

Saturn[®]

ST-C09151

CONVECTION OVEN



GB

Convection oven

Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become safe 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 Safety Instructions

These basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. First check that the voltage marked on the product corresponds with your supply voltage. And the wall outlet is properly grounded.
3. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
4. Remove plug by grasping the plug.
DO NOT PULL THE CORD.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
6. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
7. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not use outdoors. This appliance is not designed for outdoor use.
9. Do not place the appliance on, or near electrical equipment, hot gas flame or in a heated oven.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or to touch hot surfaces. Always use on a stable flat surface.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
13. Do not move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet, then remove the top by using both hands, move carefully.
14. Before removing the lid: Turn the time off, disconnect the power cord, Lift

the top using carrying handle, Place the top, preferably resting the stainless steel edge rim and the handle/plastic top on a flat surface.

15. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated surfaces, wood surfaced, paper plastic or other flammable surfaces. Put the lid on a heat resistant surface.

16. Always place the top unit onto the bowl before plugging in the power cord and switching on.

17. Do not clean with metal scouring pads.

18. No user service care. Do not operate if the appliance has a damaged or broken cable or plug, return the oven to authorized service centre or qualified persons.

19. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Introduction

The multi-function halogen oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the halogen oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition.

The model of the halogen oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 65 – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination. The halogen oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

Operation

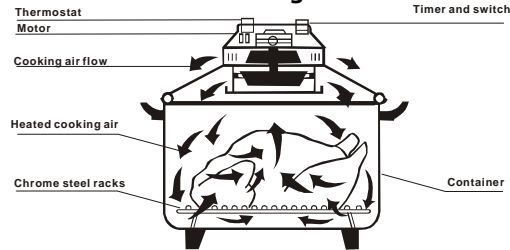
1. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.
2. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
3. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.

- The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature.
- When the oven's temperature becomes lower than what you need, the oven will automatically turn the heater on and the green lamp will also turn on to indicate heating process.

Important

- Don't put the oven lid directly on the desk after cooking, otherwise the desk will get burned. Place it on a dish or heat-resistant base.
- The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained.
- The oven body can be washed only after it is completely cooled off.

Check these outstanding features:



Features

1. Multifunction:

With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:

- Cook food in different ways, including baking, roasting, grilling, toasting, broiling and BBQ.
- Defreeze frozen foods quickly
- Drying and sterilizing

2. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the convection oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time

and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the halogen oven saves electricity up to 20% as compared to ordinary ovens.

4. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the halogen oven can solve this problem.

Quick Reference Card

On this card you will find:

How to roast How to bake
How to broil How to fry
How to steam How to defrost
How to defrost How to toast

Temperature	Time	Functions
100°C	5-10mins	Defrost/Thaw
150°C	5-10mins	Reheat
170°C	5-8mins	Steam
170°C	10-15mins	Bake
180°C	15-20mins	Broil
220°C	25-30mins	Roast
240°C	15-20mins	Grill
250°C	15-20mins	Dry Fry without oil

All the cooking time and temperature will vary from the food size

★ How to Broil

- place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat, turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

★ How to Steam

- You can steam vegetables at the same time you cook your
- Main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.
- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables. But just a little water.

★ How to fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.

- To make delicious fried chicken, dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

★ How to Toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the oven without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.
- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

★ How to Defrost

- You can use the oven to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

General guidelines and warning

- Remember to distribute food evenly in the oven to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the oven is short.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- The oven is self-cleaning. Simply put 2" of water in the bottom and set temperature at 100 for 10-12 minutes.
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

Selected recipes

Lobster

Ingredients:
Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper
Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the convection oven and cook 12-15 min with temperature of 140-160°C.

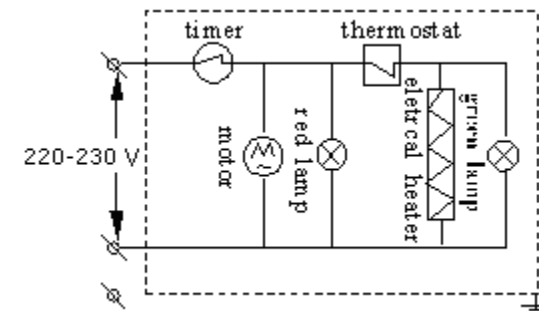
Crispy chicken

Ingredients:
Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water
1. Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.
2. Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the oven.

- Bake the chicken 20 min with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

Reference for cooking

Food	time	temperature
Chicken	30-40 min	200-220°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cake	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C
Shrimp	10-12 min	150-180°C
Sausage	10-13 min	120-150°C
Peanut	10-15 min	140-160°C
Roasted bread	8-10 min	120-140°C
Potato	12-15 min	180-200°C
Chicken wings	15-20 min	150-180°C
Crab	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20min	220-240°C



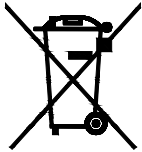
Electric diagram Set

Convection oven	1
Extending Ring	1
Frying Pan	1
Steamer	1
Low Rack	1
High Rack	1
Tongs	1
Instruction manual with warranty book	1
Package	1

Technical specification

Power: 1400 W
Working voltage: 220-230 V
Working frequency: 50 Hz
Rated current: 6,4 A
Capacity: 7-12 L

Environment friendly disposal



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

The manufacturer reserves the right to change the

specification and design of goods.

RU

Аэрогриль

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Меры предосторожности

Пожалуйста, придерживайтесь основных мер предосторожности:

1. Прочитайте инструкцию.
2. Перед включением плитки в сеть проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на плитке, напряжению в электросети. Розетка должна быть заземлена. В противном случае использование устройства запрещено.
3. Перед извлечением сетевого шнура из вилки выключайте питание устройства.
4. Вынимая сетевой шнур из розетки, тяните за вилку. **НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР.**

1. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте

шнур, вилку в воду или другую жидкость.

2. Перед чисткой и длительным хранением выключайте устройство из розетки.
3. Прежде чем разбирать, дайте устройству остыть.
4. Не используйте устройство вне помещений. Устройство не предназначено для использования на открытом воздухе.
5. Не ставьте устройство рядом с электрическим оборудованием или нагретой газовой плитой.
6. Шнур питания не должен свисать со стола, касаться острых краев или горячих поверхностей. Ставьте устройство на ровную устойчивую поверхность.
7. Будьте особо внимательными, переносите устройство с горячим маслом или другой жидкостью.
8. Не используйте аэрогриль не по назначению.
9. Не перемещайте аэрогриль с подключенным в розетку шнуром. Извлеките вилку из розетки, снимите крышку и аккуратно передвигайте устройство.
10. Перед снятием крышки: Выключите таймер, отключите шнур питания, поднимите крышку при помощи ручек. Извлеките с аэрогриля решетку и кольца и расположите их на ровной поверхности.
11. Не кладите крышку горячей стороной на ламинированную, деревянную, бумажную или другую воспламеняющуюся поверхность. Кладите крышку на теплоустойчивую поверхность.
12. Перед включением аэрогриля в розетку убедитесь, что он полностью собран.
13. Чистить аэрогриль металлическими щетками запрещено.
14. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
15. Данное 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.

Вступление

Многофункциональный аэрогриль положил конец традиционному приговлению пищи. Во время работы в аэрогриле образуется поток горячего воздуха, который равномерно приготавливает все продукты. Приготовленное блюдо сохраняет полезные вещества и вкусовые свойства. Аэрогриль оснащен стильной и функциональной панелью. Диапазон температуры – 65 -250 °С (термостат) и таймер на 60 минут. Перед началом работы выбирается температура и время приготвления. Горячий воздух в аэрогриле не содержит дыма, при этом блюдо не пригорает. Таким образом, у Вас кухня чистая и безопасная для Вашего здоровья и окружающей среды. Аэрогриль не только освобождает Вас от тяжелой работы на кухне, но и доставляет Вам удовольствие в приготвлении блюд!

Работа аэрогриля

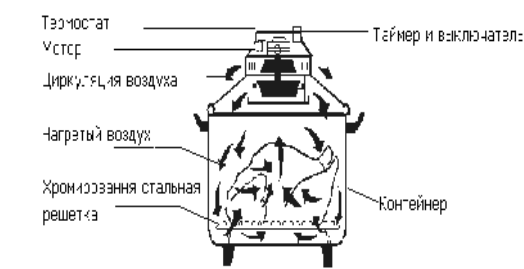
1. Установите стальную решетку внутри аэрогриля и расположите на ней продукт. Между блюдом и крышкой аэрогриля должно быть немного свободного пространства.
2. Вставьте вилку шнура питания аэрогриля в розетку. Не включайте в двойную розетку еще одно электрическое устройство для избежания перегрузки сети.
3. Поверните таймер по часовой стрелке и установите необходимое время – загорится красная лампочка.
4. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке – загорится зеленая лампочка. Аэрогриль начнет работу.
5. Зеленая лампочка может выключиться до времени истечения приготвления. Это означает, что аэрогриль достиг заданной температуры. Как только температура аэрогриля опускается ниже заданной, он автоматически включает нагреватель и загорается зеленая лампочка, указывая на процесс нагрева.

Важная информация

1. Не кладите крышку на стол сразу после приготвления – вы можете поредить стол. Положите крышку на посуду или термостойкое основание.
2. Запрещено мыть крышку в воде. Если крышка аэрогриля загрязнилась, почистите ее чистой тканью.

3. Корпус можно мыть только после того, как аэрогриль полностью остыл.

Принцип работы и составные компоненты аэрогриля



Характеристики

1. Многофункциональность:

При циркуляции воздуха и температуре 65-250°C аэрогриль можно использовать для:
- приготовления жаркого, для готовки на пару, для жарки мяса, для приготовления гриль-блюд, для выпечки и для тушения;
- быстрого размораживания продуктов;
- сушки и стерилизации.

2. Снижение уровня холестерина

Современные медицинские исследования доказали влияние холестерина на болезни сердца и заболевания кровеносных сосудов. Циркуляция горячего воздуха внутри аэрогриля растворяет жировую ткань и сводит к минимуму содержание холестерина в продуктах. Таким образом, пища, приготовленная таким способом в аэрогриле, полезна для Вашего здоровья.

3. Экономия времени и энергии

Благодаря высокой эффективности циркуляции горячего воздуха время приготовления и потребления электроэнергии сводятся к минимуму. Опыты показывают, что по сравнению с обычной печью аэрогриль экономит до 20% электроэнергии.

4. Сохранение полезных свойств продуктов и натурального вкуса.

Высокая температура и длительное время приготовления всегда разрушают полезные вещества продуктов и их натуральный вкус. Контроль температуры и времени в аэрогриле могут решить эти проблемы.

Краткая таблица рецептов по приготовлению в аэрогриле

В данной таблице приводятся советы:
по выпечке, жарке, поджариванию и размораживанию блюд, приготовлении на пару, приготовлению тостов

Температура	Время	Функция
100 °C	5-10 минут	Размораживание
150 °C	5-10 минут	Повторный разогрев пищи
170 °C	5-8 минут	Приготовление на пару
170 °C	10-15 минут	Выпекание
180 °C	15-20 минут	Запекание
220 °C	25-20 минут	Приготовление жаркого
240 °C	15-20 минут	Приготовление гриля
250 °C	15-20 минут	Жарка без масла

Время приготовления и температура могут отличаться в зависимости от размера продуктов.

★ Запекание

- Положите мясо на решетку (верхнюю или нижнюю).
 - Большие куски мяса разрежьте пополам.
 - Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера мяса, жирности и т.д.

★ Приготовление на пару

- Можно готовить овощи на пару одновременно с приготовлением основного блюда.
 - Заверните овощи в алюминиевую фольгу, добавьте немного воды и запечатайте пакет.
 - Также можно добавить немного воды на дно вместе со специями при приготовлении на пару рыбы или овощей.

★ Картофель-фри

- В аэрогриле можно приготовить чудесный картофель-фри без добавления масла. Кусочки картофеля погружают в растительное масло, которое потом стекает на дно аэрогриля.

- Для приготовления великолепного жареного цыпленка, обмакните цыпленка в растопленное сливочное масло. Дальше масло стечет на дно аэрогриля.

★ Приготовление тостов

- В аэрогриле можно приготовить вкуснейшие тосты даже без предварительного разогрева аэрогриля. Просто поместите продукт на решетку и наблюдайте за процессом приготовления. С внешних краев тоста будет корочка, а внутри тост будет мягкий.
 - Также можно разогревать крекеры, чипсы, и печенье, положив их в аэрогриль на несколько минут, установив максимальную температуру.

★ Размораживание

- Аэрогриль можно использовать для размораживания как микроволновую печь. Установив температуру 100°C, проверяйте состояние размораживания каждые 5-10 минут.

Общие указания и предупреждения

- Равномерно распределяйте продукты внутри аэрогриля, чтобы внутри свободно циркулировал воздух.
 - При первом приготовлении по рецепту следите за процессом приготовления через стеклянную стенку колбы. Перед тем, как подавать блюдо на стол, проверьте его на готовность.
 - Аэрогриль имеет функцию самоочистки. Залейте немного воды внутрь и установите температуру 100°C на 10-12 минут.
 - Если аэрогриль слишком загрязнился, для удаления въевшихся путем добавляйте в воду немного моющего средства.

Рецепты приготовления в аэрогриле

Омар

Ингредиенты:
 Омар 1 кг, имбирный сок, соль, сахар, ликер, перец.
 Замаринуйте омар в течение 10-15 минут, затем приготовьте его в аэрогриле в течение 10-12 минут при температуре 140-160°C.

Цыпленок с хрустящей корочкой

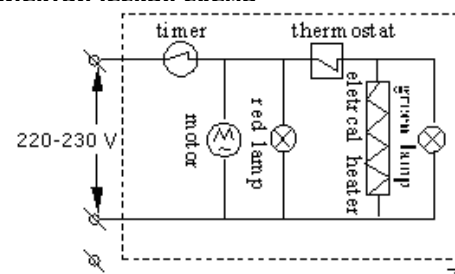
Ингредиенты:
 Цыпленок, немного крахмала, немного вина, мальтозный сахар, мед, уксус, теплая вода.
 1. Промойте и проварите цыпленка сначала в кипяченой воде, а затем сразу в холодной воде.

2. Смешайте крахмал, мальтозный сахар, мед, и уксус с небольшим количеством воды. Натрите цыпленка этим соусом несколько раз. Когда цыпленок высохнет, поставьте его в аэрогриль.
 3. Запекайте цыпленка в течение 20 минут при температуре 150-200°C. После этого снова натрите цыпленка этим соусом еще раз и запекайте 10 минут при низкой температуре.

Руководство по приготовлению

Продукт	Время	Температура
Цыпленок	30-40 минут	200-220 °C
Рыба	10-15 минут	130-150 °C
Торт	10-12 минут	140-160 °C
Омар	12-15 минут	140-160 °C
Креветки	10-12 минут	150-180 °C
Сосиски	10-13 минут	120-150 °C
Арахис	10-15 минут	140-160 °C
Гренки	8-10 минут	120-140 °C
Картофель	12-15 минут	180-200 °C
Куриные крылышки	15-20 минут	150-180 °C
Краб	10-13 минут	140-160 °C
Хот-дог	5-8 минут	190-210 °C
Барбекю из свиных ребрышек.	18-20 минут	220-240 °C

Электрическая схема

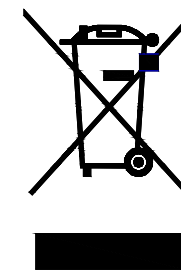


Комплектность

Аэрогриль	1 шт.
Кольцо-увеличитель	1 шт.
Поднос для жарки и запекания	1 шт.
Стимер	1 шт.
Низкая решетка	1 шт.
Высокая решетка	1 шт.

Щипцы	1 шт.
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1 шт.
Упаковка	1 шт.
Технические характеристики:	
Мощность:	1400 Вт
Рабочее напряжение:	220-230 В
Рабочая частота:	50 Гц
Сила тока:	6,4 А
Объем:	7-12 л.

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

Аэрогриль

Шановний покупець!

Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Saturn». Ми впевнені, що наші виробі будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Вступ

Не надавайте 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. Прилад повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше 1,5 години.

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

Заходи безпеки

Будь ласка, дотримуйтеся основних заходів безпеки:
 1. Прочитайте інструкцію.

Перед включенням плитки в мережу перевірте, чи відповідає напруга, вказана на плитці, напрузі в електромережі. Розетка повинна бути заземлена. В іншому випадку використання пристрою заборонено

2. Перед витяганням мережевого шнура з вилки вимикайте живлення пристрою.

3. Виймаючи мережевий шнур з розетки, тягніть за штепсель. **НЕ ТЯГНІТЬ ЗА ШНУР.**

4. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку у воду або іншу рідину.

5. Перед чищенням і тривалим зберіганням вимикайте пристрій з розетки.

6. Перш ніж розбирати, дайте пристрою охолонути.

7. Не використовуйте пристрій поза приміщеннями. Пристрій не призначений для використання на відкритому повітрі.

8. Не ставте пристрій поряд з електричним обладнанням або нагрітою газовою плитою.

9. Шнур живлення не повинен звисати зі столу, торкатися гострих країв або гарячих поверхонь. Ставте пристрій на рівну стійку поверхню.

10. Будьте особливо уважними, переносючи пристрій з гарячою олією або іншою рідиною.

11. Не використовуйте аерогриль не за призначенням.

12. Не переносьте аерогриль з підключеним в розетку шнуром. Вийміть вилку з розетки, зніміть кришку і акуратно пересувайте пристрій.

13. Перед зняттям кришки: вимкніть таймер, відключіть шнур живлення, підніміть кришку за допомогою ручок. Вийміть з аерогрилю решітку і кільця і розташуйте їх на рівній поверхні.

14. Не кладіть кришку гарячої стороною на ламіновану, дерев'яну, паперову або іншу займисту поверхню. Кладіть кришку на теплостійку поверхню.

15. Перед вмиканням аерогрилю в розетку переконайтесь, що він повністю зібраний.

16. Чистити аерогриль металевими щітками заборонено.

17. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектує деталь (мережевий шнур, штепсельна вилка і др.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.

18. Цей 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.

Вступ

Багатофункціональний аерогриль поклав кінець традиційному приготуванню їжі. Під час роботи в аерогрилі утворюється потік гарячого повітря, яке рівномірно готує всі продукти. Приготовлена страва зберігає корисні речовини та смакові властивості.

Аерогриль оснащений стильною і функціональною панеллю. Діапазон температури - 65 -250 °C (термостат) і таймер на 60 хвилин. Перед початком роботи обирається температура і час приготування. Гаряче повітря в аерогрилі не містить запаху диму, при цьому страва не пригорає. Таким чином, у Вас кухня чиста і безпечна для Вашого здоров'я і навколишнього середовища. Аерогриль не тільки звільняє Вас від важкої роботи на кухні, але і приносить Вам задоволення у приготуванні страв!

Робота аерогриля

1. Встановіть сталеву решітку всередині аерогриля і розташуйте на ній продукт. Між стравою і кришкою аерогрилю має бути трохи вільного простору.

2. Вставте вилку шнура живлення аерогрилю в розетку. Не вмикайте в подвійну розетку ще один електричний пристрій.

3. Поверніть таймер за годинниковою стрілкою і встановіть необхідний час – загориться червона лампочка.

4. Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою - загориться зелена лампочка. Аерогриль почне роботу.

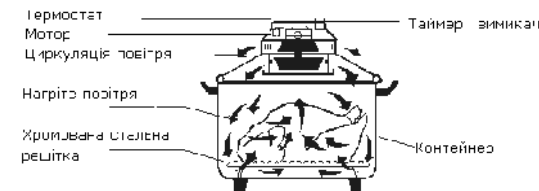
5. Зелена лампочка може вимкнутися до часу закінчення приготування. Це означає, що аерогриль досяг заданої температури. Щойно температура опускається нижче температури, заданої для аерогриля, він автоматично вмикає нагрівач і загоряється зелена лампочка, вказуючи на процес нагрівання.

Важлива інформація

1. Не кладіть кришку на стіл відразу після приготування - ви можете пошкодити стіл. Кладіть кришку на

посуд або термостійку основу.
2. Забороняється мити кришку у воді. Якщо кришка аерогриля забруднилася, почистіть її чистою тканиною.
3. Корпус можна мити тільки після того, як аерогриль повністю охолов.

Принцип роботи та складові компоненти аерогрилю



Характеристики

1. Багатофункціональність:

При циркуляції повітря і температурі 65- 250°C аерогриль можна використовувати для:

а. Готування печені, для готування на парі, для смаження м'яса, для готування гриль-страв, для випічки і для тушкування.

б. Швидке розморожування продуктів.

с. Сушіння і стерилізація.

2. Зниження рівня холестерину

Сучасні медичні дослідження довели вплив холестерину на хвороби серця і захворювання кровоносних судин. Циркуляція гарячого повітря всередині аерогриля розчиняє жирову тканину і зводить до мінімуму вміст холестерину в продуктах. Таким чином, їжа, приготовлена таким способом в аерогрилі, корисна для Вашого здоров'я.

3. Економія часу і енергії

Завдяки високій ефективності циркуляції гарячого повітря час приготування і споживання електроенергії зводяться до мінімуму. Досліди показують, що в порівнянні зі звичайною пічкою аерогриль економить до 20% електроенергії.

4. Збереження корисних речовин продуктів і натурального смаку.

Висока температура і тривалий час приготування завжди руйнують корисні речовини продуктів і їх натуральний смак. Контроль температури і часу в аерогрилі можуть вирішити ці проблеми.

Коротка таблиця рецептів по приготуванню в аерогрилі

У даній таблиці наводяться поради: по випіканню, смаженню, підсмажуванню і розморожуванню страв, приготуванню на пару, приготуванню тостів.

Температура	Час	Функція
100 °C	5-10 хвилин	Розморожування
150 °C	5-10 хвилин	Повторне нагрівання
170 °C	5-8 хвилин	Приготування на парі
170 °C	10-15 хвилин	Випікання
180 °C	15-20 хвилин	Запікання
220 °C	25-20 хвилин	Приготування печені
240 °C	15-20 хвилин	Приготування гриля
250 °C	15-20 хвилин	Смаження без олії

Час приготування і температура можуть відрізнятися в залежності від розміру продуктів.

★ Запікання

- Покладіть м'ясо на решітку (верхню або нижню).

- Великі шматки м'яса розріжте навпіл.

- Час приготування може змінюватись в залежності від розміру м'яса, жирності і т.д.

★ Приготування на пару

- Можна готувати овочі на пару одночасно з приготуванням основного блюда.

- Загорніть овочі в алюмінієву фольгу, додайте трохи води і запакуйте пакет.

- Також можна додати трохи води на дно разом зі спеціями при приготуванні на пару риби або овочів.

★ Картопля-фрі

- В аерогрилі можна приготувати чудову картоплю-фрі без додавання олії. Шматочки картоплі занурюють в рослинну олію, яке потім стече на дно аерогрилю.

- Для приготування чудового смаженого курчати вмочіть курча в розтоплене вершкове масло. Далі масло стече на дно аерогрилю.

★ Приготування тостів

- В аерогрилі можна приготувати дуже смачні тости навіть без попереднього розігріву аерогрилю. Просто помістіть

продукт на решітку і спостерігайте за процесом приготування. З зовнішніх країв тосту буде скоринка, а всередині тост буде м'який.

- Також можна розігрівати крекери, чіпси, і печиво, поклавши їх у аерогриль на кілька хвилин, встановивши максимальну температуру.

★ Розморожування

- Аерогриль можна використовувати для розморожування як мікрохвильову піч. Встановивши температуру 100 °С, перевіряйте стан розморожування кожних 5-10 хвилин.

Загальні вказівки та попередження

- Рівномірно розподіляйте продукти всередині аерогриля, щоб всередині вільно циркулювало повітря.

- При першому приготуванні за рецептом стежте за процесом приготування через скляну стінку колби. Перед тим, як подавати страву на стіл, перевірте його на готовність.

- Аерогриль має функцію самоочищення. Залийте трохи води всередину і встановіть температуру 100° С на 10-12 хвилин.

- Якщо аерогриль занадто забруднився, для видалення плям, що в'їли, додайте у воду трохи миючого засобу.

Рецепти приготування в аерогрилі

Омар

Інгредієнти:
Омар 1 кг, імбирний сік, сіль, цукор, лікер, перець.

Замаринуйте омар протягом 10-15 хвилин, потім приготуйте його в аерогрилі протягом 10-12 хвилин при температурі 140-160°С.

Курча з хрусткою скоринкою

Інгредієнти:

Курча, трохи крохмалю, трохи вина, мальтозний цукор, мед, оцет, тепла вода.

1. Промийте і проваріть курча спочатку в кип'яченій воді, а потім відразу в холодній воді.

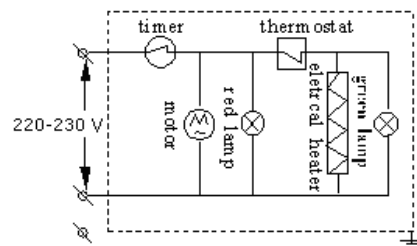
2. Змішайте крохмаль, мальтозний цукор, мед, і оцет з невеликою кількістю води. Натріть курча цим соусом кілька разів. Коли курча висохне, поставте його в аерогриль.

3. Запікайте курча протягом 20 хвилин при температурі 150-200° С. Після цього знову натріть курча цим соусом ще раз і запікайте 10 хвилин при низькій температурі.

Посібник з приготування

Продукт	Час	Температура
Курча	30-40 хвилин	200-220 °С
Риба	10-15 хвилин	130-150 °С
Торт	10-12 хвилин	140-160 °С
Омар	12-15 хвилин	140-160 °С
Креветки	10-12 хвилин	150-180 °С
Сосиски	10-13 хвилин	120-150 °С
Арахіс	10-15 хвилин	140-160°С
Грінки	8-10 хвилин	120-140 °С
Картопля	12-15 хвилин	180-200 °С
Курячі крильця	15-20 хвилин	150-180 °С
Краб	10-13 хвилин	140-160 °С
Хот-дог	5-8 хвилин	190-210 °С
Барбекю зі свинячих реберець.	18-20 хвилин	220-240 °С

Електрична схема



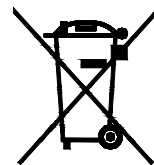
Комплектність

Аерогриль	1 шт.
Кільце-збільшувач	1 шт.
Піднос для смаження і запікання	1 шт.
Стимер	1 шт.
Низька решітка	1 шт.
Висока решітка	1 шт.
Щипці	1 шт.
Інструкції з експлуатації з гарантійним талоном	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Технічні характеристики:

Потужність:	1400 Вт
Робоча напруга:	220-230 В
Робоча частота:	50 Гц
Сила струму:	6,4А
Об'єм:	7-12 л.

Безпека навколишнього



середовища.

Утилізація
Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будьте ласкаві, 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

GB

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought.

The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

CZ

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.

Пříпady, 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.).

V otázkách záručního servisu a oprav se obraťte na autorizovaná servisní střediska společnosti "Saturn Home Appliances".

RU

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для этого моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.

5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

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

№	ГОРОД	АСЦ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
1	Архангельск	ИП Березин И.В.	ул. Дзержинского, 6	(8182) 29-00-04
2	Барнаул	Диод	ул. Пролетарская, 113	(3852)63-59-88, 63-94-02
3	Брянск	Сарта	ул. Пересвета, 1А	(4832) 41-56-71
4	Владимир	Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(4922) 24-08-19, 37-07-22
5	Владивосток	СЦ «В-Лазер»	ул. Гоголя, 4	(4232) 45-94-43
6	Воронеж	Орбита-сервис	ул. Донбасская, 1	(4732) 52-05-44, 77-43-97, 77-43-29
7	Вологда	СЦ "Вологда" (ИП Мыльников И.В.)	ул. Новгородская, 7	(8172) 52-19-19
8	Екатеринбург	Кардинал-Техноплюс	ул. Бебеля, 116	(343)245-73-06, 245-73-28, 229-96-15
9	Иваново	Спектр-Сервис	ул. Дзержинского, 45-6	(4932) 33-51-85, 33-52-36
10	Ижевск	Аргус-Сервис	ул. Горького, 76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
11	Ижевск	Гарант-Сервис	ул. Ленина, 146, ул. Новостроитель-ная 33, пр-т К. Маркса, 395	(3412) 43-70-40
12	Иркутск	«Мастер» ИП Соколов А.В.	ул. Рабочего Штаба, 31	(3952)65-04-95
13	Иркутск	Евросервис ИП Фехретдинов А.Г.	ул. Лермонтова, 281	(3952)51-15-24

14	Казань	Стандарт сервис	ул. Журналистов, 54а.	(843) 273-21-25
15	Калуга	Электрон-Сервис	ул. Московская, 84	(4842)74-72-75, 55-50-70
16	Киров	Экран-Сервис	ул. Некрасова, 42	(8332)54-21-56, 54-21-01
17	Комсомольск-на-Амуре	Циклон	Магистральное, ш.17-1	(4217)52-10-90
18	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
19	Кострома	Кристалл Сервис Быт (ИП Молодкин В.Л.)	ул. Федосеева, 22 а	(4942) 51-80-73, 30-01-07
20	Курск	ИП Тарасова «Маяк»	ул. Сумская, 37Б	(4712) 35-04-91, 50-85-90
21	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
22	Красноярск	Электроальянс	пр-т. Свободный,53, ул. Затонская,32	(3912) 44-14-22,35-52-78, 51-14-04
23	Краснокаменск	ООО ЦБТ «Спектр»	4 а мкр. Д.Б. «Новинка»	(30245)4-32-91, 4-50-71
24	Магадан	«Центрвидео-сервис»	пр-т К.Маркса, 33-15	(4132) 62-33-22,
25	Мурманск	Максимум	Северный проезд,16-1А	(8152)26-14-67
26	Москва	Фазис Орбита Сервис	ул. Летчика Бабушкина, д. 39, корп. 3	(495) 184-20-18, 472-51-95
27	Находка	ИП Смоленский Г.В.	ул. Павлова, д.11	(4236)69-78-67
28	Нижний Новгород	Ниском	ул. Пятигорская, 4А	(8312) 65-02-03, 28-03-36
29	Нижний Новгород	ООО «Чайка»	Московское шоссе, д.105	(8312) 41-62-34, 41-25-24
30	Новокузнецк	«Сибинтех»	ул. Бугарева, 19	(3843) 33-07-35, 33-37-35
31	Новосибирск	Техносервис	ул. Большевикская, 123	(383) 212-01-84
32	Новосибирск	Сибирский Сервис	ул. Котовского, 10/1	(383) 292-47-12, 355-55-60
33	Новосибирск	СибТэкс	ул. Панфиловцев, 53	(383) 211-73-38, 212-82-71
34	Омск	«Домотехника-сервис»	ул. Лермонтова, 194	(3812)36-74-01, 32-43-24
35	Пенза	ИП Живанкина А.Н. Партнер-Техника	ул.Перспектив-ная д.1	(8412)37-93-81, 37-93-84
36	Пермь	Кама Электроникс	ул. Данщина, 5	(3422) 18-18-86
37	Петрозаводск	«Сервисный центр «Квант»	ул. Ричагина, 25	(8142) 79-62-40
38	Петрозаводск	«Альфа-Сервис Плюс»	наб. Гюллинга,13	(8142)63-63-20, 63-20-04

39	Пятигорск	Люкс-Сервис (ИП Асцатурян Г.Р.)	ул. Фучика, 21	(8793) 32-68-80
40	Рыбинск	Рембыттехника	ул. Горького, д,2	(4855)28-96-08
41	Рязань	Волна	пр. Яблочкова, 6,оф. 601	(4912) 44-56-51, 24-04-25
42	Самара	Техно-Доктор	ул.Товарная, 7К	(846)276-84-48, 276-84-83
43	Санкт-Петербург	«РТП Евросервис»	пр.Обуховской обороны, 197	(812)600-11-97, 362-82-38
44	Санкт-Петербург	Триод	пр. Стачек д.8а, Заневский пр.15	(812)785-27-65, 325-07-96
45	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320А	(8452) 51-41-99
46	Северодвинск	ИП Березин И.В.	ул.К.Маркса, 48	(8184)52-97-30, 52-29-42
47	Серпухов	Рембыттехника	ул. Химиков, д.2	(827)72-91-55
48	Сургут	Трейд-Сервис	Комсомольский пр-т 31, ул. Мечникова,10	(3462)34-51-71, 34-34-64
49	Тамбов	БВС -2000	ул. Пионерская, 24	(4752) 75-17-18, 75-90-90
50	Тольятти	Волга-Техника-Сервис	б-р 50-летия Октября, 26. Приморский б-р, д.43	(8482) 50-05-67, 36-17-36
51	Томск	Экстрем-2	пр-т Кирова, 58	(3822) 56-23-35,48-08-80
52	Тула	Орбита-Центр	ул. Волнянского 3, оф.29	(4872) 35-77-68
53	Тюмень	Пульсар	ул. Республики 169, ул. Первомайская 6	(3452) 75-95-08, 28-85-69, 75-90-21
54	Чебоксары	Телерадио-сервис	ул. Гагарина д.1кор.1, ул. Яковлева 6, ул. Энтузиастов 23, ул. Университетская 27	(8352)62-31-49,62-15-63,55-15-42, 63-20-98
55	Ярославль	Каскад	ул Б.Октябрьская д.28, ул. Старая Костромская 1А	(4852) 30-78-87, 45-50-16
56	Ярославль	АЮМ-Сервис	пр.Толбухина,28	(4852)72-87-00, 98-39-76

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи uszkodження, викликані влученням усередину 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, видаткових матеріалів і т.д.
8. Виріб має відкладення накипу усередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має uszkodження, викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має uszkodження приладдя та насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терток, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).

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

№ п.п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо / відео	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, 61-А	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс (Вінниця)	(0432)-464393; (0432)-468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432)-64-24-57, факс: (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ вул. Набережна Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
16	Дніпропетровськ вул. Коротка, 41 А р-н Індустріальний	СЦ Універсал (Кабан)	(056)-790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068)851-33-33	+	+	+

18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД"Ващук"	(0412) 471-568	+	+	-
22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електротехніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
26	Івано-Франківськ, вул. Нова 19 а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
27	Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	ЛОТОС	(0342) 75-60-40	+	+	+
28	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн-Одеса	(048) 734-71-90	+	+	+
29	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 551-62	+	+	-
30	Канів, вул. Леніна, 161, (Черкаська обл.)	Сатурн-Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
31	Київ, вул. Новокосятинівська 1 б	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеєнко"	(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. Підголосько, 15а	Крупс	(032) 244-53- 44	+	+	+
53	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
54	Львів, вул. Червоної Калини, 109	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14- 99	+	+	+
55	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14- 99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80- 52	+	+	-
57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51- 52 (032) 239- 55-77,295-50- 28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича , 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
59	Могилів- Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс (Могилів- По- дільський)	04337- 64847;0432- 468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06- 50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-кт Металургів, 227	СЦ "Реал- Сервіс" (Озеров)	(0629) 473-000	+	+	+
63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін" (Муленко)	(0512) 580-555	+	+	+

64	Миколаїв, Внутрікварталь ний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06- 47	+	+	+
65	Миколаїв, вул. Леніна,177 А	Миколаїв (Фокстрот)	(0512) 55-29- 04	+	+	+
66	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс (Джепа) Імпорттехно - сервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71- 95	+	+	-
67	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф 2	ТОВ "Прем'єр- Сервіс" (Глотов)	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	Новоград- Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041)4152010	+	+	-
69	Одеса, вул. Новосільського 66 (пров. Топольського 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП"Кушнір"	(048) 715-10- 25, (0482) 39- 06-18	+	+	+
71	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс " (Шульга)	8(05632) 6-15- 54, (05632) 6- 23-42	+	+	-
72	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42- 62	+	+	+
73	Полтава вул Зеньківська 21	АМАТІ- СЕРВІС	(0532) 69-09- 46 (093)562- 81-25	+	+	+
74	Полтава, вул. Пролетарська, 22	Промелект- роніка	(0532)57-21- 64, 57-21-66	+	+	+
75	Прилуки, Київська, 371-А	АМАТІ- СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
77	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка - Сервіс	(0362) 26-67- 53,26-65-85	+	+	-

78	Саки, вул. Кузнєцова, 14	Техновеліс СЦ	(065)632-21- 83, (050) 904- 57-17	+	+	+
79	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56- 43, 45-36-99	+	+	+
80	Северодонецьк, 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 шоше, 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. Полтавсь- кий 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. Лаврінева 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 шоше, 10/1	Орбіта- Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	Черкаси, вул. Енгельса, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+
102	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно- холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
104	Чернігів, пр-т. Миру, 80	Лагрос	(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	Чернівці, вул. Політаєва, 6Д	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81- 89	+	+	+
106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобиліци, 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- Електро- нікс"	(050)373-73-71	+	+	+
110	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір- сервіс (маг.)	(050) 324-43- 01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

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

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

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made! The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

CZ

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

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

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí! Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

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

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

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

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

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

Saturn®

**WARRANTY COUPON
ZÁRUČNÍ LIST
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 vnější vzhled a barvu výrobku.

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

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

Saturn

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