

Saturn[®]

ST-FP8504

Food Dryer

Сушка для продуктов

Сушка для продуктів



GB
Food Dryer

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

To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS
 IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

- Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause its damage and in jury to this user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened, contact service center.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- Use the appliance only for

household purposes, It is not designed for commercial use.

- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.

USE OF THE APPLIANCE
ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

FUNCTIONING
 Drying products is an effective way for its conservation.
 Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruit, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year. You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

- USE OF THE APPLIANCE**
1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible).that is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.
 2. Put the sections on to a power base.
 3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.
 4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON"- the indicator light becomes red.

Set the temperature of the food dryer.
 Temperature of the food dryer.
 Temperature mode dryer:
 - Herbs 35-40°

- Greens 40°
- Bread 40-50°
- Yoghurt 45°
- Vegetables 50-55°
- Fruit 55-60°
- Meat, Fish 65-70°

NOTE: dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.

6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 section are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it. Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruit can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and than put it to cold water and rug after that.

NEED TO KNOW! THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IN APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUIT

- Wash the fruit.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can

place freely between the sections.

- You can put the fruit down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruit to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swift.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and than put it to cold water and than rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRIED FRUIT

- Containers for storage of the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruit use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot place hot and even warm products into containers for its further storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUIT

Preliminary preparing of the fruit saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruit for drying:

Take ¼ glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare .For example for preparing apples you should take apple juice. Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruit (see "table of preparing the fruit for drying" into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUIT FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apple	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	6-16
Pine apple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)	Hard	6-36
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried	Soft	6-26
Date-fruit	Tale out the pit and	Hard	6-26

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-6

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruit, which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color. How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetable into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Artichoke	Cut it to stripes(3-4mm thickness)	Fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut	Fragile	6-20

	it. steam it for about 3-5 min.		
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3 mm thickness). Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10 min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into	Crispy	8-14

6

	round pieces		
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(1 2mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6 mm thickness). Take out the heart	crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces(6	Crispy	6-14

	mm thickness)		
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces(2. 5mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without bones for effective drying. It is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

1/2 glass of soybean sauce
1 denticle of garlic, cut to a small pieces
2 big spoons of ketchup
1 and 1/4 dessert spoon of salt
1/2 dessert spoon of dried pepper
All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable). Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.

Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.

Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

Specification

Power: 245 W
Rated Voltage: 220-230 V
Rated Frequency: 50Hz
Rated Current: 1,11 A

Set

Food Dryer 1
Instruction manual 1
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.



Сушка для продуктов

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn".

7

Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в 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.

Перед использованием внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Инструкция по технике безопасности

Во избежание возгорания, при необходимости подложите жаростойкую подставку под устройство в процессе его работы или разместите на жаростойкой поверхности.

- Максимальное время работы устройства – 40 часов. После использования выключите устройство (переключатель в положение OFF), отключите от сети и дайте полностью остыть.
- Неправильное использование может привести к травмам.
- Используйте устройство по его прямому назначению, указанному в инструкции.
- Если устройство не используется, отключайте его от сети.
- Не погружайте устройство в воду. Не включайте устройство на влажной поверхности.
- Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
- Отключайте устройство перед чисткой.
- Отключая устройство от сети, не дергайте за шнур, аккуратно потяните за вилку.
- Устройство предназначено для бытового использования. Не используйте устройство в коммерческих целях.

- Не накрывайте устройство.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его работы.
- Размещайте устройство на ровной сухой и устойчивой поверхности.
- Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

Использование

Внимание! Перед первым использованием:

- Распакуйте устройство.
- Убедитесь, что параметры Вашей сети совпадают с параметрами, указанными на заводской табличке устройства.
- Промойте крышку и секции устройства. Промойте секции в теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Протрите корпус устройства влажной тканью (не погружайте устройство в воду).

Функционирование

Высушенные продукты - это отличный способ их консервации! Температура теплого воздуха, который циркулирует внутри устройства между секциями и крышкой, и базой устройства, пребывает под постоянным контролем. Это позволяет высушивать продукты с минимальной потерей их витаминов! Теперь Вы можете наслаждаться фруктами, овощами, которые не содержат консервантов и добавок круглый год. Также Вы можете высушивать цветы, травы, готовить мюсли.

1. Разместите заранее подготовленные продукты на секции. Секции должны быть размещены таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними (высота секций регулируется). Между продуктами на секциях должно быть расстояние, не кладите слишком много продуктов на одну секцию.

2. Размещайте секции на корпусе сушке.

3. Всегда закрывайте устройство крышкой. Во время работы сушки, крышка должна быть плотно закрыта.

4. Подключите устройство к сети, установите переключатель в положение «ON», индикатор загорится красным цветом.

Установите температуру работы сушки.

Температурные режимы:

Травы	35-40°
Зелень	40°
Хлеб	40-50°
Иогурт	45°
Овощи	50-55°
Фрукты	55-60°
Мясо/Овощи	65-70°

Сушите продукты согласно инструкции.

5. После использования устройства, установите переключатель в положение «OFF». Перед хранением сушеные продукты должны полностью остыть. Поместите сушеные продукты в емкости/пакеты для хранения в сухом месте или для хранения в морозильной камере.

6. Отключите устройство от сети. Запомните! Устанавливайте все 5 секций для работы устройства, независимо заполнены ли полностью секции продуктами.

Пример:

Продукты для сушки находятся на верхней секции, остальные четыре пустые. Крышка всегда должна быть плотно закрыта. Продукты для сушки находятся на двух верхних секциях, остальные три пустые.

Дополнительная инструкция

Всегда мойте продукты перед сушкой и вытирайте насухо.

Внимание! Не помещайте продукты на секции, если они влажные! Перед сушкой, удалите вмятины и другие дефекты с продуктов для сушки. Нарезайте ломтиками, чтобы они свободно легли на секцию. Время сушки зависит от толщины ломтиков приготавливаемых продуктов.

Меняйте секции местами во время сушки, если продукты недостаточно

просушились. Так как некоторые фрукты покрыты защитным слоем, перед сушкой проварите 1-2 минуты. Затем опустите в холодную воду, выньте и просушите. Время сушки в инструкции указано приблизительно. Время сушки зависит от температуры и влажности в комнате, влагосодержания в продуктах, размера ломтиков для сушки и т.д.

Сушка фруктов

- Вымойте фрукты.
- Удалите помятости и другие дефекты.
- Разрежьте на кусочки, и выложите на секции (кусочки должны свободно ложиться).
- Чтобы фрукты не потемнели, опустите их в натуральный лимонный или ананасовый сок.
- Для придания аромата посыпьте фрукты корицей или кокосовой стружкой.

Сушка овощей

- Вымойте овощи.
- Удалите помятости и другие дефекты.
- Разрежьте на кусочки и выложите на секции (кусочки должны свободно ложиться).
- Перед сушкой предварительно проварите овощи на протяжении 1-5 минут, затем опустите в холодную воду, выньте и просушите.

Сушка лекарственных трав

- Рекомендуется сушить листья и побеги растений.
- Храните лекарственные травы в бумажных пакетах или в стеклянных емкостях в темном прохладном месте.

Хранение сухих продуктов

- Емкости для хранения сухих продуктов должны быть чистыми и сухими.
 - Лучше всего сухие продукты хранятся в стеклянных контейнерах с металлическими крышками. Храните в сухом и темном месте при температуре 5-20°.
 - На протяжении первой недели после сушки, проверяйте продукты на наличие влаги. Если продукты высушены не полностью, появится влага, в этом случае просушите продукты повторно.
- Внимание!** Перед хранением высушенные продукты должны полностью остыть.

Подготовка продуктов к сушке

Предварительная обработка фруктов/овощей позволяет сохранить их натуральный цвет, вкус и запах. Рекомендации по предварительной подготовке:

Важно! Сок для предварительной обработки должен соответствовать фрукту, который будет сушиться. К примеру: используйте яблочный сок для предварительной обработки яблок.

Смешайте ¼ стакана сока (желательно свежего) с 2 стаканами воды. Опустите заранее нарезанные фрукты на 2 часа.

Предварительная подготовка и сушка продуктов.

Таблица сушки фруктов

Наименование	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки (ч)
Абрикос	Разрежьте и удалите косточки.	Мягкий	13 - 28
Апельсиновая кожура	Разрежьте на длинные полоски.	Ломкая	6 - 16
Ананас (свежий)	Очистите от кожуры, порежьте на кусочки.	Твердый	6 - 36
Ананас (консервированный)	Вылейте сироп и просушите перед сушкой.	Мягкий	6 - 36
Банан	Очистите от кожуры, порежьте на кружочки (толщиной 3-4 мм).	Хрустящий	8 - 38
Виноград	Сушите целиком.	Мягкий	8 - 26

Вишня	Извлеките косточки из вишен, когда они уже наполовину высушены	Мягкая	6-36
Груша	Очистите от кожуры и порежьте на кусочки.	Мягкая	8 - 30
Инжир	Порежьте на кусочки.	Твердый	6 - 26
Клюква	Сушите целиком.	Мягкая	6 - 26
Персик	Извлеките косточки из персиков, когда они уже наполовину высушены (разрежьте на половинки).	Мягкий	6 - 26
Финик	Извлеките косточки, и порежьте на кусочки.	Твердый	6-26
Яблоко	Очистите от кожуры и сердцевин. Порежьте на дольки, кружочки.	Мягкое	4 - 6

Время сушки и предварительная подготовка продуктов в таблице указаны приблизительно.

Предварительная обработка овощей

1. Для того чтобы сохранить естественный цвет овощей, рекомендуется предварительно отварить их (зеленые бобы, брокколи, цветную капусту, картофель, спаржу).

Поместите заранее подготовленные овощи в кастрюлю с кипящей водой, проварите 3-5 минут, затем слейте воду.

2. Чтобы придать вкуса и аромата лимона, опустите овощи в лимонный сок на 2 минуты.

Таблица сушки овощей

Наименование	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки (ч)
Артишок	Нарежьте полосками (толщиной 3-4 мм)	Ломкий	5 - 13
Баклажан	Очистите от кожуры, нарежьте кусочками (6-12 мм).	Ломкий	6 - 18
Брокколи	Очистите и нарежьте кусочками.	Ломкий	6 - 20
Грибы	Сушите целиком или порежьте на кусочки.	Твердые	6 - 14
Кабачок	Порежьте на кусочки (толщиной 6 мм).	Твердый	6 - 18
Капуста	Очистите от верхних листьев, порежьте на полоски	Твердая	6 - 14

	(толщиной 3 мм)		
Брюссельская капуста	Разрежьте на две части.	Хрустящая	8 - 30
Цветная капуста	Предварительно отварите до мягкости	Твердая	6 - 16
Картофель	Порежьте, отварите (8 - 10 минут).	Хрустящий	8 - 30
Лук	Порежьте на кольца.	Хрустящий	8 - 14
Морковь	Предварительно отварите до мягкости, порежьте на кусочки, кольца.	Хрустящая	8 - 14
Огурец	Очистите, порежьте на кусочки, кольца (толщиной 12 мм).	Твердый	6 - 18
Сладкий перец	Очистите от семян, порежьте на кусочки, или кольца (толщиной 6 мм).	Хрустящий	4 - 14
Острый перец	Сушите целиком	Твердый	8 - 14

Петрушка	Поместите листья петрушки на секции.	Хрустящая	2 - 10
Помидор	Очистите от кожуры, порежьте на кусочки.	Твердый	8 - 24
Ревень	Очистите от кожуры, порежьте на полоски (толщиной 3 мм).	Отсутствие влаги	8 - 38
Свекла	Отварите, порежьте корень на кусочки.	Хрустящий	8 - 26
Сельдерея	Порежьте на кусочки (толщиной 6 мм).	Хрустящий	6 - 14
Зеленый лук	Измельчите зеленые побеги.	Хрустящий	6 - 10
Спаржа	Порежьте на кусочки (толщиной 2,5 мм)	Хрустящая	6 - 14
Чеснок	Очистите, порежьте на кусочки.	Хрустящий	6 - 16
Шпинат	Отварите (до вялой консистенции).	Хрустящий	6 - 16

	тенции).		
--	----------	--	--

Время сушки и предварительная подготовка продуктов в таблице указаны приблизительно.

Предварительная обработка мяса, рыбы, птицы и дичи

Предварительная обработка мяса/рыбы необходима для сохранения здоровья потребителя. Для сушки используйте мясо без жировых тканей. Маринуйте мясо перед сушкой.

Маринад (стандартный)

½ стакана соевого соуса;
1 зубок чеснока, измельчите;
1 ¼ чайной ложки соли;
½ чайной ложки сухого перца;
Смешайте все ингредиенты.

Птица

Перед сушкой, мясо птицы должно пройти предварительную обработку. Отварите или прожарьте мясо птицы перед сушкой.

Время сушки: 2 – 8 часов, влага должна полностью исчезнуть.

Рыба

Рекомендуется отварить или запечь рыбу перед сушкой (запекайте рыбу 20 минут при 200°, пока рыба не станет ломкой).

Время сушки: 2 – 8 часов, влага должна полностью исчезнуть.

Мясо/ Дичь

Предварительно приготовьте мясо, разрежьте на кусочки.

Время сушки: 2 – 8 часов, влага должна полностью исчезнуть.

Чистка и уход

Перед чисткой отключите устройство от сети, и дайте полностью остыть. Очистите поверхность с помощью влажной губки, затем протрите сухой. Во избежание повреждения поверхности устройства, не используйте жесткие и абразивные вещества для чистки.

Технические характеристики

Мощность: 245 Вт
Номинальное напряжение: 220-230 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная сила тока: 1.11 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 продуктов

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби 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.

Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

Інструкція з техніки безпеки

Щоб уникнути виникнення пожежі, при необхідності підкладіть жаростійку підставку під прилад в процесі його роботи, або розмістіть на жаростійкій поверхні.

- Максимальний час роботи пристрою - 40 годин. Після використання, вимкніть пристрій (виставте перемикач в положення OFF), відключіть від мережі, і дайте повністю охолонути.
- Неправильне використання може призвести до травм.

• Використовуйте пристрій за його прямим призначенням, зазначеному в інструкції.

- Якщо пристрій не використовується, відключайте його від мережі.
- Не занурюйте пристрій у воду. Не вмикайте пристрій на вологій поверхні.
- Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережний шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться у авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.
- Вимикайте пристрій перед чищенням.
- Відключаючи пристрій від мережі не смикайте за шнур, акуратно потягніть за вилку.
- Пристрій призначений для побутового використання. Не використовуйте пристрій у комерційних цілях.
- Не накривайте пристрій.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.
- Розташовуйте пристрій на рівній, сухій і стійкій поверхні.
- Пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям у віці до 14 років.

Використання

Увага! Перед першим використанням:

- Розпакуйте пристрій.
- Переконайтеся що параметри Вашої мережі збігаються з параметрами зазначеними на заводській таблиці пристрою.
- Промийте кришку і секції пристрою. Промийте секції в теплій воді з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Протріть корпус пристрою вологою тканиною (не занурюйте пристрій у воду).

Функціонування

Висушені продукти це відмінний спосіб їх консервації! Температура теплого повітря який циркулює всередині пристрою між секціями і кришкою, і базою пристрою, перебуває під постійним контролем. Це дозволяє висушувати продукти з мінімальною втратою їх

вітамінів! Тепер Ви може насолоджуватися фруктами, овочами, які не містять консервантів круглий рік. Також Ви можете висушувати квіти, трави, готувати мюслі.

1. Помістіть заздалегідь підготовлені продукти на секції. Секції повинні бути розміщені таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати між ними (висота секцій регулюється). Між продуктами на секціях повинна бути відстань, не кладіть занадто багато продуктів на одну секцію.

2. Розміщуйте секції на корпусі сушарки.

3. Завжди закривайте пристрій кришкою. Під час роботи сушарки, кришка повинна бути щільно закрита.

4. Підключіть пристрій до мережі, встановіть перемикач у положення «ON», індикатор загориться червоним кольором.

Встановіть температуру роботи сушарки.

Температурні режими:

Трави	35-40°
Зелень	40°
Хліб	40-50°
Иогурт	45°
Овочі	50-55°
Фрукти	55-60°
М'ясо/Овочі	65-70°

Сушіть продукти згідно інструкції.

5. Після використання пристрою, встановіть перемикач у положення «OFF». Перед зберіганням сушені продукти повинні повністю охолонути. Помістіть сушені продукти в ємності / пакети для зберігання, зберігайте в сухому місці або в морозильній камері.

6. Відключіть пристрій від мережі.
Запам'ятайте! Встановлюйте всі 5 секцій для роботи пристрою, незалежно чи заповнені повністю секції продуктами.

Приклад:

Продукти для сушіння знаходяться на верхній секції, інші чотири порожні. Кришка завжди повинна бути щільно закрита.

Продукти для сушіння знаходяться на двох верхніх секціях, інші три порожні.

Додаткова інструкція

Завжди мийте продукти перед сушінням, і витирайте на сухо. Не

розміщуйте вологі продукти на секціях для сушіння.

Увага! Не розміщуйте продукти на секції, якщо вони вологі!

Перед сушінням, видаліть вм'ятини та інші дефекти з продуктів для сушіння. Наріжте скибочками, щоб вони вільно лягли на секцію.

Час сушіння залежить від товщини скибочок продуктів.

Міняйте секції місцями під час сушіння, якщо продукти недостатньо просушилися. Так як деякі фрукти покриті захисним шаром, перед сушінням проваріть 1-2 хвилини.

Потім опустіть в холодну воду, і просушіть.

Час сушіння в інструкції вказаний приблизно.

Час сушіння залежить від температури вологості в кімнаті, вологовмісту у продуктах, розміру скибочок для сушіння й т.д.

Сушка фруктів

- Вимийте фрукти.
- Видаліть пом'ятості та інші дефекти.
- Розріжте на шматочки, і викладіть на секції (шматочки повинні вільно лягти).
- Щоб фрукти не потемніли, опустіть їх в натуральний лимонний або ананасовий сік.
- Щоб додати аромату, посипте корицею фрукти або кокосовою стружкою.

Сушка овочів

- Вимийте овочі.
- Видаліть пом'ятості та інші дефекти.
- Розріжте на шматочки, і викладіть на секції (шматочки повинні вільно лягти).
- Перед сушінням попередньо проваріть овочі протягом 1-5 хвилин, потім опустіть в холодну воду, вийміть і просушіть.

Сушка лікарських трав

- Рекомендується сушити листя і пагони рослин.
- Зберігайте лікарські трави в паперових пакетах або в скляних ємностях в темному прохолодному місці.

Зберігання сухих продуктів

- Ємності для зберігання сухих продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Найкраще сухі продукти зберігаються в скляних контейнерах з металевими кришками. Зберігайте в

сухому й темному місці при температурі 5-20°.

• Протягом першого тижня після сушіння, перевіряйте продукти на наявність вологи. Якщо продукти висушені не повністю, з'явиться волога, в цьому випадку просушіть продукти повторно.

Увага! Перед зберіганням, висушені продукти повинні повністю охолонути.

Підготовка продуктів для сушіння

Попередня обробка фруктів / овочів дозволяє зберегти їх натуральний колір, смак і запах.

Рекомендації

Важливо! Сік для попередньої обробки повинен відповідати фрукту який буде сушитися. Наприклад: використовуйте яблучний сік для попередньої обробки яблука.

Змішайте ¼ склянки соку (бажано свіжого) з 2 склянками води. Опустіть заздалегідь нарізані фрукти на 2 години.

Попередня підготовка та сушіння продуктів.

Таблиця сушки фруктів

Найменування	Підготовка	Консистенція після сушки	Час сушки (г)
Абрикос	Розріжте на шматочки	М'який	13 - 28
Апельсинова шкірка	Розріжте на довгі смужки	Ламка	6 - 16
Ананас (свіжий)	Очистіть от шкірки, поріжте на шматочки.	Твердий	6 - 36
Ананас (консервованний)	Вилийте сироп, просушіть перед сушкою.	М'який	6 - 36

Банан	Очистіть від шкірки, поріжте на шматочки (товщиною 3 - 4 мм).	Хрусткий	8 - 38
Виноград	Сушіть цілими.	М'який	8 - 26
Вишня	Видаліть кісточку, коли вишні будуть наполовину готові.	М'яка	6-36
Груша	Очистіть від шкірки, поріжте на шматочки.	М'яка	8 - 30
Інжир	Поріжте на шматочки.	Твердий	6 - 26
Журавлина	Сушіть цілими.	М'яка	6 - 26
Персик	Видаліть кісточку з персиків, коли вони будуть наполовину висушені (розріжте на	М'який	6 - 26

	половинки).		
Фінік	Видаліть кісточки, поріжте на шматочки.	Твердий	6-26
Яблуко	Очистіть від шкірки, видаліть серцевину, поріжте на часточки.	М'яке	4 - 6

	- 4мм).		
Баклажан	Очистіть від шкірки, поріжте на кружальця.	Ламкий	6 - 18
Броколі	Очистіть та поріжте на шматочки.	Ламка	6 - 20
Гриби	Сушіть цілими або поріжте на шматочки.	Тверді	6 - 14
Кабачок	Поріжте на шматочки (товщиною 3 мм)	Твердий	6 - 18
Капуста	Очистіть від верхніх листків, поріжте на смужки (товщиною 3 мм).	Тверда	6 - 14
Брюссельська капуста	Розріжте на дві частини.	Хрустка	8 - 30
Цвітна капуста	Попередньо відваріть до м'якості	Тверда	6 - 16
Картопля	Поріжте, відваріть (8 - 10 хв).	Хрустка	8 - 30

Час сушіння і попередня підготовка продуктів в таблиці вказані приблизно.

Попередня обробка овочів

1. Для того щоб зберегти природний колір овочів, рекомендується попередньо відварити їх (зелені боби, броколі, цвітну капусту, картоплю, спаржу).

Помістіть заздалегідь підготовлені овочі в каструлю з киплячою водою, проваріть 3-5 хвилин, потім злийте воду.

2. Щоб надати смаку і аромату лимона, опустіть овочі в лимонний сік на 2 хвилини.

Таблиця сушіння овочів

Найменування	Підготовка	Консистенція після сушки	Час сушки (г)
Артишок	Поріжте на смужки (товщиною 3	Ламкий	5 - 13

Цибуля	Поріжте на кільця.	Хрустка	8 - 14
Морква	Попередньо відваріть до м'якості, поріжте на шматочки.	Хрустка	8 - 14
Огірок	Очистіть від шкірки, поріжте на шматочки (товщиною 12 мм).	Твердий	6 - 18
Солодкий перець	Очистіть від насіння, поріжте на шматочки.	Хрусткий	4 - 14
Гострий перець	Сушіть цілим.	Твердий	8 - 14
Петрушка	Сушіть листя петрушки цілими	Хрустка	2 - 20
Помідор	Очистіть від шкірки, поріжте на кружальця.	Твердий	8 - 24
Ревінь	Очистіть від шкірки та поріжте на смужки (товщиною	Відсутність вологи	8 - 38

	3 мм).		
Буряк	Відваріть та поріжте корінь.	Хрусткий	8 - 26
Селера	Поріжте на шматочки (товщиною 6 мм).	Хрустка	6 - 14
Зелена цибуля	Подрібніть зелені паростки.	Хрустка	6 - 10
Спаржа	Поріжте на шматочки (товщиною 2,5 мм).	Хрустка	6 - 14
Часник	Очистіть та поріжте на шматочки.	Хрусткий	6 - 16
Шпинат	Відваріть	Хрусткий	6 - 16

Час сушіння і попередня обробка продуктів в таблиці вказані приблизно.

Попередня обробка м'яса, риби, птиці та дичини

Попередня обробка м'яса / риби необхідна для збереження здоров'я споживача. Для сушіння використовуйте м'ясо без жирових тканин. Маринуйте м'ясо перед сушінням.

Маринад (стандартний)
 ½ склянки соєвого соусу;
 1 зубок часнику, подрібніть;
 1 ¼ чайної ложки солі;
 ½ чайної ложки сухого перцю;
 Змішайте всі інгредієнти.

Птиця

Перед сушінням, м'ясо птиці має пройти попередню обробку. Відваріть

або прожарте м'ясо птиці перед сушінням.

Час сушіння: 2 - 8 годин, волога повинна повністю зникнути.

Риба

Рекомендується відварити або запекти рибу перед сушінням (запикайте рибу 20 хвилин при 200 °, поки риба не стане ламанням).

Час сушіння: 2 - 8 годин, волога повинна повністю зникнути.

М'ясо / Дичина

Попередньо приготуйте м'ясо, розріжте на шматочки.

Час сушіння: 2 - 8 годин, волога повинна повністю зникнути.

Чищення та догляд

Перед чищенням відключіть пристрій від мережі, і дайте повністю охолонути.

Очистіть поверхню за допомогою вологої губки, потім протріть сухою. Щоб уникнути пошкодження поверхні пристрою, не використовуйте жорсткі і абразивні речовини для чищення.

Технічні характеристики:

Потужність: 245 Вт
Номинальна напруга: 220-230 В
Номинальна частота: 50 Гц
Номинальна сила струма: 1.11А

Комплектність

Сушка для продуктів	1
Інструкція з експлуатації з гарантійним талоном	1
Упаковка	1

Безпека навколишнього середовища. Утилізація



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте ласка, виконуйте місцеві правила:

передавайте непрацююче електричне обладнання у

відповідний центр утилізації відходів.

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

Saturn®

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 2 roky. V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen. Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým cílům (kromě modelů speciálně určených pro tyto cíle, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních 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, síťky, 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 того моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

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

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

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

г. Волжский, ул. 77-й Гвардейской, д. 65А	"Сервис.ГИ М"	т. 8(937) 717-93-36	V+			V+		
г. Вологда, ул. Чернышевско го, д. 65	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8172) 70-03-45, т. 8(8172) 54-21-54	V+			V+	V+	V+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО "МИГ"	т. 8(8172) 52-72-51	V+			V+		
г. Воронеж, ул. Плехановская, д. 40	"Воронеж- Сервис"	т.8(4732) 71-31-84	V+			V+	V+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренк о Р.Р.	т. 8(87951) 6-47-93, м.т. 8-928- 654-28-01				V+		
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, д. 48	"Арсгир"	8-962-655- 20-00	V+	V+		V+	V+	V+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	мастерская "СЕРВИС ПЛЮС"	т. 8(8313) 21-14-14	V+			V+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ "Кварц"	т. 8(8313) 20-93-00, т. 8(8313) 20-92-94				V+		
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ "Техносерв ис"	т. 8(86132) 2-11-71, т. 8(86132) 3-66-02	V+	V+		V+	V+	V+
г. Екатеринбург, ул. Сыромолотова, д. 21	ООО "АСервис"	т. 8(343)269- 81-10, т.8(343)219- 61-22	V+	V+		V+	V+	V+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма "ПОЛЮС"	т. 8(47467) 4-12-08, т. 8(47467) 4-33-17	V+			V+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО "Спектр- Сервис"	т. 8(4932) 335185, т. 8(4932) 335236	V+	V+		V+	V+	V+

г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО "АРГУС- Сервис"	8(3412) 30 79- 79, 8(3412)30- 83-07	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО "АРГУС- Сервис"	т. 8(3412) 78-76-85, т. 8(3412) 78-06-64	V+		V+	V+	V+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	"Климат- Контроль"	т. 8(3412) 44-60-40, т. 8(3412) 44-60-67		V+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационал истов, д 24 а	СЦ "Аквармарин "	т. 8(8362) 24-11-24, т. 8(8362) 25-55-40	V+	V+	V+	V+	
г. Иркутск, ул.Киренская, д. 20	СЦ "Мастер"	т. 8(39520) 65-04-95, т. 8(39520) 93-16-56	V+		V+	V+	
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ "Витязь"	т. 8(843) 248-71-17, т. 8(843) 258-85-65	V+		V+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО "Бинэс Сервис"	т. 8 (4842) 54-82-22, т. 8 (4842) 54-83-33	V+	V+	V+	V+	V+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	т. 8(3842) 35-39-67	V+			V+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО "Экран- Сервис"	т. 8(8332) 56-25-95, т. 8(8332) 54-70-77	V+		V+	V+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров- ЮГ	8-988-548- 24-36	V+	V+	V+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ " Кристалл Сервис Быт"	т. 8(4942) 300107, т. 8(4942) 300107	V+		V+	V+	V+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп."а"	ИП Бондаренко А.В.	т. 8(86142)4- 43-59	V+	V+	V+	V+	V+

г. Краснодар, ул. Новороссийская , 3	Абсолют- сервис	т. 8(861) 267-50-88	V+	V+	V+	V+	V+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55	"М-Сервис- Юг"	т.8(861) 222-64-13, т.8(861) 222-85-55, м.т. 8-905- 408-08-38	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Варениковская, ул. Виноградная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	м.т. 8-918- 041-31-04, т. 8(86131) 71-2-72		V+			V+
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	т. 8(86164) 7-01-22		V+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, д.57г	ООО "Уманьбытс ервис"	т. 8(86145) 3-78-74	V+	V+	V+	V+	V+
Краснодарский край, ст. Стародеревянко вская, ул. Комсомольская, д.25	ООО "ЭлитСерви с"	т. 8(86164) 65-4-95, м.т. 8-918- 355-81-70	V+	V+		V+	V+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	т. 8(86153) 4-16-70		V+			
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ "Электроал ьянс"	т. 8(3912) 93-54-33, т. 8(3912) 94-52-82	V+	V+	V+	V+	V+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ "Маяк+"	т. 8 (4712) 50-85-90, т. 8 (4712) 35-04-91	V+	V+	V+	V+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, д. 2	ООО "БЫТСЕРВ ИС"	т. 8 (86169) 7-39-99, т. 8(86169) 7-24-96	V+	V+	V+	V+	V+

г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ "МастерСер вис"	т. 8 (8772) 52-36-90	V+	V+	V+	V+	
г. Майкоп, ул. Димитрова, д. 25	ООО "Электрон- Сервис"	т. 8 (8772) 55-62-38		V+			V+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр "РОСАМ"	т. 8(8722) 93-30-73	V+	V+	V+	V+	V+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ "Мастер Плюс"	т. 8(86385) 2-33-26 м.т 8-960- 458-07-11	V+	V+		V+	V+
г. Москва, Сигнальный пр-д, д. 16, стр. 9	ООО "РеалМасте р"	т. 8 (499) 340-29-89, т. 8 (499) 733-25-00		V+			
г. Москва, г. Зеленоград, корпус 1534	ООО "Протор- Сервис"	т. 8(499) 717-82-07, т. 8(499) 717-82-12	V+		V+	V+	V+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Технически й Центр "ЮНик"	т. 8(495) 721-30-70, т. 8(499) 168-05-19, т. 8(499) 168-47-15	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Старый Толмачевский пер., д.17, стр.2.(м.Ново- кузнецкая)	Технически й Центр "ЮНик"	т. 8(495) 953-12-02, т. 8(495) 953-11-57, т. 8(495) 953-10-25	V+		V+	V+	V+
г. Москва, Волжский бульвар, д.50, кор.2 (м.Волжская)	Технически й Центр "ЮНик"	т. 8(495) 178-89-22, т. 8(499) 742-35-63	V+		V+	V+	V+
г. Москва, ул.Новоалексеев ская, д.14, кор.1 (м.Алексеевская)	Технически й Центр "ЮНик"	т. 8(495) 627-53-25	V+		V+	V+	V+
г. Королев, Московская обл., пр-д Циолковского, д.5	Технически й Центр "ЮНик"	т. 8(495) 516-24-60, т. 8(495) 516-24-61	V+		V+	V+	V+

г. Набережные Челны, ул. Вахитова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр "ТриО"	т. 8(8552) 359002, т. 8(8522) 359042	V+	V+	V+		
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ "ЭДВИС"	т. 8(86554) 5-59-77, т. 8(86554) 3-67-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг."Ак Калфак")	"Техника"	т. 8(8555) 48-08-80, т. м. 8-917- 906-60-06	V+			V+	V+
г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ "Качественн ый сервис"	т. 8(831) 229-63-66, т. 8(831) 229-60-87	V+			V+	V+
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО "Бытовая Автоматика- Сервис"	т. 8(831) 46- 18-848		V+			V+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6		т. 8(831) 46- 18-848		V+			V+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, д. 18	ООО "Сибсервис"	т. 8 (3843) 20-31-33	V+			V+	V+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО "АРГОН- СЕРВИС"	т. 8(8617) 63-11-15, т. 8(8617) 63-03-95	V+	V+	V+	V+	V+
г. Новосибирск, ул. Вертковская, д. 42	ООО "Сибирский Сервис"	т. 8(383) 292-47-12, т. 8(383) 355-55-60, т. 8(383) 352-89-86	V+			V+	V+
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	ЭлектроМи р	т.8(86369) 3-74-75, т.м.8-928- 609-35-85	V+	V+	V+		
г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4	ИП Бабина Т.В.	т. 8 (3532) 36-87-94	V+				V+
г. Орск, ул. Волкова, д. 2	"Айс- Сервис+"	т. 8(3537) 33-84-43, т. 8(3537) 35-13-18	V+	V+	V+	V+	V+

г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО "Мир Сервиса"	т. 8(8412) 26-09-60, т. 8(8412) 26-12-29	V+		V+	V+	V+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО СК-Сервис"	т. 8 (342) 221-40-99	V+	V+	V+	V+	V+
Г.Петрозаводск, ул.Северная, д.11	"Алкор-Сервис"	Т. 8(8142) 78-06-93, т. 8(8142) 70-65-48	V+		V+		
г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО "Ремонт и Сервис"	т. 8 (8112)-53-86-30, т. 8 (8112)-53-86-50	V+		V+		
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермолова, д. 12	Техно Сервис	т. 8(793) 31-84-16	V+	V+	V+	V+	V+
г. Россoshь, Воронежская обл., ул.Пролетарская, д.148	Региональная Сервисная Компания	т. 8(47396) 48-911	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Турмалиновская, д. 79/3	ТД "Оптим Сервис"	т. 8 (863) 300-62-86	V+		V+	V+	V+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 В	ООО "Максим-Сервис"	т. 8(863) 250-47-77	V+		V+		
г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО "Мастер"	т.8 (863) 21-92-112, т.м 8-800-100-51-52	V+	V+	V+	V+	V+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул.Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	м.т. 8-906-453-35-81	V+		V+		
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНОСЕ РВИС"	т. 8(4855) 22-04-77, т. 8(4855) 25-38-60	V+	V+	V+	V+	V+

г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроител ей д.21	Сервисная служба "ТЕХНОСЕ РВИС"	т. 8(4855) 24-31-21	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 76-88-01, т. 8(4912) 40-30-30	V+	V+	V+	V+	V+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42 "а"	ООО «Гарант-Климат»	т. 8(4912) 41-33-02,	V+	V+	V+	V+	V+
г. Самара, ул. Енисейская, д.52, оф. 8,9	Сервисный Центр	т. 8(846) 931-85-46	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО "Евро-сервис XXI"	т. 8(812) 600-11-97	V+	V+	V+	V+	
г. Санкт-Петербург, проспект Стачек, д. 41, литер А	ООО "Прогресс-Сервис"	т. 8(812) 325-36-56, т. 8(812) 325-36-57	V+		V+	V+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, д.11,36Н,лит.И	ООО "БИТ-95"	т. 8(812) 822-18-00, т. 8(812) 320-06-61	V+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО "ТЕСТ-СЕРВИС"	т. 8(8342) 23-05-91, т. 8(8342) 47-48-59	V+	V+	V+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная, "ТЦ-Поволжье"	ООО "ТРАНССЕ РВИС-Саратов"	т. 8(8452) 35-11-80, т. 8(8452) 55-43-63	V+	V+	V+	V+	V+
г. Семикаракорск, ул.Ленина,д.167/1	ремонт С.Б.Т	т.м. 8-951-522-38-11	V+	V+	V+	V+	V+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП "Городская Служба Бытового Сервиса"	т. 8(496) 547-04-95, т. 8(496) 549-32-79	V+	V+		V+	V+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО "ДЭЛ"	т. 8 (8622)55-51-19, т. 8 (8622) 55-01-08	V+			V+	V+

г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО "Быт Сервис"	т. 8(8652) 74-01-91	V+	V+	V+		
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО "Унисервис"	т. 8(8652) 24-30-14, т. 8(8652) 23-31-81	V+	V+	V+	V+	V+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	"Мир Климата"	т.8(8652)95- 53-68, т. (8652)95- 61-90		V+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, д. 1а	ЗАО "АВАНТАЖ- ИНФОРМ"	т. 8 (4725) 24-62-27, т. 8 (4725) 24-73-49	V+	V+	V+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО "Сервис- Технос"	т. 8(3473) 20-12-13, т. 8(3473) 20-27-70	V+		V+	V+	V+
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	"Тех Сервис"	т. 8(8212) 22-95-29, т. 8(8212) 29-12-20	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО "БВС-2000"	т. 8(4752) 56-19-42, т. 8(4752) 56-19-44	V+	V+	V+	V+	V+
г. Тверь, ул. Московская, д.88/15	Сервис- Гарант	м.т. 8-910- 834-80-35, м.т. 8-952- 065-89-10	V+		V+		
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	т. 8(86130) 4-86-59, т.м. 8-918- 147-02-03	V+	V+		V+	V+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО "Волга Техника+"	т. 8(8482) 22-72-41, т. 8(8482) 22-71-85, т. 8(8482) 61-65-64	V+	V+	V+	V+	V+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО "Экстрем-2"	т. 8(3822) 56-23-35, т. 8(3822) 48-08-80	V+		V+		

г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО "Сервис- Центр"	т. 8(4872) 31-12-57	V+	V+	V+	V+	V+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ "Мастер"	т. 8(3012) 21-89-63	V+		V+	V+	V+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д.18, офис 18, 2 этаж	СЦ "Пилот"	т. 8(8422) 31-00-00	V+	V+	V+	V+	V+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ "КАВКАЗ- СЕРВИС"	т. 8(87875) 7-44-82	V+	V+	V+		
г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	"Пилигрим- сервис"	т. 8(3472) 77-12-62,	V+		V+		
г.Уфа, -ул.Менделеева, д. 153 - пр. Октября, д. 42 -ул. Мира, д. 7	СЦ "Дженерал»	т. 8(347) 279-90-70, т. 8(347) 241-62-02					V+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическ ая, д 15а	"Телерадио товары"	т. 8(86391) 2-18-06	V+		V+		
г. Чебоксары, ул.Гагарина, д. 36	ЗАО "Телерадио сервис"	т. 8(8352) 62-30-97, т. 8(4942) 63-20-98	V+		V+		
г. Череповец, ул.Моченкова, д. 18	"Ремонт бытовой техники"	т. 8(8202) 54-31-88	V+		V+	V+	V+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ "ЮГ- СЕРВИС"	т. 8(8782) 27-30-60, т. 8(8782) 27-70-77	V+	V+	V+	V+	V+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сервис	м.т. 8-904- 345-83-18	V+	V+	V+	V+	V+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	"СКВ Сервис"	т. 8 (84722) 9-52-07, м.т. 8-937-469- 52-07	V+	V+	V+	V+	V+

г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	"Ремонт- сервис"	т. 8(8453) 55-80-89, м.т. 8-964- 848-45-06	V+		V+	V+	V+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО "Трио- Сервис"	т. 8 (4852) 25-94-83	V+		V+		

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

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

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

№ п. п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо/відео	побутова техніка	кондиціонери
1	Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(064) 424-89-50	+	+	+
2	Біла Церква, вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
3	Біла Церква, бул. 50-років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
4	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-
5	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	Васильків вул. 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, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс (Вінниця)	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+

16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універсал (Кабан)	(056) 790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+
18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД "Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-
22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро-техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
27	Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40	+	+	+
28	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн-Одеса	(048) 734-71-90	+	+	+
29	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 551-62	+	+	-
30	Канів, вул. Леніна, 161, (Черкаська обл.)	Сатурн-Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокостянтинівська, 1б	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. Переяслівська, 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. Революційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн-Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+

51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголюско, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14-99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-
57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55- 77,295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс (Могилів- Подільський)	04337- 64847;0432- 468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал- Сервіс" (Озеров)	(0629) 473-000	+	+	+
63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін" (Муленко)	(0512) 580-555	+	+	+
64	Миколаїв, Внутріквартильний 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-	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-

		сервіс				
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, 371а	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	Сєверодонецьк, 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, бд	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81-89	+	+	+
106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук (Фокстрот)	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	Шостка, вул. Робоча, 5	Берізка	(05449) 40-707	+	+	-
109	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ- Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
110	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір- сервіс (маг.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

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

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

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

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

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

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

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

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!

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

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!

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

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

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

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

Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер
/Виробничий номер

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

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

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

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

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

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

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

Saturn®

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 1

Saturn®

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 2

Saturn®

Model / Артикул / Артикул.....

Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....

Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....

Date of Receiving/дата приема/дата прийому.....

Defect / дефект / дефект.....

Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....

COUPON 3