



# **Saturn<sup>®</sup>**

## **ST-FP0112**

### **FOOD DRYER**

### **СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ**

### **СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ**

**ТУ У 27.5-30217965-002:2014**



Saturn

## FOOD DRYER

### Dear Buyer!

**We congratulate you on having bought the device under trade name "Saturn". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.**

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

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

### IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is designed for household use.

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock, do not immerse blower or any part of the dehydrator cord or plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on and taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments, not recommended by the appliance manufacturer, may cause injuries.
8. Sharp utensils should not be used inside the dehydrator.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on, or near a hot gas or electrical burner, or in heated oven.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.

Service life – 3 years.

### Food Dryer Use and Care

Before using your dehydrator for the first time, wash the trays.

**Caution:** Do not put the blower in water or in the dishwasher. Wipe the blower with a damp cloth.

- Set the base tray on a sturdy countertop or table, away from sinks or any source of water.
- Stack additional trays on the base tray. Your dehydrator requires a minimum of 5 trays to operate properly.
- Place the top cover on the top tray insert the blower into the trays and rotate to lock in place.
- Plug the cord into an electrical outlet, switch power to ON and you are ready to dehydrate!

### Trays and Top Cover

Your dehydrator trays and top lid are easy to clean. Simply soak the trays in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft bristle brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Do not clean trays with any metal objects or scouring pads as they tend to damage the surface of the trays.

### Blower

It is important that the air vents on the blower remain clean and unobstructed. **UNPLUG BLOWER BEFORE CLEANING.** Use a damp cloth or towel to remove dried food particles from blower. Do not use scouring pads, abrasive cleaners or sharp utensils. Avoid dripping any liquid into electrical parts. Do not operate blower alone, or use in any capacity other than the intended use. **DO NOT OPERATE NEAR OR IMMERSE BLOWER IN WATER OR OTHER LIQUID.**

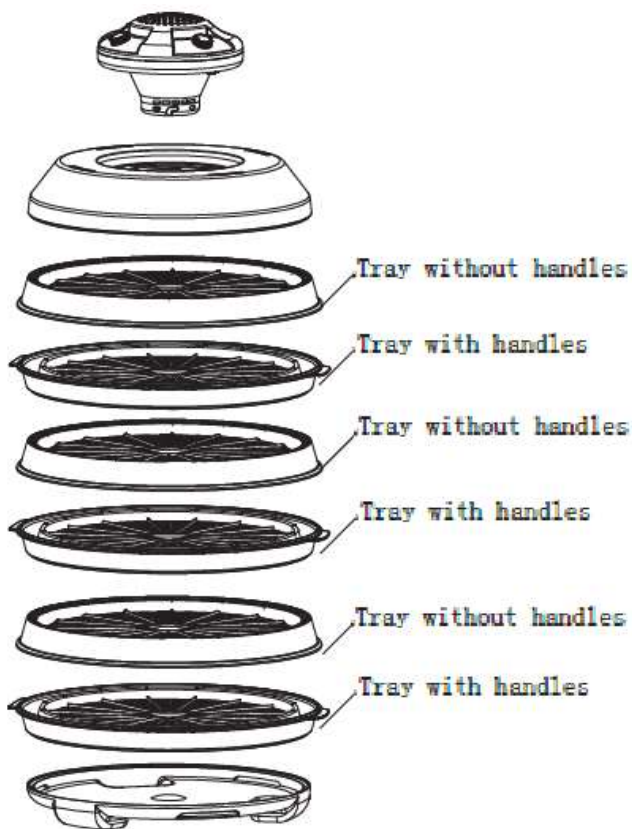
### Precautions

When drying meat and dairy products, blot frequently with a paper towel to absorb excess fat.

Follow these safety rules when dehydrating foods:

- Wash hands thoroughly prior to handling food.
- Clean all utensils and containers with a mild solution of detergent, bleach and water before using.
- Make sure all counter surfaces and cutting boards are thoroughly cleaned.
- Keep foods in the refrigerator before preparing for drying. Store dried foods in the refrigerator.
- After opening sealed containers of dried food, use food as soon as possible.

- Store unused portions of dried food, tightly sealed, in the refrigerator to maintain freshness and quality.
- Do not dehydrate foods that have been prepared with or marinated in alcohol.



### General Drying Guidelines

There are no absolutes and quite a few variables in food dehydration. The only way to become proficient is to dry, dry and dry some more! Certain varieties of produce, the humidity in the air and even methods of food handling make a difference in the drying time and quality of dried product.

- Experiment with different thicknesses of produce, pretreatment versus no pretreatment and different rehydration methods. You will determine what works best for your particular needs and preferences.
- To save nutrients and produce a quality product, it is necessary to

work fast preparing foods to dry. Once placed in the dehydrator, they need to dry continuously for the recommended time. Do not turn off the dehydrator and leave partially dried foods sitting on the trays. The food may spoil or develop off flavors.

- Spread all foods evenly to dry in single layers. If slices overlap, the areas that are overlapping will take twice as long to dry.
- Do not add fresh produce to a partially dried batch. It will slow the rate of drying for both products. It is possible however, to combine partially dried foods onto fewer trays.

## Selecting Foods To Dry

Select the best quality produce at the peak of ripeness and flavor. Wash carefully to remove dirt, dust and insects. Cut away any bruised or damaged sections.

Temperature for drying:

- herbs 40°C
- green 40°C
- bread 40-50°C
- vegetables 50-55
- fruit 55-60°C
- meat 65-70°C

## Drying Jerky

Jerky is a favorite snack for school, lunch, trail or just about anywhere! It is made by seasoning raw meat and then drying it without cooking.

You won't have to pay the exorbitant prices for jerky slices or sticks at the grocery or convenience store. Most lean meats will yield about 1 pound of jerky from 2 pounds of fresh meat.

### Selection

Jerky may be made from a variety of different meats. When purchasing meats for making jerky choose lean meats with minimal fat, as fat tends to go rancid during storage. A lean cut of flank steak or round steak makes excellent jerky.

### Preparation

If making jerky from meat, remove all fat and cut into cubes or thin strips 1/4" to 3/8" thick. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. If meats are cut on the cross-wise grain, jerky is less chewy than if meats are cut on the lengthwise grain.

Marinate cut meats in store-bought or your own recipe marinade for 6 to 8 hours in the refrigerator before drying. If you are using your own recipe, be sure to include 1 teaspoon of salt for each pound of meat. The salt slows surface bacterial growth during the initial stages of drying.

### Drying and Storage

Depending on how thick the meat is cut, how heavily the dryer is loaded and the humidity it will take from 4 to 15 hours to dry.

Pat jerky with clean paper towels several times as it dries to remove the oil which accumulates on the top of the jerky. When removing jerky from the dryer, wrap it in paper towels and let it stand for a couple of hours prior to packaging. Beef jerky that is stored on the shelf will start to go rancid at room temperature after 3 or 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage.

**Note: After drying, heat jerky in your oven at 80°C for one hour to avoid the risk of salmonella.**

## Storing Your Dried Food

Some pieces may dry in a shorter time than others and should be removed and placed in an airtight container while allowing the rest of the pieces to remain in the dehydrator until sufficiently dry.

Package all dried foods promptly to prevent contamination by insects and to prevent stickiness and rehydration caused by humidity. Store dried foods in airtight, moisture-proof containers.

Home vacuum packaging devices are ideal for packaging dried foods. They extend the shelf life of dried foods three to four times. Home vacuum packaging can be done in bags or glass jars. Manufacturers' bags, designed for use in home vacuum packaging, are moisture-proof and airtight. Glass jars are vacuum sealed using a lid with a rubber gasket. Only glass jars which have been tempered for canning should be used. Other storage jars may explode under the pressure of vacuum packaging.

Bag sealers can also be used to package dehydrated foods. Bag sealers do not remove air within the package, but the bags are moisture-proof and airtight. Squeeze the pouch tightly against the food to remove as much air as possible before sealing.

Plastic freezer bags can be used. Plastic storage bags, not labeled for use in the freezer, generally are not airtight nor moisture-proof and should not be used to store dried foods.

Since most packaging materials are transparent, store packaged dried foods in a plastic or metal container which will not allow the light to penetrate.

Do not store fruits and vegetables together in the same storage container because flavor and moisture may transfer.

Fruit skin is best if removed while still warm. Wrap in plastic wrap and place in airtight moisture-proof containers for storage.

Onions and tomatoes are especially prone to absorb moisture from the air and should be packaged immediately after removing from the dehydrator.

***If foods are insufficiently dried, or are exposed to moisture from incomplete packaging, they can lose quality and nutrition, and can even mold during storage.***

### Labeling

All dehydrated foods should be labeled with the name of the product, date dried

and quantity or weight. Clear labeling allows you to rotate foods so that you minimize waste and nutrient loss.

### Storage

The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The darker and cooler the storage area, the longer the dehydrated foods will last with good quality and nutritive value. For every 10°C drop in storage temperature, the shelf life of dehydrated foods increases three to four times.

The ideal storage temperature for dehydrated food is -15°C below zero. The ideal storage place is your freezer or refrigerator, particularly for storing low-acid foods such as meats, fish and vegetables.

All fruits dried with skins intact should be packaged and frozen for a minimum of 48 hours to prevent any possibility of insect infestation.

### Rehydrating Dried Food

Eat dehydrated foods dry or rehydrate for use in recipes. Rehydrate by placing dried foods in a container (with enough water to cover food) and soaking for 30 minutes to 2 hours. Boiling water rehydrates foods more quickly than cold water or water at room temperature.

Fruits or vegetables may also be rehydrated in liquids other than water, including fruit juices, cider, vegetable juices, milk, consomme, etc. Refrigerate these foods while they are soaking to reduce any risk of spoilage.

Do not add seasonings, especially salt or sugar, during rehydration because they slow the rehydration process.

### Cooking with Dried Food

After rehydrating food, cook it as you would normally. If foods are cooked before they are fully rehydrated, they will cook in a shriveled state and will not be plump. Most fruits and vegetables will rehydrate to about 80% of their fresh state. Consequently they are a little more chewy than a fresh or frozen fruit or vegetable, even when rehydrated.

Dried food used in cooking will absorb additional liquid, so adjust the recipe accordingly by adding more water.

- vegetables — add one additional cup of water for one cup dried food.
- stewed fruits — add 2 additional cups of water for each cup of fruit, allow to stand for 1 hour and simmer until tender.
- pies or fillings — use 1 additional cup of water per 1 cup of fruit

- less, if you desire a thicker consistency.

**Note:** When using fruits in baking or for ice cream, they may be softened by covering with boiling water and allowing them to stand for 5 minutes. Then chop or blend, depending upon use.

### SPECIFICATIONS

Power: 350 W  
Voltage: 220-240 V  
Frequency: 50 Hz  
Current: 1.6 A

### SET

FOOD DRYER 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**

### СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

**Уважаемый покупатель!**

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

**Не подвержайте устройству резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Этот прибор предназначен для домашнего хозяйства.

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не касайтесь горячих поверхностей.
3. Во избежание поражения электротоком не погружайте вентилятор, шнур или штепсель в воду или другую жидкость.
4. Будьте особенно внимательны при работе прибора в присутствии детей.
5. Отключайте прибор от электросети перед чисткой и упаковкой на хранение. Дайте прибору остыть перед снятием ярусов.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем, а также после каких-либо неисправностей или повреждений прибора.
7. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травме.
8. Не используйте острых столовых приборов при работе с электросушкой.
9. Следите, чтобы шнур питания не перегибался через острые края столешницы и не касался горячих предметов.
10. Используйте прибор только в помещении.
11. Не размещайте прибор вблизи источников тепла, таких как кухонные плиты и духовки.
12. Не используйте прибор не по прямому назначению.

Срок службы – 3 года.

## Эксплуатация и чистка сушки

Перед первым использованием прибора помойте все лотки сушки.

**Внимание:** Не погружайте вентилятор в воду и не мойте в посудомоечной машине. Протрите вентилятор влажной тряпочкой.

- Установите базовый лоток на устойчивый стол или столешницу, вдали от раковин или других источников воды.
- Установите остальные лотки на базовый лоток. Для правильной работы сушки необходимо установить не менее 5 лотков.
- Накройте верхний лоток крышкой сушки, вставьте вентилятор и поверните для фиксации.

- Вставьте штепсель в розетку и включите прибор (ON).

## Лотки и крышка

Лотки и крышку сушки легко мыть. Просто погружите их на несколько минут в теплую воду со средством для мытья посуды. Мягкой щеткой удалите прилипшие частички пищи. Не используйте металлических щеток и мочалок, так как они могут повредить поверхность лотков.

## Вентилятор

Важно, чтобы вентиляционные отверстия оставались чистыми и не забитыми. **ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ.** Используйте влажную ткань или полотенце, чтобы удалить сухие частицы пищи с вентилятора. Не используйте царапающие губки, абразивные чистящие средства или острые столовые приборы. Избегайте попадания любой жидкости в электрические части. Не используйте вентилятор отдельно от сушки или в любом другом качестве, кроме использования по назначению. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ВЕНТИЛЯТОР В ЖИДКОСТЬ!**

## Внимание!

При сушке мяса и молочных продуктов промокайте часто бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки жира.

Следуйте этим правилам техники безопасности при сушке продуктов:

- Тщательно вымойте руки перед работой с продуктами.
- Помойте все столовые приборы и посуду в слабом растворе моющего средства, сполосните чистой водой перед использованием.
- Убедитесь, что все рабочие поверхности и разделочные доски тщательно очищены.
- Держите продукты в холодильнике перед приготовлением для сушки. Храните сушеные продукты в холодильнике.
- После открытия упакованных сухеных продуктов употребите их в пищу как можно скорее.
- Храните неиспользованные порции высушенных продуктов в плотно закрытой упаковке в холодильнике, чтобы сохранить свежесть и качество.
- Не сушите продукты, которые были приготовлены или замаринованы с добавлением спирта.





### Руководство по сушке продуктов

Для метода сушки продуктов нет абсолютных рецептов. Оптимальный вариант подбирается с опытом. На качество и время сушки продуктов влияет влажность воздуха в помещении, а также способ нарезки продуктов.

- Экспериментируйте с разной толщиной кусочков, предварительной обработкой продуктов. Вы сами для себя определите наиболее предпочтительные способы сушки продуктов.

- Чтобы сохранить питательные свойства и качество продуктов, необходимо работать быстро. После того, как начался процесс сушки, нельзя делать перерывы. Сушите продукты в течение рекомендованного периода времени. Не выключайте сушку и не оставляйте недосушенные продукты в лотках, иначе продукты могут испортиться или приобрести неприятный запах.

- Распределяйте продукты равномерно в лотке, одним слоем. Если кусочки лежат вторым слоем, на их сушку требуется в два раза больше времени.

- Не подкладывайте новые кусочки к уже подсушенным, так как это замедлит процесс сушки обеих порций.

Температурные режимы:

- Травы	40°C
- Зелень	40°C
- Хлеб	40-50°C
- Овощи	50-55°C
- Фрукты	55-60°C
- Мясо	65-70°C

### Выбор продуктов для сушки

Выбирайте для сушки только качественные продукты, спелые фрукты и овощи, ароматные травы. Тщательно помойте продукты, чтобы удалить загрязнения, песок и насекомых. Удалите побитые и поврежденные места.

### Подготовка мяса для вяления

Вяленое мясо – отличная закуска для того, чтобы взять с собой в школу, на работу, на пикник, да и куда угодно! Ломтики сырого мяса замачивают в рассоле со специями и сразу сушат. Вам больше не придется тратить деньги на этот продукт в магазине. На

приготовление 450г вяленого мяса потребуются около 900г сырого нежирного мяса.

### **Выбор мяса**

Вялить можно разное мясо. Выбирайте нежирное мясо, так как жир приобретает прогорклый привкус при длительном хранении. Лучше всего брать вырезку или филейную часть.

### **Приготовление**

Удалите с мяса жир, нарежьте мясо кубиками или тонкими ломтиками толщиной 5-8мм. Легче резать слегка замороженное мясо. Если мясо нарезать вдоль волокон, оно будет более жестким, чем если нарезать поперек волокон.

Замочите ломтики в маринаде (по своему рецепту или в купленном) на 6-8 часов в холодильнике. Если у вас свой маринад, то положите 1 чайную ложку соли на каждый 4500г мяса. Соль препятствует размножению бактерий на начальном этапе сушки.

### **Сушка и хранение вяленого мяса**

В зависимости от толщины ломтиков мяса, загруженности сушки и влажности, процесс займет от 4 до 15 часов.

В процессе сушки промокните мясо несколько раз бумажным полотенцем, чтобы удалить жир, собирающийся на поверхности ломтиков. Вынув готовое вяленое мясо из сушки, заверните его в бумажное полотенце и оставьте на пару часов прежде, чем упаковать на хранение. Вяленая говядина, хранящаяся при комнатной температуре, начнет горчить после 3-4 недель хранения. В холодильнике вяленое мясо будет храниться дольше.

**Примечание: После обработки в сушке прогрейте вяленое мясо в духовке при 80°C во избежание риска сальмонеллеза.**

### **Хранение сушеных продуктов**

Некоторые кусочки могут высохнуть быстрее, чем другие. Их нужно вынуть из сушки и поместить в герметичную упаковку. Остальные кусочки оставьте в сушке до полного высыхания.

Хорошо упаковывайте сушеные продукты, чтобы в них не завелись насекомые, а также чтобы они не напитались влагой. Храните продукты в герметичных контейнерах или пакетах.

Вакуумная упаковка идеальна для сухих продуктов. Она продлевает срок годности в 3-4 раза. Вакуумная упаковка возможна в пластиковые

пакеты и в стеклянные банки. Продающиеся в магазине пакеты, предназначенные для бытовой вакуумной упаковки, влагостойки и герметичны. Стеклянные банки должны иметь крышку с вакуумным клапаном. Следует использовать только банки из закаленного стекла, предназначенные для консервирования. Другие банки могут треснуть из-за низкого давления внутри.

Пластиковые пакеты с застежкой тоже подходят для хранения сухих продуктов, хотя из них нельзя выкачать воздух, но они не пропускают влагу и закрываются герметично. Хорошо сожмите пакет с продуктами, чтобы выдвить как можно больше воздуха, и закройте.

Так как большинство пакетов прозрачны, храните упакованные продукты в пластмассовых или металлических контейнерах, не пропускающих света.

Не храните овощи и фрукты в одной упаковке, так как их запахи могут смешаться.

Кожуру с фруктов лучше снимать, когда они еще теплые. Заверните их в пищевую пленку и положите в герметичный контейнер на хранение. Лук и томаты особенно хорошо впитывают влагу из воздуха, поэтому их надо упаковывать сразу после сушки.

**Если продукты высушены недостаточно или подвержены воздействию влаги из-за неправильной упаковки, они могут испортиться и даже покрыться плесенью.**

### **Маркировка**

Все высушенные продукты следует пометить бирками с названием продукта, датой сушки и количеством (или весом). Такая маркировка поможет оптимизировать употребление продуктов.

### **Место хранения**

Место для хранения сухих продуктов должно быть как можно более холодным, сухим и темным. Это благоприятствует более долгому сроку хранения продуктов и сохранению их качества. На каждые 10°C понижения температуры срок хранения сухих продуктов продлевается в 3-4 раза. Идеальная температура хранения сухих продуктов -15°C ниже нуля. Идеальное место хранения – морозильник или холодильник, особенно для продуктов с низким содержанием кислоты (мясо, рыба, овощи).

Фрукты, высушенные с цельной кожурой, следует упаковать и заморозить в течение 48 часов, чтобы избежать риска поражения насекомыми.

### Размачивание сухих продуктов

Высушенные продукты можно употреблять в пищу сухими, либо размачивать их перед употреблением. Для размачивания положите сухие продукты в емкость и залейте жидкостью так, чтобы она их покрыла. Оставьте размокать от 30 минут до 2 часов. Кипяток способствует скорейшему размоканию продуктов.

Фрукты и овощи можно размачивать не только в воде, но и в соке, сидре, молоке, бульоне и т.п. Замачивайте продукты в холодильнике, чтобы избежать риска порчи продуктов. Во время размачивания не добавляйте специй, особенно соли или сахара, так как они замедляют процесс размачивания.

### Приготовление блюд из сухих продуктов

После размачивания продукты можно готовить как обычно. Если готовить не полностью размоченные продукты, то они будут иметь сморщенный вид. Большинство фруктов и овощей набухают до 80% своего первоначального объема. Поэтому они немного жестче, чем фрукты/овощи замороженные в свежем виде.

Сухие продукты во время готовки впитывают больше влаги, поэтому корректируйте рецепт соответственно, добавляя больше жидкости.

- овощи — добавьте еще по одной чашке жидкости на каждую чашку сухих овощей.
- тушеные фрукты — добавьте еще по две чашки жидкости на каждую чашку сухих фруктов, дайте постоять 1 час и тушите на маленьком огне до мягкости.
- начинка для пирога — добавьте еще по одной чашке жидкости на каждую чашку сухих фруктов (чем меньше жидкости, тем гуще консистенция).

**Примечание:** Готовя фрукты для выпечки или мороженого, размягчите их, залейте кипятком. Дайте постоять 5 минут. Затем мелко нарежьте или порубите в измельчителе.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 350 Вт  
Напряжение: 220-240 В  
Частота: 50 Гц  
Сила тока: 1,6 А

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

### БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



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

оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

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

UA

### СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

**Шановний покупцю!**  
Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші виробы будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

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

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад призначений для домашнього господарства. При використанні електроприладів необхідно дотримуватися основних заходів безпеки, в тому числі таких:

1. Уважно прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
3. Щоб уникнути ураження електрострумом, не занурюйте

вентилятор, шнур або штепсель у воду або іншу рідину.

4. Будьте особливо уважні при роботі приладу в присутності дітей.

5. Вимикайте прилад від електромережі перед чищенням і упаковкою на зберігання. Дайте приладу охолонути перед зняттям ярусів.

6. Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або штепселем, а також після будь-яких несправностей або пошкоджень приладу.

7. Використання деталей, не рекомендованих виробником, може призвести до травми.

8. Не використовуйте гострих столових приладів при роботі з електросушкою.

9. Стежте, щоби шнур живлення не перегинався через гострі краї стільниці та не торкався гарячих предметів.

10. Використовуйте прилад тільки в приміщенні.

11. Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла, таких як кухонні плити та духовки.

12. Не використовуйте прилад не за прямим призначенням.

Термін служби – 3 роки.

### **Експлуатація та чищення сушки**

Перед першим використанням приладу помийте всі лотки сушки.

**Увага:** Не занурюйте вентилятор у воду і не мийте в посудомийній машині. Протирайте вентилятор вологою ганчіркою.

- Встановіть базовий лоток на стійкий стіл або стільницю, подалі від раковин або інших джерел води.

- Встановіть інші лотки на базовий лоток. Для правильної роботи сушки необхідно встановити не менше 5 лотків.

- Закрийте верхній лоток кришкою сушки, вставте вентилятор і поверніть для фіксації.

- Вставте штепсель в розетку і увімкніть прилад (ON).

### **Лотки і кришка**

Лотки і кришку сушки легко мити. Просто занурте їх на кілька хвилин у

теплу воду із засобом для миття посуду. М'якою щіткою видаліть частинки їжі, що пристали. Не використовуйте металевих щіток і мочалок, бо вони можуть пошкодити поверхню лотків.

### **Вентилятор**

Важливо, щоб вентиляційні отвори залишалися чистими і не забитими. **ВІДКЛЮЧІТЬ ПРИЛАД ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ.** Використовуйте вологу тканину або рушник, щоб видалити сухі частинки їжі з вентилятора. Не використовуйте дряпаючі губки, абразивні чистячі засоби або гострі столові прилади. Уникайте потрапляння будь-якої рідини в електричні частини. Не використовуйте вентилятор окремо від сушки або в будь-якій іншій якості, крім використання за призначенням. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ВЕНТИЛЯТОР У РІДИНУ!**

### **Увага!**

Під час сушіння м'яса і молочних продуктів промокайте часто паперовим рушником, щоб видалити надлишки жиру.

Дотримуйтесь цих правил техніки безпеки при сушінні продуктів:

- Ретельно вимийте руки перед роботою з продуктами.

- Помийте всі столові прилади і посуд в слабкому розчині миючого засобу, сполосніть чистою водою перед використанням.

- Переконайтеся, що всі робочі поверхні і обробні дошки ретельно очищені.

- Тримайте продукти в холодильнику перед підготовкою до сушіння. Зберігайте сушені продукти в холодильнику.

- Після відкриття упакованих сушених продуктів вживайте їх якомога швидше.

- Зберігайте невикористані порції висушених продуктів у щільно закритій упаковці в холодильнику, щоби зберегти свіжість і якість.

- Не сушіть продукти, які були приготовлені або замариновані з додаванням спирту.



### Керівництво по сушінню продуктів

Для методу сушки продуктів немає абсолютних рецептів. Оптимальний варіант обирається з досвідом. На якість і час сушіння продуктів впливає вологість повітря у приміщенні, а також спосіб нарізки продуктів.

- Експериментуйте з різною товщиною шматочків, попередньою обробкою продуктів. Ви самі для себе визначите найкращі способи сушіння продуктів.

- Щоби зберегти поживні властивості і якість продуктів, необхідно працювати швидко. Після того, як почався процес сушіння, не можна робити перерви. Сушіть продукти протягом рекомендованого періоду часу. Не виикайте сушку і не залишайте недосушені продукти в лотках, інакше продукти можуть зіпсуватися чи придбати неприємний запах.

- Розкладайте продукти рівномірно в лотку, одним шаром. Якщо шматочки лежать другим шаром,

на їх сушку потрібно в два рази більше часу.

- Не підкладете нові шматочки до вже підсушених, бо це сповільнить процес сушіння обох порцій.

Температурні режими:

- трави	40°C
- зелень	40°C
- хліб	40-50°C
- овочі	50-55°C
- фрукти	55-60°C
- м'ясо	65-70°C

### Вибір продуктів для сушіння

Обирайте для сушіння тільки якісні продукти, стиглі фрукти і овочі, ароматні трави. Ретельно помийте продукти, щоби видалити забруднення, пісок і комах. Видаліть побиті і пошкоджені місця.

### Підготовка м'яса до в'ялення

В'ялене м'ясо - відмінна закуска для того, щоб взяти з собою в школу, на роботу, на пікнік, та й куди завгодно!

Скибочки сирого м'яса замочують у розсолі зі спеціями і відразу сушать. Вам більше не доведеться витратити гроші на цей продукт в магазині. На приготування 450г в'яленого м'яса потрібно близько 900г сирого нежирного м'яса.

### **Вибір м'яса**

В'ялити можна різне м'ясо. Обирайте нежирне м'ясо, бо жир набуває прогірклий присмак при тривалому зберіганні. Найкраще брати вирізку або філейну частину.

### **Приготування**

Видаліть з м'яса жир, поріжте м'ясо кубиками або тонкими скибочками завтовшки 5-8мм. Легше різати злегка заморожене м'ясо. Якщо м'ясо нарізати вздовж волокон, воно буде більш жорстким, ніж якщо нарізати поперек волокон.

Замочіть скибочки в маринаді (за своїм рецептом або в купленому) на 6-8 годин у холодильнику. Якщо у вас свій маринад, то покладіть 1 чайну ложку солі на кожні 4500г м'яса. Сіль перешкоджає розмноженню бактерій на початковому етапі сушіння.

### **Сушіння та зберігання в'яленого м'яса**

Залежно від товщини скибочок м'яса, завантаженості сушки і вологості, процес займе від 4 до 15 годин.

У процесі сушіння промокніть м'ясо кілька разів паперовим рушником, щоби видалити жир, що збирається на поверхні скибочок. Вийнявши готове в'ялене м'ясо з сушки, загорніть його в паперовий рушник і залиште на пару годин, перш ніж упакувати на зберігання. В'ялена яловичина, що зберігається при кімнатній температурі, почне гірчити після 3-4 тижнів зберігання. У холодильнику в'ялене м'ясо зберігатиметься довше.

**Примітка: Після обробки в сушці прогрійте в'ялене м'ясо в духовці при 80°C, щоб уникнути ризику сальмонельозу.**

### **Зберігання сушених продуктів**

Деякі шматочки можуть висохнути швидше, ніж інші. Їх потрібно вийняти з сушки і помістити в герметичну упаковку. Решту шматочків залиште в сушці до повного висихання.

Добре упакуйте сушені продукти, щоб в них не завелися комахи, а також щоб вони не набралися вологою. Зберігайте продукти в герметичних контейнерах або пакетах.

Вакуумна упаковка ідеальна для сухих продуктів. Вона продовжує термін придатності в 3-4 рази. Вакуумна упаковка можлива в пластикові пакети і в скляні банки. Пакети, що продаються в магазині і призначені для побутової вакуумної упаковки - вологостійкі і герметичні. Скляні банки повинні мати кришку з вакуумним клапаном. Слід використовувати тільки банки з загартованого скла, призначені для консервування. Інші банки можуть тріснути через низький тиск всередині.

Пластикові пакети із застібкою теж підходять для зберігання сухих продуктів, хоча з них не можна викачати повітря, але вони не пропускають вологу і закриваються герметично. Добре стисніть пакет з продуктами, щоб видавити якомога більше повітря, і закрийте.

Оскільки більшість пакетів прозорі, зберігайте упаковані продукти в пластмасових або металевих контейнерах, що не пропускають світла.

Не зберігайте овочі та фрукти в одній упаковці, бо їх запахи можуть змішатися.

Шкірку з фруктів краще знімати, коли вони ще теплі. Загорніть їх у харчову плівку і покладіть в герметичний контейнер на зберігання.

Цибуля й томати особливо добре вбирають вологу з повітря, тому їх треба упаковувати відразу після сушіння.

**Якщо продукти висушені недостатньо або піддані впливу вологи через неправильну упаковку, вони можуть зіпсуватися і навіть покритися пліснявою.**

### **Маркування**

Всі висушені продукти слід позначати бирками з назвою продукту, датою сушіння і кількістю (або вагою). Таке маркування допоможе оптимізувати вживання продуктів.

### **Місце зберігання**

Місце для зберігання сухих продуктів повинно бути якомога більш холодним, сухим і темним. Це сприяє більш довгому терміну зберігання продуктів і збереженню їх якості. На кожні 10°C зниження температури термін зберігання сухих продуктів подовжується у 3-4 рази.

Ідеальна температура зберігання сухих продуктів -15°C нижче нуля. Ідеальне місце зберігання - морозильник або холодильник,

особливо для продуктів із низьким вмістом кислоти (м'ясо, риба, овочі). Фрукти, висушені з цільної шкіркою, слід упакувати і заморозити протягом 48 годин, щоб уникнути ризику ураження комахами.

### Розмочування сухих продуктів

Висушені продукти можна вживати в їжу сухими, або розмочувати їх перед вживанням. Для розмочування покладіть сухі продукти в емність і залийте рідиною так, щоб вона їх покрила. Залиште розмокати від 30 хвилин до 2 годин. Окріп сприяє швидкому розмоканню продуктів.

Фрукти і овочі можна розмочувати не тільки у воді, але і в соку, сидрі, молоці, бульйоні, тощо. Замочуйте продукти в холодильнику, щоб уникнути ризику псування продуктів. Під час розмочування не додавайте спецій, особливо солі або цукру, бо вони сповільнюють процес розмочування.

### Приготування страв із сухих продуктів

Після розмочування продукти можна готувати як звичайно. Якщо готувати не повністю розмочені продукти, то вони будуть мати зморщений вигляд. Більшість фруктів і овочів набухають до 80% свого початкового об'єму. Тому вони трохи жорсткіші, ніж фрукти/овочі заморожені в свіжому вигляді.

Сухі продукти під час готування вбирають більше вологи, тому корегуйте рецепт відповідно, додаючи більше рідини.

- овочі - додайте ще по одній чашці рідини на кожну чашку сухих овочів.
- тушковані фрукти - додайте ще по дві чашки рідини на кожну чашку сухих фруктів, дайте постояти 1 годину і тушуйте на маленькому вогні до м'якості.
- начинка для пирога - додайте ще по одній чашці рідини на кожну чашку сухих фруктів (що менше рідини, то гущіша консистенція).

**Примітка:** Готуючи фрукти для випічки або морозива, розм'якшіть їх, заливши окропом. Дайте постояти 5 хвилин. Потім дрібно поріжте або порубайте в подрібнювачі.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 350 Вт  
Напруга: 220-240 В  
Частота: 50 Гц  
Сила струму: 1,6 А

### КОМПЛЕКТАЦІЯ

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
ЗГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

### БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



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

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



# **Saturn<sup>®</sup>**

**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.).
11. A defect was a result of inappropriate installing of the appliance by non-specialists of the supplier's authorized service center.

*Note: the product should be clean before handing over to the service center.*

**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 daně 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 mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváčů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítky, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).
11. Vada je důsledkem nesprávné instalace výrobku neoprávněnou osobou.

*Poznámka: výrobek se musí dávat na opravu pouze v čisté podobě.*

**V otázkách záručního servisu a oprav se obračejte 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.).
11. Дефект возник в результате некорректной установки изделия не специалистами уполномоченного сервисного центра поставщика.

*Примечание: изделие сдается в ремонт исключительно в чистом виде.*

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

**Перечень сервисных центров постоянно меняется. Посмотреть актуальный перечень специализированных сервисных центров можно на сайте: <http://saturn.ua/ru/servis>, или узнать по телефону горячей линии:**

**0-800 505-27-09**

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит-системы	LCD	СМА	Мороз. лари
г. Азов, ул. Привокзальная, 4	«МИР СЕРВИСА»	8(988) 993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, 18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8(960) 047-22-11	+	+	+	+	+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	8(86152) 2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, 1, кор. 1, офис 12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, 47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512) 25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Кирова, 54	«Радиомастерская»	8(8512)50-19-97	+		+		
г. Астрахань, ул. Максаковой, 16, 2 этаж, комн.77	СЦ «Ремонтная Бригада»	8(8512)54-67-67 8(8512)54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, 15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Волгоградская, д.8	«СКВ Сервис»	8(927) 565-11-56	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	8(927) 552-47-21 8(937) 122-13-99				+	+
г. Ачинск, ул. Кирова, 4 А	СЦ «ВИД-Сервис»	8(39151) 5-90-94 8(983) 158-21-94	+			+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.114	«Сибстайл»	8(3852) 20-25-52 8(3852) 69-60-09		+			+
г. Батайск, пер. Книжный, 9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8(905) 425-604-73	+	+	+		
г. Батайск, ул. Матросова, 37	Центральный Сервисный Центр	8(8635) 47-47-72 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белгород, ул. Железнодорожная, 79В, 2 этаж.	СЦ «Регион-Сервис»	8(980) 521-76-16	+				
г. Белореченск, ул. Мира, 63	ООО «Дело техники»	8(86155) 3-11-00 8(918) 980-64-75	+	+	+	+	+
г. Благовещенск, ул. Кузнецкая, 63	СЦ «Radmond»	8(4162) 21-00-88 8(4162) 54-01-23	+				
г. Брянск, ул. Ульянова, 36	СЦ «Техномастер»	8(4832) 68-71-75	+	+	+	+	+
г. Брянск, проезд Московский, 3	ООО «Центр Климата»	8(4832) 63-06-00 8(4832) 33-15-61		+			

г. Бугуруслан, ул. Транспортная, 18	«Рембыттехника»	8(3535) 23-23-98 8(922) 802-21-58	+	+	+	+	+
г. Буденновск, ул. Октябрьская, 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02 8(86559) 5-29-71	+	+	+	+	+
г. Буденновск, пер. Рабочий, 1	Арутюнян Гарник Гургенович	8(928) 92-00-497 8(86559) 2-07-17					+
г. Буйнакс, ул. Шамиля, 136/4	Техник-ise	8(964) 013-00-59	+	+	+	+	+
г. Владимир, ул. Батурина, 39	ООО «ДОМСЕРВИС»	8(4922) 44-72-80 8(4922) 44-72-81	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. Елецкая, 173	ООО «МастерКласс»	8(8442) 97-50-10 8(960) 883-59-00		+			
г. Волгоград, ул. Томская, 4А	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. М. Балонина, 11 Г	ООО «Спец-Холод»	8(8442) 37-16-74 8(8442) 37-69-03		+			
Волгоградская обл., Калачевский р-н, п. Береславка	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8(961) 688-53-48		+			
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8(927) 521-52-00		+		+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8(937) 722-68-12				+	+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругликова, 158	Сервисный Центр ИП Makeев Юрий	8(937) 730-66-03		+		+	+
Волгоградская обл., г. Суровикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	8(904) 404-14-55				+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, 12/15	СЦ «Master»	8(928) 126-63-66	+		+		
г. Волгодонск, ул. Ленина, 110	«Х МОБАЙЛ»	8(961) 41-001-71 8(918) 500-54-99	+	+	+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, 46	СЦ «ТЕХНО»	8(473) 260-09-08 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Воронеж, ул. Рижская, д. 12-15	ООО «АМГ»	8(920) 436-08-52 8(960) 131-17-99		+			
г. Горно-Алтайск, пер. Жукова, 13	СЦ «Викс»	8(38822) 6-23-32	+		+	+	+
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Грозный, ул. Угольная, 308	ИП Лачиев Р. М.Ч	8-962-753-67-67	+				
Грозный, ул. Маяковского, 17 в	ООО «Алиф»	8(8712) 22-49-21 8(928) 001-33-03	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, 68	Мастерская «СЕРВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+		

г. Дзержинск, пр. Циолковского, 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-56-00	+	+	+	+	
г. Димитровград, ул. Октябрьская, 63	АСЦ «ЭлКом Сервис»	8(84235) 2-86-59 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Ейск, ул. Маяковского, 55	СЦ «Гарант»	8(86132)5-05-00	+	+		+	+
г. Екатеринбург, ул. Походная, 81, офис 3	СЦ «Элитдетальсервис»	8(343) 361-11-77 8(343) 361-11-78	+		+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, 64	Мастерская «Ремонт бытовой техники и электроники»	8(343) 240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, ул. Кислородная, 7А, офис 201	Сервисный центр «GOLD»	8(919) 372-28-04			+		+
г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, 31, А, оф.2	СЦ «Мастер-Сервис»	8(343) 385-12-89	+	+	+	+	+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, 47	ООО фирма «ПОЛЮС»	8(47467) 4-12-08 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Зерноград, ул. им. Косарева, 22	ИП Поддубный Л.Ю.	8(86359) 4-32-23 8(86359) 4-06-42			+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, 45/6	ООО «Спектр- Сервис»	8(4932) 335185 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Изобильный, мк-н. «Радуга» №7 (рынок «Светлана»)	«Автоматика 2б»	8(86545) 2-74-74			+		
г. Ижевск, ул. Азина, 4	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 30-79-79 8(3412) 30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, 76	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 78-76-85 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40 8(3412) 44-60-67			+		
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, 24а	СЦ «Аквамарин»	8(8362) 24-11-24 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, 24	ООО «Мастер ТВ»	8(3952) 42-55-76 8(3952) 78-15-83	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Сурнова, 56	СЦ «Комту»	8(3952) 28-74-50 8(3952) 76-71-75			+		+
г. Ишим, ул. Карасульская, 183	ООО «Домотехника- сервис»	8(34551) 7-46-31					+
г. Казань, ул. Гвардейская, 9А	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(843) 258-92-15	+		+	+	
г. Казань, ул. Восстания, 100, кор. 45	Сервисный центр «Элнет»	8(843) 240-64-94	+	+	+	+	+
г. Калининград, Московский пр-т, д. 163	«1000 мелочей сервис»	8(4012) 58-83-54 8(4012) 76-04-77	+		+		

г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, 336	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20 8(34399) 34-74-40	+	+	+	+	+
г. Камышин, ул. Ленина, 6В	ООО СЦ «Альфа»	8(84457) 9-17-43 8(84457) 9-45-89	+	+	+	+	+
г. Карабулак, ул. Джабагиева, 157	ИП Хамхоев И.М.	8(8734) 44-42-44	+	+		+	+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Кизляр, пер. Рыбный 17	«Терек»	8(87239) 2-33-55 8(87239) 3-01-77	+	+	+	+	+
г. Киров, ул. Некрасова, 42	ООО «Экран-Сервис»	8(8332) 56-25-95 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, ул. Коммунистическая, 96 Б	«Эверест»	8(86393) 2-10-43		+			
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8(988) 548-24-36	+		+		
г. Кореновск, ул. Пурыхина, 2, кор. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142) 4-43-59	+	+	+	+	+
г. Кореновск, ул. Ярославская, 1	«Сервис Бытовой Техники»	8(918) 936-36-53		+		+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	«Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, 103, оф.55	«М-Сервис-Юг»	8(861) 222-64-13 8(861) 222-85-55 8(905) 408-08-38	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Воронежская, 16	ТЕХНОЛОГИИ КОМФОРТА	8(861) 235-49-68	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Белозерная, 1\1	«БАТ-СЕРВИС»	8(918) 102-00-10 8(961) 501-92-22	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Брюховецкая, ул. Энгельса, 106 Б	СЦ «Офисная Техника»	8(86156) 3-40-40 8(918) 990-35-04	+		+	+	
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, 57 Г	ООО «Уманьбытсервис»	8(86145) 3-78-74		+			+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95 8(918) 355-81-70	+	+		+	+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			
Краснодарский край, ст. Старощербиновская, ул. Шевченко, 242, кв. 1	ИП Притула И.В.	8(86 151) 4-10-92	+	+	+	+	+
г. Красноярс, ул. Дудинская, 6	ООО «Сибирский мастер»	8(3912) 92-92-22 8(3912) 41-78-88	+	+	+	+	+

г. Красноярск, ул. Дудинская, 1	СЦ «Электроальянс»	8(3912) 93-54-33 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Студенческая, 36-А, ул. Сумская, д. 37-Б	СЦ «Маяк+»	8(4712) 50-85-90 8(4712) 35-04-91	+	+	+	+	
г. Курск, ул. Садовая, 5	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 51-45-75	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Добролюбова, 17	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 54-74-24	+	+	+	+	+
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8(86169) 7-39-99 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+
г. Липецк, ул. Космонавтов, 66	ООО «Владон»	8(4742) 33-45-65 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+
г. Майкоп, ул.Димитровград, 25	ООО «Электрон- Сервис»	8(8772) 55-62-38		+			+
г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 164	Сервисный центр «РОСАМ»	8( 8722) 93-30-73	+	+	+	+	+
г. Махачкала, пр-кт Акушинского 14-линия, 21	«Техник-ise»	8(8722) 63-23-94 8(8722) 93-55-15	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8(960) 458-07-11	+	+		+	+
г. Морозовск, ул. Советская, 9 А	«Х МОБАЙЛ»	8(909) 401-35-21	+	+	+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, 3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70 8(499) 168-05-19 8(499) 168-47-15	+		+	+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, 20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002 8(8522) 359042	+	+	+	+	+
г. Набережные Челны, пр- т. Московский, 154 (52/28)	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(8552) 99-91-45	+	+	+	+	+
г. Нальчик, пр-т. Ленина, 24	ООО «Алфа-Сервис»	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+		+	+	
г. Невинномыск, ул. Гагарина, 55	СЦ «ЭДВИС»	8(86554) 5-59-77 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
г. Нефтекамск, ул. Победы, 10А	АСЦ «Техно-Мастер»	8(34783) 3-43-44	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80 8(917) 906-60-06	+		+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	ООО «Прок-Сервис»	8 (831) 220-84-94 8 (831) 413-82-91	+		+		
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, 6		8(831) 46-18-848		+			+



г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, 18	ООО «Сибсервис»	8(3843) 20-31-33	+		+	+	+
г. Новомосковск, ул. Московская, 21/27	ООО «ЕСКО»	8(48762) 6-46-46	+	+	+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, 14	ООО «АРГОН- СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15 8(8617) 63-03-95	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Королёва, 17А	ООО «К-техника»	8(383)274-99-33 8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новосибирск, ул. Воинская, 63, кор. 3	ООО «Керамика»	8(383) 210-59-49 8(383) 210-52-92	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Котовского, 2	«Сервис Центр»	8(383) 351-39-19	+		+		
г. Новошахтинск, пл. Базарная, 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. Омск, ул. 5-я Кордная, 1	АСЦ «Вес-Трэйд»	8(3812) 577-092 8(3812) 576-329	+		+		
г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника- сервис»	8(3812) 36-74-01					+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 130	«Гарантийная мастерская»	8(3812) 36-42-02	+	+	+	+	
г. Орск, ул. Батумская, 25	«Айс-Сервис+»	8(3537) 37-23-83	+	+	+	+	+
г. Орск, пр. Ленина, 11	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(3537) 20-60-70	+	+	+	+	+
г. Орск, ул. Грозненская, 11-А	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(987) 796-00-19	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3, кор. Б	ООО «СК-Сервис»	8(342) 221-40-99	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 19, кор. 1	СЦ «Энерго-климат»	8(342) 240-88-88 8(342) 205-57-88	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 11	СЦ «Энергоклимат»	8(342) 240-93-35 8(342) 240-93-24			+		
г. Петрозаводск, ул. Северная, 11	«Алкор-Сервис»	8(8142) 78-06-93 8(8142) 70-65-48	+		+		
г. Прокопьевск, ул. Обручева, 39-5	ИП Сюткин В.В.	8(3846) 69-33-00	+	+	+	+	+
г. Псков, ул. Труда, 11	ООО «Ремонт и Сервис»	8 (8112)-53-86-30 8 (8112)-53-86-50	+		+		+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок, 13	Сервисный Центр	8(8793) 98-70-11 8-918-743-69-46	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Малиновского, 50-Е	Региональная Сервисная Компания	8(47396) 48-911	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Простеева 18 стр.1	Региональная Сервисная Компания	8(47396) 47-676	+	+	+	+	+

г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, 37 В	ООО «Максим-Сервис»	8(863) 250-47-77	+		+			
г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 7	«Алиса-Сервис»	8(863) 227-60-90 8(863) 299-00-50	+	+	+	+	+	
г. Ростов-на-Дону ул. 50-летия Ростсельмаша, 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8(863) 21-92-112 8(800) 100-51-52	+	+	+	+	+	
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, 11-А/17-А	ИП Иванов А.П.	8(906) 453-35-81	+		+			
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, 14	«Всё Для Дома»	8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+	
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы 12	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 22-04-77 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+	
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей, 21	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+	
г. Рязань, ул. Пушкина, 14, кор. 1	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 76-88-01 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+	
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, 42-А	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 41-33-02	+	+	+	+	+	
г. Самара, ул. Ленинградская, 100/ ул. Ленинская, 56	ООО «Спец-Мастер»	8(846) 990-37-51 8(846) 240-98-17	+	+	+	+	+	
г. Самара, ул. Свободы, 149	ООО «СК-Сервис-Самара»	(846) 979-9-979	+	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, 197	ООО «Евросервис XXI»	8(812) 600-11-97	+	+	+	+		
г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, 41- А	ООО «Прогресс-Сервис»	8(812) 325-36-56 8(812) 325-36-57	+		+	+		
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, 11, 36-Н, лит. И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822-18-00 8(812) 320-06-61	+					
г. Саранск, ул. Садовая, 1	ООО «ТЕСТ-СЕРВИС»	8(8342) 23-05-91 8(8342) 47-48-59	+	+	+			
г. Саратов, ул. Большая Садовая, 95	ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»	8(8452) 52-81-21 8(8452) 52-83-84	+	+	+	+	+	
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, 253-А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95 8(496) 549-32-79	+	+		+	+	
г. Серпухов, ул. Советская, 47	БЮРО РЕМОНТА «АЛЬФА-S»	8(963) 624-49-46				+	+	+
г. Смоленск, ул. Крупской, 44	СЦ «АТЛАНТ»	8(4812) 45-05-13 8(920) 333-09-44	+	+	+	+	+	
г. Сочи, ул. Донская, 90	ООО «ДЭЛ»	8(8622) 55-51-19 8(8622) 55-01-08	+			+	+	
г. Ставрополь, ул. Пушкина, 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+	

г. Ставрополь, пр. Кулакова, 15-Е, оф. 21	«Мир Климата»	8(8652) 95-53-68 8(8652) 95-61-90		+			
г. Ставрополь, пр. Буйнакского, 3/4	«Империя Климата»	8(8652) 44-88-66		+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединская, 1а	ЗАО «АВАНТАЖ-ИНФОРМ»	8(4725) 24-62-27 8(4725) 24-73-49	+	+	+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, 158	ООО «Сервис-Технос»	8(3473) 20-12-13 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+
г. Сыктывкар, Респуб. Коми, ул. Гаражная, 25	«ТехСервис»	8(8212) 22-95-29 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, 137-А	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
г. Тверь, б-р. Шмидта, 18	СЦ «СПЕКТР»	8(4822) 47-65-65 8(4822) 47-58-58	+	+	+	+	+
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59 8(918)147-02-03	+	+		+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, 2/2	АСЦ «БЫТ-СЕРВИС»	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41 8(8482) 22-71-85 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
г. Тула, пр. Ленина, 115 Б	ООО «Виксам»	8(910) 949-68-44 8(953) 182-61-82	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	СЦ «Пульсар»	8(3452) 75-95-08 8(3452) 20-82-65	+		+	+	
г. Тюмень, ул. Николая Зелинского, 24	СЦ «КАНИФОЛЬ»	8(9292) 69-56-60; 60-56-60- городск.	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Ватутина, 55	Сервисный Центр«Ваш Дом»	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422) 73-44-22 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+
г. Уфа, ул. Академика Королева, 6/1	ООО «Бирюса-сервис»	8(347) 236-57-07	+		+		
г. Уфа, пр-т. Салавата Юлаева, 59	«Импорт-сервис»	(347) 2281701	+		+	+	+
г. Уфа, ул. Мира, 7; ул. Менделеева, 153; пр. Октября, 42	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70 8(347) 241-62-02					+
г. Хасавюрт, ул. Махачкалинская, 70-А	«Техник-ise»	8(928) 048-93-10	+	+	+	+	+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, 15-А	«Телерадиотовары»	8(86391) 2-18-06	+		+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97 8(4942) 63-20-98	+		+		

г. Челябинск, ул. Производственная, 8Б	Рембыттехника	8(351) 239-39-34 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 57 В, оф. 3	ООО РСЦ «Подобус»	8(351) 225-13-13 8(351) 236-12-40	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, 340-В	АСЦ «ЮГ-СЕРВИС»	8(8782) 27-30-60 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомайская, 48, оф. 11	АСЦ «Мак.Сим. »	8(8782) 25-04-66 8(8782) 25-19-15	+	+	+	+	+
г. Черкесск, Пятигорское шоссе, 13	СЦ «КАВКАЗ- СЕРВИС»	8(8782) 23-91-26 8(928) 385-22-42	+	+	+	+	+
г. Чита, ул. Токмакова, 33	«Центрбытсервис»	8(3022) 36-39-36 8(3022) 36-39-32	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, 1	ТехноСервис	8(904) 345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, 21-А	«СКВ Сервис»	8(84722) 9-52-07 8(937) 469-52-07	+	+	+	+	+
г. Энгельс, ул. Петровская, 57	«Ремонт-сервис»	8(8453) 55-80-89 8(964) 848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, 12	ООО «Трио-Сервис»	8(4852) 25-94-83	+		+		

## **МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

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

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

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

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

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи uszkodження, викликані влученням всередину рідини, пилу, комах і інших сторонніх предметів.
5. Виріб має uszkodження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, витратних матеріалів і т. д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має uszkodження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має uszkodження приладдя і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).
11. Дефект виник внаслідок некоректного встановлення виробу не спеціалістами уповноваженого сервісного центру постачальника.

*Примітка: виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.*

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

**Перелік сервісних центрів постійно змінюється. Переглянути актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502**

Місто , Адреса АСЦ	Назва АСЦ	№ телефона	Аудио-Відео техніка (АВ)	Мала побутова техніка (МПТ)	Велика побутова техніка (ВПТ)	Кондиціонери	Холодильники, ларі	Газові таганки	ІТ-техніка
Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(06442) 9-11-37 (099) 052-10-01	+	+	+	+	+	-	+
Біла Церква, бул. 50-років Перемоги, 82	Маяк-сервіс	(04563) 6-84-13	+	+	+	+	+	-	+
Бердичів, вул. Леніна, 57	«ЄВРО-СЕРВІС»	(04143) 4-06-36	+	+	+	-	+	+	+
Берегове, вул. І. Франка 43	ПП «Пруніца»	(03141) 4-34-32	+	+	+	+	-	-	-
Вінниця, вул.50 р Перемоги, 51	Лотос	(0432) 69-95-73	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57 (0432) 64-26-22	-	+	+	-	-	-	-
Вінниця, вул.Порика,1	Спеціаліст	(0432) 50-91-91 (0432) 57-91-91 (066) 350-91-91 (096) 050-91-91	+	+	+	+	+	-	+
Вінниця, пр-т. Юності, 16	СП «Скормаг-Сервіс»	(0432) 46-43-93 (0432) 46-82-13 (0432) 51-92-54	+	+	+	+	+	+	+
Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59	Лотос	(0562) 35-04-09 (0562) 34-67-05	+	+	+	+	+	-	+
Дніпропетровськ, вул. Олеся Гончара, 6	Дінек-сервіс	(056) 735-63-28 (056) 735-63-25	+	+	+	+	+	-	+
Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41-А, р-н Індустріальний	АСЦ Універсалсервіс	(056) 790-04-60	+	+	+	+	+	-	+
Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42	-	-	+	+	+	-	-
Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-Сервіс (СПД «Ващук»)	(0412) 47-15-68 (067) 411-58-12	+	+	+	-	-	-	+
Житомир, вул. Комерційна, 4, офіс 222	Мельник	(0412) 482425, 067-4102198	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 787-50-51 (0612) 63-97-90	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електротехніка	(0612) 12-03-03	+	+	+	+	-	-	+
Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40 (0342) 71 28 13	+	+	+	+	+	-	-
Івано-Франківськ, вул.Нова, 19-А	Бріз ЛТД	(0342) 55-95-25 (0342) 75-07-77	+	+	+	+	-	-	-
Іллічівськ, вул. Промислова, 2	«СТУРН-ОДЕСА»	(067) 324-82-18	+	+	+	+	+	+	+

Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	ВКФ «Валерія»	(04597) 5-73-93	+	+	+	-	-	-	-
Канів, вул. Леніна, 161	ТОВ «САТУРН- МАГНІТ»	(067) 324-84-01 (067) 324-83-65 (04736) 6-29-49	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Лугова, 16	ЧП «Огієнко»	(044) 426-91-98 (044) 362 91 98	+	+	-	-	-	-	+
Київ, вул. Новокозятинівська, 1-Б	ТОВ «Сатурн ТВ»	(044) 591-11-90	+	+	+	+	+	+	+
Кіровоград, вул. Короленко,2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23 (0522) 27-80-02 (0522) 27-33-00	+	+	+	+	+	-	+
Кіровоград, вул. Чорновола, 1-В	Європобуттех (ПП Денисенко)	(0522) 27-28-40 (0522) 27-76-67	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 776-67-70 (097) 264-21-67	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш (СЦ)	(06272) 2-62-23 (06272) 2-21-86 (050) 279-68-16	+	+	+	-	-	-	-
Коростень, вул. Жори Кудаківа, 2-В	ПП «Бондарь»	(04142) 5-05-04	-	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	Ісламів РР	(06264) 5-93-89	+	+	+	+	-	+	-
Краматорськ, вул. 20 лет Жовтня, 8	Сатурн-Донбас	(050) 973-20-14	+	+	+	+	+	-	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	Стоїків АСЦ	(0626) 41-21-34 (067) 255-79-90	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. 19 Партз'їзду, 67	Крам сервіс	(050) 473-56-12	+	+	+	+	+	+	+
Кременчук, вул. Радянська,44, оф 2	ЕкоСан	(05366) 3-91-92	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(056) 440-07-79	+	+	+	+	+	-	+
Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050)214-91-73 (066) 017-02-03	+	+	+	+	+	+	+
Луганськ, вул. Ломоносова, 96-Ж	«Східний» СПД Андрейченко Д.Л.	(0642) 33-02-42 (0642) 33-11-86 (095) 386-89-85	+	+	+	+	+	+	+
Луганськ, вул. Дніпровська, 49-А	«Сатурн- Луганськ»	(0642) 506000	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Ківерцівська, 1	«Склад-магазин Сатурн»	(0332)-290752	+	+	+	-	-	-	+
Львів, вул. Шараневича, 28	«РОСимпекс»	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77 (032) 295-50-28 (032) 2955029	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Червоної калини, 109	Захід холод сервіс	(032) 222-87-10	+	+	+	-	-	+	+

Макіївка, вул. Паризької комуни, 242	Гарант сервіс	(0623) 22-55-50 (066) 103-22-88 (097) 776-81-20	+	+	+	-	-	-	-
Макіївка, вул. Тайожна, 1К	СКІФ АСЦ	(0623) 41-37-58	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, бул. 50-років Жовтня, 32\18	ЛОТОС	(0629) 49-60-05 (0629) 49-30-06	+	+	+	+	+	-	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ «Реалсервіс» (Озеров)	(0629) 47-30-00 (098) 312-26-28 (095) 028-26-28	+	+	+	+	+	-	+
Маріуполь, пр-т. Будівельників, 84	Глобал Тек	(0629) 49-18-81 (067) 597-56-15	+	+	+	+	+	-	+
Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	Скормаг-Сервіс	(04337) 6-48-47 (0432) 46-82-13	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 3-73-37 (03131) 3-73-36 (099) 797-44-30 (097) 342-35-51	+	+	+	-	+	+	-
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	ТСЦ «Аладін»	(0512) 47-04-96 (0512) 47-83-48	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньоквартальний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+	+	+	+	-
Миколаїв, вул. Леніна, 49	ТОВ «Аладін»	(0512) 58-21-80 (067) 517-05-70 (066) 705-64-44	-	+	+	+	+	+	-
Нікополь, вул. Шевченко 97, офіс 2	ООО «Премьер- Сервіс» (Глотов)	(05662) 4-15-03 (099) 074-35-53	+	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка, вул. Заводська, 38	Стародубець А.В.	(095) 724-72-66	+	+	+	+	+	+	-
Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД «Кождуб О.С»	(04141) 5-20-10	+	+	+	+	+	-	+
Одеса, вул. Ільфа та Петрова, 90	Золоті руки СЦ	(048) 700-17-37 (048) 787-45-79	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП Кушнір	(0482) 39-06-18 (094) 839-06-19	+	+	+	+	+	-	+
Одеса, пров. Топольського, 2 (Новосельського, 66)	Ремус ЛТД	(048) 731-77-03 (048) 731-77-04	+	+	+	-	-	-	+
Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	ЛОТОС	(05632) 6-15-54 (05632) 6-23-42	+	+	+	+	+	-	+
Пологи, вул. Пролетарська, 75	Дивосервіс, Владислав	(096) 284-08-36 (066) 085-75-39	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	ЛОТОС	(0532) 69-42-62 (099) 60-14-24	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Красина, 120	Тесла	(0532) 50-98-89 (050) 013-72-17	+	+	+	+	+	-	+
Полтава, вул. Фрунзе, 66	Промелектроніка	(0532) 61-56-21	+	+	+	+	+	+	+



Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(04637) 3-85-95 (095) 886-21-99 (063) 597-41-27 (067) 272-57-51	-	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, вул. Тиха,12	Електронікасервіс	(0362) 26-65-85	+	+	+	+	+	+	-	+
Рівне, пров. Робочий, 5	Рубікон	(0362) 43-33-40 (067) 360-42-42	+	+	+	+	+	+	+	+
Свердловськ, вул. Дзежинського, 1	Свердловськбит-радіо-техніка АСЦ	(06434) 2-60-25 (099) 271-01-47	+	+	+	+	+	+	+	+
Севєродонецьк, вул. Єгорова, 24	Служба комфортного Сервісу АСЦ	(06452) 5-05-33 (050) 603-72-72	+	+	+	+	+	+	+	+
Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-сервіс	(04733)-46182	+	+	+	+	+	+	+	+
Стаханів, вул. Жовтнева, 1	АСЦ-Альбіт	(06444) 4-02-89 (066) 105-39-66	+	+	+	+	+	+	-	+
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б\10	Телерадіосервіс	(03245)-58381	+	+	+	-	-	-	-	-
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	ПП Панченко	(096) 340-06-96	+	+	+	+	+	+	+	+
Суми, вул. Петропавлівська 86/1	Ельф АСЦ	(0542) 660-300, 650-340, 655-510								
Тернопіль, вул. Чалдаєва,2	СПД «Самуляк»	(067) 357-63-78 (050) 512-48-87	+	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Ленінської іскри 1/24	«Електро-Сервіс» ФЛП	(04744) 4-66-14 (04744) 4-61-34	+	+	+	-	-	-	-	-
Ужгород, вул. Легоцького, 3/2	Ремонт домашньої техніки АСЦ	(0312) 65-42-66 (099) 557-53-07	+	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	ПП «Тевяшов»	(057) 734-97-24 (057) 712-51-81	+	+	+	+	-	+	-	-
Харків, вул. Бакуліна, 12	ФЛП Горбенко А.И.	(057) 717-13-39 (057) 702-16-20	+	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18, (Кашена-Марселя, 42 А)	ПП «Саванов»	(096) 595-37-46	+	+	+	-	-	+	+	+
Херсон, вул. Леніна, 35	ПП Комадин	(0552) 42-02-35	-	-	-	+	-	-	-	-
Херсон, вул. Карбишева, 28-А	ЛОТОС	(0552) 43-40-40 (050) 494-60-43	+	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	ТТЦ Електроніка	(0552) 29-60-42	+	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	Орбіта-Ікстал	(0382) 66-45-01 (063) 075-08-89	+	+	+	-	-	+	+	+
Хмельницький, пер. Іподромний, 2	Радіодонор АСЦ	(0382) 70-47-00 (0382) 70-47-07 (03822) 66-46-16	+	+	+	+	+	+	-	-
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон	(0382) 78-37-73 (0382) 78-37-55	+	+	+	+	+	+	+	+

Черкаси, вул. Громова, 146, офіс 102	СЦ «ТЕХНО- ХОЛОД»	(0472) 56-34-78 (0472) 50-03-54 (0472) 56-42-16 (096) 505-63-63	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Чорновола, 71	«Радіоімпульс»	(0472) 31-46-57 (0472) 56-56-21	+	+	+	-	-	-	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійської дивізії, 1	ООО «ВЕНА»	(0462)-601585	+	+	+	+	+	-	-
Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105	Блошко СЦ	(0372) 55-48-69 (050) 434-55-29	+	+	+	-	+	+	+
Шепетівка, вул. Некрасова, 3	Рубікон	(03840) 4-00-17 (067) 360-16-32	+	+	+	+	+	+	+

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, in the absence of the payment document proving the purchasing fact, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

Complex home appliances should be installed by supplier's authorized service centers, authorized specialists. In the case of a malfunction of the home appliance because of incorrect installation, the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of fault diagnostics if necessary.

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, v případě nepřítomnosti platebních dokumentu, který potvrzuje nákup, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!

Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

Instalace komplexní spotřebiče musí být provedena autorizovaným servisním střediskem, specialistou. V případě poruchy v důsledku nesprávné instalace výrobku, kupující je povinen uhradit náklady na výjezd (volání) odborný, pokud je to nezbytné, a náklady na diagnostiku poruch.

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, при отсутствии расчетного документа, свидетельствующего факт покупки, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!

Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

Установка сложных бытовых приборов должна осуществляться уполномоченными поставщиком сервисными центрами, специалистами. В случае возникновения поломки по причине некорректной установки изделия покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

UA

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

**При придбанні виробу  
вимагайте його перевірки у Вашій присутності,  
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ,**

**що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований,  
гарантійний талон заповнений правильно.**

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

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні, при відсутності розрахункового документу, що засвідчує факт покупки, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!

Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

# Saturn®

**WARRANTY COUPON**

**ZÁRUČNÍ LIST**

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН**

SATURN HOME APPLIANCES s.r.o.,  
Tiskarska 563/6, 108 00, Prague, Czech Republic

**Model/Артикул**

**Serial number/Sériové číslo/Серийный номер/Серійний номер**

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

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

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

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with terms of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product. Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnějšek a barvu výrobku.

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

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

### ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ\*

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	ПШ та підпис майстра	
			ПШ та підпис споживача**	

\*Побутові прилади, для введення в експлуатацію котрих необхідні установочні, монтажні роботи, повинні вводитись в експлуатацію уповноваженими спеціалістами сервісних центрів постачальника. В разі виникнення несправності виробу з причини некоректної установки, вироб може бути знятий з гарантійного обслуговування, а покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

### ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Дата прийому в ремонт	Заявлений споживачем недолік	№ наряду	Назва організації, СЦ	Перелік виконаних робіт	Перелік встановлених запчастин	Дата завершення ремонту	ПШ та підпис майстра	
							ПШ та підпис споживача**	

\*\* Підпис споживача свідчить про прийняття виробу в робочому стані.

### ОТМЕТКИ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ \*

Дата установки	Название организации, СЦ	№ наряда	ФИО и подпись мастера	
			ФИО и подпись потребителя**	

\*Бытовые приборы, для ввода в эксплуатацию которых необходимы установочные, монтажные работы, должны вводиться в эксплуатацию уполномоченными специалистами сервисными центрами поставщика. В случае возникновения неисправности по причине некорректной установки, изделия может быть снято с гарантийного обслуживания, а покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

### ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата приема в ремонт	Заявленный потребителем недостаток	№ наряда	Название организации, СЦ	Перечень выполненных работ	Перечень установленных запчастей	Дата завершения ремонта	ФИО и подпись мастера	
							ФИО и подпись потребителя**	

\*\* Подпись потребителя свидетельствует о приеме изделия в рабочем состоянии.

**NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE\***

Installation date	Name of organization, Service Center	Order №	Repairer 's surname, name, patronymic and signature
			Client's surname, name, patronymic and signature **

\*Household appliances for commissioning of which installation and mounting works are required should be commissioned by the supplier's authorized service center specialists. In case of a malfunction of the product because of incorrect installation, the product may become invalid for warranty service, and the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of a fault diagnostics if necessary.

**NOTES ABOUT CARRYING OUT SERVICE MAINTENANCE**

Date of receipt for repair	Client's declared problem	Order №	Name of organization, Service Center	List of performed work	List of installed spare parts	The repair end date	Repairer 's surname, name, patronymic and signature
							Client's surname, name, patronymic and signature **

\*\* Client's signature certifies the appliance's receipt at a working condition.





# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/

Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервисного центра, підпис

м.п./м.п/ Stamp

С.О.У.Р.О.Н.1

# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/

Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервисного центра, підпис

м.п./м.п/ Stamp

С.О.У.Р.О.Н.2

# Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата продажу.....

Serial number/ Серійний номер/

Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/Наименование торговой организации и штамп/

Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name, surname/Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервисного центра, підпис

м.п./м.п/ Stamp

С.О.У.Р.О.Н.3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.

