

Saturn[®]

ST-FP0068

FOOD PROCESSOR

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

КУХОННИЙ КОМБАЙН



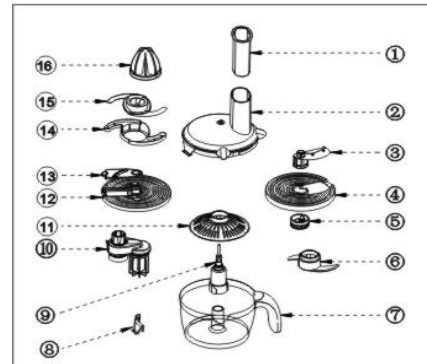
FOOD PROCESSOR

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.

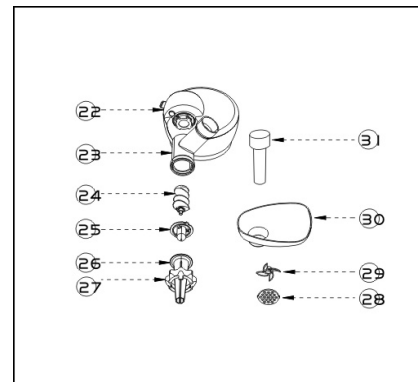
Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it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

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

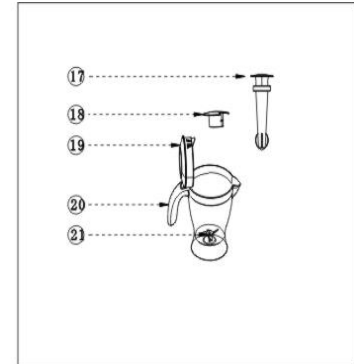
**Detail drawing
 Parts of Food Processor**



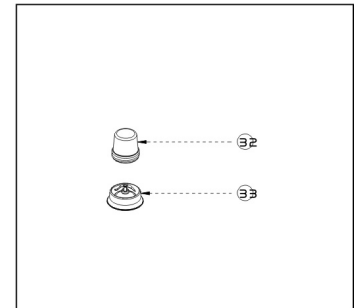
Meat Mincer



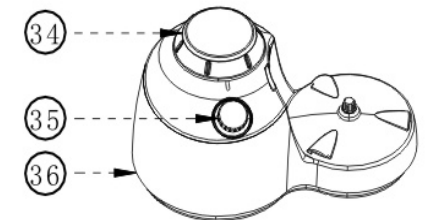
Parts of Blender



Parts of Knead Accessory



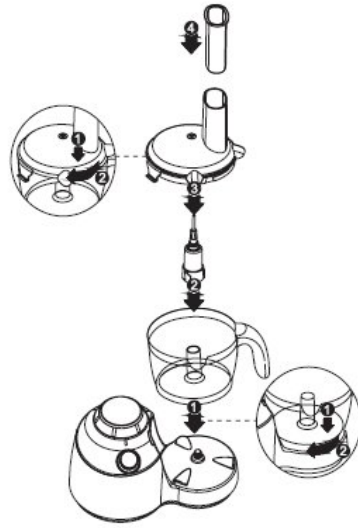
Main Block



Accessory Name

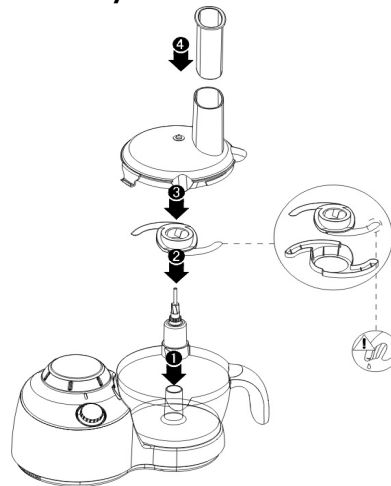
- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Food processor | 19. Blender jar lid |
| Measuring Cup | 20. Blender jar |
| 2. Food processor lid | 21. Blender Cross Blade |
| 3. Slicing Blade | 22. Gear housing meat grinder |
| 4. Adjustable Slicing disc | 23. Cutter housing meat Mincer |
| 5. Slicing Blade Adjustable Knob | 24. Worm shaft |
| 6. Kneading accessory | 25. Kebbe attachment |
| 7 Food processor cup | 26. Extrusion device |
| 8. Wimble controller for orange juice maker | 27. Screw ring |
| 9. Rotation Axis | 28. Grinder disc |
| 10. Balloon beater | 29. Cutter unit |
| 11. Umbrella Shape Shutoff | 30. Tray of meat mincer |
| 12. Slicing disc of Food processor | 31. Pusher of meat mincer |
| 13. Shredding insert medium | 32. Kneading Cup for bean |
| 14. Protection cap for whirl blade | 33. Kneading Cup holder |
| 15. Whirl blade | 34. Protective lid |
| 16. Orange Squeezing Prick | 35. Adjustable Knob |
| 17. Muddler | |
| 18. Blender jar | |
| | 36. Host Machine |

Ways of Assembly and Using Food processor



Attention:
First of all, do please cover the left top when working the food processing function on the right side. This is very important to ensure security.

Assembly:

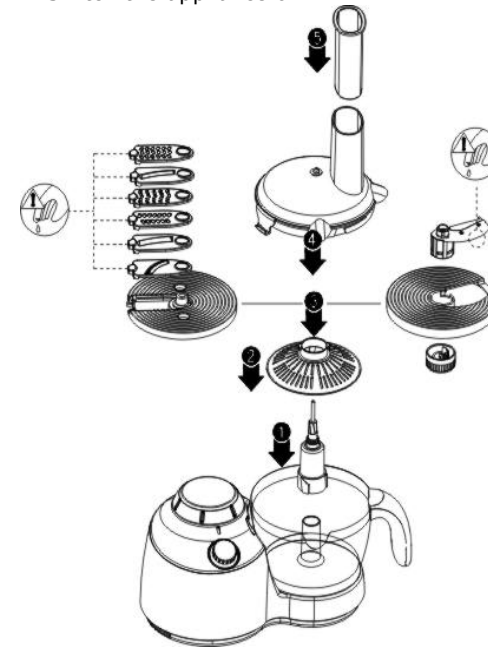


This appliance is equipped with a built-

in safety lock which ensures that you can only switch the food processor on when the accessories have been placed on the motor unit in the correct position. When the accessories have been assembled correctly, the built-in safety lock will be unblocked.

Blade-tips and warnings

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
 - Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate.
 - The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds. If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
1. Switch the appliance off.



2. Remove the lid from the bowl.
3. Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

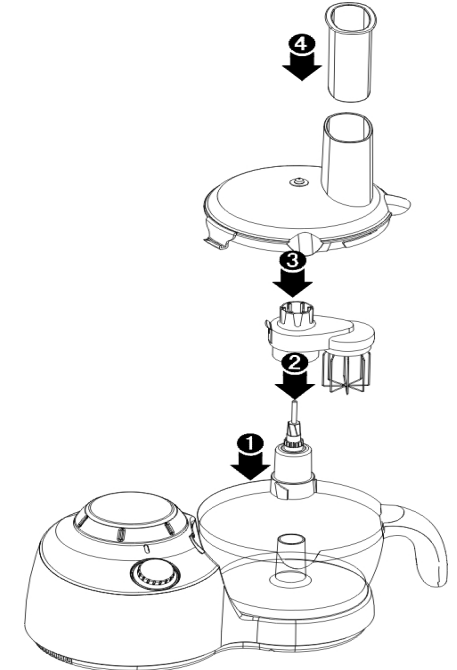
Insert—tips and warnings

- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- When shredding or granulating soft ingredient, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.

- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade for this purpose.

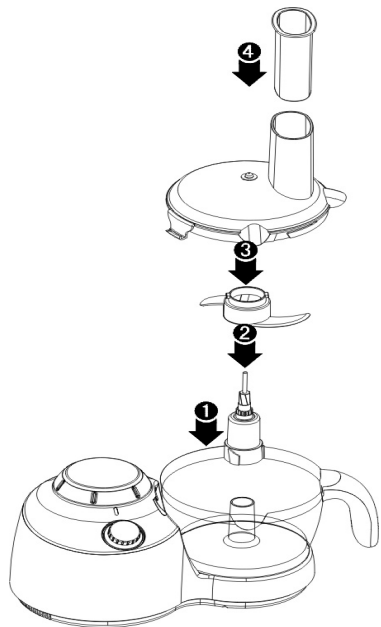
Be careful:

1. Insert the slicing insert into the top of the carrier.
2. Attach the adjusting knob to the bottom of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.
3. Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.



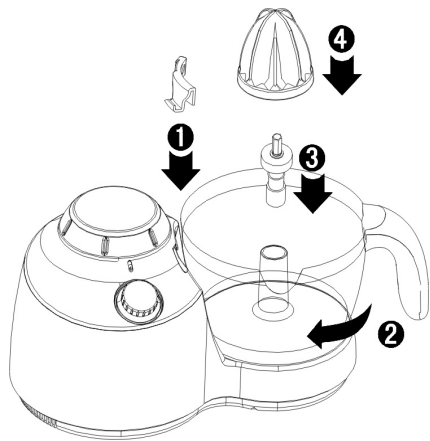
Balloon beater - tips and warnings

- You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Always clean the balloon beater after use.



Kneading accessory-tips and warnings

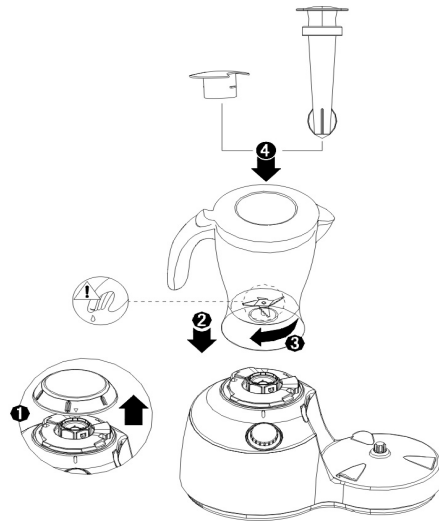
-The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds



Orange Squeezing Prick accessories-tips and warnings

- Cut the orange in two before squeezing, then press towards the squeezing prick to get the tasty juice.

Ways of assembly and use of blender



Blender-tips and warnings

Never open the lid when the appliance is still running!

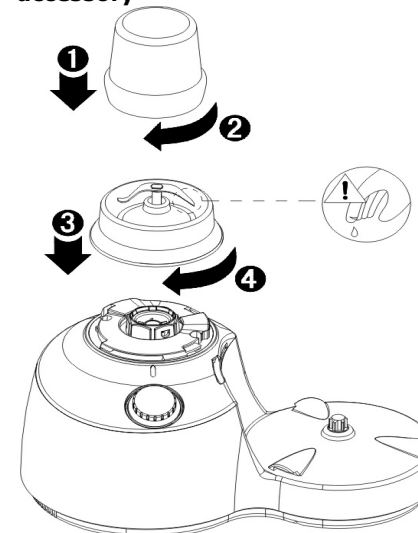
- Built-in safety lock: you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients onto smaller pieces before processing them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Soak hard ingredients, e.g. soybeans, in water before processing them.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- When processing a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 liter in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula, remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid. If ingredients stick to the wall of the blender jar:

1. Switch the appliance off and unplug it.
2. Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of

the jar.

3. Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula). Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!

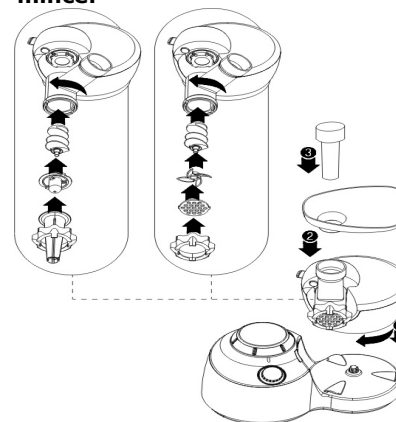
Ways of assembly and use of knead accessory



Knead accessory -tips and warnings

- You can use the knead accessory to knead the beans and some hard foods. - When use the knead accessory, please put the things into cup first, and then attach the cup onto the cup base, finally assemble the device to the host machine.

Ways of assembly and use of meat mincer



Meat mincing

- Cut the meat in 10 cm long, 2 cm thick strips.
- Remove bones, piece of gristle and sinews as much as possible.
- Never use frozen meat!
- Use speed setting 2 for mincing the meat.

Making sausage

1. Always mince the meat first.
2. Leave the worm shaft in the cutter housing when you start making sausages.
3. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide meat into the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing with the pusher.
4. Use speed setting 1 for making sausages.
5. Read these instructions carefully before using the appliance and save them for future reference.

1. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

2. In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

3. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.

4. If the mains cord is damaged, it must be replaced by suppliers, by authorized service centre by or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

5. Keep the appliance out of the reach of children.

6. Never let the appliance run unattended.

7. Always switch the appliance off by turning the control knob to 0.

8. Switch the appliance off before detaching any accessory.

9. Unplug the appliance immediately after use.

10. Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

11. Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.

12. Be very careful when handling the blades or inserts, especially when removing them from the bowl or jar, when emptying the bowl or jar and during cleaning. They cutting edges are very

sharp.

13. Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).

14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the bowl or jar.

15. Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by suppliers. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

16. Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

17. Consult the table in those instructions for use for the correct processing times.

18. Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C).

19. The food-processing functions and the meat mincer can only be used when the screw cap is attached.

20. Never use the cutter unit of the meat mincer in combination with the separator and sausage horn.

21. Do not attempt to grind bones or other hard items with the meat mincer.

22. Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!

23. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

24. Noise level: Lc = 80 dB [A]

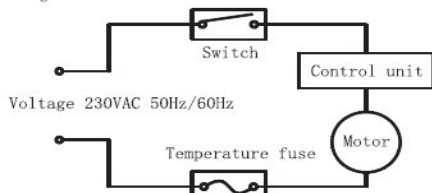
Safety system

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case overheating.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

It is not advised to use this appliance by children under 14.

Circuit Diagram



Technical Data:

Maximum Power:	1200 W
Rated Power:	700 W
Rated Voltage:	220-230 V
Rated Frequency:	50 Hz
Rated Current:	3.18 A

Set

Food Processor	1
Instruction Manual	1
Package	1



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

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

[RU]

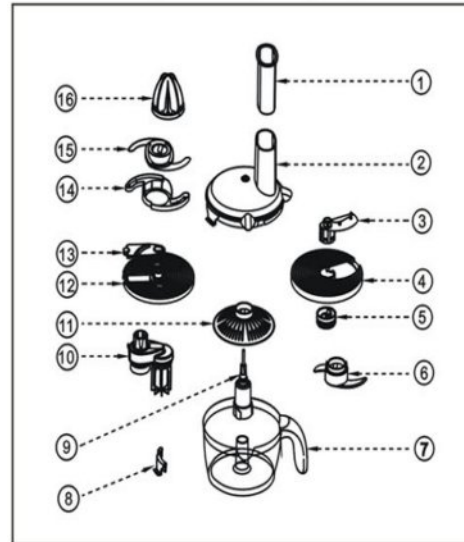
КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Уважаемый покупатель! Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

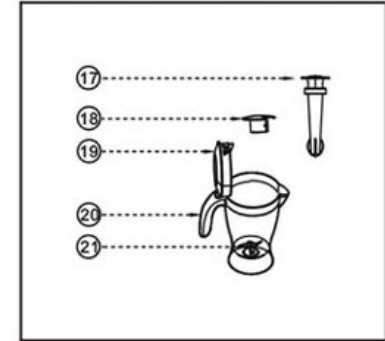
Не подвержайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.

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

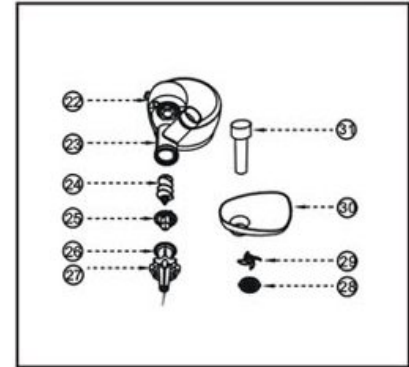
Принадлежности кухонного комбайна



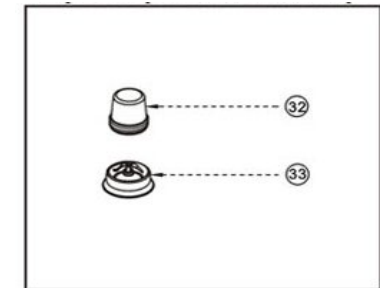
Принадлежности блендера



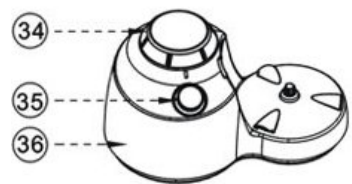
Устройство и принадлежности мясорубки



Устройство приставки для помола кофе



Основной блок



Описание:

- | | |
|--|--|
| 1. Толкатель кухонного комбайна. | 16. Насадка соковыжималки для цитрусовых. |
| 2. Крышка чаши кухонного комбайна. | |
| 3. Широкий регулируемый нож для нарезки ломтиков. | 17. Вставка для размешивания напитков. |
| 4. Диск регулируемого ножа для нарезки ломтиков. | 18. Мерная чашка сыпучих продуктов / заглушка крышки кувшина блендера. |
| 5. Регулятор широкого ножа для нарезки ломтиков. | 19. Крышка кувшина блендера. |
| 6. Насадка-тестомешалка. | 20. Кувшин блендера. |
| 7. Основная чаша кухонного комбайна. | 21. Крестообразный нож блендера. |
| 8. Замок соковыжималки для приготовления цитрусовых. | 22. Корпус редуктора мясорубки. |
| 9. Осевой держатель насадок. | 23. Корпус ножевого блока мясорубки. |
| 10. Венчик для сбивания. | 24. Червячный вал. |
| 11. Сетка. | 25. Насадка «кеббе» для приготовления колбасок и сосисок. |
| 12. Рамка для ножей-вставок | 26. Кольцевая зажимная гайка. |
| 13. Ножи-вставки: | 27. Диски: средней степени измельчения и сепаратор. |
| - терка для крупного измельчения. | 28. Кольцевая зажимная гайка. |
| - терка для среднего измельчения. | 29. Ножевой блок. |
| - нож для гранулирования. | 30. Приемный лоток мясорубки. |
| | 31. Толкатель мясорубки. |

- | | |
|---|--|
| - нож для нарезки ломтиков 2мм, | 32. Крышка приставки для помола кофе, бобовых и т.п. |
| - нож для нарезки ломтиков 4мм, | |
| - нож для нарезки картофеля фри, | 33. Приставка для помола кофе, бобовых и т.п. |
| - нож для нарезки узких ломтиков. | |
| 14. Защитный колпачок ножа для измельчения. | 34. Защитная крышка |
| | 35. Ручка управления |
| 15. Нож для измельчения. | 36. Основной блок с приводом комбайна |

Основные меры безопасности

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на влажных, скользких и наклонных поверхностях, избегая попадания на него прямых солнечных лучей и влаги.
- Периодически проверяйте электрический шнур, штепсельную вилку и другие детали на предмет возможных повреждений. В случае обнаружения повреждений немедленно прекратите использование прибора и обратитесь в сервисные центры компании "Saturn". Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Располагайте кухонный комбайн в труднодоступных для детей местах.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Всегда выключайте прибор, установив регулятор в положение «0».
- Производите снятие/установку каких-либо

- насадок, а также снятие чаш только при выключенном приборе.
- После окончания работы обязательно вынимайте вилку электросети, при этом не тяните та шнур, отключайте прибор непосредственно за вилку.
- Ни в коем случае не помещайте блок электродвигателя прибора в воду или другую жидкость, а также не промывайте его под струей воды. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- Во время работы прибора используйте для проталкивания продуктов в загрузочную камеру только прилагаемый толкатель. Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или какими-либо другими предметами.
- Во избежание травм будьте особо осторожны при обращении со сменными ножами-вставками, особенно при их снятии и установке, а также очистке.
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки электродвигателя.
- Не заполняйте чашу и кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- Не обрабатывайте с помощью прибора горячие продукты, температура которых выше 80°C. Дайте им предварительно остыть.
- Использование функций переработки пищевых продуктов в основной чаше и мясорубки возможно только при установке защитной крышки «34». Кувшин блендера и приставка для помола кофе при этом должны быть сняты. Не рекомендуется перемалывание в мясорубке костей, а также каких-либо твердых или замороженных продуктов.
- Прибор предназначен для использования при температуре воздуха от +5°C до 40°C и относительной влажности

- до 80%. Запрещаете использование прибора на открытом воздухе.
- Запрещаете пользование других, не входящих в комплект поставки насадок и толкателей.
- Не применяйте чрезмерное усилие для снятия/установки принадлежностей кухонного комбайна.
- Не тяните та шнур питания для перемещения прибора, это может привести к его повреждению.
- Содержите прибор в чистоте, не допускайте попадания внутрь инородных тел. При чистке пластмассовых поверхностей основного блока не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте прибор для других целей, не связанных с обработкой продуктов питания.
- При любых нарушениях процесса переработки необходимо выключить электродвигатель прибора, отключить вилку шнура питания от электросети, устранить неисправность соответственно разделу «Возможные неисправности и методы их устранения», не прибегая к разборке прибора. В случае необходимости обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение перечисленных требований может привести к поражению электрическим током, получению травм или возникновению пожара.

1. Подготовка к работе

1.1. Распакуйте кухонный комбайн и его принадлежности. Проверьте комплектность согласно настоящей инструкции.

1.2. Перед первым использованием прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, для этого можно использовать раствор с добавлением питьевой соды. После чего насухо протрите все детали малой тканью и проверьте на отсутствие повреждений.

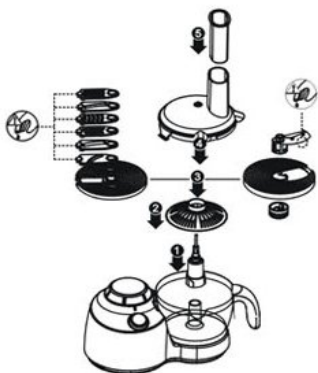
1.3. Установите комбайн на ровную поверхность. При этом сбоку и снизу прибора должен быть обеспечен свободный доступ воздуха для охлаждения двигателя. Для большей устойчивости ножки прибора оборудованы специальными присосками.

1.4. Соберите кухонный комбайн в следующей последовательности:

ВНИМАНИЕ!

Данный прибор имеет встроенную блокировку, которая не позволяет прибору включаться, если насадки и чаши установлены неправильно. Когда насадки установлены правильно, блокировка будет разблокирована.

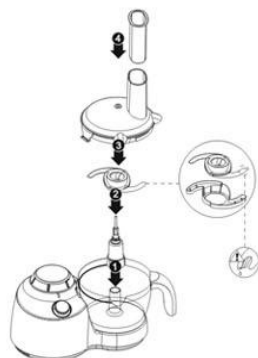
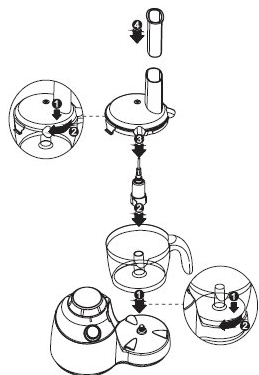
Эксплуатация



2.1. Если Вы используете для обработки продуктов основную чашу, обязательно установите на левую часть прибора защитную крышку. Кувшин блендера или приставка для помолы кофе при этом должны быть сняты.

2.1.1. Рекомендации и предостережения по использованию ножей.

Соберите прибор в следующей последовательности:

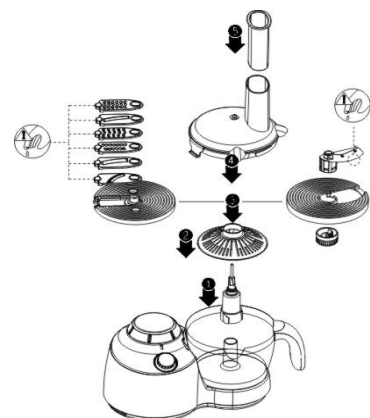


- Всегда устанавливайте нож в чашу до того, как поместить в нее продукты.
- При измельчении лука используйте несколько раз импульсный режим для предотвращения чрезмерного измельчения.
- При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте прибор надолго, иначе данные ингредиенты могут нагреться и начать плавиться или слипаться.
- Стандартное время обработки продуктов для всех процедур измельчения - 30-60 секунд.
- В случае налипания продуктов на стенку чаши или нож необходимо выключить прибор, снять крышку чаши и очистить стенки чаши и ножи с помощью лопатки.
- Не используйте ножи для измельчения кофе, орехов, замороженных продуктов. Для этого используйте специальную приставку «33».

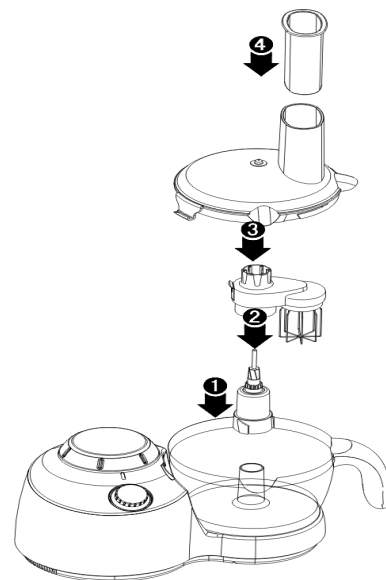
- Будьте осторожны: у ножей очень острые лезвия!

2.1.2. Использование в режиме нарезки

Соберите прибор в следующей последовательности:



- Предварительно порежьте крупные ингредиенты, чтобы они помещались в загрузочную камеру. Заполняйте загрузочную камеру равномерно.
- При измельчении и гранулировании мелких ингредиентов используйте низкую скорость обработки во избежание их чрезмерного измельчения и налипания на стенки чаши.
- При измельчении твердых сортов сыра не включайте прибор надолго, иначе данные ингредиенты могут нагреться и начать плавиться или слипаться.
- Не используйте ножи-вставки для измельчения шоколада. Для этого пользуйтесь ножами (раздел 2.1.1.).
- С помощью регулируемого диска для нарезки ломтиками Вы можете нарезать ингредиенты на ломтики толщиной 1-7 см. по Вашему усмотрению. Поворачивайте регулировочную ручку на нижней части диска для установления необходимой толщины ломтиков.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны: у вставок очень острые режущие лезвия и кромка! Соберите прибор в следующей последовательности:

2.1.3. Режим взбивания. Советы и предостережения.

- Вы можете использовать венчик для взбивания сливок, яиц, белков, майонеза, бисквитов и пудингов.

- Не используйте венчик для приготовления теста и смесей для кексов. Для этого следует использовать насадку для замешивания теста (раздел 2.1.4.).

- При взбивании яичных белков венчик должен быть сухой и очищенный от жиров. Яичные белки для достижения лучшего результата должны быть комнатной температуры.

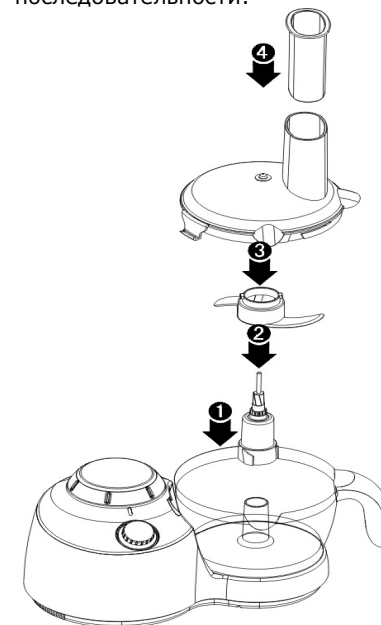
- Обязательно очищайте венчик для взбивания сразу после его использования.

2.1.4. Режим замешивания. Советы и предостережения.

- Всегда устанавливайте насадку-тестомешалку в чашу перед тем, как поместить в нее продукты.

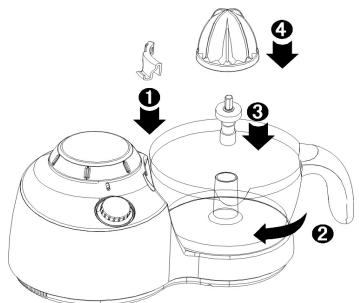
- Стандартное время обработки продуктов для всех процедур замешивания составляет 30-180 секунд.

Соберите прибор в следующей последовательности:



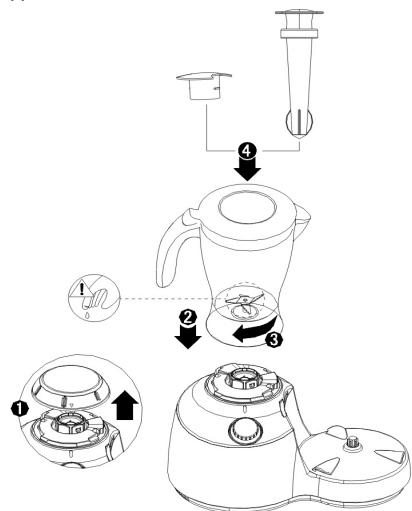
- Перед приготовлением сока разрежьте фрукты на две половины.
- Возьмите половину фрукта мякотью вниз и нажимайте на вращающуюся насадку, не прилагая при этом больших усилий.

2.1.5. Использование соковыжималки для цитрусовых.
Соберите прибор в следующей последовательности



2.1.6. Использование блендера

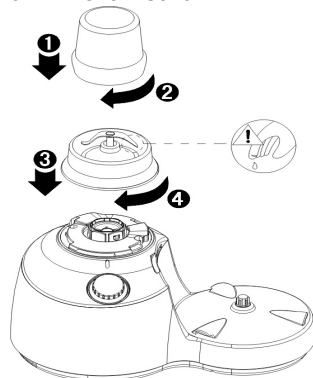
Соберите прибор в следующей последовательности.



- Блендер будет работать только в том случае, если метка в нижней части кувшина находится в положении «».
- Запрещается открывать крышку блендера до полной остановки электродвигателя и ножей.
- Для добавления жидких ингредиентов в процессе обработки продуктов, наливайте их через отверстие в

- крышке кувшина.
- Добавляя в блендер твердые ингредиенты, предварительно порежьте их на более мелкие кусочки.
- Для приготовления большого объема продуктов разделите их на порции.
- Не используйте кувшин блендера выше максимальной отметки во избежание выливания продуктов.
- При обработке продуктов, образующих пену, а также горячих продуктов, рекомендуется наполнять ими кувшин не более 1 литра.
- Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина или, оседая на дне, не попадают под воздействие ножей, ни в коем случае не пытайтесь обрабатывать их руками или каким-либо предметом при работающем двигателе!

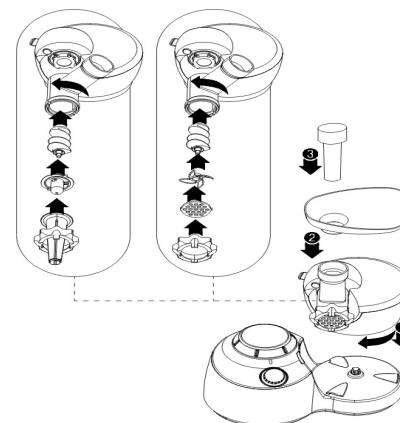
- **Выключите электроприбор, выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.**
- **Откройте крышку и очистите налипшие продукты со стенок и дна кувшина при помощи лопатки.**
- Если на основной блок установлен кувшин блендера или приставка для помола кофе, все функции основной чаши кухонного комбайна не могут быть использованы.



2.1.7. Приставка для помола кофе, бобов и т.п.

Соберите прибор в следующей последовательности:

2.1.8. Мясорубка
Соберите прибор в следующей



- последовательности:
- Приготовление мясного фарша:**
- Порежьте мясо кусочками, удалите кости и сухожилия.
 - Не используйте замороженное мясо!
 - Для приготовления мясного фарша используйте скоростной режим «2»
 - Поместите кусочки мяса в загрузочный лоток мясорубки и с помощью толкателя направьте в ножевой блок, предварительно поставив их в посуду для фарша под выходное отверстие.
 - Максимальное время непрерывной работы 15 минут, после чего прибор необходимо выключить на 15 минут.

- Приготовление колбасок**
- Предварительно измельчите (порубите) мясо.
 - Оставьте шнек в корпус ножевого блока и установите насадку «Кеббе» для приготовления колбасок.
 - Положите обаячку для колбасок в теплую воду на некоторое время (около 10 мин).
 - Натяните влажную оболочку для колбасок на рожок насадки Кеббе» Если оболочка прилипнет к насадке, то смочите ее водой.
 - Направьте приправленный фарш в ножевой блок с помощью толкателя.
 - Для приготовления колбасок используйте скоростной режим «1».

- Очистка**
- 3.1. Очистка основной чаши, блендера, чаши для помола кофе и их принадлежностей.
- По окончании работы выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания. Снимите насадки и промойте их с чашей и кувшином блендера горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные моющие средства.
 - Все сменные насадки, чашу, кувшин

- блендера, чашу для помола кофе, а также толкатель и загрузочный поддон мясорубки можно мыть в посудомоечной машине.
- Основной блок комбайна с приводом необходимо протереть влажной тканью.

- 3.2. Очистка мясорубки**
- Мясорубка не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине. Ее рекомендуется мыть под струей водопроводной воды.
 - Удалите все мясо из ножевого блока мясорубки, пропустив через нее некоторое количество хлеба.
 - Выключите прибор и отключите его от электросети.
 - Снимите загрузочный поддон, и, отвинтив прижимную гайку, выньте диск для измельчения, ножевой блок и червячный вал.
 - Снимите корпус ножевого блока, нажав на кнопку и повернув его вправо.
 - Отсоедините корпус редуктора мясорубки, повернув его вправо
 - Очистите все детали под струей горячей воды с небольшим количеством моющего средства, и затем насухо вытрите мягкой тканью.
 - Очистка деталей мясорубки в посудомоечной машине может привести к появлению на металлических частях пятен, ржавчины. Ножевой блок может затупиться.

4. Возможные неисправности и способы их устранения

Возможные неисправности	Причина	Способы устранения
Прибор не включается.	Не правильно установлена чаша или крышка чаши.	Поверните чашу или крышку по часовой стрелке до щелчка.
	Неправильно установлена защитная крышка на левой части прибора.	Убедитесь, что крышка установлена правильно до щелчка.
	На левой части прибора установлен блендер или приставка для помола кофе, привод основной чаши не работает.	Снимите кувшин блендера или приставку для помола кофе и установите защитную крышку.

	Отсутствует ток питания в сети.	Проверьте наличие напряжения питания в сети.
	Дефект сетевого шнура, двигателя.	Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправности
Прибор внезапно перестал работать.	Вероятно, аварийный термовыключатель обесточил прибор из-за перегрева.	Отключите прибор от электросети, установите регулятор скорости в положение «0». Дайте прибору остыть в течение 40-60 минут и затем включите прибор снова.
Мясорубка не работает.	Неправильно установлен корпус редуктора или ножевого блока.	Проверьте правильность сборки. При правильной сборке Вы должны услышать характерный щелчок.
Мясо не рубится.	Неправильно установлен ножевой блок. Затупились режущие кромки ножа.	Режущие кромки ножевого блока должны быть направлены наружу, прилегая к диску. Заточите режущие кромки ножа.
Детали мясорубки покрылись разводами или ржавчиной.	Детали мясорубки были вымыты в посудомоечной машине.	Очистите детали вручную, вытрите мягкой тканью. Не используйте посудомоечную машину для мытья деталей мясорубки. Исключение могут составлять только загрузочный поддон и толкатель.
Нестойкая частота вращения вала электродвигателя.	Большое количество продуктов, которые одновременно перерабатываются.	Уменьшите количество продуктов, которые одновременно перерабатываются, и загружая для переработки равномерно.

Снижение оборотов двигателя.	- Интенсивная подача продуктов. - Чрезмерные усилия прилагаются к толкателю.	- Загружайте продукты в комбайн равномерно, не применяя чрезмерных усилий.
------------------------------	---	--

Электрическая диаграмма



Технические характеристики
 Максимальная мощность: 1200 Вт
 Номинальная мощность: 700 Вт
 Номинальное напряжение: 220-230 В
 Номинальная частота: 50 Гц
 Номинальная сила тока: 3,18 А

Комплектация
 Кухонный комбайн 1
 Инструкция по эксплуатации 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.

UA

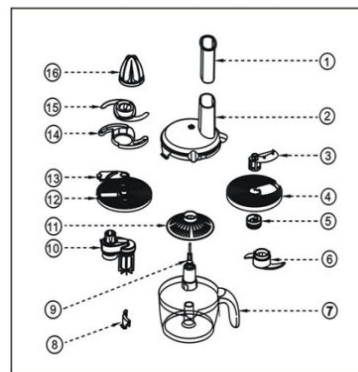
КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Шановний покупець! Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші виробники будуть вірними та надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

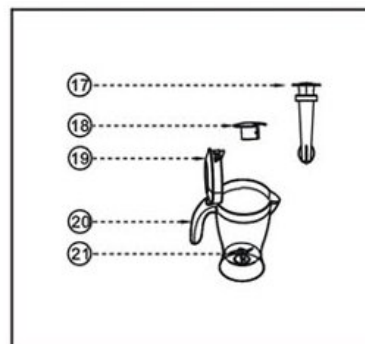
Не піддавайте пристрій різким перепадам температури. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою і порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше 1,5 години.

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

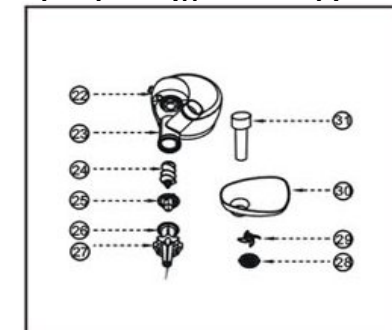
Будова кухонного комбайна



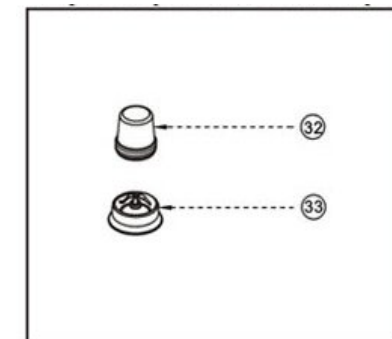
Приладдя блендера



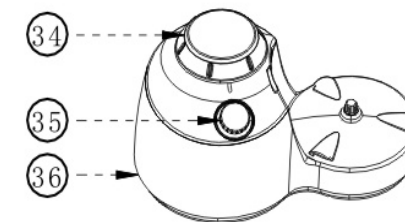
Пристрій і будова м'ясорубки



Пристрій приставки для молоття кави



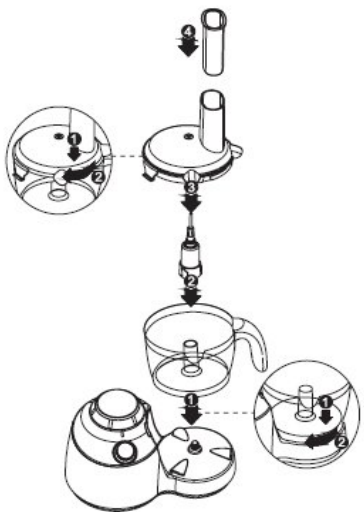
Основний блок



Опис:							
1. Штовхач кухонного комбайна.	16. Насадка соковижималки для цитрусових.	- терка для середнього подрібнення.	30. Приймний лоток м'ясорубки.	-	зі не намагайтесь ремонтувати прилад самостійно.		лювання в м'ясорубці кісток, а також будь-яких твердих або заморожених продуктів.
2. Кришка чаші кухонного комбайна.		- ніж для гранулювання.	31. Штовхач м'ясорубки.	-	Розташуйте кухонний комбайн у важкодоступних для дітей місцях.		Прилад призначений для використання при температурі повітря від +5°C до 40°C і відносної вологості до 80%. Забороняється використання приладу на відкритому повітрі.
3. Широкий ніж, що регулюється, для нарізки скибочок.	17. Вставка для розмішування напоїв.	- ніж для нарізки скибочок 2 мм,	32. Кришка приставки для молоття кави, бобових і т.п.	-	Забороняється залишати увімкнений прилад без догляду. Завжди вимикайте прилад, установивши регулятор у положення «О».		Забороняється використання інших насадок і штовхачів, що не входять у комплект постачання.
4. Диск ножа, що регулюється, для нарізки скибочок.	18. Мірна чашка сипучих продуктів / заглушка кришки глечика блендера.	- ніж для нарізки скибочок 4 мм,	33. Приставка для молоття кави, бобових і т.п.	-	Робіть зняття/установку будь-яких насадок, а також зняття чаш лише при вимкненому приладі.		Не прикладайте надмірне зусилля для зняття/установки приладдя кухонного комбайна.
5. Регулятор широкого ножа для нарізки скибочок.	19. Кришка глечика блендера.	- ніж для нарізки картоплі фрі,	34. Захисна кришка.	-	Після закінчення роботи обов'язково виймайте вилку мережного шнура з розетки електромережі, при цьому не тягніть та шнур, відключайте прилад безпосередньо за вилку.		Не тягніть та шнур живлення для переміщення приладу, це може привести до його ушкодження.
6. Насадка-тістомішалка.	20. Глечик блендера.	- ніж для нарізки вузьких скибочок.	35. Ручка керування.	-	У жодному разі не занурюйте блок електродвигуна приладу у воду або іншу рідину, а також не промивайте його під струменем води. Не допускайте контакту електричних з'єднань із водою.		Зберігайте прилад у чистоті, не допускайте потрапляння всередину сторонніх предметів. При чищенні пластмасових поверхонь основного блоку не використовуйте абразивні засоби для чищення.
7. Основна чаша кухонного комбайна.	21. Хрестоподібний ніж блендера.	14. Захисний ковпачок ножа для подрібнення.	36. Основний блок з приводом комбайну.	-	Під час роботи приладу використовуйте для проstownування продуктів у завантажувальну камеру лише штовхач, що постачається з кухонним комбайном. У жодному разі не проштовхуйте продукти пальцями або якими-небудь іншими предметами.		Не використовуйте прилад для інших цілей, не пов'язаних з обробкою продуктів харчування.
8. Замок соковижималки для цитрусових.	22. Корпус редуктора м'ясорубки.	15. Ніж для подрібнення.		-	Щоб уникнути травм будьте особливо обережні при поводженні зі змінними ножами-вставками, особливо при їх знятті і установці, а також очищенні.		При будь-яких порушеннях процесу переробки необхідно вимкнути електродвигун приладу, відключити вилку шнура живлення від електромережі, усунути несправність відповідно розділу «Можливі несправності і способи їхнього усунення», не вдуваючись до розбирання приладу. Якщо буде потреба зверніться до авторизованого сервісного центру.
9. Осьовий тримач насадок.	23. Корпус ножового блоку м'ясорубки.			-	Перед тим як зняти кришку з чаші або глечика, дочекайтеся повної зупинки електродвигуна.		Прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або при відсутності в них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.
10. Вінчик для збивання.	24. Черв'ячний вал.			-	Не заповнюйте чашу і глечик блендера вище позначки максимального рівня.		
11. Сітка.	25. Насадка «кеббе» для готування ковбасок і сосисок.			-	Не обробляйте за допомогою приладу гарячі продукти, температура яких вище 80°C. Дайте їм попередньо охолонути.		
12. Рамка для ножів-вставок	26. Кільцева затискна гайка.			-	Використання функції переробки харчових продуктів в основній чаші і м'ясорубці можливе лише при установці захисної кришки «34». Глечик блендера і приставка для молоття кави при цьому повинні бути зняті.		
13. Ножі-вставки:	27. Диски: середнього ступеня подрібнення і сепаратор.			-	Не рекомендується перемелювання в м'ясорубці кісток, а також будь-яких твердих або заморожених продуктів.		
- терка для великого подрібнення.	28. Кільцева затискна гайка.			-	Не рекомендується перемелювання в м'ясорубці кісток, а також будь-яких твердих або заморожених продуктів.		
	29. Ножовий блок.						
		Основні заходи безпеки					
		-	Переконайтесь в тому, що зазначені на приладі потужність і напруга відповідають потужності і напрузі Вашої електромережі.				
		-	Даний прилад призначений включно для побутового використання. Використання приладу в комерційних цілях не припустимо!				
		-	Не встановлюйте прилад на вологих, слизьких та нерівних поверхнях, уникаючи потрапляння на нього сонячного проміння та вологи.				
		-	Періодично перевіряйте електричний шнур, штепсельну вилку та інші деталі на предмет можливих ушкоджень. У випадку виявлення ушкодження негайно припиніть використання приладу і зверніться у сервісний центр компанії "Saturn". У жодному ра-				

1. Підготовка до роботи

- 1.1. Розпакуйте кухонний комбайн і його приладдя. Перевірте комплектність відповідно до даної інструкції.
- 1.2. Перед першим використанням приладу ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, для цього можна використовувати розчин з додаванням питної соди. Після чого насухо протріть всі деталі тканиною і перевірте на відсутність ушкоджень.
- 1.4. Установіть комбайн на рівну поверхню. При цьому збоку і знизу приладу повинен бути забезпечений вільний доступ повітря для охолодження двигуна. Для більшої стійкості ніжки приладу обладнані спеціальними присосками.
- 1.5. Зберіть кухонний комбайн у наступній послідовності:



УВАГА!

Даний прилад має вбудоване блокування, що не дозволяє приладу вмикатись, якщо насадки і чаші встановлені не правильно. Коли насадки встановлені правильно, блокування буде розблоковане.

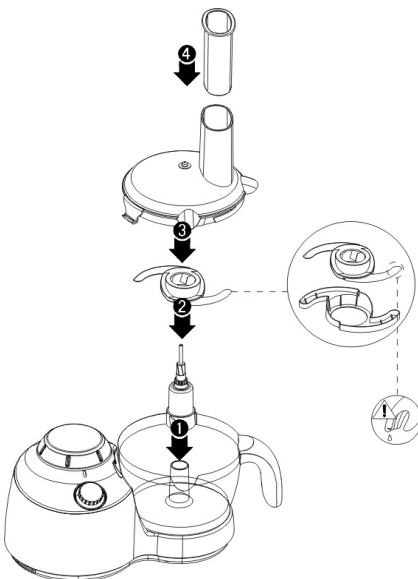
Експлуатація

2.1. Якщо Ви використовуєте для обробки продуктів основну чашу, обов'язково встановіть на ліву частину приладу захисну кришку. Глечик блендера або приставка для молоття кави

при цьому повинні бути зняті.

2.1.1. Рекомендації та застереження з використанням ножів.

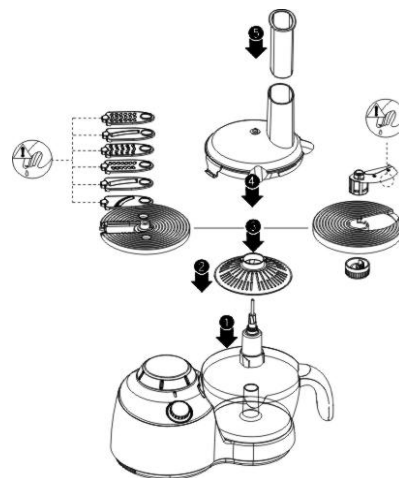
Зберіть прилад у наступній послідовності:



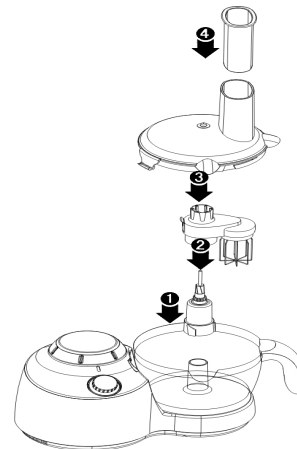
- Завжди встановлюйте ніж у чашу до того, як помістити у неї продукти.
- При подрібненні цибулі використовуйте кілька разів імпульсний режим для запобігання надмірного подрібнення.
- При подрібненні твердих сортів сиру або шоколаду не вмикайте прилад надовго, інакше дані інгредієнти можуть нагрітися і почати плавитися або злипатися.
- Стандартний час обробки продуктів для всіх процедур подрібнення - 30-60 секунд.
- У випадку налипання продуктів на стінки чаші або ніж необхідно вимкнути прилад, зняти кришку чаші і очистити стінки чаші і ножі за допомогою лопатки.
- Не використовуйте ножі для подрібнення кави, горіхів, заморожених продуктів. Для цього використовуйте спеціальну приставку «33».
- Будьте обережні: у ножів дуже гострі леза!

2.1.2. Використання у режимі нарізки

Зберіть прилад у наступній послідовності:



- Попередньо поріжте великі інгредієнти, щоб вони помістились в завантажувальну камеру. Заповнюйте завантажувальну камеру рівномірно.
- При подрібненні і гранульованні дрібних інгредієнтів використовуйте низьку швидкість обробки для запобігання їхнього надмірного подрібнення і налипання на стінки чаші.
- При подрібненні твердих сортів сиру не вмикайте прилад надовго, інакше дані інгредієнти можуть нагрітися і почати плавитися або злипатися.
- Не використовуйте ножі-вставки для подрібнення шоколаду. Для цього користуйтеся ножами (розділ 2.1.1.).
- За допомогою диска для нарізки скибочками, що регулюється, Ви можете нарізати інгредієнти на скибочки товщиною 1-7 см. за Вашим розсудом. Повертайте регульовальну ручку на нижній частині диску для встановлення необхідної товщини скибочок.



2.1.3. Режим збивання. Поради і застереження.

Зберіть прилад у наступній послідовності:

- Ви можете використовувати вінчик для збивання вершків, яєць, білків, майонезу, бісквітів і пудингів.
- Не використовуйте вінчик для готування тіста і сумішей для кексів. Для цього потрібно використовувати насадку для замішування тіста (розділ 2.1.4.).
- При збивання яєчних білків вінчик повинен бути сухий і очищений від жирів. Яєчні білки для досягнення кращого результату повинні бути кімнатної температури.
- Обов'язково очищайте вінчик для збивання відразу після його використання.

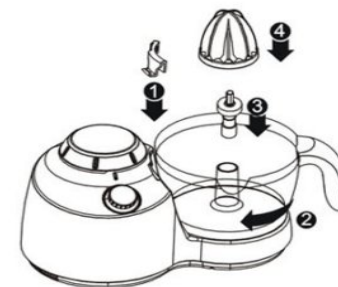
2.1.4. Режим замішування. Поради і застереження.

Зберіть прилад у наступній послідовності:



2.1.5. Використання соковижималки для citrusових.

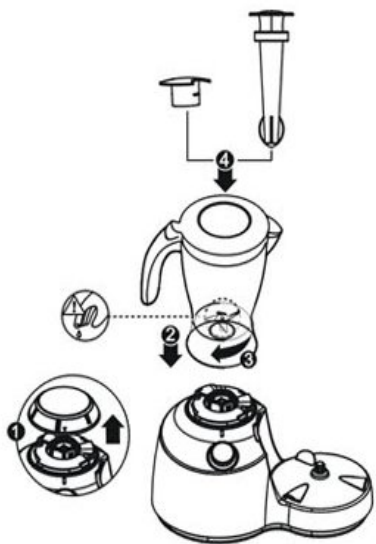
Зберіть прилад у наступній послідовності:



- Перед готуванням соку розріжте фрукти на дві половини.
- Візьміть половину фрукта м'якоттю донизу і натискайте на обертину насадку, не прикладаючи при цьому більших зусиль.

2.1.6. Використання блендера

Зберіть прилад у наступній послідовності.



- Блендер буде працювати лише в тому випадку, якщо позначка в нижній частині глечика перебуває в положенні «-».
- Забороняється відкривати кришку блендера до повної зупинки електродвигуна і ножів.
- Для додавання рідких інгредієнтів у процесі обробки продуктів, наливайте їх через отвір у кришці глечика.
- Додаючи у блендер тверді інгредієнти, попередньо поріжте їх на більше дрібні шматочки.
- Для готування великого об'єму продуктів розділіть їх на порції.
- Не використовуйте глечик блендера вище максимальної позначки щоб уникнути виливання продуктів.
- При обробці продуктів, що утворюють піну, а також гарячих продуктів, рекомендується наповнювати ними глечик не більше 1 літра.
- Якщо інгредієнти прилипають до стінок глечика або, осідаючи на дні, не попадають під дію ножів, у жодно-

му разі не намагайтеся обробляти їх руками або будь-яким предметом при працюючому двигуні!

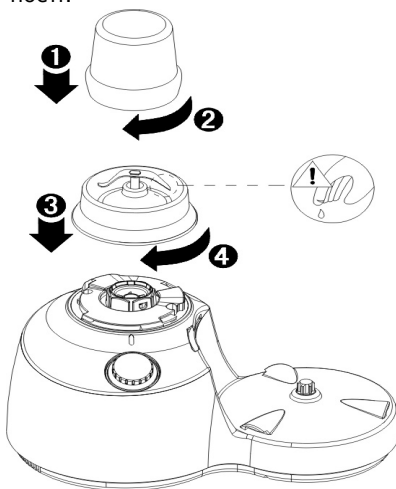
● **Вимкніть електроприлад, вийміть вилку мережного шнура з розетки електромережі.**

● **Відкрийте кришку і очистіть прилиплі продукти зі стінок і дна глечика за допомогою лопатки.**

- Якщо на основний блок установлений глечик блендера або приставка для млива кави, всі функції основної чаші кухонного комбайна не можуть бути використані.

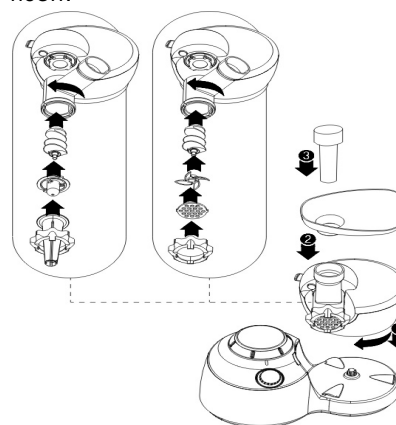
2.1.7. Приставка для молоття кави, бобів і т.п.

Зберіть прибор у наступній послідовності:



2.1.8. М'ясорубка

Зберіть прилад у наступній послідовності:



Готування м'ясного фаршу:

- Поріжте м'ясо шматочками, видаліть кістки і сухожилля.
- Не використовуйте заморожене м'ясо!
- Для готування м'ясного фаршу використовуйте швидкісний режим «2»
- Помістіть шматочки м'яса в завантажувальний лоток м'ясорубки і за допомогою штовхача направте в ножовий блок, попередньо поставивши їх у посуд для фаршу під вихідний отвір.
- Максимальний час безперервної роботи 15 хвилин, після чого прилад необхідно вимкнути на 15 хвилин.

Готування ковбасок

- Попередньо подрібніть (порубайте) м'ясо.
- Залиште шнек у корпусі ножового блоку і установіть насадку «Кеббе» для готування ковбасок.
- Покладіть оболонку для ковбасок у теплу воду на певний час (приблизно 10 хв).
- Натягніть вологу оболонку для ковбасок на ріжок насадки «Кеббе» Якщо оболонка прилипне до насадки - змочіть її водою.
- Направте приправлений фарш у ножовий блок за допомогою штовхача.
- Для готування ковбасок використовуйте швидкісний режим «1».

Очищення

- 3.1. Очищення основної чаші, блендера, чаші для молоття кави і їх приладдя.
- По закінченню роботи вийміть вилку мережного шнура з розетки електроживлення. Зніміть насадки і промийте їх з чашею і глечиком блендера гарячою водою з невеликою кількістю мийного засобу. Не використовуйте абразивні мийні засоби.
 - Всі змінні насадки, чашу, глечик блендера, чашу для молоття кави, а також штовхач і завантажувальний піддон м'ясорубки можна мити в посудомийній машині.
 - Основний блок комбайна з приводом необхідно протерти вологою тканиною.

3.2. Очищення м'ясорубки

- М'ясорубка не має захисного покриття для очищення в посудомийній машині. Її рекомендується мити під струменем водопровідної води.
- Видаліть все м'ясо з ножового блоку м'ясорубки, пропустивши через неї невелику кількість хліба.
- Вимкніть прилад і відключіть його від електромережі.
- Зніміть завантажувальний піддон, і, відгвинтивши притискну гайку, вий-

міть диск для подрібнення, ножовий блок і черв'ячний вал.

- Зніміть корпус ножового блоку, натиснувши на кнопку і повернувши його вправо.
- Від'єднайте корпус редуктора м'ясорубки, повернувши його вправо.
- Очистіть всі деталі під струменем гарячої води з невеликою кількістю мийного засобу і потім насухо витріть м'якою тканиною.
- Очищення деталей м'ясорубки в посудомийній машині можуть призвести до появи на металевих частинах плям, іржі. Ножовий блок може затупитися.

4. Можливі несправності і способи їх усунення

Можливі несправності	Причина	Способи усунення
Прилад не вмикається.	Неправильно встановлена чаша або кришка чаші.	Поверніть чашу або кришку за годинниковою стрілкою до клацання.
	Неправильно встановлена захисна кришка на лівій частині приладу.	Переконайтесь, що кришка встановлена правильно до клацання.
	На лівій частині приладу встановлений блендер або приставка для молоття кави, привід основної чаші не працює.	Зніміть глечик блендера або приставку для молоття кави і установіть захисну кришку.
	Відсутній струм живлення в мережі.	Перевірте наявність напруги живлення в мережі.
	Дефект мережного шнура, двигуна.	Зверніться до сервісного центру для усунення несправності.
Прилад раптово перестає працювати.	Ймовірно, аварійний термовимикач знеструмував прилад через перегрів.	Відключіть прилад від електромережі, установіть регулятор швидкості в положення «0». Дайте приладу охолонути протягом 40-60 хвилин і потім увімкніть прилад знову.

М'ясо-рубка не працює.	Невірно встановлений корпус редуктора або ножового блоку.	Перевірте правильність складання. При правильному складанні Ви повинні почути характерне клацання.
М'ясо не рубається.	Неправильно встановлений ножовий блок. Затупилися ріжучі кромки ножа.	Ріжучі кромки ножового блоку повинні бути спрямовані назовні, прилягаючи до диску. Заточіть ріжучі кромки ножа.
Деталі м'ясо-рубки покриті розводами або іржею.	Деталі м'ясо-рубки були вимиті в посудомийній машині.	Очистіть деталі вручну, витріть м'якою тканиною. Не використовуйте посудомийну машину для миття деталей м'ясо-рубки. Винятки можуть становити лише завантажувальний піддон і штовхач.
Нестійка частота обертання вала електродвигуна.	Велика кількість продуктів, які одночасно переробляються.	Зменшіть кількість продуктів, які одночасно переробляються, розділивши їх на порції, і завантажуйте для переробки рівномірно.
Зниження обертів двигуна.	- Інтенсивна подача продуктів. - Надмірні зусилля прикладаються до штовхача.	- Завантажуйте продукти в комбайн рівномірно, не прикладаючи надмірних зусиль.

Номинальна частота: 50 Гц
Номинальна сила струму: 3,18 А

Комплектація

Кухонний комбайн 1
Інструкція з експлуатації 1
Упаковка 1



Безпека для 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'ЯЗАННЯ

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Електрична діаграма



Технічні характеристики

Максимальна потужність: 1200 Вт
Номинальна потужність: 700 Вт
Номинальна напруга: 220-230 В

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 non-observance 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.

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

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

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým 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 opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřivačů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítka, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

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 этого 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	АСЦ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
1	Архангельск	ИП Березин И.В.	ул. Дзержинского, 6	(8182) 29-00-04
2	Барнаул	Диод	ул. Пролетарская, 113	(3852)63-59-88, 63-94-02
3	Брянск	Сарта	ул. Пересвета, 1А	(4832) 41-56-71
4	Владимир	Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(4922) 24-08-19, 37-07-22
5	Владивосток	СЦ «В-Лазер»	ул. Гоголя, 4	(4232) 45-94-43
6	Воронеж	Орбита-сервис	ул. Донбасская, 1	(4732) 52-05-44, 77-43-97, 77-43-29
7	Вологда	СЦ "Вологда" (ИП Мыльников И.В.)	ул. Новгородская, 7	(8172) 52-19-19

8	Екатеринбург	Кардинал-Техноплюс	ул. Бебеля,116	(343)245-73-06, 245-73-28,229-96-15
9	Иваново	Спектр-Сервис	ул. Дзержинского, 45-6	(4932) 33-51-85, 33-52-36
10	Ижевск	Аргус-Сервис	ул. Горького, 76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
11	Ижевск	Гарант-Сервис	ул. Ленина, 146, ул. Новостроительная 33, пр-т К. Маркса, 395	(3412) 43-70-40
12	Иркутск	«Мастер» ИП Соколов А.В.	ул. Рабочего Штаба, 31	(3952)65-04-95
13	Иркутск	Евросервис ИП Фехретдинов А.Г.	ул. Лермонтова, 281	(3952)51-15-24
14	Казань	Стандарт сервис	ул. Журналистов, 54а.	(843) 273-21-25
15	Калуга	Электрон-Сервис	ул. Московская, 84	(4842)74-72-75, 55-50-70
16	Киров	Экран-Сервис	ул. Некрасова, 42	(8332)54-21-56, 54-21-01
17	Комсомольск-на-Амуре	Циклон	Магистральное, ш.17-1	(4217)52-10-90
18	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
19	Кострома	Кристалл Сервис Быт (ИП Молодкин В.Л.)	ул. Федосеева, 22 а	(4942) 51-80-73, 30-01-07
20	Курск	ИП Тарасова «Маяк»	ул. Сумская, 37Б	(4712) 35-04-91, 50-85-90
21	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
22	Красноярск	Электроальянс	пр-кт. Свободный,53, ул. Затонская,32	(3912) 44-14-22,35-52-78,51-14-04
23	Краснокаменск	ООО ЦБТ «Спектр»	4 а мкр. Д.Б. «Новинка»	(30245)4-32-91, 4-50-71
24	Магадан	«Центрвидео-сервис»	пр-т К.Маркса, 33-15	(4132) 62-33-22,
25	Мурманск	Максимум	Северный проезд,16-1А	(8152)26-14-67
26	Москва	Фазис Орбита Сервис	ул. Летчика Бабушкина, д. 39 корп. 3	(495) 184-20-18, 472-51-95
27	Находка	ИП Смоленский Г.В.	ул. Павлова, д.11	(4236)69-78-67
28	Нижний Новгород	Ниском	ул. Пятигорская, 4А	(8312) 65-02-03, 28-03-36
29	Нижний Новгород	ООО «Чайка»	Московское шоссе, д.105	(8312) 41-62-34, 41-25-24

30	Новокузнецк	«Сибинтех»	ул. Бугарева, 19	(3843) 33-07-35, 33-37-35
31	Новосибирск	Техносервис	ул. Большеви- стская, 123	(383) 212-01-84
32	Новосибирск	Сибирский Сер- вис	ул. Котовского, 10/1	(383) 292-47-12, 355-55-60
33	Новосибирск	СибТэкс	ул. Панфиловцев, 53	(383) 211-73- 38,212-82-71
34	Омск	«Домотехника- сервис»	ул. Лермонтова, 194	(3812)36-74-01,32- 43-24
35	Пенза	ИП Живанкина А.Н. Партнер- Техника	ул.Перспектив-ная д.1	(8412)37-93-81, 37-93-84
36	Пермь	Кама Электро- никс	ул. Данщина, 5	(3422) 18-18-86
37	Петрозаводск	«Сервисный центр «Квант»	ул. Ричагина, 25	(8142) 79-62-40
38	Петрозаводск	«Альфа-Сервис Плюс»	наб. Гюллинга,13	(8142)63-63-20, 63-20-04
39	Пятигорск	Люкс-Сервис (ИП Асцатурян Г.Р.)	ул. Фучика, 21	(8793) 32-68-80
40	Рыбинск	Рембыттехника	ул. Горького, д,2	(4855)28-96-08
41	Рязань	Волна	пр. Яблочкова, 6, оф. 601	(4912) 44-56-51, 24-04-25
42	Самара	Техно-Доктор	ул.Товарная, 7К	(846)276-84-48, 276-84-83
43	Санкт- Петербург	«РТП Евросервис»	пр.Обуховской обороны, 197	(812)600-11-97, 362-82-38
44	Санкт- Петербург	Триод	пр. Стачек д.8а, Заневский пр.15	(812)785-27-65, 325-07-96
45	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320А	(8452) 51-41-99
46	Северодвинск	ИП Березин И.В.	ул.К.Маркса, 48	(8184)52-97-30, 52-29-42
47	Серпухов	Рембыттехника	ул. Химиков, д.2	(827)72-91-55
48	Сургут	Трейд-Сервис	Комсомольский пр-т 31, ул. Меч- никова,10	(3462)34-51-71, 34-34-64
49	Тамбов	БВС -2000	ул. Пионерская, 24	(4752) 75-17-18, 75- 90-90
50	Тольятти	Волга -Техника- Сервис	б-р 50-летия Ок- тября, 26. Приморский б-р, д.43	(8482) 50-05-67, 36-17-36
51	Томск	Экстрем-2	пр-т Кирова, 58	(3822) 56-23-35,48- 08-80
52	Тула	Орбита-Центр	ул. Волнянского 3, оф.29	(4872) 35-77-68

53	Тюмень	Пульсар	ул. Республики 169, ул. Первомайская 6	(3452) 75-95-08, 28-85-69, 75-90-21 6
54	Чебоксары	Телерадиосер- вис	ул. Гагарина д.1кор.1, ул. Яковлева 6, ул. Энтузиастов 23, ул. Универси- тетская 27	(8352)62-31-49,62- 15-63,55-15-42, 63-20-98
55	Ярославль	Каскад	ул Б.Октябрьская д.28, ул. Старая Костромская 1А	(4852) 30-78-87, 45-50-16
56	Ярославль	АЮМ-Сервис	пр.Толбухина,28	(4852)72-87-00, 98-39-76

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 поставляється 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 усередину 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 усередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, чи ушкодження, викликані впливом високих

(низьких) температур чи вогню на нетермостійкій частині виробу.

10. Виріб має ушкодження належностей і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терток, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).

З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтеся у спеціалізовані сервісні центри фірми «Saturn Home Appliances».

№ п.п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				ау-діо/відео	побутова техніка	кондиціонери
1	Алчевск, 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 Гагаріна, 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, 61-А	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. Порика, 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 Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А р-н Індустріальний	СЦ Універсал (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"Ващук"	(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	Електротехніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19 а	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, (Черкаська обл.)	Сатурн- Магніт	(04736) 629- 49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокосянтинівська,16	Сатурн-ТВ	(044) 591-11- 90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеєнко"	(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. Коро- ленко,2	ЛОТОС	(0522) 35-79- 23	+	+	+
37	Кіровоград, вул. Кол- госпна, 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. Би- кова, 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- реяславська, 55А	СЦ Шамрай	(0536) 74-72- 10, 74-71-81	+	+	+
45	Кривий Ріг, пр-т Гагарі- на, 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. Революційна, 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-кт. 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) Імпорттех-носервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф 2	ТОВ "Прем'єр-Сервіс" (Глотов)	(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, 371-А	АМАТІ-СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Борців Революції, 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	Сєвєродонецьк, 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 (Луганська 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 шосе, 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 усього 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 vnějšek 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.

Saturn®	Saturn®	Saturn®
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 прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....
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.....
COUPON 1	COUPON 2	COUPON 3