

**Saturn<sup>®</sup>**

**ST-CO9155**

**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. Always switch power off before removing plug from wall outlet.
3. Remove plug by grasping the plug. **DO NOT PULL THE CORD.**
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or motor assembly in water or other liquids.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not use outdoors. This appliance is not designed for outdoor use.
8. Do not place the appliance on, or near electrical equipment, hot gas flame or in a heated oven.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or to touch hot hot surfaces. Always use on a stable flat surface.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for purpose other than intended usage.
12. 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.
13. 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.

14. 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.

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

16. Do not clean with metal scouring pads.

17. 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.

18. 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.

19. Do not immerse the top in any liquids!

20. Do not touch the hot surfaces!

**WARNING: All surfaces of the oven get very hot. Touching these surfaces before the oven cools may cause a burn. Do not touch any part of the oven other than the handles, until it has had a chance to cool.**

## FEATURES OF YOUR HALOGEN OVEN

### REPLACE UP TO 10 APPLIANCES

Standard Oven Grill  
 Broiler Oven  
 Deep-Far Fryer  
 Microwave Oven  
 Slow Cooker  
 Toaster Oven  
 Rotisserie  
 Electric Frying Pan  
 Electric Steamer

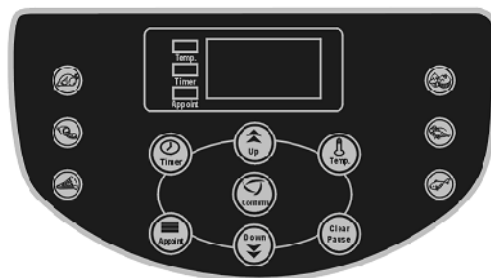
### COOKS EIGHT WAYS

Broils	Roasts	Bakes
Grills	Re-heats	Broils without water
Barbecues	Dry Fry's without oil	Steams
Temperature 100°C	Time 5-10mins	Functions Defrost/Thaw

150°C	5-10mins	Reheat
170°C	5-8mins	Steam
170°C	10-15mins	Bake
180°C	15-20mins	Broil
230°C	25-30mins	Roast
240°C	15-20mins	Grill
250°C	15-20mins	Dry Fry without oil

tal display lights will show "01:00". The temperature will be at 60°C.  
 2. Choose the desired cooking time by pressing "UP" or "DOWN".  
 3. To increase the time rapidly, simply hold the button down.  
 4. Then select your temperature from the 9 range temperature gauge (see below), then press "Confirm".

Chicken	250°C	30 minutes
Meat	180°C	13 minutes
Pizza	220°C	12 minutes
Bread	230°C	10 minutes
Lobster	200°C	15 minutes
Fish	200°C	15 minutes
Reheat	170°C	
Steam	170°C	
Bake	170°C	
Broil	170°C	
Roast	200°C	
Pre-Heat	220°C	
BBQ/Grill	220°C	
Grill	240°C	
Dry Fry	250°C	



- To operate the built in functions of **WASH** simply press the corresponding button. **WASH** time set manually. **RE-MINDER:** Please let oven cool 10 minutes before washing.
- NOTE: For safety reasons, if the oven is opened midway through the cooking process, the heating element will switch off. To continue cooking, lower the oven's head to the closed position.
- When the cooking process has finished, the oven will beep once and flash its timer lights. Food can be removed at any time, but be careful as it, and the surfaces around it may be extremely hot. Always use the tongs provided.
- When the cooking process has finished, the heating element will automatically switch off. The fan will continue to dissipate heat until temperature

is below 90°C. This is to prolong the life of the circuit board and other electronic components.  
 • During the cooking, if you want to check the left time or your set cooking temperature, what you need do is press the "TIME" or "TEMP" button. If you press "TIME" several time, it will switch between "Cooking time" and "AP-POINT" (If any preset order time). The same, If you press the "TEMP" button several times, it will switch between "F" and "°C".

### ORDER PROCES0053

ORDER Time Delay – Cooking Time – Temp- Start

- The "APPOINT" function allows you to delay the start of the cooking time.
- First choose the delay temperature by pressing "TEMP" to required cooking temperature.
- Secondly set the cooking time by pressing "UP" or "DOWN". (1 min to 3 hours).
- Press the "APPOINT" button once, the light will flash. Input the expected time for oven to start. (10 min to 19 hours and 50 min).
- Once all the information has been entered, press the "CONFIRM" button.
- The time (Delay Time) will be displayed and the indicator light of "TIME" will be on and the delay time will begin to count down. The oven will turn on when it counts down to the cooking time.
- Care must be taken when using this feature so you do not create a health hazard by placing food that will spoil during the delay time (e.g. fresh chicken and other meats should NEVER be left at room temperature for more than a few minutes) so as not to risk food poisoning allowing bacteria to breed in the oven while it is in the delay period.

### BEFORE YOU BEGIN COOKING

### PREPARING YOUR CONVECTION OVEN

Convection Oven should be heated once before cooking with it.

While preparing the oven according to the following instructions, the oven may give off a slight burning odor. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm you, your food or the oven.

### Follow these easy steps:

- Wipe the inside of the bowl with a clean, damp sponge.
- Place racks in the bowl – do not leave tongs in the hot bowl.
- Close the lid on the bowl.
- Set timer to 10 minutes approx.
- Set thermostat to 200°C and turn oven on.
- After timer has shut oven off, allow to cool for 10 minutes. You can open the lid.

### NOW YOUR CONVECTION OVEN IS READY TO COOK YOUR FIRST MEAL!

### HOW TO OPERATE THE CONVECTION OVEN

- Place wire rack in the bowl of the oven.
- Always use the high rack available for the food being cooked. The more air circulating around the food, the faster it will cook.
- Place food directly on rack, unless otherwise specified.
- Place lid on oven in recessed lip of bowl.
- Set thermostat to required temp.
- Set timer.
- NOTE: Use the highest-level rack appropriate for the food being cooked unless otherwise noted.

### CLEANING YOUR OVEN

#### LIGHT CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Use a clean sponge or dish cloth with a little mild dishwashing detergent and warm water to wipe bowl clean.
- Rinse well to remove all detergent. Wipe dry.
- Note: Never immerse the lid in any liquid.

#### NORMAL CLEANING

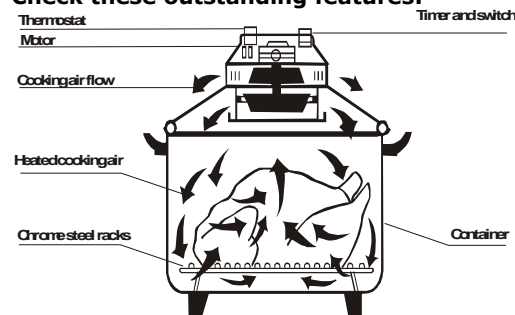
- Unplug oven and let cool.
- Wipe lid and fan housing using a damp, clean dish cloth or sponge with a little mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.
- Clean metal parts using a sponge or dishcloth with mild dishwashing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad or a pod brush. If very "burnt on" use stainless steel or other metal scourers. A thick "tub" style paste cleaner, is recommended with a damp sponge for stubborn stains.

All the cooking time and temperature will vary from the food size, favorite taste.

### Operation

1. Put the steel racks into container, then put the food in. Note there is some space between the food and the oven lid.
2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.
3. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
4. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.
5. 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.

### Check these outstanding features:



### Operating your Convection Oven

1. Plug oven into power outlet. It may make a short "beep" sound and the digi-

## DISHWASHER SAFE BOWL

The bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the bowl from its stand before dishwashing.

**NOTE:** Dishwashing will eventually damage the chrome on the wire racks and dull the finish.

### Remember:

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Remove fat to rubbish before washing.
- Let oven cool down a little before washing.
- Never immerse lid in water.
- Use hot water and detergent for 15min. pre-wash.
- Do not add water above halfway up the bowl when self-washing.
- Do not let fan assembly get wet.
- Never leave the lid on the cooker after it switches off, either with food in it or with water in it. If you do you will eventually cause rusting of metal parts in the lid. This will NOT be covered by warranty as you are expected to take normal good sensible care of your cooker, and keep it clean and dry after cooking and/or washing.

### 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 pre-heating. 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

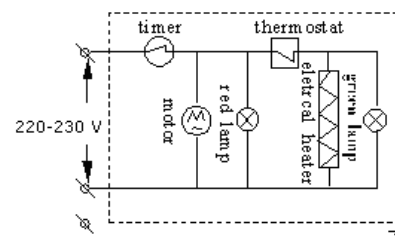
- Remember to distribute food evenly in the oven to ensure an even flow of air all around the food.
- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the oven is short.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may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

### Reference for cooking

Food	time	temperature
Chicken	30-40 minutes	200-220°C
Fish	10-15 minutes	130-150°C
Cake	10-12 minutes	140-160°C
Lobster	12-15 minutes	140-160°C
Shrimp	10-12 minutes	150-180°C
Sausage	10-13 minutes	120-150°C
Peanut	10-15 minutes	140-160°C
Roasted bread	8-10 minutes	120-140°C
Potato	12-15 minutes	180-200°C
Chicken wings	15-20 minutes	150-180°C

Crab	10-13 minutes	140-160°C
Hot dogs	5-8 minutes	190-210°C
BBQ Spare ribs	18-20 minutes	220-240°C

### Electrical diagram



### Set

- Convection oven 1
- Extending Ring 1
- Low Rack 1
- High Rack 1
- Tongs 1
- Instruction manual with Warranty book 1
- Package 1

### Technical specification

- Power: 1400 W
- Operation voltage: 220-230 V
- 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.**



### 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 извлечением сетевого шнура из вилки выключайте питание устройства.
3. Вынимая сетевой шнур из розетки, тяните за вилку. **НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР.**
4. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку в воду или другую жидкость.
5. Перед чисткой и длительным хранением выключайте устройство из розетки.
6. Прежде чем разбирать, дайте устройству остыть.
7. Не используйте устройство вне помещений. Устройство не предназначено для использования на открытом воздухе.
8. Не ставьте устройство рядом с электрическим оборудованием или нагретой газовой плитой.
9. Шнур питания не должен свисать со стола, касаться острых краев или горячих поверхностей. Ставьте устройство на ровную устойчивую поверхность.
10. Будьте особо внимательными, переноса устройство с горячим маслом или другой жидкостью.
11. Не используйте аэрогриль не по назначению.
12. Не перемещайте аэрогриль с подключенным в розетку шнуром. Извлеките вилку из розетки, снимите крышку и аккуратно передвигайте устройство.
13. 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.
14. Не кладите крышку горячей стороной на ламинированную, деревянную, бумажную или другую воспламеняющуюся поверхность. Кладите крышку на теплоустойчивую поверхность.

15. Перед включением аэрогриля в розетку убедитесь, что он полностью собран.

16. Чистить аэрогриль металлическими щетками запрещено.

17. Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Не включайте аэрогриль поврежденным, с поврежденным шнуром питания или вилок. Обратитесь в сервисный центр для осмотра и ремонта.

18. Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

19. Погружать крышку в воду запрещено!

20. Не касайтесь горячих поверхностей!

**ВНИМАНИЕ: Поверхности аэрогриля и сам аэрогриль сильно нагреваются. Не касайтесь аэрогриля! Вы можете получить ожоги. Дайте устройству остыть. Берите аэрогриль только за ручки и только после полного остывания.**

#### ФУНКЦИИ АЭРОГРИЛЯ

#### АЭРОГРИЛЬ ЗАМЕНЯЕТ ДО 10 УСТРОЙСТВ

Стандартная духовка  
Коптильня

Гриль  
Фритюрница  
Микроволновая печь  
Конвекционная печь

Тостер  
Мангал  
Электрическая сковорода  
Электрическая пароварка

#### 8 способов приготовления

Жаркое	Обжаривание на вертеле	Выпекание сдобы
Гриль	Повторный нагрев	Готовка без воды

Приготовление барбекю

Температура	Время	Функции
100°C	5-10 минут	Размораживание
150°C	5-10 минут	Разогревание
170°C	5-8 минут	Приготовление на пару
170°C	10-15 минут	Выпекание сдобы
180°C	15-20 минут	Приготовление жаркого
230°C	25-30 минут	Обжаривание на вертеле
240°C	15-20 минут	Гриль
250°C	15-20 минут	Жарка без масла

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

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Установите стальную решетку внутри аэрогриля и расположите на ней продукт. Между блюдом и крышкой аэрогриля должно быть немного свободного пространства.

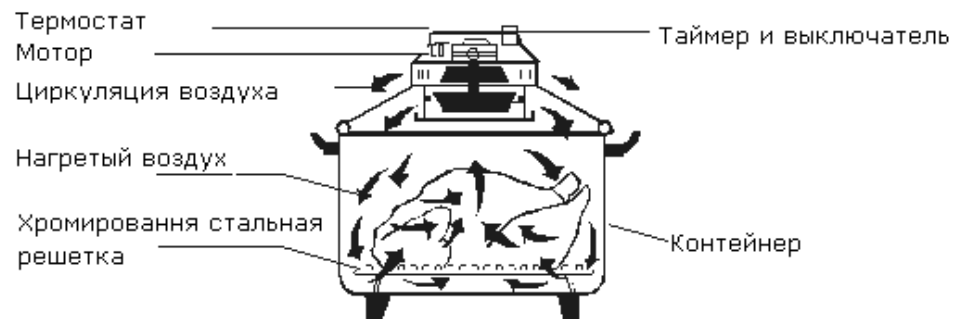
2. Вставьте вилку шнура питания аэрогриля в розетку. Не включайте в двойную розетку еще одно электрическое устройство.

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 приготовления. Это означает, что аэрогриль достиг заданной температуры. Как только температура аэрогриля опустится ниже заданной, он автоматически включает нагреватель и загорается зеленая лампочка, указывая на процесс нагрева.

Принцип работы и составные компоненты аэрогриля



#### Эксплуатация аэрогриля

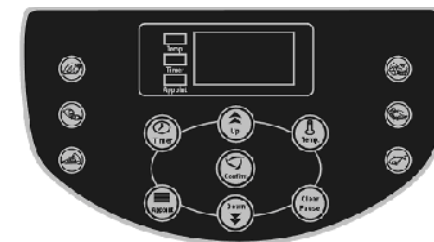
1. Включите шнур питания аэрогриля в розетку. Прозвучит краткий звуковой сигнал и на цифровом дисплее загорится "01:00". Температура по умолчанию – 60°C.

2. Кнопками "ВВЕРХ" или "ВНИЗ" выберите необходимую температуру.

3. Для быстрого увеличения времени непрерывно удерживайте кнопку.

4. Выберите температуру приготовления в аэрогриле согласно ниже расположенной таблицы и нажмите "ПРОГРАММА".

Цыпленок	250 °C	30 минут
Мясо	180 °C	13 минут
Пицца	220 °C	12 минут
Хлеб	230 °C	10 минут
Омар	200 °C	15 минут
Рыба	200 °C	15 минут
Повторный разогрев пищи	170 °C	
Приготовление на пару	170 °C	
Выпекание сдобы	170 °C	
Запекание мяса	170 °C	
Зажаривание	200 °C	
Предварительный нагрев	220 °C	
Приготовление барбекю/гриля	220 °C	
Приготовление гриля	240 °C	
Жарка без масла	250 °C	



• Чтобы включить функцию САМООЧИСТКИ нажмите соответствующую кнопку. Время самоочистки устанавливается вручную. Внимание: перед самоочисткой дайте аэрогрилю остыть не менее 10 минут.

• Примечание: по причинам безопасности, если крышку аэрогриля открыть во время процесса приготовления, нагревательный элемент отключается. Для продолжения процесса приготовления опустите крышку аэрогриля и закройте ее.

• По окончании процесса приготовления аэрогриль издает однократный звуковой сигнал и начинает мигать таймер. Блюдо можно извлек в любое время, но будьте осторожны – оно может быть очень горячим. Всегда используйте шипцы (в комплекте).

• По окончании процесса приготовления нагревательный элемент автоматически выключается. Вентилятор продолжит уменьшать температуру воздуха, пока она не будет ниже 90°C. Это защитная функция, предназначенная для увеличения срока действия платы управления и других электронных компонентов.

• Если во время приготовления вам необходимо узнать время, оставшееся до конца приготовления или установить температуру приготовления, нажмите кнопку "ВРЕМЯ" или "ТЕМПЕРАТУРА".



- При нажатии кнопки **“ВРЕМЯ”** несколько раз, аэрогриль переключается между функциями **“ВРЕМЯ”** и **«ПРОГРАММА»** (если задано время предварительного включения). При многократном нажатии кнопки **«ТЕМПЕРАТУРА»** произойдет переключение между градусами **“F”** и **“°C”**.

## Программирование

### Программирование времени задержки – Время приготовления – Температура- старт

- Функция **«ПРОГРАММА»** позволяет отложить пуск времени приготовления.
- Выберите сначала функцию задержки температуры, установив необходимую температуру приготовления кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА**.
- Затем установите время приготовления кнопкой **«ВВЕРХ»** или **«ВНИЗ»**. (От 1 минуты до 3 часов)
- Один раз нажмите кнопку **«ПРОГРАММА»** – загорится индикатор. Введите время включения аэрогриля. (от 10 минут до 19 часов 50 минут).
- После ввода всей информации, нажмите кнопку **«ПОДТВЕРДИТЬ»**.
- Отобразится время задержки, загорится индикатор **«ВРЕМЯ»** и начнется обратный отсчет времени старта аэрогриля. По окончании обратного отсчета аэрогриль начнет работу.
- Обратите внимание: при использовании функции задержки следите за свежестью продуктов, которые вы кладете в аэрогриль (например, не оставляйте цыпленка или свежее мясо в аэрогриле не больше чем на несколько минут). Вследствие длительного хранения продукты могут испортиться.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С АЭРОГРИЛЕМ

### ПОДГОТОВКА АЭРОГРИЛЯ К РАБОТЕ

Перед началом работы с аэрогрилем его нужно предварительно разогреть.

При первом включении аэрогриля может появиться небольшой горелый запах. Это нормальное явление - при нагревании высыхает смазка, которая не вредная ни для аэрогриля, ни для продуктов.

### Выполните следующие процедуры:

- Протрите колбу аэрогриля чистой, влажной губкой.

- Вставьте решетки в колбу – не оставляйте щипцы в горячей колбе.
- Закройте крышку на колбе.
- Выставьте таймер на 10 минут.
- Установите ручку регулятора температуры на 200 °С.
- По истечению времени дайте аэрогрилю остыть 10 минут. Теперь можно открывать крышку.

### ТЕПЕРЬ АЭРОГРИЛЬ ГОТОВ К РАБОТЕ

#### РАБОТА АЭРОГРИЛЯ

- Разместите решетку на дне колбы аэрогриля.
- Всегда используйте высокую решетку для приготовления блюд. Чем больше воздуха циркулирует вокруг блюда, тем лучше.
- Разместите блюдо на решетке.
- Закройте крышку колбы аэрогриля.
- Установите необходимую температуру на регуляторе температуры.
- Установите таймер.

#### ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ

##### БЫСТРАЯ ОЧИСТКА

- Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.
- Протрите внутреннюю часть колбы губкой или тканью, смоченной в моющем средстве и теплой воде.
- Хорошо промойте колбу, чтобы смыть все остатки моющего средства. Вытрите насухо.
- Примечание: не погружайте крышку в воду или другую жидкость.

##### ОБЫЧНАЯ ОЧИСТКА

- Отключите аэрогриль от сети и дайте ему остыть.
- Протрите крышку и корпус вентилятора губкой или тканью, смоченной в моющем средстве и теплой воде.
- Не используйте для очистки стальной или деревянный скребок или абразивный материал.
- Промойте решетки в воде с моющим средством. Очистите металлические части губкой или тканью, смоченной в моющем средстве, затем вытрите насухо. Если необходим скребок, используйте скребок из полиэстера. При сильно въевшихся пятнах используйте металлическую мочалку для чистки посуды. Для очистки от сильного загрязнения используйте чистящие пасты бытового назначения.

### КОЛБА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Колбу и решетки можно мыть в посудомоечной машине. Мыть крышку аэрогриля или погружать его в воду запрещено! Перед мытьем в посудомоечной машине извлеките колбу.  
**ПРИМЕЧАНИЕ:** мытье в посудомоечной машине может повредить хром на решетках и их отделку.

#### На заметку:

- Перед очисткой крышки отключайте аэрогриль от сети.
- Перед промыванием удаляйте жир с крышки.
- Перед промыванием дайте аэрогрилю остыть.
- Не погружайте крышку аэрогриля в воду.
- Выполните 15-минутную предварительную промывку горячей водой с моющим средством.
- Не добавляйте воду в колбу во время самоочистки.
- Следите, чтобы влага не попала на блок вентилятора.
- Не оставляйте крышку на аэрогриле после выключения, а также извлекайте из него продукты или воду. Это может стать причиной образования ржавчины на металлических частях крышки. Этот случай не подпадает под действие гарантийного обслуживания. Тщательно и аккуратно следите за аэрогрилем и выполняйте все предписания по очистке и уходу.

#### 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 каплю 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 мас-

ло. 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

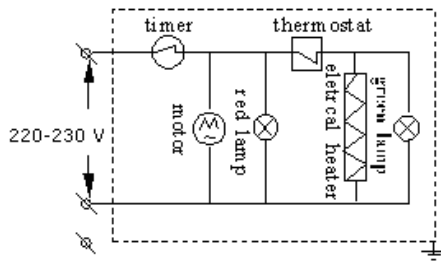
- Аэрогриль можно использовать для размораживания как микроволновую печь. Установив температуру 100°C, проверьте состояние размораживания каждые 5-10 минут.

#### 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.

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

## Електросхема



## Комплектність

Аерогриль	1шт.
Кольцо-увеличитель	1шт.
Поднос для жарки и запекания	1шт.
Стимер	1шт.
Низкая решетка	1шт.
Высокая решетка	1шт.
Щипцы	1шт.
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном	1шт.
Упаковка	1шт.

## Технические характеристики:

Мощность:	1400 Вт
Рабочее напряжение:	220-230 В
Рабочая частота:	50 Гц
Сила тока:	6,4 А
Объем:	7-12 л.

## Безопасность для 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

## Аерогриль

**Шановний покупець! Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Saturn». Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у**

## Вашому домашньому господарстві.

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 перестороги

Будь ласка, дотримуйтеся основних заходів перестороги:

- Прочитайте інструкцію.
- Перед витяганням мережевого шнура з вилки вимикайте живлення пристрою.
- Виймаючи мережевий шнур з розетки, тягніть за штепсель. **НЕ ТЯГНІТЬ ЗА ШНУР.**
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку у воду або іншу рідину.
- Перед чищенням і тривалим зберіганням вимикайте пристрій з розетки.
- Перш ніж розбирати, дайте пристрою охолонути.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями. Пристрій не призначений для використання на відкритому повітрі.
- Не ставте пристрій поряд з електричним обладнанням або нагрітою газовою плитою.
- Шнур живлення не повинен звисати зі столу, торкатися гострих країв або гарячих поверхонь. Ставте пристрій на рівну стійку поверхню.
- Будьте особливо уважними, переносючи пристрій з гарячою олією або іншою рідиною.
- Не використовуйте аерогриль не за призначенням.
- Не переносьте аерогриль з підключеним у розетку шнуром. Вийміть вилку з розетки, зніміть кришку і акуратно пересуньте пристрій.
- 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.
- Не кладіть кришку гарячої стороною на ламіновану, дерев'яну, паперову або іншу займисту поверхню. Кладіть кришку на теплостійку поверхню.
- Перед вмиканням аерогрилю в розетку переконайтесь, що він повніс-

то зібраний.

- Чистити аерогриль металевими щітками заборонено.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно. Не вмикайте аерогриль пошкодженим, з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Зверніться в сервісний центр для огляду і ремонту.
- Цей пристрій не призначається для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, які не мають досвіду роботи з такими пристроями до тих пір, поки за ними не будуть спостережати дорослі, або поки вони не отримають інструктаж від осіб, відповідальних за їх безпеку щодо використання цього пристрою.
- Занурювати кришку у воду заборонено!
- Не торкайтесь гарячих поверхонь!

**УВАГА: Поверхні аерогрилю і сам аерогриль сильно нагріваються. Не торкайтесь аерогриля! Ви можете отримати опіки. Дайте пристрою охолонути. Беріть аерогриль тільки за ручки і тільки після повного охолодження. ФУНКЦІЇ АЕРОГРИЛЮ**

## АЕРОГРИЛЬ ЗАМІНЮЄ ДО 10 ПРИСТРОІВ

Стандартна духовка	Коптильня
Гриль	Фритюрниця
Мікрохвильова піч	Конвекційна піч
Тостер	Мангал
Електрична пательня	Електрична пароварка

## 8 СПОСОБІВ ПРИГОТУВАННЯ

Печення	Обсмажування на рожні	Випікання здоби
Гриль	Повторне нагрівання	Приготування без води
Приготування барбекю	Обсмажування у фритюрі	Приготування на парі
Температура 100°C	Час 5-10 хвилин	Функції Розморожування
150°C	5-10 хвилин	Розігрівання
170°C	5-8 хвилин	Приготування на парі
170°C	10-15 хвилин	Випікання здоби

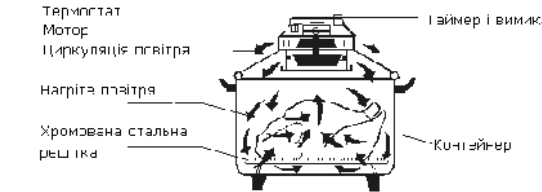
180°C	15-20 хвилин	Приготування смажени
230°C	25-30 хвилин	Обсмажування на рожні
240°C	15-20 хвилин	Гриль
250°C	15-20 хвилин	Смаження без олії

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

## ВИКОРИСТАННЯ АЕРОГРИЛЯ

- Встановіть сталеву решітку всередині аерогриля і розташуйте на ній продукт. Між стравою і кришкою аерогриля повинно бути трохи вільного простору.
- Вставте вилку шнура живлення аерогриля в розетку. Не вмикайте в подвійну розетку ще один електричний пристрій.
- Поверніть таймер за годинниковою стрілкою і встановіть необхідний час – загориться червона лампочка.
- Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою – загориться зелена лампочка. Аерогриль почне роботу.
- Зелена лампочка може вимикатися до часу закінчення готування. Це означає, що аерогриль досяг заданої температури. Щойно температура аерогриля опускається нижче заданої, він автоматично вмикає нагрівач і загоряється зелена лампочка, вказуючи на процес нагрівання.

## Принцип роботи й складові компоненти аерогриля

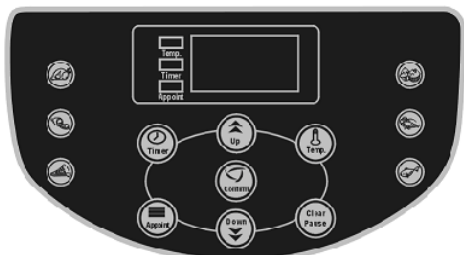


## Експлуатація аерогриля

- Увімкніть шнур живлення аерогриля в розетку. Пролунає короткий звуковий сигнал і на цифровому дисплеї загориться «01:00». Температура по умовчужанню - 60°C.
- Кнопками "ДОГОРИ" або "ДОНИЗУ" оберіть необхідну температуру.
- Для швидкого збільшення часу безперервно утримуйте кнопку.
- Оберіть температуру готування в аерогрилі відповідно таблиці, що по-

дається далі, і натисніть "Програма".

Курча	250 °C	30 хвилин
М'ясо	180 °C	13 хвилин
Піца	220 °C	12 хвилин
Хліб	230 °C	10 хвилин
Омар	200 °C	15 хвилин
Риба	200 °C	15 хвилин
Повторне розігрівання страви	170 °C	
Приготування на парі	170 °C	
Випікання здоби	170 °C	
Запікання м'яса	170 °C	
Засмажування	200 °C	
Попереднє нагрівання	220 °C	
Приготування барбекю /гриля	220 °C	
Приготування гриля	240 °C	
Смажіння без мяса	250 °C	



- Щоб увімкнути функцію **САМО-ОЧИЩЕННЯ** натисніть відповідну кнопку. Час самоочищення встановлюється вручну. Увага: перед промиванням дайте аерогрилю охолонути не менше 10 хвилин. Примітка: з причин безпеки, якщо кришку аерогриля відкрити під час процесу готування, нагрівальний елемент вимикається. Для продовження готування опустіть кришку аерогриля і закрийте її.
- По закінченню процесу приготування аерогриль видає однократний звуковий сигнал і починає блимати таймер. Страву можна виймати у будь-який час, але будьте обережні - вона

може бути дуже гарячою. Завжди використовуйте щипці (у комплекті).

- По закінченню процесу приготування нагрівальний елемент автоматично вимикається. Вентилятор продовжить зменшувати температуру повітря, поки вона не буде нижче 90°C. Це захисна функція, призначена для збільшення терміну дії плати керування і інших електронних компонентів.
- Якщо під час приготування вам необхідно довідатися час, що залишився до кінця приготування або встановити температуру приготування, натисніть кнопку «**ЧАС**» або «**ТЕМПЕРАТУРА**».
- При натисканні кнопки «**ЧАС**» кілька разів, аерогриль перемикається між функціями «**ЧАС**» і «**ПРОГРАМА**» (якщо задано час попереднього вмикання). При багаторазовому натисканні кнопки «**ТЕМПЕРАТУРА**» відбудеться перемикавання між градусами "F" і "°C".

### Програмування

#### Програмування часу затримки - Час готування - Температура-старт

- Функція "ПРОГРАМА" дозволяє відкласти пуск часу приготування.
- Оберіть спочатку функцію затримки температури, установивши необхідну температуру готування кнопкою «**ТЕМПЕРАТУРА**».
- Потім установіть час готування кнопкою «**ДОГОРИ**» або «**ДОНИЗУ**». (Від 1 хвилини до 3 годин)
- Один раз натисніть кнопку «**ПРОГРАМА**» – загориться індикатор.
- Введіть час вмикання аерогриля. (від 10 хвилин до 19 годин 50 хвилин).
- Після введення всієї інформації, натисніть кнопку «**ПІДТВЕРДИТИ**».
- Відобразиться час затримки, загориться індикатор «**ЧАС**» і почнеться зворотний відлік часу старту аерогриля. По закінченні зворотного відліку аерогриль почне роботу.
- Зверніть увагу: при використанні функції затримки стежте за свіжістю продуктів, які ви кладете у аерогриль (наприклад, не залишайте курча або свіже м'ясо в аерогрилі не більш, ніж на кілька хвилин). Внаслідок тривалого зберігання продукти можуть зіпсуватися.

#### ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ З АЕРОГРИЛЕМ

#### ПІДГОТОВКА АЕРОГРИЛЯ ДО РОБОТИ

Перед початком роботи з аерогрилем його потрібно попередньо розігріти.

При першому вмиканні аерогриля може з'явитися невеликий горілий запах. Це нормальне явище - при нагріванні висихає змащення, яке не шкідливе ні для аерогриля, ні для продуктів.

#### Виконайте наступні процедури:

- Протріть колбу аерогриля чистою, вологою губкою.
- Вставте решітку в колбу - не залишайте щипці в гарячій колбі.
- Закрийте кришку на колбі.
- Виставте таймер на 10 хвилин.
- Установіть ручку регулятора температури на 200 °C.
- По закінченню часу дайте аерогрилю охолонути 10 хвилин. Тепер можна відкривати кришку.

#### ТЕПЕР АЕРОГРИЛЬ ГОТОВИЙ ДО РОБОТИ

#### РОБОТА АЕРОГРИЛЯ

- Розташуйте решітку на дні колби аерогриля.
- Завжди використовуйте високу решітку для готування страв. Чим більше повітря циркулює навколо страви, тим краще.
- Розташуйте страву на решітці.
- Закрийте кришку колби аерогриля.
- Установіть необхідну температуру на регуляторі температури. Установіть таймер.

#### ОЧИЩЕННЯ АЕРОГРИЛЮ

#### ШВИДКЕ ОЧИЩЕННЯ

- Вимкніть аерогриль від мережі і дайте йому охолонути.
- Протріть внутрішню частину колби губкою або тканиною, змоченою в миючому засобі і теплій воді.
- Добре промийте колбу, щоб змити всі залишки миючого засобу. Витріть насухо.
- Примітка: не занурюйте кришку у воду або іншу рідину.

#### ЗВИЧАЙНЕ ОЧИЩЕННЯ

- Вимкніть аерогриль від мережі і дайте йому охолонути.
- Протріть кришку і корпус вентилятора губкою або тканиною, змоченою в миючому засобі і теплій воді.
- Не використовуйте для очищення сталевий або дерев'яний скребок або абразивний матеріал.
- Промийте решітку у воді з миючим засобом. Очистіть металеві частини губкою або тканиною, змоченою в

миючому засобі, потім витріть насухо. Якщо необхідний скребок, використовуйте скребок з поліестеру. При плямах, що сильно в'їлись, використовуйте металеву мочалку для чищення посуду. Для очищення від сильного забруднення використовуйте пасти побутового призначення, що чистять.

#### КОЛБА, ПРИДАТНА ДЛЯ МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

Колбу і решітку можна мити у посудомийній машині. Мити кришку аерогрилю або занурювати його у воду заборонено! Перед миттям в посудомийній машині вийміть колбу. ПРИМІТКА: миттям у посудомийній машині може пошкодити хром на решітці і її поверхню.

#### На замітку:

- Перед очищенням кришки відключайте аерогриль від мережі.
- Перед промиванням видаляйте жир з кришки.
- Перед промиванням дайте аерогрилю охолонути.
- Не занурюйте кришку аерогрилю в воду.
- Виконайте 15-хвилинну попередню промивку гарячою водою з миючим засобом.
- Не додавайте воду в колбу під час самоочищення.
- Стежте, щоб волога не потрапила на блок вентилятора.
- Не залишайте кришку на аерогрилі після вимкнення, а також виймайте з нього продукти або воду. Це може стати причиною утворення іржі на металевих частинах кришки. Цей випадок не потрапляє під дію гарантійного обслуговування. Ретельно і акуратно стежте за аерогрилем і виконуйте всі розпорядження з очищення та догляду.
- 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 кілька крапель 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 розлину 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 °C, перевіряйте стан розморожування кожних 5-10 хвилин.

#### Загальні вказівки і 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.

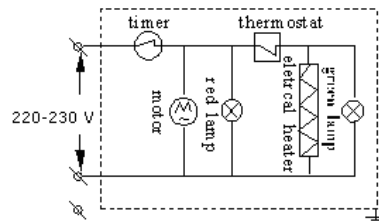
- Аерогриль має функцію самоочищення. Залийте трохи води всередину і встановіть температуру 100°C на 10-12 хвилин.

#### Посібник з приготування

Продукт	Час	Температура
Курча	30-40 хвилин	200-220 °C
Риба	10-15 хвилин	130-150 °C
Торт	10-12 хвилин	140-160 °C
Омар	12-15 хвилин	140-160 °C
Креветки	10-12 хвилин	150-180 °C
Сосиски	10-13 хвилин	120-150 °C
Арахіс	10-15 хвилин	140-160°C
Грінки	8-10 хвилин	120-140 °C
Картопля	12-15 хви-	180-200 °C

	лин	
Курячі крильця	15-20 хвилин	150-180 °C
Краб	10-13 хвилин	140-160 °C
Хот-дог	5-8 хвилин	190-210 °C
Барбекю зі свинячих ребер	18-20 хвилин	220-240 °C

Електросхема



#### Комплектність

Аерогриль	1 шт.
Кільце-збільшувач	1 шт.
Піднос для смаження і запікання	1 шт.
Стімер	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:	6,4 А
Об'єм:	7-12 л.

#### Безпека для навколишнього середовища. Утилізація



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь 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®

## INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

## MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

## INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

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

### Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

## MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

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

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen.

Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

### Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto účely, 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 údržbové úkony vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má prodlouženou životnost s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřevů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolána působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohněm na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškození způsobené příslušenstvím a nástavci, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítky, sádky, 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 autorizovanou servisní střediska společnosti „Saturn Home Appliances“.**

«Saturn Home Appliances»

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

«Saturn Home Appliances».

1			,6	(8182) 29-00-04
2			113	(3852)63-59-88, 63-94-02
3			,1	(4832) 41-56-71
4		-	73	(4922) 24-08-19, 37-07-22
5		« - »	,4	(4232) 45-94-43
6		-	,1	(4732) 52-05-44, 77-43-97, 77-43-29
7		" "(	,7	(8172) 52-19-19
8		-	,116	(343)245-73-06, 245-73-28,229-96-15
9		-	,45-6	(4932) 33-51-85, 33-52-36
10		-	,76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
11		-	,146, 33, 395	(3412) 43-70-40
12		« »	,31	(3952)65-04-95
13			281	(3952)51-15-24
14			54	(843) 273-21-25
15		-	84	(4842)74-72-75, 55-50-70
16		-	,42	(8332)54-21-56, 54-21-01
17		-	.17-1	(4217)52-10-90
18			12	(861) 234-40-73
19		(	22	(4942) 51-80-73, 30-01-07

20		« - »	,37	(4712)35-04-91, 50-85-90
21			12	(861)234-40-73
22			,53, ,32	(3912)44-14-22,35-52- 78,51-14-04
23		« »	4 « »	(30245)4-32-91, 4-50-71
24		« »	33-15	(4132)62-33-22,
25			,16-1	(8152)26-14-67
26			,39 ,3	(495)184-20-18, 472-51-95
27			,11	(4236)69-78-67
28			4	(8312)65-02-03, 28-03-36
29		« »	,105	(8312)41-62-34, 41-25-24
30		« »	,19	(3843)33-07-35, 33-37-35
31			,123	(383)212-01-84
32			10/1	(383)292-47-12,355- 55-60
33			,53	(383)211-73-38,212- 82-71
34		« »	194	(3812)36-74-01,32-43- 24
35			.1	(8412)37-93-81, 37-93-84
36			,5	(3422)18-18-86
37		« « »	,25	(8142)79-62-40
38		« - »	,13	(8142)63-63-20, 63-20-04
39		- ( . . )	,21	(8793)32-68-80
40			,2	(4855)28-96-08
41			,6, .601	(4912)44-56-51, 24-04-25
42		-	,7	(846)276-84-48, 276-84-83

43		« »	,197	(812)600-11-97, 362-82-38
44			.8, .15	(812)785-27-65, 325-07-96
45		-96	320	(8452)51-41-99
46			,48	(8184)52-97-30, 52-29-42
47			,2	(827)72-91-55
48		-	-31, ,10	(3462)34-51-71, 34-34-64
49		-2000	24	(4752)75-17-18,75-90- 90
50		- -	-50- ,26. ,43	(8482)50-05-67, 36-17-36
51		-2	,58	(3822)56-23-35,48-08- 80
52		-	3, ,29	(4872)35-77-68
53			169, 6	(3452)75-95-08, 28-85-69,75-90-21
54			.1 .1, 6, 23, 27	(8352)62-31-49,62-15- 63,55-15-42, 63-20-98
55			.28, 1	(4852)30-78-87, 45-50-16
56		-	,28	(4852)72-87-00, 98-39-76

«Saturn Home Appliances»

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

«Saturn Home Appliances».

№	Наименование	Адрес	Связь		
			Телефон	Факс	Телефакс
1	Hi-Fi ( )	(064)424-89-50	+	+	+
2	-	(04563) 633-19	-	+	-
3	-	(045) 63-68-413	+	+	+
4	-	(041) 43-406-36	+	+	-
5	" "	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	-	(044) 332-01-67	+	+	+
7	( )	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	-	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	( )	(0432)-464393; (0432)-468213	+	+	+
10	-	(0432)-64-24-57, : (0432) 64-26-22	+	+	+
11	-	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+



12	68,1	, .420	(0562) 337-574	+	+	+
13	,17	.130	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	,59		(0562) 35-04-09	+	+	+
15	,118		(0562) 67-60-44	+	+	+
16	,41	( )	(056)-790-04-60	+	+	+
17	,9		(068)851-33-33	+	+	+
18	,188	( )	(062) 345-06-07	+	+	+
19	,129		(062) 349-26-81	+	+	+
20	,1	( )	(062) 302-75-69	+	+	+
21	,8	" "	(0412) 471-568	+	+	-
22	24	C ( )	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	,50		(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	,175		(061) 701-65-96	+	+	+
25	,83		(061)212-03-03	+	+	+
26	19		(0342)559-525, 750-777	+	+	+

27	223		(0342) 75-60-40	+	+	+
28	,9	-	(048) 734-71-90	+	+	+
29	,76		(04597) 551-62	+	+	-
30	,161, ( )	-	(04736) 629-49	+	+	+
31	,1	-	(044) 591-11-90	+	+	+
32	,1	" "	(044) 4269198	+	+	-
33	,9	.57	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
34	,10	( )	(06272) 2-62-23, (050) 279-68-16	+	+	+
35	,1	" "	(0522) 301-456	+	+	+
36	,2		(0522) 35-79-23	+	+	+
37	,98	( )	(0522) 270-345, 349-585	+	+	+
38	13		(097) 264-21-67, 776-67-70	+	+	+
39	,11	" "	(05447) 61-356	+	+	+
40	3, .5	" "	(04142) 5-05-04	+	+	+
41	,15-106		(06264) 5-93-89	+	+	+
42	,7		(050) 526-06-68	+	+	+

43	, 44, . 1	( )	(05366) 39-192	+	+	-
44	, 55		(0536) 74-72-10, 74-71-81	+	+	+
45	, 42		(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
46	, 64/7		(0564) 40-07-79	+	+	+
47	, 73	" "	(056) 440-07-64	+	+	+
48	, 81		(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
49	. 49	-	(0642) 505-783	+	+	+
50	. 96		(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
51	, 3	( )	(0332) 78-05-91	+	+	+
52	, 15		(032) 244-53-44	+	+	+
53	, 35	" "	(032) 2973631	+	+	+
54	, 109		(032) 247-14-99	+	+	+
55	, 2		(032) 247-14-99	+	+	+
56	, 116	" "	(032) 245-80-52	+	+	-
57	. 28		(032) 239-51-52 (032) 239-55-77, 295-50-28, 295-50-29	+	+	+
58	, 9	" "	032-267-63-26	+	+	-

59	. 2	( )	04337-64847;0432-468213	+	+	+
60	, 46		(03131)37-337, 37-336	+	+	-
61	50 32/18		(0629) 41-06-50	+	+	+
62	. 227	" ( ) "	(0629) 473-000	+	+	+
63	, 33,	" ( ) "	(0512) 580-555	+	+	+
64	, 2		(0512) 58-06-47	+	+	+
65	, 177	( )	(0512) 55-29-04	+	+	+
66	, 62	( ) -	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
67	. 2, 97,	" ' - " "	(05662) 4-15-03	+	+	-
68	, 38	" "	(041)4152010	+	+	-
69	, 66 ( . 2)		048-7317704; 7317703;	+	+	+
70	, 55	" "	(048) 715-10-25, (0482) 39-06-18	+	+	+

71	. ,67	" ( ) "	8(05632) 6-15-54, (05632) 6-23-42	+	+	-
72	,14 -		(0532) 69-42-62	+	+	+
73	21	-	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
74	,22 -	-	(0532)57-21-64, 57-21-66	+	+	+
75	,371-	-	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
76	,101/1	-	(046) 3738595	+	+	+
77	,12	-	(0362) 26-67-53,26-65-85	+	+	-
78	,14		(065)632-21-83, (050) 904-57-17	+	+	+
79	,26		(0692) 55-56-43, 45-36-99	+	+	+
80	,20	" - "	(0645) 702514, (06452) 4-43-85, 4-51-83	+	+	+
81	,72	-	(0652)-69-07-78	+	+	+
82	,17/1	" - "	(0652) 522-771	+	+	+
83	,32	-	(04733)-46-182	+	+	-
84	,15 ( )		(06444)40289	+	+	+

85	,171 /10	-	(245) 53-136	+	+	+
86	,38	. .	(055) 497-26-17	+	+	-
87	,19		(0542) 705-296	+	+	-
88	,17	SLT- Service ( )	(0542) 78-10-13	+	+	+
89	,2	" "	(0352) 26-30-13, 23-17-97	+	+	-
90	,1/24	" - . .	(047) 44-46-614,(047) 44-46-134	+	+	+
91	,101		(0312) 661-297	+	+	+
92	,12		(057) 717-13-39, 702-16-20	+	+	+
93	,3	( )	(057) 734-97-24, 712-51-81	+	+	-
94	,18	" "	(096) 595-37-46	+	+	+
95	,2	. .	(057) 758-10-39; 758-10-40	+	+	+
96	,1		(03142) 42-258	+	+	+
97	,5	-	(0552) 29-60-42	+	+	+
98	,28-		(0552) 43-40-33	+	+	+

99	,35		(0552) 420-235	-	-	+
100	,10/1	-	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+
101	,71		(0472) 435-389	+	+	+
102	,146, .102	" "	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
103	.77- ,1		(0462) 601585	+	+	+
104	,80		(0462) 724-872, 724-949	+	+	-
105	,6	( )	(0372) 90-81-89	+	+	+
106	,105 ( )		(0372) 55-48-69,90-13-11	+	+	+
107	,265	( )	(0372) 58-43-01	+	+	+
108	,5		(05449) 40-707	+	+	-
109	,3	" "	(050)373-73-71	+	+	+
110	,5	- ( .)	(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

**ZÁRU NÍ LIST**

**P i koupi výrobku žadejte o jeho vyzkoušení ve Vaší p ítomnosti,**

**P ESV D TE SE,**

**že Vám prodaný výrobek je dob e fungující a kompletní  
a že záru ní list je vypln n správn .**

Tento záru ní list potvrzuje, že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajiš uje bezplatnou opravu nefungujícího p ístroje z viny výrobce, b hem celé záru ní doby.

Bez p edložení tohoto listu, p i jeho nesprávném vypln ní, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v p ípadech, které jsou uvedené v záru ním list , nároky se nep íjímají a záru ní oprava se neprovádí!

Záru ní list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáv á, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU

# Saturn®

## WARRANTY COUPON ZÁRUČNÍ LIST

SATURN HOME APPLIANCES s.r.o.  
KONVOVA 141, 13083 PRAHA 3 – ŽIŽKOV, ČESKÁ REPUBLIKA, TEL: +4202/ 67 108 392

Model /

Production number/Výrobní číslo/

Date of sell/Termín prodeje/

Shop stamp/Razítko obchodu/

Seller's signature/Podpis prodávatele/

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

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

UA



<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>	<b>Saturn®</b>
Model / / .....	Model / / .....	Model / / .....
Production number / / .....	Production number / / .....	Production number / / .....
Name of the Trade Company / / .....	Name of the Trade Company / / .....	Name of the Trade Company / / .....
Stamp of the Trade Company / / .....	Stamp of the Trade Company / / .....	Stamp of the Trade Company / / .....
Client Address/Phone # / / .....	Client Address/Phone # / / .....	Client Address/Phone # / / .....
Date of Receiving / / .....	Date of Receiving / / .....	Date of Receiving / / .....
Defect / / .....	Defect / / .....	Defect / / .....
Signature, Stamp / / , / .....	Signature, Stamp / / , / .....	Signature, Stamp / / , / .....
<i>COUPON 1</i>	<i>COUPON 2</i>	<i>COUPON 3</i>

