

Saturn[®]

ST-FP8095

MEAT GRINDER

МЯСОРУБКА

М'ЯСОРУБКА

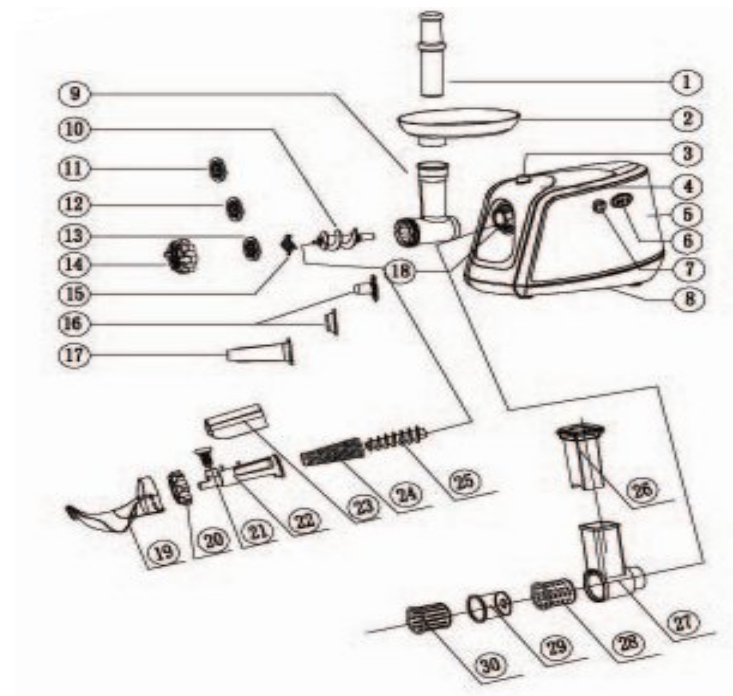
GB

MEAT GRINDER

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.

Please read thoroughly for important safety

DESCRIPTION



1. Food Pusher
2. Hopper Tray
3. Locking Button
4. Decorative Cover
5. Motor Housing
6. ON/OFF/Reverse Switch
7. R / ON Switch
8. Grinder Chassis
9. Grinder Head
10. Feed Screw
11. Grinding Plate (fine)
12. Grinding Plate (medium)
13. Grinding Plate (coarse)
14. Cap
15. Cutting Blade
16. Kibbe Attachment
17. Sausage Stuffer
18. Grinder Head Inlet
19. Tray
20. Cap
21. Standard Level
22. Feed Screw Bracket
23. Covering Plate
24. Wire Frame
25. Feed Screw
26. Food Pusher
27. Slicer Housing
28. Disc Slitting Knife (medium)
29. Disc Slitting Knife (fine)
30. Disc Slitting Knife (coarse)

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Household use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ◆ Keep these instructions for use for future reference.
- ◆ Check, if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ◆ Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid, if such accessories or parts have been used.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ◆ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
- ◆ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ◆ Unplug the appliance immediately after use.

- ◆ Never use you finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ◆ Keep the appliance out of the reach of children.
- ◆ Never let the appliance run unattended.
- ◆ Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
- ◆ Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- ◆ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ◆ Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- ◆ Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 min. Before it's used again, it must cool down enough, about 10 min.
- ◆ Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example, switch "ON" knob to "R" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop. Otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- ◆ To avoid jamming, do not apply excessive pressure while operating.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
- ◆ When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- ◆ To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plugging in, ensure the "ON/OFF/ Reverse" switch is turned to "OFF" position.

REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming, switch the appliance off by turning the "R / ON" switch to "R" position and "ON/OFF/ Reverse" switch to "R" position. Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.

FOR USE ASSEMBLING

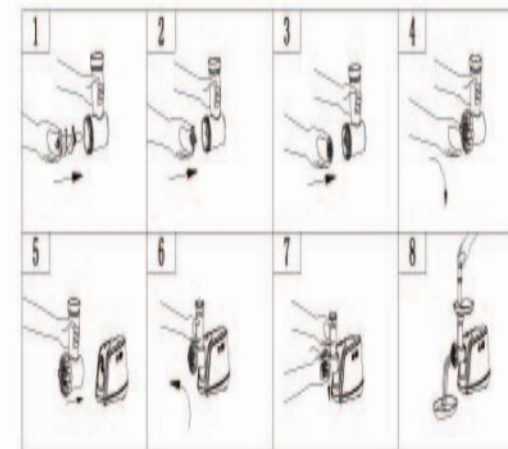
- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Insert the feed screw into the grinder tube, long end first (fig. 1).
- ◆ Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you. **NOTE:** If it is not fitted properly, meat will not be ground the cutting plate may be damaged (fig. 2).
- ◆ Position the desired cutting plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade. Be sure the notched on the cutting plate fit into the slots in the grinder tube (fig. 3).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 4). Do not over tighten.
- ◆ Press the lock button and insert the grinder head into the opening of the motor housing. Push in and turn counter clockwise until the safety lock clicks into place (fig. 5, 6, 7).
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 8).
- ◆ When you are ready to grind, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube.

MINCING MEAT

- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Before operating please assemble the unit (fig. 1 to 8).
- ◆ Cut foods into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is

recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm), so that they fit easily into the hopper.

- ◆ Plug in and turn the "R / ON" switch to "ON" position. Turn the

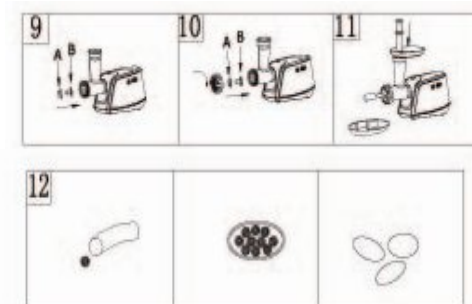


"ON/OFF/ Reverse" switch to "ON". The ground meat will come out through the grinding plate in the head. **Note:** The grinder must be ON BEFORE adding food.

- ◆ Place food in the hopper tray and use the food pusher to feed food into the hopper opening. **CAUTION:** DO NOT USE YOUR FINGERS TO FEED FOOD THROUGH THE HOPPER. **NOTE:** The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal. Do not over tighten to stop this movement. It may cause damage (fig. 8).
- ◆ Turn the unit OFF when complete.

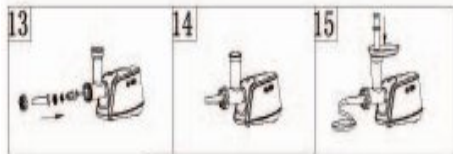
MAKING KIBBE

- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.



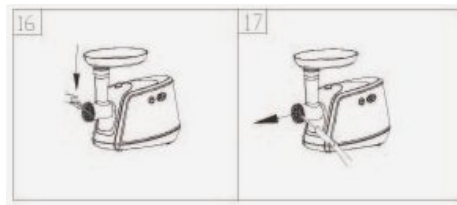
- ◆ Position the kebbe attachments A and B onto the feed screw. Be sure the kebbe attachments A and B fit into the slots in the grinder tube (fig. 9).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 10). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 11).
- ◆ When you are ready to operating, use the food pusher to push food gently one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube (fig. 11, 12).

◆ MAKING SAUSAGE



- ◆ Make sure the unit is unplugged while assembling.
- ◆ Insert the feed screw into the grinder tube, long end first (fig. 13).
- ◆ Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you. **NOTE:** If it is not fitted properly, meat will not be ground the cutting plate may be damaged (fig. 13).
- ◆ Position the desired cutting plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade. Be sure the notched on the cutting plate fit into the slots in the grinder tube (fig. 13).
- ◆ Position the sausage stuffer onto the feed screw. Be sure the sausage stuffer fit into the slots in the grinder tube (fig. 13).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube (fig. 14). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 15).
- ◆ When you are ready to operating, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube (fig. 15).

MAKE TOMATO JUICER



- ◆ Make sure the unit is OFF and the motor has stopped complete before disassembling the unit.
- ◆ Unplug from the power outlet. Press the lock button. Turn the grinder head until you can remove the cap (fig. 16).
- ◆ To remove grinding plate easily, knock the head on the table with the cutting plate face up. If the grinding plate is not easily removed by hands, please use tools (fig. 16, 17).
- ◆ Insert the feed screw into the grinder tube, long end first (fig. 18).
- ◆ Position the wire frame onto the feed screw with the frew screw bracket facing bulgy seat. **NOTE:** If it is not fitted properly, juicer will not be assembling well (fig. 18).
- ◆ Position the standard level onto the feed screw bracket. Be sure the notched on the standard level fit into the feed screw bracket (fig. 18).
- ◆ Securely attach the cap to the end of the grinder tube. Do not over tighten (fig. 18).
- ◆ Place the hopper tray on the feed tube (fig. 18).
- ◆ When you are ready to operating, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube (fig. 18). And turn on the standard level for the tomato juice and tomato push out without delay (fig. 19).

MAKING SALAD



- ◆ Unplug from the power outlet. Press the lock button. Turn the grinder head until you can remove the cap (fig. 16).
- ◆ To remove grinding plate easily, knock the head on the table with the cutting plate face up. If the grinding plate is not easily removed by hands, please use tools (fig. 16, 17).
- ◆ Insert the slicer housing into the grinder head inlet, assembled well (fig. 20).
- ◆ Position the dise slitting knife (medium) onto the slicer housing.
- NOTE:** The die slitting knif onto the slicer housing with the flat surface of knife facing you (fig. 20).
- ◆ When you are ready for operating, use the food pusher to push food gently (fig. 20).

CLEANING

- ◆ Make sure the unit is OFF and the motor has stopped complete before disassembling the unit.
- ◆ Unplug from the power outlet. Press the lock button. Turn the grinder head until you can remove the cap (fig. 6).
- ◆ To remove grinding plate easily, knock the head on the table with the cutting plate face up. If the grinding plate is not easily removed by hands, please use tools (fig. 16, 17).
- ◆ Wash each part in warm soapy water .Use care when handling the sharp blades. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher or use abrasive cleaning agents or cloths when cleaning. Bleaching solutions containing chlorine will discolor aluminum surfaces. Thinners and benzenes will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe motor housing with a damp cloth. Do not immerse in water.
- ◆ Coat feed screw, cutting blade and cutting plate with salad oil after washing and drying. **Note:** The oil will keep parts lubricated.

RECIPES

Classic Italian Sausage

Servings: Makes 4 lbs of sausage or 16,4 oz patties

Ingredients:

4 lbs pork butt, cubed
3 tbsp fennel seeds, whole
2 tbsp kosher salt
1 tbsp crushed red pepper flakes
1/2 cup cold water

Method:

- ◆ Combine all of the ingredients in a bowl and mix well.
- ◆ Use the coarse grinding plate and

follow operating instruction on MAKING SAUSAGE.

- ◆ When you are finished grinding, remove the grinding plate and attach the large sausage stuffer to the meat grinder following the assembly instruction on MAKING SAUSAGE.
- ◆ Feed the mixture into the prepared casings (see as MAKING SAUSAGE). If making patties, take the ground meat and shape into 4 oz patties or large.

Beef Burgers

Serves: 4

1 lb beef chuck, cubed
1/2 cup oatmeal
1/2 cup diced onion
1/2 cup chopped parsley
3 tbsp ketchup
2 tsp Worcestershire sauce
2 tsp salt
1 tsp black pepper

Method:

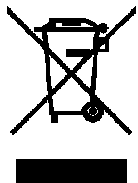
- ◆ Follow operating instruction on MAKING SAUSAGE. Feed meat, oatmeal, onion, and parsley alternately through the grinder using the fine grinding plate.
- ◆ Mix well and allow the mixture to sit for a few hours to enhance the flavors.
- ◆ Add the ketchup, Worcestershire sauce, salt and black pepper. Mix well.
- ◆ Shape into 4 patties and grill to desired doneness.

Specifications

Power supply: 1200 W
Rated voltage: 220-230 V
Rated frequency: 50 Hz
Rated current: 2 A

Set

MEAT GRINDER	1
TOMATO JUICER	1
GRATER FOR POTATO PANCAKES	1
THIN SHREDDING DISC	1
COARSE SHREDDING DISC	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 centre.

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

RU

МЯСОРУБКА

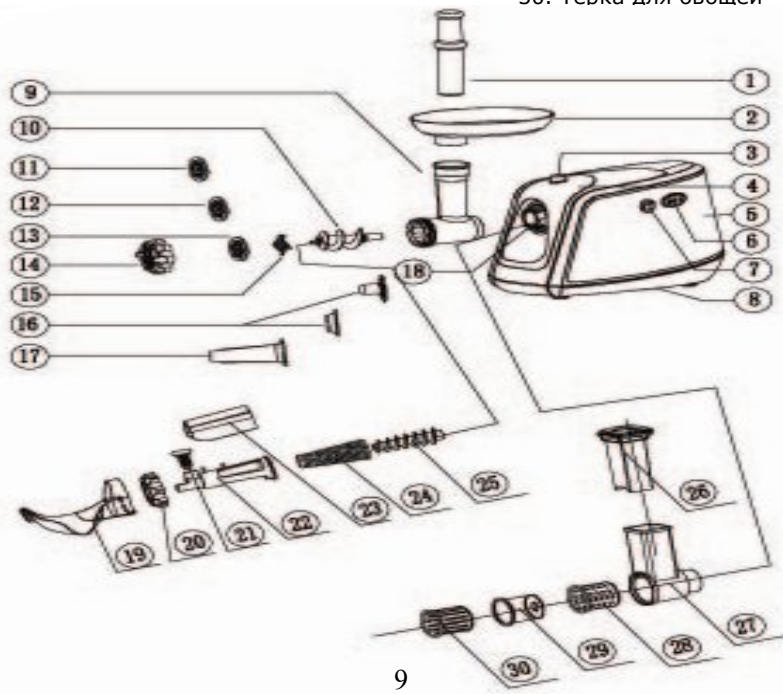
Уважаемый покупатель!

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

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией для безопасности

ОПИСАНИЕ

2. Лоток для пищевых продуктов
3. Кнопка фиксации горловины мясорубки
4. Декоративная крышка
5. Корпус мотора
6. Переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения
7. Переключатель реверсивного вращения/вкл.
8. Основание мясорубки
9. Горловина мясорубки
10. Шнек
11. Дисковый нож (мелкозернистый)
12. Дисковый нож (среднезернистый)
13. Дисковый нож (крупнозернистый)
14. Крепежная гайка горловины мясорубки
15. Крестообразный режущий нож
16. Насадка для кеббе
17. Насадка для сосисок
18. Отверстие горловины мясорубки
19. Насадка для томатного сока
20. Крепежная гайка
21. Регулятор поступления сока
22. Держатель шнека
23. Крышка
24. Сеточка из проволоки
25. Шнек
26. Толкатель
27. Горловина для терок
28. Терка для овощей (среднезернистая)
29. Терка для овощей (мелкозернистая)
30. Терка для овощей



- ♦ Только для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте устройство в промышленных целях.
- ♦ Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации и посмотрите на рисунки перед тем, как использовать устройство.
- ♦ Сохраните эту инструкцию для дальнейшего применения.
- ♦ Перед подключением устройства проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на мясорубке, сетевому напряжению Вашего помещения.
- ♦ Никогда не используйте аксессуары или детали от других изготовителей. Гарантия не распространяется на такие аксессуары или детали.
- ♦ Никогда не пытайтесь заменить детали и отремонтировать устройство самостоятельно.
- ♦ Не пользуйтесь устройством, если сетевой шнур, штепсельная вилка или другие детали повреждены.
- ♦ Во избежание опасных ситуаций, если сетевой шнур данного устройства поврежден, его должен заменить изготовитель или авторизованный сервисный центр.
- ♦ Тщательно протрите детали, которые соприкасаются с продуктами питания, перед тем как Вы впервые начнете пользоваться устройством.
- ♦ После использования сразу же отключите устройство.
- ♦ Никогда не проталкивайте пальцем или каким-либо предметом ингредиенту вниз по горловине мясорубки в то время, когда устройство работает. Для этой цели используйте только толкатель.
- ♦ Храните устройство в недоступном для детей месте.
- ♦ Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- ♦ Выключите устройство перед тем, как снимать и устанавливать любые аксессуары.
- ♦ Перед тем, как снимать детали с устройства, подождите, пока подвижные детали полностью остановятся.
- ♦ Никогда не погружайте мотор устройства в воду или любую другую жидкость, и не мойте его под краном. Используйте только влажную ткань, чтобы очистить блок мотора.
- ♦ Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
- ♦ Мясорубка может работать непрерывно не более 10 минут. Перед тем, как снова ее включить, она должна остыть около 10 минут.

- ♦ Во время работы устройства запрещается использовать функцию реверсивного вращения (например, переключать положение "ON" («вкл.») в положение "R" («реверсивное вращение») или наоборот). Подождите, по крайней мере, одну минуту, пока мясорубка полностью не остановится. Иначе в устройстве может возникнуть нехарактерный шум, вибрация или кратковременный искровой разряд. Это легко может повредить устройство и вызвать испуг у пользователя.
- ♦ Чтобы продукты не застряли, не применяйте силу во время работы устройства.
- ♦ При активизации автоматического выключателя не включайте устройство.
- ♦ Не утилизируйте электрические устройства как несортированные бытовые отходы, используйте отдельные пункты сбора утильсырья. Обратитесь в местные органы власти для получения информации о наличии систем сбора отходов. Если утилизировать электрические устройства на мусорные свалки, опасные/вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды и дальше в пищевую цепь, что нанесет серьезный вред Вашему здоровью.
- ♦ Когда устройство не используется, а также перед очисткой, отключайте устройство от сети.
- ♦ Для защиты от риска поражения электрическим током, не погружайте устройство, сетевой шнур или штепсельную вилку в воду или другую жидкость.
- ♦ Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность.
- ♦ Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

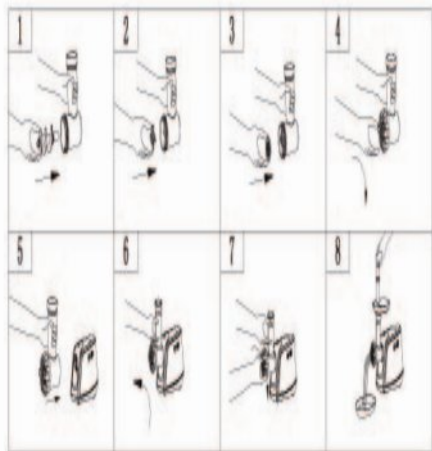
- ♦ Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, сетевому напряжению Вашего помещения.
- ♦ Помойте все детали (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- ♦ Перед подключением к сети убедитесь в том, что переключатель

включения/выключения/реверсивного вращения находится в положении "OFF" («выключен»).

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСИВНОГО ВРАЩЕНИЯ

♦ В случае если необходимо обеспечить подачу мяса назад при его застревании, выключите устройство, повернув переключатель вкл./реверсивного вращения ("R / ON") в положение "R" («реверсивное вращение») и переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения ("ON/OFF/ Reverse") в положение "R". Шнек будет вращаться в противоположном направлении и горловина освободится.

СБОРКА УСТРОЙСТВА



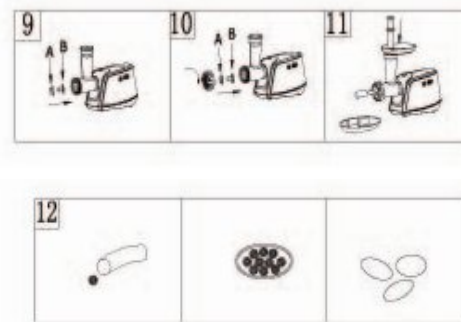
- ♦ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ♦ Вставьте шнек длинным концом в горловину мясорубки (рис. 1).
- ♦ Установите крестообразный режущий нож на шнек плоской поверхностью ножа обращенной к себе. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если он неправильно установлен, мясо не будет измельчаться и крестообразный режущий нож может повредиться (рис. 2).
- ♦ Установите нужный дисковый нож на шнек, вплотную к плоским сторонам крестообразного режущего ножа. Проверьте, чтобы углубления крестообразного режущего ножа были вставлены в канавки горловины мясорубки (рис. 3).

- ♦ Плотно зафиксируйте крепежную гайку на конце горловины мясорубки (рис. 4). Не затягивайте сильно.
- ♦ Нажмите на кнопку фиксатора и вставьте горловину мясорубки в отверстие корпуса мотора. Вставьте и поворачивайте против часовой стрелки, пока предохранительный фиксатор не защелкнется на месте (рис. 5, 6, 7).
- ♦ Установите лоток для пищевых продуктов на горловину мясорубки (рис. 8).
- ♦ Когда Вы готовы к измельчению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по горловине мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

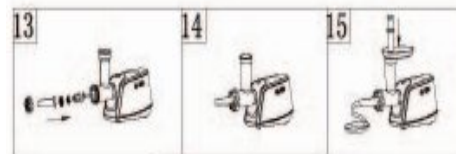
- ♦ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ♦ Пожалуйста, соберите устройство перед эксплуатацией (рис. 1 - 8).
- ♦ Порежьте мясо на кусочки (удалите жилы и кости, рекомендуется использовать нежирное мясо, размером приблизительно: 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы кусочки легко проходили через горловину.
- ♦ Подключите устройство к сети и поверните переключатель вкл./реверсивное вращение в положение "ON" («включен»). Поверните переключатель вкл./выкл./реверсивное вращение в положение "ON". Мясо будет проходить через дисковый нож в горловину мясорубки. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед тем, как добавлять мясо, мясорубка должна быть включена.
- ♦ Положите продукты в лоток и используйте толкатель для проталкивания продуктов вниз через отверстие горловины мясорубки.
- ОСТОРОЖНО: НЕ ПРОТАЛКИВАЙТЕ ПАЛЬЦАМИ ПРОДУКТЫ ВНИЗ ПО ГОРЛОВИНЕ. ПРИМЕЧАНИЕ:** Горловина мясорубки может слегка вращаться во время работы, но это вполне нормально. Не затягивайте сильно крепежную гайку, чтобы остановить вращение. Это может привести к ее повреждению (рис. 8).
- ♦ После завершения процесса выключите устройство.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ



- ♦ Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.
- ♦ Наденьте насадки А и В для кеббе на шнек. Убедитесь, что насадки А и В для кеббе вошли в углубления горловины мясорубки (рис. 9).
- ♦ Плотно зафиксируйте крепежную гайку на конце горловины мясорубки (рис. 10). Сильно не затягивайте.
- ♦ Установите лоток для пищевых продуктов на горловину мясорубки (рис. 11).
- ♦ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по горловине мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов (рис. 11, 12).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

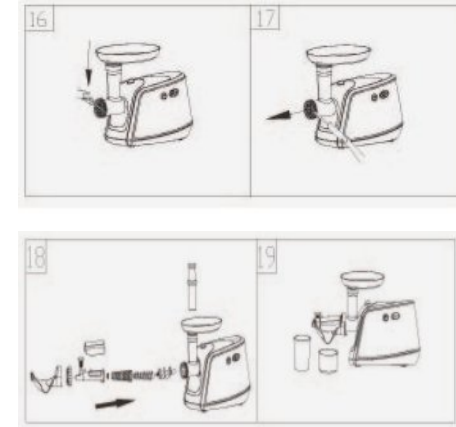


- ♦ Установите крестообразный режущий нож на шнек плоской поверхностью ножа обращенной к себе. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если он неправильно установлен, мясо не будет измельчаться и крестообразный режущий нож может повредиться (рис. 13).
- ♦ Установите нужный дисковый нож на шнек, вплотную к плоским сторонам крестообразного режущего ножа. Проверьте, чтобы углубления крестообразного режущего ножа были вставлены в канавки горловины мясорубки (рис. 13).
- ♦ Наденьте насадку для сосисок на шнек. Проверьте, чтобы насадка для сосисок входила в углубления горловины мясорубки (рис. 13).
- ♦ Плотно зафиксируйте крепежную

гайку на конце горловины мясорубки (рис. 14). Сильно не затягивайте.

- ♦ Установите лоток для пищевых продуктов на горловину мясорубки (рис. 15).
- ♦ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по горловине мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов (рис. 15).

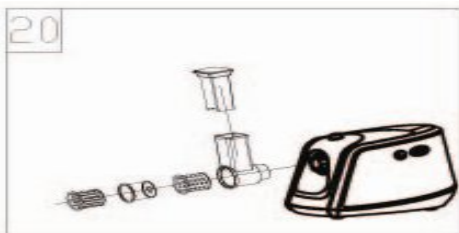
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТНОГО СОКА



- ♦ Перед сборкой убедитесь, что устройство выключено, а мотор полностью остановился.
- ♦ Отключите мясорубку от сетевой розетки. Нажмите на кнопку фиксатора. Поворачивайте горловину мясорубки до тех пор, пока Вы не снимите крепежную гайку (рис. 16).
- ♦ Чтобы легко снять дисковый нож, аккуратно стукните горловиной по столу, и дисковый нож выйдет лицевой стороной вверх. Если дисковый нож нелегко вынуть руками, пожалуйста, используйте для этого инструмент (рис. 16, 17).
- ♦ Вставьте шнек длинным концом в горловину мясорубки (рис. 18).
- ♦ Установите сеточку из проволоки на шнек с держателем шнека, повернутым широкой стороной. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если установить детали неправильно, насадка для томатного сока не зафиксируется (рис. 18).
- ♦ Установите регулятор поступления сока на держатель шнека. Убедитесь в том, что регулятор поступления сока зафиксирован на держателе шнека (рис. 18).
- ♦ Плотно зафиксируйте крепежную гайку на конце горловины мясорубки.

Сильно не затягивайте (рис. 18).
 ♦ Установите лоток для пищевых продуктов на горловину мясорубки (рис. 18).
 ♦ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов, по одному кусочку за раз, вниз по горловине мясорубки. Не применяйте силу для проталкивания продуктов (рис. 18). Установите регулятор поступления сока, и томатный сок сразу же станет поступать из мясорубки (рис. 19).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА



♦ Перед демонтажем устройства убедитесь в том, что оно выключено, а мотор полностью остановился.
 ♦ Отключите мясорубку от сетевой розетки. Нажмите на кнопку фиксатора. Поворачивайте горловину мясорубки до тех пор, пока Вы не снимите крепежную гайку (рис. 16).
 ♦ Чтобы легко снять дисковый нож, аккуратно стукните горловиной по столу, и дисковый нож выйдет лицевой стороной вверх. Если дисковый нож нелегко вынуть руками, пожалуйста, используйте для этого инструмент (рис. 16, 17).
 ♦ Вставьте горловину для терок во входное отверстие горловины мясорубки, хорошо зафиксируйте (рис. 20).
 ♦ Вставьте терку для овощей (среднезернистую) в горловину для терок. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Терку для овощей нужно вставлять в горловину для терок плоской поверхностью ножа, повернутой к себе (рис. 20).
 ♦ Когда Вы готовы к приготовлению, используйте толкатель для легкого проталкивания продуктов (рис. 20).

ОЧИСТКА

♦ Перед демонтажем устройства убедитесь в том, что оно выключено, а мотор полностью остановился.
 ♦ Отключите мясорубку от сетевой розетки. Нажмите на

кнопку фиксатора.
 Поворачивайте горловину мясорубки до тех пор, пока Вы не снимите крепежную гайку (рис. 16).
 ♦ Чтобы легко снять дисковый нож, аккуратно стукните горловиной по столу, и дисковый нож выйдет лицевой стороной вверх. Если дисковый нож нелегко вынуть руками, пожалуйста, используйте для этого инструмент (рис. 16, 17).
 ♦ Помойте каждую деталь в теплой мыльной воде. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами.
 ♦ **Примечание:** Не мойте детали в посудомоечной машине и не используйте абразивные чистящие средства или материю при очистке. Отбеливающие растворы, которые содержат хлор, могут обесцветить алюминиевые поверхности. Растворители/разбавители и бензол могут вызвать образование трещин или изменить цвет устройства. Протрите корпус мотора влажной тканью. Не погружайте его в воду.
 ♦ Смажьте шнек, крестообразный режущий нож и дисковый нож растительным (оливковым) маслом после мытья и сушки.
Примечание: На деталях будет сохраняться масло.

РЕЦЕПТЫ

Классические итальянские сосиски

Порция: 1,800 кг (4 фунта) сосисок или 465 г (16,4 унций) пирожков

Ингредиенты:

4 фунта свиной лопатки, нарезанной в форме кубиков
 3 столовые ложки семян фенхеля, целые
 2 столовые ложки кошерной соли (крупнозернистая соль)
 1 столовая ложка стружки измельченного красного перца
 1/2 чашки холодной воды

Способ приготовления:

♦ Положите все ингредиенты в миску и хорошо перемешайте.
 ♦ Используйте среднезернистый дисковый нож и придерживайтесь раздела инструкции по эксплуатации – «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК».
 ♦ После завершения измельчения, снимите дисковый нож и установите насадку для сосисок на мясорубку,

придерживайтесь инструкции по сборке для ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК.
 ♦ Положите смесь в подготовленные оболочки (см. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК). Для приготовления пирожков возьмите мясной фарш и сформируйте 115 г (4 унции) пирожки или большие.

Говяжий рубленый бифштекс

Порция: 4

454г (1 фунт) говяжьей лопатки, нарезанной в форму кубиков
 1/2 чашки овсяных хлопьев (овсянки)
 1/2 чашки нарезанного кубиками репчатого лука
 1/2 чашки измельченной петрушки
 3 столовые ложки томатного соуса (кетчупа)
 2 столовые ложки вурчестерского соуса (острый соевый соус с уксусом и специями)
 2 столовые ложки соли
 1 столовая ложка черного перца

Способ приготовления:

♦ Придерживайтесь раздела инструкции по ПРИГОТОВЛЕНИЮ СОСИСОК. Пропускайте через мясорубку мясо, овсяные хлопья, лук и петрушку поочередно, используя мелкозернистый дисковый нож.
 ♦ Хорошо перемешайте и поставьте смесь на несколько часов, чтобы получилось ароматное и пикантное блюдо.
 ♦ Добавьте томатный соус, вурчестерский соус, соль и черный перец. Хорошо перемешайте.
 ♦ Разделите на 4 части, сформируйте в виде пирога и запекайте до готовности.

Технические характеристики

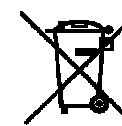
- Потребляемая мощность: 1200 Вт
- Номинальное напряжение: 220-230 В
- Номинальная частота: 50 Гц
- Номинальная сила тока: 2 А

КОМПЛЕКТНОСТЬ

МЯСОРУБКА	1
НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТОВ	1
ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНОВ	1
ТЕРКА ДЛЯ МЕЛКОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	1
ТЕРКА ДЛЯ КРУПНОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ1 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

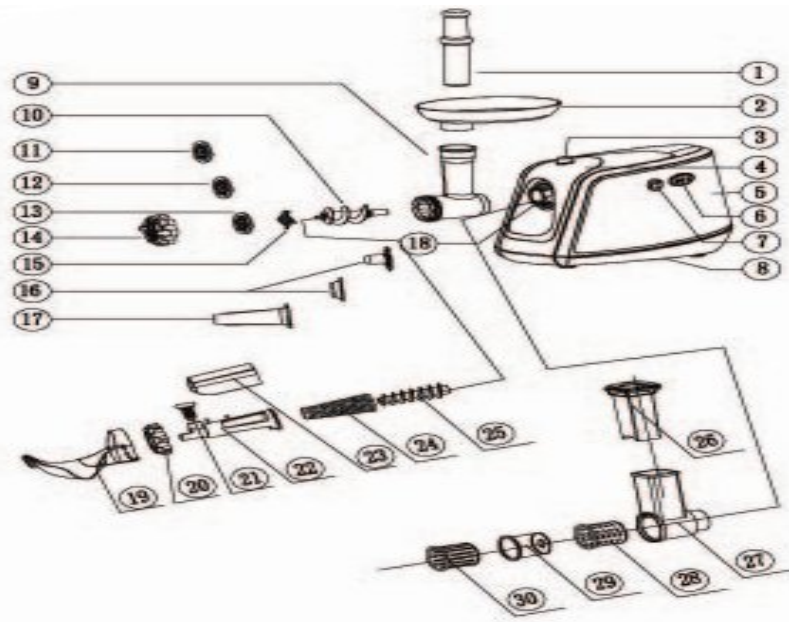
М'ЯСОРУБКА

Шановний покупце!
 Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші виробники стануть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкцією для безпеки

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для харчових продуктів
3. Кнопка фіксації горловини м'ясорубки
4. Декоративна кришка
5. Корпус мотора
6. Перемикач вмик./вимик./реверсивного обертання
7. Перемикач реверсивного обертання/вмик.
8. Основа м'ясорубки
9. Горловина м'ясорубки
10. Шнек
11. Дисковий ніж (дрібнозернистий)
12. Дисковий ніж (середньозернистий)
13. Дисковий ніж (крупнозернистий)
14. Кріпильна гайка горловини м'ясорубки
15. Хрестоподібний ріжучий ніж
16. Насадка для кебе
17. Насадка для сосисок
18. Отвір горловини м'ясорубки
19. Насадка для томатного соку
20. Кріпильна гайка



- 21. Регулятор надходження соку
- 22. Утримувач шнека
- 23. Кришка
- 24. Сіточка з дроту
- 25. Шнек
- 26. Штовхач
- 27. Горловина для терок
- 28. Терка для овочів (середньозерниста)
- 29. Терка для овочів (дрібнозерниста)
- 30. Терка для овочів (крупнозерниста)

ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- ♦ Тільки для використання в домашньому господарстві. Не використовуйте пристрій у промислових цілях.
- ♦ Уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації й подивіться на малюнки перед тим, як використовувати пристрій.
- ♦ Збережіть цю інструкцію для подальшого застосування.
- ♦ Перед підключенням пристрою перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на м'ясорубці, мережевій напрузі Вашого приміщення.
- ♦ Ніколи не використовуйте аксесуари або деталі від інших виробників. Гарантія не поширюється на такі аксесуари або деталі.
- ♦ Ніколи не намагайтеся замінити деталі й відремонтувати пристрій самостійно.
- ♦ Не користуйтеся пристроєм,

якщо мережний шнур, штепсельна вилка або інші деталі пошкоджені.

♦ Щоб уникнути небезпечних ситуацій, якщо мережний шнур даного пристрою пошкоджений, його повинен замінити виробник або авторизований сервісний центр.

♦ Ретельно протріть деталі, що торкаються продуктів харчування, перед тим, як Ви вперше почнете користуватися пристроєм.

♦ Після використання відразу ж відключіть пристрій.

♦ Ніколи не проштовхуйте пальцем або яким-небудь предметом інгредієнти вниз по горловині м'ясорубки в той час, коли пристрій працює. Для цієї мети використовуйте тільки штовхач.

♦ Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.

♦ Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

♦ Вимкніть пристрій перед тим, як знімати та встановлювати будь-які аксесуари.

♦ Перед тим, як знімати деталі із пристрою, почекайте, доки рухомі деталі повністю зупиняться.

♦ Ніколи не занурюйте мотор пристрою у воду або будь-яку іншу рідину, і не мийте його під краном. Використовуйте тільки вологу м'яку тканину, щоб очистити блок мотора.

♦ Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи або інші тверді продукти.

♦ М'ясорубка може працювати безупинно не більше 10 хвилин. Перед тим, як знову її увімкнути, вона повинна охолонути приблизно 10 хвилин.

♦ Під час роботи пристрою забороняється використовувати функцію реверсивного обертання (наприклад, перемикає положення "ON" («вмик.») у положення "R" («реверсивне обертання») або навпаки). Почекайте, принаймні, одну хвилину, доки м'ясорубка повністю не зупиниться. Інакше в пристрої може виникнути нехарактерний шум, вібрація або короточасний іскровий розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача.

♦ Щоб продукти не застрягли, не застосовуйте силу під час роботи пристрою.

♦ При активізації автоматичного вимикача не вмикайте пристрій.

♦ Не утилізуйте електричні пристрої як несортвані побутові відходи, використовуйте окремі пункти збору. Зверніться в місцеві органи влади для отримання інформації про наявність систем збору відходів. Якщо утилізувати електричні пристрої на сміттєзвалища, небезпечно/шкідливо речовини можуть проникнути в ґрунтові води й далі в харчовий ланцюг, що завдасть серйозної шкоди Вашому здоров'ю.

♦ Коли пристрій не використовується, а також перед очищенням, відключіть пристрій від розетки.

♦ Для захисту від ризику поразки електричним струмом, не занурюйте пристрій, мережний шнур або штепсельну вилку у воду або іншу рідину.

♦ Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.

♦ Діти повинні перебувати під наглядом для впевненості в тому, що вони не граються із пристроєм.

ПРИ ВИКОРИСТАННІ В ПЕРШІЙ РАЗ

♦ Перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на паспортній табличці,

мережевій напрузі Вашого приміщення.

♦ Помийте всі деталі (за винятком корпусу) у теплій мильній воді.

♦ Перед підключенням до мережі переконайтеся в тому, що перемикач вмикання/вимикання/реверсивного обертання перебуває в положенні "OFF" («вимкнений»).

ФУНКЦІЯ РЕВЕРСИВНОГО ОБЕРТАННЯ

У випадку якщо необхідно забезпечити подачу м'яса назад при його застряганні, вимкніть пристрій, повернувши перемикач вкл./реверсивного обертання ("R / ON") в положення "R" («реверсивне обертання») і перемикач вкл. / вимк. / реверсивного обертання ("ON / OFF / Reverse") в положення "R". Шнек буде обертатися в протилежному напрямку і горловина звільниться.

СКЛАДАННЯ ПРИСТРОЮ

♦ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.

♦ Вставте шнек довгим кінцем у горловину м'ясорубки (мал. 1).

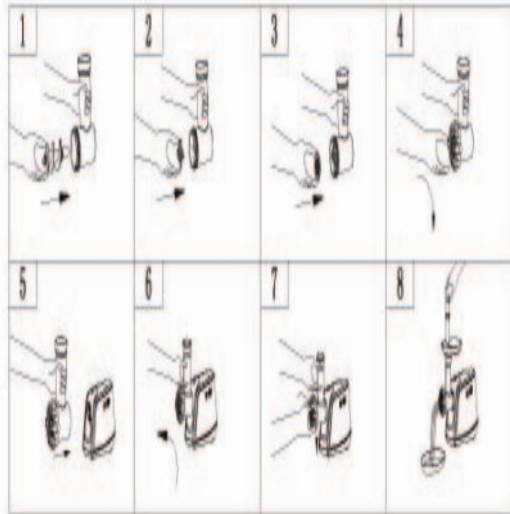
♦ Встановіть хрестоподібний ріжучий ніж на шнек плоскою поверхнею ножа поверненою до себе. **ПРИМІТКА:** Якщо він неправильно встановлений, м'ясо не буде подрібнюватися і хрестоподібний ріжучий ніж може пошкодитися (мал. 2).

♦ Встановіть потрібний дисковий ніж на шнек дуже близько до плоских сторін хрестоподібного ріжучого ножа. Перевірте, щоб поглиблення хрестоподібного ріжучого ножа були вставлені в канавки горловини м'ясорубки (мал. 3).

♦ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці горловини м'ясорубки (мал. 4). Не затягуйте сильно.

♦ Натисніть на кнопку фіксатора й вставте горловину м'ясорубки в отвір корпусу мотора. Вставте й повертайте проти годинникової стрілки, доки запобіжний фіксатор не зникне на своєму місці (мал. 5, 6, 7).

♦ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловину м'ясорубки (мал. 8).



◆ Коли Ви готові до подрібнення, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по горловині м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів.

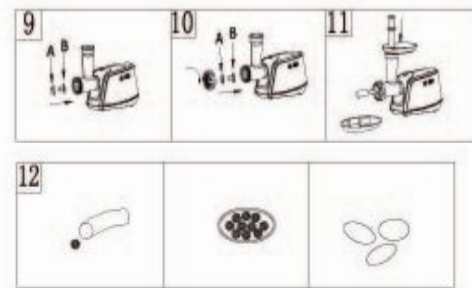
ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
 ◆ Будь ласка, зберіть пристрій перед експлуатацією (мал. 1 - 8).
 ◆ Поріжте м'ясо на шматочки (видаліть жили й кістки, рекомендується використовувати нежирне м'ясо, розміром приблизно: 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб шматочки легко проходили через горловину.
 ◆ Підключіть пристрій до мережі й поверніть перемикач вмик./реверсивне обертання в положення "ON" («увімкнений»). Поверніть перемикач вмик./вимик./реверсивне обертання в положення "ON". М'ясо буде проходити через дисковий ніж у горловині м'ясорубки. **Примітка:** Перед тим, як додавати м'ясо, м'ясорубка повинна бути увімкнена.
 ◆ Покладіть продукти в лоток і використовуйте штовхач для проштовхування продуктів вниз через отвір горловини м'ясорубки.
ОБЕРЕЖНО: НЕ ПРОШТОВХУЙТЕ ПАЛЬЦЯМИ ПРОДУКТИ ВНИЗ ПО ГОРЛОВИНІ. **ПРИМІТКА:** Горловина м'ясорубки може злегка обертатися під час роботи, але це цілком нормально. Не затягуйте сильно кріпильну гайку, щоб зупинити обертання. Це може призвести до її

пошкодження (мал. 8).

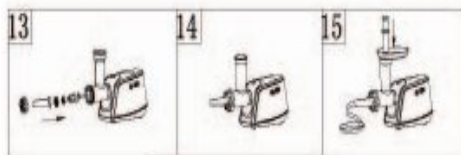
◆ Після завершення процесу вимкніть пристрій.

ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ



◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.
 ◆ Одягніть насадки А і В для кебе на шнек. Переконайтеся, що насадки А і В для кебе ввійшли в поглиблення горловини м'ясорубки (мал. 9).
 ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці горловини м'ясорубки (мал. 10). Сильно не затягуйте.
 ◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловину м'ясорубки (мал. 11).
 ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по горловині м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів (мал. 11, 12).

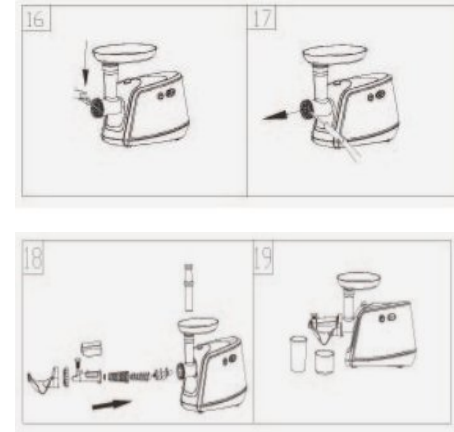
ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК



◆ Встановіть хрестоподібний ріжучий ніж на шнек плоскою поверхнею ножа поверненою до себе. **ПРИМІТКА:** Якщо він неправильно встановлений, м'ясо не буде подрібнюватися і хрестоподібний ріжучий ніж може пошкодитися (мал. 13).
 ◆ Встановіть потрібний дисковий ніж на шнек дуже близько до плоских сторін хрестоподібного ріжучого ножа. Перевірте, щоб поглиблення

хрестоподібного ріжучого ножа були вставлені в канавки горловини м'ясорубки (мал. 13).
 ◆ Одягніть насадку для сосисок на шнек. Перевірте, щоб насадка для сосисок ввійшла у поглиблення горловини м'ясорубки (мал. 13).
 ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці горловини м'ясорубки (мал. 14). Сильно не затягуйте.
 ◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловину м'ясорубки (мал. 15).
 ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по горловині м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів (мал. 15).

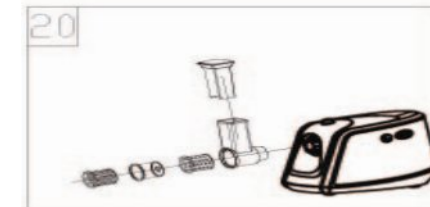
ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ



◆ Перед складанням переконайтеся, що пристрій вимкнений, а мотор повністю зупинився.
 ◆ Відключіть м'ясорубку від мережної розетки. Натисніть на кнопку фіксатора. Повертайте горловину м'ясорубки, доки Ви не знімете кріпильну гайку (мал. 16).
 ◆ Щоб легко зняти дисковий ніж, акуратно стукніть горловиною по столу й дисковий ніж вийде лицьовою стороною вгору. Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, будь ласка, використовуйте для цього інструмент (мал. 16, 17).
 ◆ Вставте шнек довгим кінцем у горловину м'ясорубки (мал. 18).
 ◆ Встановіть сіточку з дроту на шнек із утримувачем шнека, що повернутий широкою стороною. **ПРИМІТКА:** Якщо встановити деталі неправильно, насадка для томатного соку не зафіксується (мал. 18).

◆ Встановіть регулятор надходження соку на утримувач шнека. Переконайтеся в тому, що регулятор надходження соку зафіксований на утримувачі шнека (мал. 18).
 ◆ Щільно зафіксуйте кріпильну гайку на кінці горловини м'ясорубки. Сильно не затягуйте (мал. 18).
 ◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловину м'ясорубки (мал. 18).
 ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів, по одному шматочку за раз, вниз по горловині м'ясорубки. Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів (мал. 18).
 Встановіть регулятор надходження соку, і томатний сік відразу ж стане надходити з м'ясорубки (мал. 19).

ПРИГОТУВАННЯ САЛАТУ



◆ Перед демонтажем пристрою переконайтеся в тому, що він вимкнений, а мотор повністю зупинився.
 ◆ Відключіть м'ясорубку від мережної розетки. Натисніть на кнопку фіксатора. Повертайте горловину м'ясорубки, доки Ви не знімете кріпильну гайку (мал. 16).
 ◆ Щоб легко зняти дисковий ніж, акуратно стукніть горловиною по столу, і дисковий ніж вийде лицьовою стороною вгору. Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, будь ласка, використовуйте для цього інструмент (мал. 16, 17).
 ◆ Вставте горловину для терок у вхідний отвір горловини м'ясорубки, добре зафіксуйте (мал. 20).
 ◆ Вставте терку для овочів (середньозернисту) в горловину для терок. **ПРИМІТКА:** Терку для овочів потрібно вставляти в горловину для терок плоскою поверхнею ножа, поверненою до себе (мал. 20).
 ◆ Коли Ви готові до приготування, використовуйте штовхач для легкого проштовхування продуктів (мал. 20).

ОЧИЩЕННЯ

◆ Перед демонтажем пристрою

переконайтеся в тому, що він вимкнений, а мотор повністю зупинився.

♦ Відключіть м'ясорубку від мережної розетки. Натисніть на кнопку фіксатора. Повертайте горловину м'ясорубки, доки Ви не знімете кріпильну гайку (мал. 16).

♦ Щоб легко зняти дисковий ніж, акуратно стукніть горловиною по столу й дисковий ніж вийде лицьовою стороною вгору. Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, будь ласка, використовуйте для цього інструмент (мал. 16, 17).

♦ Помийте кожну деталь у теплій мильній воді. Будьте обережні при поводженні з гострими ножами.

Примітка: Не мийте деталі в посудомийній машині й не використовуйте абразивні чистячі засоби або матерію при очищенні. Відбілюючі розчини, що містять хлор, можуть знебарвити алюмінієві поверхні. Розчинники/розріджувачі й бензол можуть викликати утворення тріщин або змінити колір пристрою. ♦ Протирайте корпус мотора вологою тканиною. Не занурюйте його у воду. ♦ Змажте шнек, дисковий ніж і хрестоподібний ріжучий ніж рослинною (оливковою) олією після миття й сушіння. **Примітка:** На деталях буде зберігатися масло.

РЕЦЕПТИ

Класичні італійські сосиски

Порція: 1,800 кг (4 фунти) сосисок або 465 г (16,4 унцій) піріжків

Інгредієнти:

4 фунти свинячої лопатки, нарізаної у формі кубиків
3 столові ложки насіння фенхеля, цілого
2 столові ложки кошерної солі (крупнозерниста сіль)
1 столова ложка стружки подрібненого червоного перцю
1/2 чашки холодної води

Спосіб приготування:

♦ Покладіть усі інгредієнти в миску й добре перемішайте.

♦ Використовуйте середньозернистий дисковий ніж і дотримуйтеся розділу інструкції з експлуатації – «ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК».

♦ Після завершення подрібнення, зніміть дисковий ніж та встановіть насадку для сосисок на м'ясорубку, дотримуйтеся інструкції по складанню для ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК.

♦ Покладіть суміш у підготовлені оболонки (див. ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК). Для приготування піріжків візьміть м'ясний фарш і сформуйте 115 г (4 унції) піріжки або більші.

Яловичий рубаний біфштекс

Порція: 4

454г (1 фунт) яловичої лопатки, нарізаної у форму кубиків

1/2 чашки вівсяних пластівців (вівсянки)

1/2 чашки нарізаного кубиками ріпчастого лука

1/2 чашки подрібненої петрушки

3 столові ложки томатного соусу (кетчупу)

2 столові ложки вурчестерського соусу (гострий соевий соус із оцтом і спеціями)

2 столові ложки солі

1 столова ложка чорного перцю

Спосіб приготування:

♦ Дотримуйтеся розділу інструкції з ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК.

Пропускайте через м'ясорубку м'ясо, вівсяні пластівці, лук і петрушку по черзі, використовуючи дрібнозернистий дисковий ніж.

♦ Добре перемішайте й поставте суміш на кілька годин, щоб вийшло ароматне й пікантне блюдо.

♦ Додайте томатний соус, вурчестерський соус, сіль і чорний перець. Добре перемішайте.

♦ Розділіть на 4 частини, сформуйте у вигляді пирога та запікайте до готовності.

Технічні характеристики

Споживча потужність: 1200 Вт

Номинальна напруга: 220-230 В

Номинальна частота: 50 Гц

Номинальна сила струму: 2 А

КОМПЛЕКТНІСТЬ

М'ЯСОРУБКА 1

НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТІВ 1

ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНІВ 1

ТЕРКА ДЛЯ ДРІБНОГО 1

ПОДРІБНЕННЯ 1

ТЕРКА ДЛЯ КРУПНОГО 1

ПОДРІБНЕННЯ 1

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 1

УПАКОВКА 1



Безпека навколишнього середовища. Утилізація

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка,

дотримуйтесь місцевих

правил: передавайте непрацююче електричне устаткування 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

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 cíle, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřívačů, 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	«Центрвидеосервис»	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. Большевицкая, 123	(383) 212-01-84
32	Новосибирск	Сибирский Сервис	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 Электроникс	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. Мечникова, 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 Октября, 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
54	Чебоксары	Телерадиосервис	ул. Гагарина д.1 кор.1, ул. Яковлева 6, ул. Энтузиастов 23, ул. Университетская 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 зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи ушкодження, викликані влученням у середину 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.
- Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, видаткових матеріалів і т.д.
 - Виріб має відкладення накипу усередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
 - Виріб має ушкодження, чи ушкодження, викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
 - 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).

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

№ п.п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо / відео	побу -това тех.-ніка	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. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна 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 Полегких комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД"Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-
22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 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 , 1 б	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеско"	(044) 4269198	+	+	-
33	Київ, вул. Бориспільська, 9 корп. 57	АМАТІ- СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	Константинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш (СЦ)	(06272) 2-62-23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
36	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
37	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ- Сервіс (Лужков)	(0522) 270-345, 349-585	+	+	+
38	Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21-67, 776-67-70	+	+	+
39	Конотоп, пр-т. Леніна, 11	ЧП "Олексій"	(05447) 61-356	+	+	+
40	Коростень, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
42	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
43	Кременчук, вул. Радянська, 44, оф. 1	ЕкоСан (ФОП Юдін)	(05366) 39-192	+	+	-
44	Кременчук, вул. Переяславська, 55А	СЦ Шамрай	(0536) 74-72-10, 74-71-81	+	+	+

45	Кривий Ріг, пр-т Гагаріна, 42	Євросервіс	(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
47	Кривий Ріг, вул. Револуційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн- Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголосько, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП Грушецький	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-
57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77, 295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича , 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів- Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс (Могилів- Подільський)	04337-64847; 0432-468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 37-337, 37-336	+	+	-

61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-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) Імпорттехно сервіс	(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	Севєродонецьк, 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,
гарантийний 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!

Гарантийний 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 prodáváče/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 vzhled a barvu výrobku.

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

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

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	