Тех Сервис"	т. 8(8212) 22-95-29, т. 8(8212) 29-12-20	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО "БВС-2000"	т. 8(4752) 56-19-42, т. 8(4752) 56-19-44	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тверь, ул. Московская, д.88/15	Сервис-Гарант	м.т. 8-910-834-80-35, м.т. 8-952-065-89-10	V+		V+		
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	т. 8(86130) 4-86-59, т.м. 8-918-147-02-03	V+	V+		V+	V+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО "Волга Техника+"	т. 8(8482) 22-72-41, т. 8(8482) 22-71-85, т. 8(8482) 61-65-64	V+	V+	V+	V+	V+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО "Экстрем-2"	т. 8(3822) 56-23-35, т. 8(3822) 48-08-80	V+		V+		
г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО "Сервис-Центр"	т. 8(4872) 31-12-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ "Мастер"	т. 8(3012) 21-89-63	V+		V+	V+	V+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д.18, офис 18, 2 этаж	СЦ "Пилот"	т. 8(8422) 31-00-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ "КАВКАЗ-СЕРВИС"	т. 8(87875) 7-44-82	V+	V+	V+		

г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	"Пилигрим-сервис"	т. 8(3472) 77-12-62,	V+		V+		
г.Уфа, -ул.Менделеева, д. 153 - пр. Октября, д. 42 -ул. Мира, д. 7	СЦ "Джене- рал»	т. 8(347) 279-90-70, т. 8(347) 241-62-02				V+	
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалисти- ческая, д 15а	"Телера- диотовары"	т. 8(86391) 2-18-06	V+		V+		
г. Чебоксары, ул.Гагарина, д. 36	ЗАО "Телера- диосервис"	т. 8(8352) 62-30-97, т. 8(4942) 63-20-98	V+		V+		
г. Череповец, ул.Моченкова, д. 18	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8202) 54-31-88	V+		V+	V+	V+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ "ЮГ- СЕРВИС"	т. 8(8782) 27-30-60, т. 8(8782) 27-70-77	V+	V+	V+	V+	V+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сервис	м.т. 8-904- 345-83-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	"СКВ Сервис"	т. 8 (84722) 9-52-07, м.т. 8-937-469- 52-07	V+	V+	V+	V+	V+
г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	"Ремонт- сервис"	т. 8(8453) 55-80-89, м.т. 8-964- 848-45-06	V+		V+	V+	V+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО "Трио- Сервис"	т. 8 (4852) 25-94-83	V+		V+		

UA

### МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначено в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи ушкодження, викликані влученням всередину рідини, пилу, комах і 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, видаткових матеріалів і т.д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використуваної води.
9. Виріб має ушкодження, чи ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має ушкодження належностей 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).

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

№ п. п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо/відео	побутова техніка	кондиціонери
1	Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(064) 424-89-50	+	+	+
2	Біла Церква, вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
3	Біла Церква, бул. 50-років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
4	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-

5	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	Васильків вул. Гагарі- на, 3, оф. 8	АМАТІ- СЕРВІС	(044) 332-01-67	+	+	+
7	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант- Сервіс (Екран- Сервіс)	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	Вінниця, вул. Келецька, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг- Сервіс (Вінниця)	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24- 57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна Пере- моги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універ- сал (Кабан)	(056) 790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+
18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн- Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід- Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем- сервіс СПД "Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-

22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07- 42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут- сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро- техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
27	Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40	+	+	+
28	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн- Одеса	(048) 734-71-90	+	+	+
29	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 551-62	+	+	-
30	Канів, вул. Леніна, 161, (Чер- каська обл.)	Сатурн- Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокостянтинівська, 16	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеско"	(044) 4269198	+	+	-
33	Київ, вул. Бориспіль- ська, 9 корп. 57	АМАТІ- СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	Константинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш (СЦ)	(06272) 2-62- 23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
36	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
37	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ- Сервіс (Лужков)	(0522) 270- 345,349-585	+	+	+
38	Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21- 67, 776-67-70	+	+	+

39	Конотоп, пр-т. Леніна, 11	ЧП "Олексій"	(05447) 61-356	+	+	+
40	Коростень, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
42	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
43	Кременчук, вул. Ра- дянська, 44, оф. 1	ЕкоСан (ФОП Юдін)	(05366) 39-192	+	+	-
44	Кременчук, вул. Пе- реяслівська, 55А	СЦ Шамрай	(0536) 74-72- 10, 74-71-81	+	+	+
45	Кривий Ріг, пр-т Гагаріна, 42	Євросервіс	(056) 401-33- 56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
47	Кривий Ріг, вул. Револуційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91- 73; (066) 017- 02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн- Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголосько, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-

57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55- 77,295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс (Могилів- Подільський)	04337- 64847;0432- 468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал- Сервіс" (Озеров)	(0629) 473-000	+	+	+
63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін" (Муленко)	(0512) 580-555	+	+	+
64	Миколаїв, Внутріквартальний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+
65	Миколаїв, вул. Леніна, 177 А	Миколаїв (Фокстрот)	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс (Джепа) Імпорттехно- сервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф. 2	ТОВ "Прем'єр- Сервіс" (Глогов)	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041)4152010	+	+	-
69	Одеса, вул. Новосільського 66 (пров. Топольського 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП"Кушнір"	(048) 715-10- 25, (0482) 39- 06-18	+	+	+

71	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс" (Шульга)	8(05632) 6-15-54, (05632) 6-23-42	+	+	-
72	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42-62	+	+	+
73	Полтава вул. Зеньківська 21	АМАТІ-СЕРВІС	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	Полтава, вул. Пролетарська, 22	Пром-електроніка	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	Прилуки, Київська, 371а	АМАТІ-СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Борців Револуції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
77	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка-Сервіс	(0362) 26-67-53, 26-65-85	+	+	-
78	Саки, вул. Кузнєцова, 14	Техновеліс СЦ	(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56-43, 45-36-99	+	+	+
80	Северодонецьк, вул. Федоренко 20а	СЦ "Електронні системи"	(0645) 702514, (06452) 4-43-85, 4-51-83	+	+	+
81	Сімферополь, вул. Ковильна, 72	Телемір-сервіс	(0652)-69-07-78	+	+	+
82	Сімферополь, вул. Некрасова 17/1	ТОВ "НК-Центр"	(0652) 522-771	+	+	+
83	Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-Сервіс	(04733)-46-182	+	+	-
84	Стаханов, вул. Кірова, 15 (Лу- ганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
85	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо-сервіс	(245) 53-136	+	+	+
86	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26-17	+	+	-
87	Суми, вул. Білопольське шо- се, 19	Панченко	(0542) 705-296	+	+	-
88	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service (Думанчук)	(0542) 78-10-13	+	+	+

89	Тернопіль, вул. Чалдаєва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30-13, 23-17-97	+	+	-
90	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон-Сервіс" ФЛП Баландін І.Ю.	(047) 44-46-614, (047) 44-46-134	+	+	+
91	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661-297	+	+	+
92	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13-39, 702-16-20	+	+	+
93	Харків, вул. Полтавський шлях, 3	Тевяшов (Каскад)	(057) 734-97-24, 712-51-81	+	+	-
94	Харків, вул. Фонвізіна, 18	ЧП "Саванов"	(096) 595-37-46	+	+	+
95	Харків, вул. Вернадського, 2	Осьмачко А.Н.	(057) 758-10-39; 758-10-40	+	+	+
96	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Ком'яті	(03142) 42-258	+	+	+
97	Херсон, вул. Лавринева 5	ТТЦ Електроніка	(0552) 29-60-42	+	+	+
98	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40-33	+	+	+
99	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420-235	-	-	+
100	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта-Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	Черкаси, вул. Енгельса, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+
102	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно-холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
104	Чернігів, пр-т. Миру, 80	Лагрос	(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	Чернівці, вул. Політаєва, 6д	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81-89	+	+	+

106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук (Фокстрот)	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	Шостка, вул. Робоча, 5	Берізка	(05449) 40-707	+	+	-
109	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ- Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
110	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір- сервіс (маг.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

## WARRANTY COUPON

**When purchasing the product,  
please require its checking before you;  
BE SURE  
that the goods sold to you, are functional and complete  
and that the warranty coupon is filled in correctly.**

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

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, 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.

CZ

## ZÁRUČNÍ LIST

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

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

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, 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.



RU

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, 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.

UA

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні, 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.

Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O. KONĚVOVA 141, 13083 PRAHA 3 –  
ŽIŽKOV, ČESKÁ REPUBLIKA, TEL: + 4202/ 67 108 392

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер  
/Виробничий номер

Date of sell/Termín prodeje/Дата продажи/Дата продажу,

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

Seller's signature/Podpis prodavače/Подпись продавца/Підпис продавця

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with conditions of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product.

Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnější vzhled a barvu výrobku.

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

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

<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>
Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....
Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....
Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....
Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....
Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....
Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....
Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....
Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....
<b>COUPON 1</b>	<b>COUPON 2</b>	<b>COUPON 3</b>