

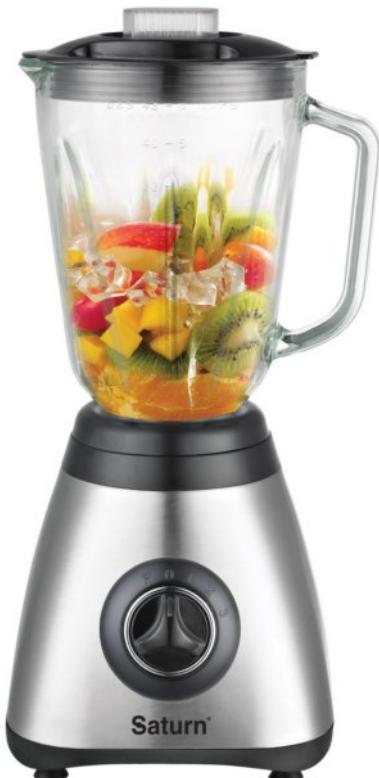
# Saturn®

**ST-FP0055**

**BLENDER**

**БЛЕНДЕР**

**БЛЕНДЕР**



## 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.**

### BLENDER DO'S AND DONT'S

#### DO

1. Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
2. Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
3. Put liquid portions of recipes into blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
4. Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger than  $\frac{3}{4}$ " (1.8 cm) to 1" (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than  $\frac{3}{4}$ " (1.8 cm).
5. Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe ONLY when motor is OFF.
6. Place cover firmly on blender container before starting and rest hand on the container cover when starting and running motor.
7. Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
8. Pour mixtures if liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batters from blender container.
9. Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender container for processing.
10. Switch to a higher speed if the motor seems to labor when processing to prevent overloading of the motor.
11. Use a "MINI-BLENDER" or 5-cup blender container to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only

glass blender container to process whole spices and hard cheese.

#### DON'T

1. **DON'T** expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff dough or extract juices from fruits and vegetables.

2. **DON'T** process mixtures too long. Remember, the blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.

3. **DON'T** overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.

4. **DON'T** put ice cubes into the container without at least one cup of liquid. Ice cubes will not process properly without liquid.

5. **DON'T** attempt to remove blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts can be damaged.

6. **DON'T** remove container cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.

7. **DON'T** place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling the blender container. Severe injury can result if blender is accidentally turned on.

8. **DON'T** use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.

9. **DON'T** use ANY container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.

10. **DON'T** use "MINI-BLENDER" containers for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the "MINI-BLENDER" container and cause injury.

11. Service life - 2 years

#### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put blender in water or other liquid.

3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning or ordinary jars and processing assembly not recommended by may cause a risk of injury to persons.
8. Blades are sharp. Handle carefully.
9. Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
10. Always operate blender with cover in place.
11. Always hold jar while processing. If the container should turn when the motor is switched **ON**, switch **OFF** immediately and tighten jar in threaded container bottom.
12. When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. Do not fill blender container beyond the four cup level. Always begin processing at the lowest speed setting.
13. Do not blend hot liquids in "MINI-BLENDER" containers.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. Do not leave blender unattended while it is operating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## KNOW YOUR BLENDER

**This blender is designed for household use only.**



### COVER

The cover for your blender consists of two parts, the plastic feeder cap (1) and the vinyl cover (2). The cover is self-sealing, and is made of vinyl which is resistant to absorption of odours and stains. The feeder cap is removable for use as a measuring cap and provides an opening for the addition of other ingredients.

### CONTAINER

The 5-cup (1.25 liter) container (3) for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. The convenient handle and pouring lid permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

### PROCESSING ASSEMBLY

Consists of three parts: (4) as a sealing ring used as a cushion between the container and the agitator; (5) agitator of high-grade stainless steel; (6) a threaded container bottom.

### MOTOR AND MOTOR BASE

The powerful three-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing (7). The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. The powerful food processing motor can be overloaded. To

avoid this possibility, closely follow the instructions and the quantities recommendations in this book.

## CARE AND CLEANING OF YOUR BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts (items 1-6) and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER. Periodically check all parts before reassembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, DO NOT USE BLENDER. Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (opposite edges are sharp). Blades should turn freely. If the glass container is chipped or cracked, DO NOT USE BLENDER. Further use could result in the container breaking during use.

Use only recommended replacement parts available at an authorized service station.

**USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN A SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.** See next page for proper container assembly in user instructions.

**NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.** Unplug unit. The housing can be cleaned with a damp cloth. The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication.

**ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY.**

## KNOW YOUR BLENDER

**CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount blender container quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE ACCIDENTALLY EXPOSED.**

## ASSEMBLY OF CONTAINER

1. Turn container upside down so the small opening is at the top.



2. Place sealing ring on container opening.



3. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container.

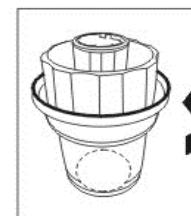


4. Thread container bottom to container. Engage threads properly. Screw on firmly.



## ASSEMBLY OF MILL

Turn mill upside down, and remove blade base.



Place ingredients in. Make sure the correct packing is placed properly.



Tightly screw the correct blade base onto container.



Place mill on motor housing. Support mill and switch on to grind.



#### TIGHTENING THE CONTAINER



1. To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.
2. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly.

#### MOUNTING THE CONTAINER

1. To operate blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of right motor base stop. If container lug does not rest against flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate.
2. To remove container, lift straight up. (if it is not easily removed, rock gently and lift up. Do not twist.) If container bottom cannot be loosened by hand, place assembled container into motor base ring with handle in front of left side

stop. Using handle, turn container to right until container bottom loosens.



Do not attempt to place the container on, or remove from the motor base while the motor is running.

**ALWAYS HOLD CONTAINER WITH ONE HAND WHILE PROCESSING.**

#### CAUTION

- Maximum ingredient volume: 1,500ml
- Do not operate blender longer than 2 min at one time. Stop for 1 min., then resume.
- Dice solid food first. Blend with water.
- The speed must be set to maximal level as it is loading (it can easy and fast grind food)
- When crushing ice cubes use pulse mode.

FOOD	MAX.QTY
Liquid (juice, cocktail, soup etc.)	1,500ml

	FOOD	MAX. QTY	TIME
BLENDER	Ice cubes	20 g	1-1.5 min.
DRY MILL	Pepper	20 g	1-1.5 min.
	Dry chile	20 g	1-1.5 min.
	Coffee beans	60 g	1.5-2 min.

#### BLENDER BLENDING TIPS

#### HOW TO USE A RUBBER SPATULA

#### WITH YOUR BLENDER

When blending ingredients of a heavy consistency, such as cheese dips and sandwich spreads, it is necessary to use rubber spatula to help the mixture get down to the blades. To use spatula, turn motor off, remove the cover, move the spatula up and down rapidly along sides of the container, and push the ingredients from the sides of the container to the centre.

#### MAYONNAISE

If mayonnaise curdles or liquefies, empty contents from container, blend another egg and one-fourth cup (50 mL) of liquefies or curdled mayonnaise until mixed. Remove feeder cap and pour remaining mayonnaise instead of oil into centre of container.

#### GRAVY OR WHITE SAUCE

To smooth gravy or white sauce which may be lumpy, allow to cool slightly and pour into measuring cup and then put about  $\frac{1}{2}$  cup (125 mL) into blender container. Cover and start processing. Remove feeder cap, and with motor running, gradually add remaining gravy or sauce. Continue to process until smooth.

#### CHOPPING GIBLETS

To chop giblets for gravy, cook the giblets in water or broth, then cool to room temperature. Cut giblets into 1" (2.5 cm) pieces, put in blender container and cover with cooled cooking liquid. Cover container, process two 30-second cycles at HIGH. (If giblets are not chopped finely enough, process for one or two additional cycles).

#### MAKING BUTTER

Heavy cream, sweet or sour, can be used to make butter – pour into blender container. Cover and process at HIGH until butter forms. Pour into strainer to drain off liquid, then put butter into small bowl and press with spatula to remove as much liquid as possible. Add salt while kneading butter. Try adding 1 tablespoon (15 mL) dried herbs (parsley, tarragon, savory or a garlic clove) per cup (250 mL) of cream for delightful herb butter.

#### ORANGE AND LEMON PEEL

Freeze thin strips of orange and lemon peel, then process  $\frac{1}{2}$  cup (125 mL) at a time in "MINI-BLENDER" container at second speed. Store in freezer in "MINI-BLENDER" container and use as needed for pies, cookies, breads, etc.

#### BREAD CRUMBS

Prepare bread crumbs from old bread and store in glass jars or "MINI-BLENDER" containers in refrigerator.

#### GRINDING POPPY SEEDS

To grind poppy seeds for fillings, place

$\frac{1}{2}$  cup (125 mL) poppy seeds in "MINI-BLENDER" container and process at second speed until seeds are crushed and moist. Stop blender once or twice to shake down seeds from top of container.

#### GRATING COCONUT

To grate fresh coconut, turn motor to HIGH, remove feeder cap, and drop coconut pieces into revolving blades. After grating  $1\frac{1}{2}$  cups (375 mL) coconut, empty container and repeat process until all coconut is grated.

#### HARD AND DRY CHEESE

Cheddar or processed cheese which has become hard and dry after long storage in the refrigerator may be cut into pieces and grated in the blender. Process at HIGH until finely grated. Then use for casserole toppings, in sauces, etc. DO NOT use "MINI-BLENDER" containers when processing hard cheese.

#### Specifications

Power:	500 W
Rated voltage:	220-230 V
Rated frequency:	50 Hz
Rated current:	2,3 A
Glass jar capacity:	1,5 L

#### Set

BLENDER	1
INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK	1
PACKAGE	1

#### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

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

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

**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 подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплее помещение) может вы-*

**звать 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.**

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации перед тем, как использовать устройство, и сохраните ее на будущее.

1. При подключении устройства к сети проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному на приборе.
2. Используйте блендер на чистой ровной сухой поверхности.
3. Нарежьте все твердые фрукты, овощи, мясо, рыбу и морепродукты на кусочки размером 2 -2.5 см, все виды сыра - на кусочки размером не более 2 см.
4. Используйте резиновую лопатку, чтобы продвинуть ингредиенты к блоку ножей для лучшего измельчения только, когда устройство ОТКЛЮЧЕНО от сети.
5. Установите и плотно зафиксируйте крышку на ёмкости контейнера перед началом работы. Придерживайте рукой крышку при включении и во время работы устройства.
6. Используйте блендер, всегда добавляйте жидкость в продукты для переработки.
7. Извлеките густые соусы и паштеты, ореховую пасту, майонез и другие продукты подобной консистенции из ёмкости блендера, сняв блок для переработки и вылив смесь через отверстие в основании блендера на блюдо или в ёмкость для хранения.
8. Смеси, которые имеют жидкую или полужидкую консистенцию, такие как смесь ингредиентов для оладий или кексов, вылейте из ёмкости через носик блендера после переработки.
9. Подождите, пока приготовленные овощи и бульон (суп) остынут перед тем, как добавить их в ёмкость блендера для переработки.
10. Во избежание перегрузки мотора, переключитесь на большую скорость, для более быстрой переработки ингредиентов
11. Используйте ёмкость блендера или мельницу, чтобы измельчить кожуру цитрусовых, кофейные зерна или зерна круп. Используйте только стеклянную ёмкость блендера для переработки целых специй и твердых сортов сыра.

## 12. Срок службы – 2 года **ЧЕГО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ**

1. **НЕ надейтесь**, что Ваш блендер заменит Вам все кухонные принадлежности. Он: не измельчает картошку в пюре, не взбивает яичные белки или заменители молочных начинок, не измельчает сырое мясо, не замешивает и не перемешивает густое тесто и не выжимает сок из фруктов и овощей.
2. **НЕ перерабатывайте** смеси слишком долго. Помните, что блендер выполняет свои функции за секунды, а не за минуты. Лучше остановиться и проверить консистенцию через несколько секунд, чем долго перерабатывать и получить кашицеобразный или слишком измельченный продукт.
3. **НЕ перегружайте** мотор слишком большими массами. Если мотор останавливается, выключите его немедленно, выньте шнур из розетки и удалите порцию продукта перед повторным пуском.
4. **НЕ кладите** кубики льда в емкость, по крайней мере, без одной чашки жидкости. Кубики льда не подробятся как следует без жидкости.
5. **НЕ пытайтесь** снимать емкость блендера с корпуса или менять ее, пока мотор полностью не остановится. Это может привести к повреждению деталей блендера.
6. **НЕ снимайте** крышку емкости во время переработки, т.к. продукты могут выплеснуться наружу. Выньте съёмный стакан из крышки блендера для того, чтобы добавить ингредиенты.
7. **НЕ устанавливайте** блок для переработки на корпусе моторного блока и не держите его на корпусе, пока не установите сначала правильно ёмкость блендера. Если блендер случайно включится, это может привести к тяжелой травме или несчастному случаю.
8. **НЕ кладите** принадлежности, включая лопатку, в емкость во время работы электромотора. Их могут втянуть врачающиеся ножи, емкость повредится и это может привести к тяжелой травме.
9. **НЕ пользуйтесь** любой другой емкостью, не рекомендованной производителем, для переработки продуктов. Другие емкости могут повредиться или расшататься во время переработки и привести к тяжелой травме.
10. **НЕ пользуйтесь** емкостью мельницы для переработки целых специй (кроме черного перца горошком) или твердых сортов сыра, т.к. они могут повредить емкость и травмировать пользователя.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Во время эксплуатации электрических устройств, всегда необходимо соблюдать правила техники безопасности, а именно:

1. Прочтите внимательно данную инструкцию по эксплуатации.
2. Во избежание риска поражения электрическим током, не погружайте корпус моторного блока в воду или другую жидкость.
3. Следует соблюдать особую осторожность, когда устройство используется рядом с детьми.
4. Отключайте устройство от сети, когда не пользуетесь им, перед тем, как устанавливать или снимать детали, а также перед очисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями во время работы блендера.
6. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
7. Запрещается использовать насадки и детали, не рекомендованные производителем, а также насадки и детали от других устройств и производителей.
8. Будьте особо осторожны при обращении с блоком ножей – его режущие края очень острые!
9. Прочно прикрутите нижнюю часть емкости. Если врачающиеся ножи будут случайно не защищены (открыты), это может привести к несчастному случаю.
10. При эксплуатации устройства крышка должна быть плотно зафиксирована на ёмкости блендера.
11. Всегда придерживайте емкость во время переработки. Если емкость повернется, когда мотор **включен, отключите** немедленно устройство от сети и прикрутите ёмкость.
12. Во время переработки горячих жидкостей, выньте съёмный стакан из крышки блендера. Не наполняйте емкость блендера выше предусмотренного уровня (четыре чашки жидкости). Всегда начинайте переработку с наименьшей скорости.
13. Не перемешивайте горячие жидкости в емкости мельницы.
14. Не пользуйтесь устройством вне помещения.
15. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
16. Не оставляйте включенный блендер без присмотра.

## **СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ**

Этот блендер предназначен исключительно для бытового применения

## **ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О БЛЕНДЕРЕ**

1 —



2 —



3 —



4 —



5 —



6 —



7 —



## **КРЫШКА БЛЕНДЕРА**

Крышка Вашего блендера состоит из двух частей: пластикового съёмного стакана (1) и виниловой крышки (2). Крышка является самоуплотняющейся и сделана из винила, который устойчив к поглощению запахов и пятен. Съёмный стакан можно использовать в качестве мерного стакана. Вынув съёмный стакан из крышки, Вы можете добавлять ингредиенты в ёмкость блендера через отверстие в крышке во время переработки продуктов.

## **ЁМКОСТЬ БЛЕНДЕРА**

Ёмкость блендера (3) на 5 чашек (1.25 л) имеет деления для быстрого и легкого отмеривания и изготовлена из материала, устойчивого к теплу и холода. Удобная ручка и крышка для налиивания позволяют легко выливать жидкие смеси, а густые смеси легче выливать через отверстие в нижней части ёмкости блендера.

## **БЛОК ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**

Блок состоит из трех частей: (4) уплотнительное кольцо, которое используется как прокладка между емкостью и перемешивающим устрой-

ством; (5) перемешивающее устройство (блок ножей) из высококачественной нержавеющей стали; (6) нижняя часть емкости с резьбой.

### **КОРПУС МОТОРНОГО БЛОКА**

Мощный трёхскоростной электромотор является основной частью устройства и предназначен для использования только данным устройством. Он полностью помещен в корпус (7). Технические характеристики мотора позволяют значительно снижать уровень шума во время эксплуатации блендера и износ самого устройства. Во время процесса переработки продуктов возможна перегрузка электромотора. Во избежание этого, строго придерживайтесь рекомендаций по количеству и времени переработки ингредиентов, указанных в данной инструкции.

**ВНИМАНИЕ: Придерживайтесь этих важных шагов, чтобы осуществить сборку и установку емкости блендера быстро и правильно. ЕСЛИ ВРАЩАЮЩИЕСЯ НОЖИ БУДУТ СЛУЧАЙНО НЕ ЗАЩИЩЕНЫ (ОТКРЫТЫ), ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЁЗНОЙ ТРАВМЕ ИЛИ НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.**

### **СБОРКА ЕМКОСТИ БЛЕНДЕРА**

1. Переверните емкость вверх дном, чтобы небольшое отверстие было расположено вверху.



2. Установите уплотнительное кольцо на отверстие емкости.



3. Переверните блок ножей основанием вверх и вставьте в отверстие емкости.

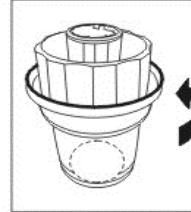


4. Прикрутите нижнюю часть емкости к емкости блендера. Проверьте, чтобы резьба совпала.



### **СБОРКА МЕЛЬНИЦЫ**

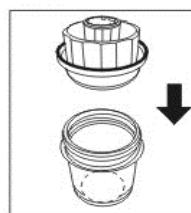
Переверните корпус мельницы вверх дном и снимите блок ножей.



Положите в емкость ингредиенты. Убедитесь в том, что все детали установлены как следует.



Плотно прикрутите блок ножей к емкости.



Установите мельницу на корпусе моторного блока. Включите устройство. Придерживайте ёмкость во время процесса переработки.



### **ПРИКРУЧИВАНИЕ ЁМКОСТИ**

1. Чтобы прикрутить нижнюю часть емкости, аккуратно вставьте собранную емкость в кольцо корпуса моторного блока и, повернув, закрепите впереди правого ограничителя.

2. Используя ручку емкости, поверните емкость влево, как можно дальше. Это обеспечит правильное закрепление нижней части емкости.



### **УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЁМКОСТИ БЛЕНДЕРА**



1. Для эксплуатации блендера, вставьте собранную емкость в кольцо корпуса моторного блока выступом емкости у боковой грани правого упора корпуса. Если выступ емкости не установится у боковой грани правого упора, снимите собранную емкость и установите у боковой грани левого упора. Плотно зафиксируйте емкость и начните работу.

2. Чтобы извлечь емкость, просто поднимите ее вертикально. Если она легко не снимается, слегка покачайте ее и извлеките. Не крутите ёмкость. Если нижнюю часть емкости нельзя отсоединить рукой, вставьте собранную емкость в кольцо корпуса моторного блока впереди левого упора. Используя ручку, поворачивайте емкость вправо, пока нижняя часть емкости не отсоединится.

Запрещается устанавливать и снимать ёмкость блендера с корпуса моторного блока в случае, если устройство включено в сеть.

**ВСЕГДА ПРИДЕРЖИВАЙТЕ ЕМКОСТЬ ОДНОЙ РУКОЙ ВО ВРЕМЯ ПЕРЕРАБОТКИ.**

### **ВНИМАНИЕ**

- Максимальный объём ингредиентов составляет 1,500 мл.

- Не эксплуатируйте блендер более 2 мин. за один цикл переработки. Дайте блендеру остыть 1 минуту, после чего возобновите процесс переработки продуктов.

- Перед началом использования блендера нарежьте продукты маленькими кусочками. Перемешивайте ингредиенты, добавив воду.

- Для перемола продуктов установите максимальную скорость (это позволит легко и быстро измельчить продукты).

- Для измельчения кубиков льда используйте импульсный режим.

Продукт	Максимальный объём
Жидкость (сок, коктейль, суп и т. д.)	1500 мл

	Продукт	Максимальный вес	Время
Блендер	Кубики льда	20 г	1-1.5 мин.

Мельни-ца	Перец	20 г	1-1.5 мин.
	Сухой перец чили	20 г	1-1.5 мин.
	Кофеинные зёрана	60 г	1.5-2 мин.

## СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЛЕНДЕРА

### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЗИНОВУЮ ЛОПАТКУ

При переработке ингредиентов густой консистенции, таких как сырный соус и пасты для сэндвичей, нужно использовать резиновую лопатку, чтобы продвинуть смесь лопаткой к ножам. Чтобы использовать лопатку, отключите устройство от сети, снимите крышку, перемещайте лопатку быстро вверх и вниз по бокам емкости, затем поправьте ингредиенты от краев емкости к центру.

### МАЙОНЕЗ

Если майонез станет слишком густым или жидким при переработке, удалите содержимое из емкости и добавьте одно яйцо и ¼ чашки (50 мл) полученного майонеза в блендер для перемешивания. После того, как данная смесь будет тщательно перемешана, выньте съёмный стакан и выпейте оставшийся майонез, вместо масла, в центральную часть емкости.

### ПОДЛИВА ИЛИ БЕЛЫЙ СОУС

Чтобы приготовить однородную подливу или белый соус, которые могут состоять из кусочков, подождите, пока масса немного остынет, налейте ее в мерный стакан и добавьте около ½ стакана (125 мл) в емкость блендера. Накройте крышкой и начните переработку. Снимите съёмный стакан и при включенном устройстве постепенно добавляйте оставшуюся подливу или соус. Продолжайте переработку, пока смесь не станет однородной.

### ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ТУШКИ ПТИЦЫ

Чтобы измельчить тушки птицы для подливы, отварите тушку в воде или бульоне, затем охладите до комнатной температуры. Нарежьте тушку на кусочки до 2.5 см, положите в емкость блендера и покройте охлажденным бульоном или отваром. Накройте емкость крышкой, переработайте в два этапа по 30 секунд на максимальной скорости. Если тушки не измельчились до мелких кусочков, переработайте дополнительно в один или два этапа.

### КАК ПРИГОТОВИТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Жирные сливки или сметану можно использовать для приготовления сливочного масла – налейте продукт в емкость блендера. Накройте крышкой и перерабатывайте при максимальной скорости, пока не образуется масло. Положите в ситечко или шумовку, чтобы съедить жидкость, затем положите масло в небольшую емкость и прижмите лопаткой, чтобы удалить как можно больше жидкости. Добавьте соль, когда готовите масло. Попробуйте добавить 1 столовую ложку (15 мл) сушеных трав (петрушка, эстрагон, чабер или зубчик чеснока) на чашку (250 мл) сливок, чтобы получить восхитительное масло с зеленью.

### АПЕЛЬСИНОВАЯ И ЛИМОННАЯ ЦЕДРА

Заморозьте тонкие полоски кожуры апельсина и лимона, затем переработайте за раз ½ чашки (125 мл) сдержанного в емкости мельницы на второй скорости. Храните в морозилке в емкости мельницы и используйте при необходимости для приготовления пирогов, печенья, хлеба и др.

### ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ

Готовьте панировочные сухари из за-сохшего хлеба и храните в стеклянной емкости или емкости мельницы в холодильнике.

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МАКА

Чтобы измельчить мак для начинки, положите ½ чашки (125 мл) мака в емкость мельницы и переработайте на третьей скорости до полного измельчения и появления влаги. Остановите блендер один или два раза, чтобы высипать мак через верхнюю часть емкости.

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КОКОСА

Для измельчения свежего кокоса, установите максимальную скорость, снимите съёмный стакан и бросьте кусочки кокоса на вращающиеся ножи. После измельчения 1½ чашки (375 мл) кокоса опорожните емкость. Повторите процесс, чтобы измельчить весь кокос.

### ТВЕРДЫЙ И СУХОЙ СЫР

Чеддер или плавленый сыр, который стал твердым и сухим после длительного хранения в холодильнике можно порезать на кусочки и измельчить в блендере. Перерабатывайте на большой скорости до полного измельчения. Затем используйте как начинку для запеканки, для соусов и др. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ емкостью мельницы для переработки твердых сортов сыра.

### ОЧИСТКА И УХОД

Детали емкости блендера коррозионно-устойчивые, за ними легко ухаживать и чистить. Перед первым использованием и после каждого использования отделяйте детали емкости (пункты 1-6 на рис.) и тщательно вымойте их в теплой мыльной воде, затем хорошо промойте и высушите. НЕ МОЙТЕ ДЕТАЛИ В АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. Периодически проверяйте все детали перед повторной сборкой. Если вращающиеся ножи заклинило или они плохо поворачиваются, НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ БЛЕНДЕРОМ. Проверьте блок ножей, осторожно поворачивая ножи в направлении против часовой стрелки (противоположные края - острые). Ножи должны свободно и легко поворачиваться. Если стеклянная емкость раскололась или треснула, НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ БЛЕНДЕРОМ. Дальнейшее использование может привести к разламыванию во время использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОВРЕЖДЕННЫХ ИЛИ НЕ РЕКОМЕНДОВАННЫХ ДЕТАЛЕЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЕ (НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ) ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЮ БЛЕНДЕРА..

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС С МОТОРНЫМ БЛОКОМ В ВОДУ. Отключите устройство от сети перед очисткой. Корпус можно чистить влажной тканью.

ЛЮБОЙ ОСМОТР, РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ.

### Технические характеристики

Мощность: 500 Вт  
Номинальное напряжение: 220-230 В  
Номинальная частота: 50 Гц  
Номинальная сила тока: 2,3 А  
Емкость стеклянного кувшина: 1,5 л

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

БЛЕНДЕР 1  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 1  
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ 1  
УПАКОВКА 1

### Безопасность окружающей среды.

#### Утилизация

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

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

## UA КУХОННИЙ КОМБАЙН

### Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми 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 правильність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

Уважно ознайомтеся з даною інструкцією по експлуатації перед першим використанням пристрою і збережіть її на майбутнє.

1. При підключені пристрою до мережі переконайтесь, що напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на приладі.
2. Використовуйте блендер на чистій рівній сухій поверхні.
3. Наріжте всі тверді фрукти, овочі, м'ясо, рибу і морепродукти на шматочки розміром 2-2.5 см, всі види сиру - на шматочки розміром не більше 2 см.
4. Використовуйте гумову лопатку, щоб просунути інгредієнти до блоку ножів для крашого подрібнення тільки, коли пристрій відключений від мережі.
5. Встановіть і надійно зафіксуйте кришку на ємності контейнера перед початком роботи. Притримуйте рукою кришку при вмиканні і під час роботи пристрою.
6. Використовуючи блендер, завжди додавайте рідину в продукти для переробки.
7. Дістаньте густі соуси і паштети, горіхову пасту, майонез та інші продукти подібної консистенції з ємності блендера, знявши блок для переробки і вилівши суміш через отвір в основі блендера на блюдо або в ємність для зберігання.
8. Суміші, які мають рідку або напіврідку консистенцію, такі як суміш інгредієнтів для оладок або кексів, вилийте з ємності через носик блендера після переробки.
9. Зачекайте, поки приготовлені овочі і бульйон (суп) охолонуть перед тим,

як додати їх у ємність блендера для переробки.

10. Щоб уникнути перевантаження мотора, перейдіть на більшу швидкість, для більш швидкої переробки інгредієнтів.

11. Використовуйте ємність блендера або млин, щоб подрібнити шкірку цитрусових, кавові зерна або зерна крупу. Використовуйте тільки скляну ємність блендера для переробки цілих спецій і твердих сортів сиру.

12. Термін служби – 2 роки

#### ЧОГО НЕ МОЖНА РОБИТИ

1. **НЕ сподівайтесь**, що Ваш блендер замінить Вам все кухонне приладдя. Він: не подрібнює картоплю в пюре, не збиває яєчні білки або замінники молочних начинок, не подрібнює сире м'ясо, не замішує та не перемішує густе тісто або не вижимає сік із фруктів і овочів.

2. **НЕ переробляйте** суміші занадто довго. Пам'ятайте, що блендер виконує свої функції за секунди, а не за хвилини. Краще зупинитися й перевірити консистенцію через кілька секунд, ніж довго переробляти й отримати кашкодібний або занадто подрібнений продукт.

3. **НЕ перевантажуйте** роботу електромотора занадто великими масами. Якщо мотор зупиниться, вимкніть шнур із розетки та видаліть порцію продукту перед повторним пуском.

4. **НЕ кладіть** кубики льоду в ємність, принаймні, без однієї чашки рідини. Кубики льоду не подрібнюються як слід без рідини.

5. **НЕ намагайтесь** знімати ємність блендера з корпуса або міняти її, доки електромотор повністю не зупиниться. Це може привести до пошкодження деталей блендера.

6. **НЕ знімайте** кришку ємності під час переробки, оскільки продукти можуть виплеснутися назовні. Вийміть знімну склянку із кришки блендера, щоб додати інгредієнти.

7. **НЕ встановлюйте** блок для переробки на корпус і **не тримайте** його на корпусі, доки не встановите спочатку правильно ємність блендера. Якщо блендер випадково увімкнеться, це може привести до тяжкої травми або нещасного випадку.

8. **НЕ кладіть** приладдя, включаючи лопатку, в ємність під час роботи електромотора. Їх можуть втягнути ножі, що обертаються, ємність пошкодиться і це може привести до тяжкої травми.

9. **НЕ користуйтесь** будь-якою ємністю, яку не рекомендує виробник, для переробки продуктів. Інші ємністі можуть пошкодитися або розхитатися під

час переробки та привести до тяжкої травми.

10. **НЕ користуйтесь** ємністю млина для переробки цілих спецій (крім чорного перцю горошком) або твердих сирів, тому що вони можуть пошкодити ємність млина та травмувати користувача.

#### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час експлуатації електричних пристроїв, завжди необхідно дотримуватися правил техніки безпеки, а саме:

1. Прочитайте уважно цю інструкцію по експлуатації.

2. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте корпус моторного блоку в воду або іншу рідину.

3. Слід дотримуватися особливої обережності, коли пристрій використовується поруч з дітьми.

4. Вимикайте пристрій від мережі, коли не користуєтесь ним, перед тим, як встановлювати або знімати деталі, а також перед очищеннем.

5. Уникайте контакту з рухомими деталями під час експлуатації блендера.

6. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсель і т. д.) пошкоджені. Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.

7. Забороняється використовувати насадки і деталі, не рекомендовані виробником, а також насадки і деталі від інших пристрій і виробників.

8. Будьте особливо обережні при підведені з блоком ножів - його ріжучі краї дуже гострі!

9. Міцно прикрутіть нижню частину ємності. Якщо ножі, що обертаються, будуть випадково не захищені (відкриті), це може привести до нещасного випадку.

10. При експлуатації пристрою кришка повинна бути щільно зафікована на ємності блендера.

11. Завжди притримуйте ємність під час переробки. Якщо ємність повернеться, коли мотор увімкнений, вимкніть негайно пристрій від мережі і прикрутіть ємність.

12. Під час переробки гарячих рідин, вийміть знімну склянку з кришки блендера. Не наповнюйте ємність блендера вище передбаченого рівня (чотири чашки рідини). Завжди починайте переробку з найменшою швидкістю.

13. Не перемішуйте гарячі рідини в ємності млина.

14. Не користуйтесь пристроєм поза приміщенням.

15. Слідкуйте, щоб шнур не звисав з краю стола і не торкається гарячих поверхонь.

16. Не залишайте увімкнений блендер без нагляду.

#### ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ Цей блендер призначений тільки для використання в домашньому господарстві.

#### ЩО ПОТРІБНО ЗНАТИ ПРО БЛЕНДЕР



#### КРИШКА БЛЕНДЕРА

Кришка Вашого блендера складається із двох частин: пластикової знімної склянки (1) і вінілової кришки (2). Кришка самоущільнюється і виконана з вінілу, який є стійким до поглинання запахів і плям. Знімну склянку можна використовувати у якості вимірювальної склянки. Витягнувши знімну склянку з кришки, Ви можете додавати інгредієнти в ємність блендера через отвір в кришці під час переробки продуктів.

#### ЄМНІСТЬ БЛЕНДЕРА

Ємність (3) на 5 чашок (1.25 л) має позначки для швидкого і легкого відмірювання, вона відлита з матеріалу, стійкого до тепла і холоду. Зручна ручка і кришка для наливання дозволяють легко виливати рідкі суміші, а густі суміші легше виливати через отвір у нижній частині.

#### БЛОК ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ

Блок складається із трьох частин: (4) ущільнювальне кільце, яке використовується як прокладка між ємністю і перемішуючим пристроєм; (5) перемішуючий пристрій з високоякісної нержавіючої сталі; (6) нижня частина ємності з різьбленням.

#### КОРПУС МОТОРНОГО БЛОКУ

Потужний трохшвидкісний електромотор є основною частиною пристрою і призначений для використання тільки цим пристроєм. Він повністю поміщений в корпус (7). Технічні характеристики мотора дозволяють значно знижувати рівень шуму під час експлуатації блендера і знос самого пристрою. Під час процесу переробки продуктів можливе перевантаження електромотора. Щоб уникнути цього, строго дотримуйтесь рекомендацій по кількості і часу переробки інгредієнтів, зазначених в цій інструкції.

**УВАГА:** Дотримуйтесь цих важливих кроків, щоб виконати складання та установку ємності контейнера швидко та правильно. Якщо ножі, що обертаються, будуть випадково не захищені (відкриті), це може привести до серйозної травми або нещасного випадку.

#### СКЛАДАННЯ ЄМНОСТІ БЛЕНДЕРА

1. Переверніть ємність догори дном, щоб невеликий отвір був розташований вгорі.



2. Встановіть ущільнювальне кільце на отвір ємності.



3. Переверніть ножі перемішуючого пристрою догори дном і вставте в отвір ємності.



4. Прикрутіть нижню частину ємкості до ємкості. Перевірте, щоб різьба збіглась.



#### СКЛАДАННЯ МЛІНА

Переверніть млин догори дном і зніміть основу з ножами.



Покладіть в ємкість інгредієнти. Пере-конайтесь в тому, що всі деталі встановлені належним чином.



Щільно прикрутіть основу з ножами до ємкості.



Встановіть млин на корпус моторного блока. Увімкніть пристрій. Притримуйте ємкість під час обробки.



#### ПРИКРУЧУВАННЯ ЄМКОСТІ



1. Щоб прикрутити нижню частину ємкості, акуратно вставте зібрану ємкість в кільце корпуса моторного блока і, повернувши, закріпіть попереду правого упору.

2. Використовуючи ручку ємкості, поверніть ємкість вліво, якомога далі. Це забезпечить правильне закріплення нижньої частини ємкості.

#### УСТАНОВКА ТА ЗНЯТТЯ ЄМКОСТІ БЛЕНДЕРА



1. Для експлуатації блендера, вставте зібрану ємкість в кільце корпуса моторного блока виступом ємкості біля бічної грані правого упора корпусу моторного блоку. Якщо виступ ємкості не встановиться біля бічної грані правого упора, зніміть зібрану ємкість та встановіть біля бічної грані лівого упора. Щільно зафіксуйте ємкість та почніть роботу.

2. Щоб зняти ємкість, підніміть її вертикально. (Якщо вона легко не знімається, трохи покачайте її і зніміть. Не

крутіть ємкість). Якщо нижню частину ємкості не можна від'єднати рукою, вставте зібрану ємкість в кільце корпуса моторного блока попереду лівого упора. Використовуючи ручку, повертайте ємкість вправо, доки нижня частина ємкості не від'єдається.

Забороняється встановлювати на корпус моторного блока або знімати з нього ємкість, коли пристрій увімкнений у мережу.

**ЗАВЖДИ ПРИТРИМУЙТЕ ЄМКОСТЬ ОДНІЮ РУКОЮ ПІД ЧАС ПЕРЕРОБКИ.**

#### УВАГА

- Максимальний об'єм інгредієнтів складає 1,500 мл.
- Не використовуйте блендер більше 2 хв. за один цикл переробки. Дайте блендеру охолонути 1 хвилину, після чого відновіть процес переробки продуктів.
- Перед початком використання блендера наріжте продукти маленькими шматочками. Перемішайте інгредієнти, додавши воду.
- Для перемолу продуктів встановіть максимальну швидкість (це дозволить легко і швидко подрібнити продукти).
- Для подрібнення кубиків льоду використовуйте імпульсний режим.

Продукт	Максимальний об'єм
Рідина (сок, коктейль, суп і т. д.)	1500 мл

	Продукт	Максимальна вага	Час
Блендер	Кубики льоду	20 г	1-1.5 хв.
Млин	Перець	20 г	1-1.5 хв.
	Сухий перець чилі	20 г	1-1.5 хв.
	Кавові зерна	60 г	1.5-2 хв.

#### ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ БЛЕНДЕРА:

#### ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ГУМОВУ ЛОПАТКУ

При переробці інгредієнтів густої консистенції, таких як сирний соус і пасті для сендвічів, потрібно використовувати гумову лопатку, щоб підштовхнути суміш лопаткою до ножів. Щоб використати лопатку, вимкніть пристрій з мережі, зніміть кришку, перемішайте лопатку швидко вгору і вниз по бічним сторонам ємкості, потім поправте інгредієнти від країв ємкості до центру.

**МАЙОНЕЗ** Якщо майонез стане занадто густим або рідким при переробці, виділіть вміст з ємності і додайте одне яйце і ¼ чаши (50 мл) отриманого майонезу в блендер для перемішування. Після того, як дана суміш буде ретельно перемішана, вийміть знімний стакан і вилийте майонез, що залишився, замість масла, в центральну частину ємності.

#### ПІДЛИВА АБО БІЛИЙ СОУС

Щоб приготувати однорідну підливу або білий соус, які можуть містити шматочки, почекайте, доки маса трохи охолоне, налийте її у вимірювальну склянку і додайте близько ½ чаши (125 мл) у ємкість блендера. Накрійте кришкою та почніть переробку. Вийміть знімну склянку та при працюючому електромоторі поступово додайте підливу або соус, що залишилися. Продовжуйте переробку, доки суміш не стане однорідною.

#### ПОДРІБНЮВАННЯ ТУШКИ ПТИЦІ

Щоб подрібнити тушку птиці для підливи, відваріть тушку у воді або бульйоні, потім охолодіть до кімнатної температури. Наріжте тушку на шматочки розміром до 2.5 см, покладіть в ємкість блендера і покрійте охолодженим бульйоном або відварам. Накрійте ємкість кришкою, переробіть в два етапи по 30 секунд на максимальній швидкості. Якщо тушки не подрібнілися до дрібних шматочків, переробіть додатково в один або два етапи.

#### ЯК ПРИГОТОВУВАТИ ВЕРШКОВЕ МАСЛО

Жирні вершки або сметану можна використовувати для приготування масла – налийте продукт в ємкість блендера. Накрійте кришкою і переробляйте при максимальній швидкості, доки не утвориться масло. Покладіть в ситечко або шумівку, щоб зідіти рідину, потім покладіть масло в невелику ємкість і притисніть лопаткою, щоб видалити якомога більше рідини. Додайте сіль, коли готове масло. Спробуйте додати 1 столову ложку (15 мл) сушених трав (петрушка, естрагон, чабер або зубчик часнику) на чашку (250 мл) вершків, щоб отримати чудове масло з зеленню.

## АПЕЛЬСИНОВА ТА ЛИМОННА ЦЕДРА

Заморозьте тонкі смужки шкірки апельсина і лимона, потім обробіть за раз  $\frac{1}{2}$  чашки (125 мл) вмісту в ємності млина на другій швидкості. Зберігайте в морозилці в ємності млина та використовуйте при необхідності для приготування пирогів, печива, хліба та ін.

## ПАНІРУВАЛЬНІ СУХАРІ

Готуйте панірувальні сухарі з сухого хліба та зберігайте в скляній ємності або ємності млина в холодильнику.

## ПОДРІБНЕННЯ МАКУ

Щоб подрібнити мак для начинки, покладіть  $\frac{1}{2}$  чашки (125 мл) маку в ємність млина і переробіть на третій швидкості до повного подрібнення і появи вологи. Зупиніть блендер один або два рази, щоб висипати мак через верхню частину ємності.

## ПОДРІБНЕННЯ КОКОСУ

Для подрібнення свіжого кокосу, встановіть максимальну швидкість, зніміть верхню чашу і киньте шматочки кокосу на ножі, що обертаються. Після подрібнення  $1\frac{1}{2}$  чашки (375 мл) кокосу спорожніть ємність. Повторіть процес, щоб подрібнити весь кокос.

## ТВЕРДИЙ І СУХИЙ СИР

Чедер або плавлений сир, який став твердим і сухим після тривалого зберігання в холодильнику можна порізати на шматочки і подрібнити на блендері. Переробляйте на великий швидкості до повного подрібнення. Потім використовуйте як начинку для запіканки, для соусів і ін.

НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ ємністю млина для переробки твердих сортів сиру.

## ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ БЛЕНДЕРА

Деталі ємності блендера стікі до корозії, за ними легко доглядати і чистити. Перед першим використанням і після кожного використання розділіть деталі ємності (пункти 1-6 на мал.) і ретельно вимийте їх у теплій, мильній воді, потім добре промийте та висушіть, НЕ МИЙТЕ ДЕТАЛІ В АВТОМАТИЧНИЙ ПОСУДОМІЙНИЙ МАШИНІ. Периодично перевірійте всі деталі перед повторним складанням. Якщо ножі, що обертаються, заклинило або воно по-ганско повертаються, НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ БЛЕНДЕРОМ. Перевірте блок ножів, обережно повертаючи ножі в напрямку проти годинникової стрілки (протилежні краї - гострі). Ножі повинні вільно та легко повернутися.

Якщо скляна ємність розкололася або тріснула, НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ БЛЕНДЕРОМ. Подальше використання може привести до розламування під час використання.

ВИКОРИСТАННЯ ПОШКОДЖЕНИХ АБО НЕ РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИРОБНИКОМ ДЕТАЛЕЙ МОЖЕ ПРИВЕСТИ ДО ТЯЖКОЇ ТРАВМИ (НЕЩАСНОГО ВІЛАДКУ) І/АБО ПОШКОДЖЕННЯ БЛЕНДЕРА. НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС МОТОРНОГО БЛОКУ У ВОДУ. Вимкніть пристрій з мережі. Корпус можна чистити вологою тканиною.

БУДЬ-ЯКИЙ ОГЛЯД, РЕМОНТ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ АВТОРИЗОВАНИМ СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність:	500 Вт
Номінальна напруга:	220-230 В
Номінальна частота:	50 Гц
Номінальна сила струму:	2,3 А
Вміст скляної ємності:	1,5 л

## КОМПЛЕКТНІСТЬ

БЛЕНДЕР	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	1
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1

УПАКОВКА	1
----------	---

## БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколошнього середовища!



Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

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

# Saturn®

## МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

## INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

## МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

## MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

## 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».**

## 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 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 mechanizmů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřívačů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termoneustabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síťky, sáčky, baňky, mísy, věka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šnůry, sluchátkové šnůry atd.).

**V otázkách záručního servisu a oprav se obracejte 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	CMA	Мороз. лари
г. Азов, ул. При-вокзальная, д. 4	"МИР СЕР-ВИСА"	8-988-993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, д. 18а	Сервисный Центр ИП, Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8-960-047-22-11	+	+	+	+	+
г. Анапа, ул. Астраханская, д. 98	СЦ «СПЕКТР-СЕРВИС»	8(86133) 6-09-84, 8-918-215-57-75	+	+	+	+	+
г. Ангарск, Чайковского, д. 48, оф. 108	"Интех-Сервис"	8(3955) 67-00-44 , 8(3955) 56-61-77	+	+	+		+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	8(86152)2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, д.1, корп. 1, офис12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, д.47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512)25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Маскаковой, д. 16, 2 этаж, комн.7	СЦ «Ремонтная Бригада»	8(8512) 54-67-67, 8(8512) 54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, д.15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфи-лова, д. 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	8-927-552-47-21, 8-937-122-13-99				+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Батайск, пер. Книжный, д.9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8-905-425-60-4-73	+	+	+		

г. Батайск, ул. Матросова, д. 37	Центральный Сервисный Центр	8(8635) 47-47-72, 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белореченск, ул. Мира, д.63	ООО «Дело техники»	8(86155)3-11-00, 8-918-980-64-75	+	+	+	+	+
г. Буденновск, ул. Октябрьская, д. 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02, 8(86559)5-29-71	+	+	+	+	+
г. Волгоград, пр. Ленина, д. 58	«Сервис. ГИМ»	8(8442) 23-41-36, 8(937) 717-93-34	+		+		
г. Волгоград, ул. Елецкая, д. 173	АСЦ «Классика»	8(8442) 97-50-10, 8-960-883-59-00		+			
г. Волгоград, ул. Томская, д. 4а	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47, 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
Волгоградская обл., Калачевский р-н , п.Береславка,	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8-961-688-53-48		+			
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, д. 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8-927-521-52-00		+		+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л.Толстого, д. 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8-937-722-68-12			+	+	
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул.Кругликовад. 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	8-937-730-66-03		+		+	
Волгоградская обл., г. Суровикино	Сервисный Центр ИП Карапчев Алексей	8-904-404-14-55			+	+	
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, д. 12/15	СЦ «Master»	8-928-126-63-66	+		+		

г. Волжский, ул. 77-й Гвардейской, д. 65А	«Сервис. ГИМ»	8(937) 717-93-36	+		+		
г. Вологда, ул.Чернышевского, д. 65	«Ремонт бытовой техники»	8(8172) 70-03-45, 8(8172) 54-21-54	+		+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, д. 46	СЦ "ТЕХНО"	8(473) 260-09-08, 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренко Р.Р.	8(87951) 6-47-93, 8-928-654-28-01		+			
г. Грозный, ул. Дадин Айбеки, д. 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	Мастерская «СЕРВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-93-00, 8(8313) 20-92-94		+			
г. Димитровград, ул. Октябрьская д.63	АСЦ "Эл-Ком Сервис"	8(84235) 2-86-59, 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71, 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, д. 64	Мастерская "Ремонт бытовой техники и электроники"	8(343)240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, Сыромолотова, д.16А	с/ц "ПРОТОН"	8(343) 201-51-41, 8(343)347-76-83	+	+	+	+	+

г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма «ПОЛЮС»	8(47467) 4-12-08, 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО «Спектр-Сервис»	8(4932) 335185, 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО «АРГУС-Сервис»	8(3412) 30 79-79, 8(3412)30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО «АРГУС-Сервис»	8(3412) 78-76-85, 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40, 8(3412) 44-60-67		+			
г. Изобильный, мк-н. «Радуга» №7 (рынок «Светлана»)	«Автоматика 26»	8(86545) 2-74-74		+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов-Интернационалистов, д 24 а	СЦ «Аквамарин»	8(8362) 24-11-24, 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Киренская, д. 20	СЦ «Мастер»	8(39520) 65-04-95, 8(39520) 93-16-56	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, д. 24	ООО "Мастер ТВ"	8(3952) 42-55-76, 8(3952) 78-15-83	+		+		
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ «Витязь»	8(843) 248-71-17, 8(843) 258-85-65	+		+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО «Бинэс Сервис»	8 (4842) 54-82-22, 8 (4842) 54-83-33	+	+	+	+	+
г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, д. 33б	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20, 8(34399)34-74-40	+	+	+	+	+

г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО «Экран-Сервис»	8(8332) 56-25-95, 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8-988-548-24-36	+	+	+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ «Кристалл Сервис Быт»	8(4942) 300107, 8(4942) 300107	+		+	+	+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142)4-43-59	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д. 103, оф. 55	«М-Сервис-ЮГ»	8(861) 222-64-13, 8(861) 222-85-55, 8-905-408-08-38	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Варениковская, ул. Виноградная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	8-918-041-31-04, 8(86131) 71-2-72		+			+
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, д. 57Г	ООО "Уманьбыт-сервис"	8(86145) 3-78-74	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, д. 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95, 8-918-355-81-70	+	+		+	+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			

Краснодарский кр, ст. Старо-щербиновская, ул. Ленина, д. 168	"ТЕХ-НОКЛИ-МАТ"	8(86151) 4-33-54, 8-918-464-00-86	+	+		+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ «Элек-троальянс»	8(3912) 93-54-33, 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ «Маяк+»	8 (4712) 50-85-90, 8 (4712) 35-04-91	+	+	+	+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, д. 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8 (86169) 7-39-99, 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+
г. Липецк, ул. Космонавтов, д. 66	ООО "Владон"	8(4742) 33-45-65, 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+
г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ «МастерСервис»	8 (8772) 52-36-90	+	+	+	+	
г. Майкоп, ул.Димитрова, д. 25	ООО «Электрон-Сервис»	8 (8772) 55-62-38		+			+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр «РО-CAM»	8( 8722) 93-30-73	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8-960-458-07-11	+	+		+	+
г. Москва, Сигнальный, пр-д, д. 16, стр. 9	ООО «РеалМастер»	8 (499) 340-29-89, 8 (499) 733-25-00		+			
г. Москва, г. Зеленоград, ул. Логвиненко, корпус 1534	ООО «Протоп-Сервис»	8(499) 717-82-07, 8(499) 717-82-12	+		+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подольского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70, 8(499) 168-05-19, 8(499) 168-47-15	+		+	+	+

г. Набережные Челны, ул. Вахитова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002, 8(8522) 359042	+	+	+		
г. Нальчик, пр-т. Ленина, д. 24	ООО "Альфа-Сервис"	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+		+	+	
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ «ЭД-ВИС»	8(86554) 5-59-77, 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80, 8-917-906-60-06	+		+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ «Качественный сервис»	8(831) 229-63-66, 8(831) 229-60-87	+		+	+	
г. Нижний Новгород, ул. Лариона, д. 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Новокузнецк, ул. Грдина, д. 18	ООО «Сибсервис»	8 (3843) 20-31-33	+		+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО «АРГОН-СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15, 8(8617) 63-03-95	+	+	+	+	+
г. Новосибирск, ул. Королёва, д. 17а	ООО "К-техника"	8(383)274-99-33, 8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	ЭлектроМир	8(86369) 3-74-75, 8-928-609-35-85	+	+	+		
г. Оренбург, ул. Космическая, 4	ИП Бабина Т.В.	8 (3532) 36-87-94	+			+	+
г. Оренбург, ул. Комсомольская, д. 16	«ТИКО-сервис»	8(3532) 77-67-64 , 8(3532) 78-15-82	+	+	+	+	+

г. Омск, ул. Б. Хмель- ницкого, д. 130	"Гарантий- ная мастер- ская"	8(3812)36- 42-02	+		+	+	+
г. Орск, ул. Вол- кова, д. 2	«Айс- Сервис+»	8(3537) 33- 84-43, 8(3537) 35- 13-18	+	+	+	+	+
г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО «Мир Сервиса»	8(8412) 26- 09-60, 8(8412) 26- 12-29	+		+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообделоч- ная, д. 3, корп. Б	ООО «СК- Сервис»	8 (342) 221- 40-99	+	+	+	+	+
г. Петроза- водск, ул. Се- верная, д.11	«Алкор- Сервис»	8(8142) 78- 06-93, 8(8142) 70- 65-48	+		+		
г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО «Ре- монт и Сер- вис»	8 (8112)-53- 86-30, 8 (8112)-53-86- 50	+		+		
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермо- лова, д. 12	Техно Сервис	8(793) 31-84- 16	+	+	+	+	+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок д.13	"Сервисный Центр"	8(8793) 98- 70-11	+	+	+	+	+
г. Россошь, Во- ронежская обл., ул. Пролетар- ская, д.148	Региональ- ная Сервис- ная Компания	8(47396) 48- 911	+	+	+	+	+
г. Ростов-на- Дону, ул. Евдо- кимова, д. 37 В	ООО «Максим- Сервис»	8(863) 250- 47-77	+		+		
г. Ростов-на- Дону, ул. 50- летия Ростсель- маша, д. 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8 (863) 21- 92-112, 8- 800-100-51- 52	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	8-906-453- 35-81	+		+		

г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свобо- ды д.12	Сервисная служба «ТЕХНО- СЕРВИС»	8(4855) 22- 04-77, 8(4855) 25- 38-60	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, д. 14	"Всё Для Дома"	8(86370) 2- 19-50	+	+	+	+	+
г. Рыбинск , Ярославская обл., ул. Свобо- ды д.12	Сервисная служба "ТЕХНО- СЕРВИС"	8(4855) 22- 04-77, 8(4855) 25- 38-60	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Яро- славская обл., ул. Моторостро- ителей 21	Сервисная служба «ТЕХНО- СЕРВИС»	8(4855) 24- 31-21	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант- Климат»	8(4912) 76- 88-01, 8(4912) 40- 30-30	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42"а"	ООО «Гарант- Климат»	8(4912) 41-33-02,	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Енисейская, д. 52, оф. 8, 9	Сервисный Центр	8(846) 931- 85-46	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Авроры, д. 63	"Виктел- Сервис"	8(846) 379- 54-54	+	+	+	+	+
г. Санкт- Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО «Евро- сервис XXI»	8(812) 600- 11-97	+	+	+	+	+
г. Санкт- Петербург, про- спект Ставек, д. 41, литер А	ООО «Прогресс- Сервис»	8(812) 325- 36-56, 8(812) 325- 36-57	+		+	+	
г. Санкт- Петербург, ул. Магнитогорская, д. 11, 36Н, лит.И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822- 18-00, 8(812) 320-06-61	+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО «ТЕСТ- СЕРВИС»	8(8342) 23- 05-91, 8(8342) 47- 48-59	+	+	+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная, "ТЦ- Поволжье"	ООО «ТРАНС- СЕРВИС-	8(8452) 35- 11-80, 8(8452) 55-	+	+	+	+	+

	Саратов»	43-63						
г. Семикаракорск, ул. Ленина, д. 167/1	ремонт С.Б.Т	8-951-522-38-11	+	+	+	+	+	
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95, 8(496) 549-32-79	+	+		+	+	
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО «ДЭЛ»	8 (8622)55-51-19, 8 (8622) 55-01-08	+			+	+	
г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО «Быт Сервис»	8(8652) 74-01-91	+	+	+			
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14, 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+	
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	«Мир Климат»	8(8652)95-53-68, (8652)95-61-90		+				
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, д. 1а	ЗАО «АВАНТАЖ-ИНФОРМ»	8 (4725) 24-62-27, 8 (4725) 24-73-49	+	+	+			
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердин, д. 158	ООО «Сервис-Технос»	8(3473) 20-12-13, 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+	
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	«Тех Сервис»	8(8212) 22-95-29, 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+	
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42, 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+	
г. Тверь, ул. Московская, д. 88/15	Сервис-Гарант	8-910-834-80-35, 8-952-065-89-10	+		+			
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59, 8-918-147-02-03	+	+		+	+	

г. Тихорецк, ул. Гоголя, д. 2/2	АСЦ "БЫТ-СЕРВИС"	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41, 8(8482) 22-71-85, 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+	+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО «Экстрем-2»	8(3822) 56-23-35, 8(3822) 48-08-80	+		+			
г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО «Сервис-Центр»	8(4872) 31-12-57	+	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Ватутина, д. 55	Сервисный Центр "Ваш Дом"	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+	+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д. 18, офис 18, 2 этаж	СЦ «Пилот»	8(8422) 31-00-00	+	+	+	+	+	+
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422)73-44-22, 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+	+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ «КАВКАЗ-СЕРВИС»	8(87875) 7-44-82	+	+	+			
г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	«Пилигрим-сервис»	8(3472) 77-12-62	+			+		
г. Уфа, ул. Менделеева, д. 153, пр. Октября, д. 42, ул. Мира, д. 7	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70, 8(347) 241-62-02						+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, д 15а	"Телерадиотовары"	8(86391) 2-18-06	+			+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, д. 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97, 8(4942) 63-20-98	+		+			

г. Челябинск, ул. Артиллерий- ская, д. 102 (при- ём техники в стационар для розничных по- купателей)	Рембыттех- ника	8(351) 772- 72-05, 8(351) 772- 73-66, 8(351) 772- 69-01	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Производствен- ная, д. 8Б (при- ём техники в стационар для оптовых покупа- телей и торгую- щих организа- ций)	Рембыттех- ника	8(351) 239- 39-34, 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Череповец, ул. Моченкова, д. 18	«Ремонт бытовой техники»	8(8202) 54- 31-88	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340 "В"	АСЦ «ЮГ- СЕРВИС»	8(8782) 27- 30-60, 8(8782) 27- 70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомай- ская, д. 48, оф. 11	АСЦ "Мак.Сим."	8(8782)25- 04-66, 8(8782)25- 19-15	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ро- стовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сер- вис	8-904-345- 83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	«СКВ Сер- вис»	8 (84722) 9- 52-07, 8-937- 469-52-07	+	+	+	+	+
г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	«Ремонт- сервис»	8(8453) 55- 80-89, 8-964- 848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО «Трио- Сервис»	8 (4852) 25- 94-83	+		+		

UA

## МІЖНАРОДНІ ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи 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 використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, чи ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має ушкодження принадлежностей і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чащ, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережніх 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	(064) 424-89-50	+	+	+
2	АР Крим, м. Саки, вул. Кузнецова б.14	Техновеліс СЦ	(065)632 21 83, 050-904-57-17	+	+	+
3	Артемівськ, вул. Петровського 66	Вікотек	062744-60-38(39)	+	+	+
4	Біла Церква, вул. Карбішева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
5	Біла Церква, бул. 50- років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
6	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-
7	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
8	Васильків вул. Гагаріна, 3, оф. 8	AMATI-SERVIC	(044) 332-01-67	+	+	+
9	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант-Сервіс	(0432) 46-50-01	+	+	-
10	Вінниця, вул. Келецька, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
11	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
12	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
13	Вінниця, вул. Порика, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Набережна Пере- mogи, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+

18	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універсал	(056) 790-04-60	+	+	+
19	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+
20	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс	(062) 3450607 0953204451	+	+	+
21	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
22	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс	(062) 3027569 (066)5082652	+	+	+
23	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД "Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-
24	Житомир вул. Комерційна, 4 оф.222	Мельник СЦ	(067) 410 2198	+	+	+
25	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
26	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
27	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
28	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електротехніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
29	Запоріжжя обл. Пологовський р-н. м. Пологи, вул. Пролетарська 75	Диво Сервіс СЦ	066-085-75-39	+	+	+
30	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
31	Івано-Франківськ, вул. Княгинін 14	СЦ ГАРАНТ	(0342) 754737	+	+	-
32	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн-Одеса	096-729-4038,067-484-9888	+	+	+
33	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 57393	+	+	-
34	Канів, вул. Леніна, 161	Сатурн-Магніт	(04736) 629-49	+	+	+

35	Київ, вул. Новокостянтинівська, 16	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
36	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огєєнко"	(044) 4269198	+	+	-
37	Київ, вул. Бориспіль- ська, 9 корп. 57	AMATI- СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
38	Константинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш СЦ	(06272) 2-62- 23, (050) 279-68-16	+	+	+
39	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
40	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
41	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ- Сервіс	(0522) 270- 345, 349-585	+	+	+
42	Коломия, вул. Привок- зальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21- 67, 776-67-70	+	+	+
43	Корosten'ь, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
44	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
45	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	ТехноЛюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
46	Кременчук, вул. Ра- дянська, 44, оф. 1	Еко Сан	(05366) 39-192	+	+	-
47	Кривий Ріг, пр-т Гагаріна, 42	ЄвроСервіс	(056) 401-33- 56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
48	Кривий Ріг, вул. Льотчиків, 9	Атлант сервіс	(056) 4092302 03	+	+	+
49	Кривий Ріг, вул. Косцюра, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
50	Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
51	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91- 73; (066) 017- 02-03	+	+	+
52	Луганськ, вул. Дніп- ровська, 49а	Сатурн- Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
53	Луганськ, 50 років Жовтня	Тимчик	(0642) 50-57-83	+	+	+

54	Луганськ, вул. Ломо- носова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
55	Луцьк, вул. Ківерцівська, 1	Склад- магазин Сатурн	(0332) 290752	+	+	+
56	Львів, вул. Підголос- ко, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
57	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушець- кий"	(032) 2973631	+	+	+
58	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ	(032) 247-14-99	+	+	+
59	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-
60	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55- 77, 295-50-28, 295-50-29	+	+	+
61	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
62	Макіївка, вул. Паризької Комуни, 242	Гарант сервіс СЦ	(062) 322-55-50	+	+	+
63	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс	04337- 64847; 0432- 468213	+	+	+
64	Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1A	Сигнал СЦ	(099) 262-11-18	+	+	+
65	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 37-337, 37-336	+	+	-
66	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
67	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал- Сервіс"	(0629) 473-000	+	+	+
68	Миколаїв, вул. Чкало- ва, 33,	ТСЦ "Аладін"	(0512) 580-555	+	+	+
69	Миколаїв, пр. Леніна 49	ТОВ "Аладдин"	0512-58-21-80	+	+	+

70	Миколаїв, Внутріквартальний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+
71	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
72	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф. 2	ТОВ "Прем'єр- Сервіс"	(05662) 4-15-03	+	+	-
73	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26-17	+	+	-
74	Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041)4152010	+	+	-
75	Одеса, вул. Новосільського 66 (prov. Топольского 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
76	Одеса, вул. Ільфа і Петрова 90	Золоті руки СЦ	(048) 700 17 37	+	+	+
77	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП"Кушнір"	(048) 715-10- 25, (0482) 39- 06-18	+	+	+
78	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс"	8(05632) 6-15- 54, (05632) 6- 23-42	+	+	-
79	Полтава, пл. Павленківська 26	Тесла СЦ	050-013-72-17, 0532-509889	+	+	+
80	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42-62	+	+	+
81	Полтава вул. Зенківська 21	AMATI- СЕРВІС	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
82	Полтава, ул. Фрунзе 66	Промелект- роніка	(0532)615-621	+	+	+
83	Прилуки, Київська, 371а	AMATI- СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
84	Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
85	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка- Сервіс	(0362) 26-67- 53,26-65-85	+	+	-

86	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56- 43, 45-36-99	+	+	+
87	Сімферополь, вул. Ковильна, 72	Телемір- сервіс	(0652)-69-07-78	+	+	+
88	Сімферополь, вул. Некрасова 17/1	СЦ "НК-Центр"	(0652) 522-771	+	+	+
89	Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-Сервіс	(04733)-46-182	+	+	-
90	Стаханов, вул. Кірова, 15 (Луганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
91	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо- сервіс	(245) 53-136	+	+	+
92	Суми, вул. Білополь- ське шосе, 19	Панченко	(0542) 705-296	+	+	-
93	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service	(0542) 78-10-13	+	+	+
94	Тернопіль, вул. Чалда- єва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30- 13, 23-17-97	+	+	-
95	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон- Сервіс"	(047) 44-46- 614,(047) 44- 46-134	+	+	+
96	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661-297	+	+	+
97	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13- 39, 702-16-20	+	+	+
98	Харків, вул. Полтав- ський шлях, 3	Тевяшов	(057) 734-97- 24, 712-51-81	+	+	-
99	Харків, вул. Фонвізіна, 18 (Кашена-Марселя 42 А)	ЧП "Саванов"	(096) 595-37-46	+	+	+
100	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Комъяті	(03142) 42-258	+	+	+
101	Херсон, вул. Лаврине- ва 5	ТТЦ Елект- роніка	(0552) 29-60-42	+	+	+
102	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40-33	+	+	+
103	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420-235	-	-	+

104	Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон СЦ	(0382)78-37-55, 78-37-73	+	+	+
105	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта- Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
106	Червоноград, вул. Б. Хмельницкого 63	Жорин СЦ	097-549-20-36	+	+	+
107	Черкаси, вул. Хомен- ко, 7, оф. 301	Фролов СЦ	0472-633-728	+	+	+
108	Черкаси, вул. Енгель- са, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+
109	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно- холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
110	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
111	Чернівці, вул. Політаєва, 6д	Олейник СЦ	(0462) 724872,724949	+	+	+
112	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід ззаду)	Блошко	(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
113	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук	(0372) 58-43-01	+	+	+
114	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "ABI- Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
115	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 dobré 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 razitkem obchodní organizace, podpisem  
prodaváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

## 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 оригинал со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

## ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛООН

**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

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

## ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛООН

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