

Saturn®

ST-FP1065

Blender

Блендер

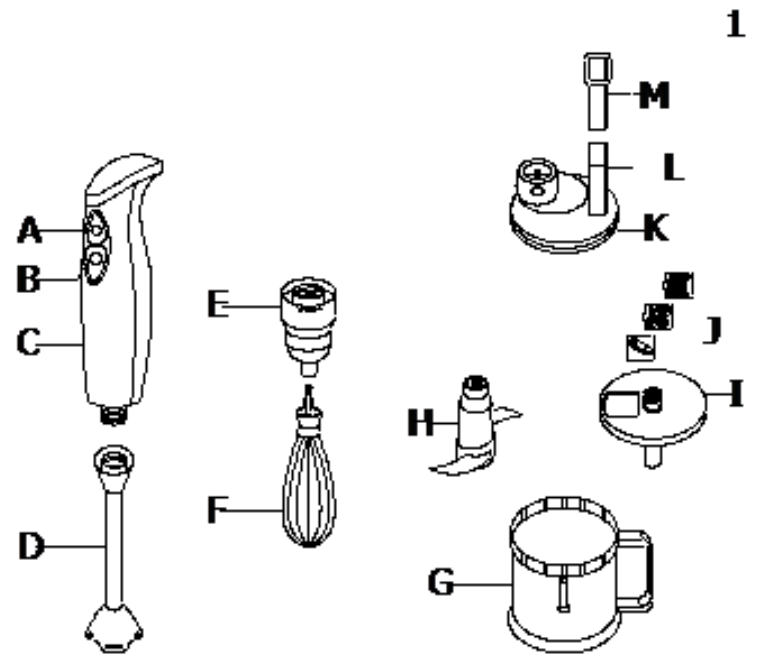
Блендер

Mixér

Blender



2



3

Blender
Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

- A) Normal speed button G) Bowl
 B) Turbo Speed button H) Double bladed chopping knife
 C) Motor unit I) Disc holder
 D) Blender bar J) Discs
 E) Whisk coupling unit K) Blender cover
 F) Whisk L) Feed tube
 M) Pusher

-----**Important** -----
 Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord .the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by designate service centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, not rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. the blades are very sharp!
- If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

-----**Before first use**-----

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time

-----**Using the appliance**-----

Hand blender

The hand blender is intended for :
 --- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes;
 --- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise;
 --- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit (fig 2)
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients (fig.3)
3. Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
4. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (fig.4)

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the coupling unit (fig. 5)
 2. Connect the coupling unit to the motor unit (fig.6)
 3. Put the ingredients in a bowl.
- Tip: use a large bowl for the best result.
4. Immerse the whisk completely in the ingredients and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button (fig.7)
 5. Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

-----**Cleaning**-----

1. Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
2. The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.
3. Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth .

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water .

----- **Environment** -----

Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling, by doing this you will help to preserve the environment (fig.8)

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruit & vegetables	100-200 g	30 s
Baby food, soups & sauces	100-400 ml	30 s
Batters	100-500 ml	30 s
Shakes & mixed drinks	100-1000 ml	30 s

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions & eggs	100-200 g	30 s
Meat & fish	120g	5 sec
Herbs	20g	5x1 sec

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	70 ml	70-90 s
Egg whites	4 eggs	120 sec

Ingredients Time.

----- **Big chopper use**-----

1. How to use the chopping knife
 Application: Chops raw and cooked vegetables (onion, coleslaw, pepperoni, etc .)

Fruits (e.g. apples)
 Meat (cooked or raw)
 Nuts

Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl.

- Place the chopping knife (H) on the spindle of the bowl (G). Put the food (meat, vegetable, fruit, etc) into the bowl (incl. Chopping knife). Most foodstuffs enlarge their volume when they are ground, therefore we recommend that you do not fill the bowl more than half.
- Place the blender cover on the bowl.
- Place the hand mixer without exercising too much pressure on the blender cover (K) and switch your Hand mixer onto 2nd speed.

Always use the pusher (L) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the

appliance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc) into the feed tube!

The patented Disc holder (I) make it very easy to take the finished food out of the bowl.

2. How to work with the discs
 Application: grates and slices raw and cooked vegetables (onion, leek, tomato-cut in half, cucumber, radish, carrot, etc.)

Fruits,
 Cheese, bread for bread crumbs, herbs, chocolate

- Place the disc holder (I) into the bowl (G).

Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl.

- Put the disc holder (I) on the spindle of the bowl.
- Place handle the discs with great care as they are very sharp.
- Place the blender cover on the bowl.
- Fill the foodstuff into the feed tube.
- If the foodstuffs are too large, cut them into convenient pieces fitting easily into the funnel.

Always use the pusher (L) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the

appliance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc) into the feed tube!

The patented Disc holder (I) make it very easy to take the finished food out of the bowl .

-----**Recipes for the chopping knife**-----

Chopped soured herring (4 persons)

Ingredients:
 8 soured herring fillets
 1 onion
 1 red apple
 1 tablespoons of lemon juice
 1 small gherkin

Chop all ingredients roughly. Cut the herring into pieces of approx. 3 cm, Clean and quarter the onions, core the apple and cut it into pieces, cut the gherkin into halves .

Insert the chopping knife into the bowl, fill in all ingredients and chop until the desired

consistency is reached.
 Tip: very delicious with young potatoes.

Chopped beef (4 persons)

Ingredients:
 400 g tender beef

4 egg yolks (fresh)
 1 onion
 2 tablespoons of capers
 salad leaves
 salt
 pepper
 Cut the meat into pieces of approx. 3 cm. Insert the chopping knife into the bowl, fill in the meat and chop finely. Arrange the meat in portions on the salad leaves and push a hole into the top. Give one egg yolk in each hole.

Clean the onion and cut in into pieces, chop the pieces in the bowl (Chopping knife)

Garnish the chopped meat with the chopped onions and capers. Add salt and pepper to taste.

Tip: Very delicious with rye bread. You may also chop all ingredients except the salad together with the chopping knife.

Information

All safeguards printed in bold letters are relevant for your safety. Follow these instructions to avoid serious injuries. Please read very carefully all the information given in these instructions, its gives you important tips about the use, the safety and the care. Also consult the instructions of your handheld mixer.

Keep these instructions carefully and pass them on to the next user.

----- Important safeguards-----

The knife and all other work tools are very sharp!

Please pay attention when handling the knife, and when you clip or take off the chopping/grating discs from the disc holder.

Persons who are not familiar with the hand mixer are not allowed to operate it.

Keep out of the reach of children when using and storing. Never let the appliance standing

in an easily accessible place.

Always place the appliance on a flat surface, do not put the appliance on hot surfaces or near open flames.

----- Cleaning -----

Clean the appliance as soon as you have finished working. The synthetic parts may

become discolored by certain foods or spices (i.e. carrots, radish etc.)

All parts except the blender cover (K) are dishwasher proof.

Kindly store your Chopper in a dry place, out of reach of children.

-----Important rules-----

The blender cover (K) is not watertight and should never be immersed in water

or washed in the dishwasher, kindly clean the unit with a damp cloth or rinse it for an instant under running water. Do not work longer than approx. 3 to 5 minutes.

SET

BLENDER 1
 INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK 1
 PACKAGE 1

Specification

Voltage 220-230 V ~ 50Hz, 350 W, 1,6 A

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

БЛЕНДЕР

Уважаемый покупатель!

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

A) Кнопка нормальной скорости G) Чаша

B) Кнопка скорости турбо H) Нож-секач с двойными лезвиями

C) Корпус с двигателем I) Держатель терек

D) Пластмассовая насадка-блендер J) Терки

E) Сцепное устройство венчика K) Крышка блендера

F) Венчик L) Дозировочная трубка

M) Толкатель

-----Внимание -----

Внимательно и полностью прочитайте инструкцию перед использованием устройства

➤ Перед подключением к сети, убедитесь, что напряжение сети сов-

падает с номинальными техническими характеристиками, указанными на устройстве.

- Не используйте устройство, если повреждены шнур питания, вилка или другие части.
- Никогда не используйте поврежденное устройство. Если оно было повреждено, обратитесь в авторизованный сервисный центр для его проверки или ремонта.
- Перед тем, как собирать, разбирать, чистить устройство всегда отключайте его от сети. Не погружайте корпус с двигателем в воду или другую жидкость, не промывайте его под краном. Для чистки корпуса с двигателем используйте влажную тряпку.
- Не оставляйте устройство без присмотра.
- Храните устройство вне досягаемости от детей.
- Не позволяйте детям использовать устройство без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не превышайте количества перерабатываемых ингредиентов, указанных в таблице.
- Избегайте касания ножей, особенно когда устройство включено в розетку и ножи очень острые!
- Если ножи забились, перед удалением ингредиентов, мешающих вращению ножей, сначала отключите устройство от розетки.

-----Перед первым использованием -----

Перед первым использованием устройства тщательно промойте детали, которые будут соприкасаться с продуктами.

-----Использование устройства-----

Блендер

Блендер предназначается для:

- Смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, соков и шейксов.

- Смешивания мягких ингредиентов, например теста для блинов или майонеза.

- Приготовления пюре из ингредиентов, например, для приготовления детского питания.

1. Установите насадку-блендер на корпусе с двигателем (рис. 2)

2. Погрузите насадку-блендер в стакан с ингредиентами (рис.3)

3. Включите устройство, нажав включатель нормальной скорости или турбо-скорости.---

4. Смешивайте ингредиенты, медленно вращая устройство вверх и вниз (рис.4)

Венчик

Венчик предназначен для взбивания крема, взбивания яичных белков, десертов и т.п.

1. Подсоедините венчик к узлу привода (рис. 5)

2. Подсоедините узел привода к корпусу с двигателем (рис..6)

3. Положите ингредиенты в чашу.

4. Совет: для достижения лучших результатов используйте большую чашу.

5. Погрузите венчик полностью в ингредиенты и не допускайте разбрызгивания. Начните работу венчика с небольшой скорости, нажав кнопку нормальной скорости (рис.7).

6. Через 1 минуту работы венчика нажмите турбо-скорость.

-----Чистка-----

1. Перед чистой отсоедините устройство от сети и снимите все аксессуары.

2. Насадку-блендера и венчик также можно чистить, когда они находятся на корпусе с двигателем, погрузив их в теплую воду, добавив небольшое количество моющего средства. После промывания включите ненадолго блендер.

3. Протрите корпус с двигателем и узел привода венчика влажной тряпкой.

Не погружайте в воду корпус с двигателем и узел привода венчика.

-----Защита окружающей среды-----

Не выбрасывайте устройство в контейнеры с обычными бытовыми отходами по окончании срока службы, а передавайте его в официальные пункты приема бытовых товаров для переработки. Этим вы помогаете сохранению окружающей среды (рис.8)

Количества ингредиентов для смешивания и Время

Ингредиенты	Количество смешивания	Время приготовления
Фрукты и овощи	100-200 г	30 с
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	30 с
Тесто	100-500 мл	30 с

Шейки и смешанные напитки	100-1000 мл	30 с
---------------------------	-------------	------

Количества измельчения и время приготовления

Ингредиенты	Количество измельчения	Время приготовления
Лук и яйца	100-200 г	30 с
Мясо и рыба	120 г	5 с
Зелень	20 г	5x1 с
Сыр	50-100 г	3x5 с
Орехи	100 г	2 x 10 с

Количества взбивания и время приготовления

Ингредиенты	Количество измельчения	Время
Крем	250 мл	70-90 с
Белки яиц	4 яйца	120 с

-----Использование чоппера-----

1. Как использовать нож для измельчения

Применение: Измельчение сырых и вареных овощей (лук, шинкованная капуста, пепперона и т.д.)

Фрукты (например, яблоки)

Мясо (приготовленное или сырое)

Орехи

Убедитесь, что четыре выемки пластины соответствуют выступам чаши.

- Вставьте нож чоппера (Н) на вал чаши (G). Положите ингредиенты (мясо, фрукты, овощи и т.д.) в чашу (в чаше должен быть нож). Большинство продуктов увеличивают свой объем после измельчения, поэтому мы рекомендуем вам не заполнять чашу более чем на половину.
- Закройте крышку блендера на чаше.
- Закройте крышку блендера (К), присоедините корпус с двигателем (С), включите блендер на вторую передачу. Для добавления дополнительных ингредиентов всегда используйте толкатель (М). Полностью заполняйте дозирочную трубку. При неравномерном заполнении кусочки овощей могут закупоривать устройство. Никогда не вставляйте пальцы, или другие принадлежности (вилки, ножи и т.д.) в дозирочную

трубку! Запатентованный держатель терок (I) помогает очень просто извлекать переработанные продукты из чаши.

2. Как работать с терками

Применение: натирание и нарезание сырых и вареных овощей (лук, лук-порей, нарезанные полукольцами помидоров, огурцов, редиски, моркови и т.д.)

Фрукты:
Сыры, хлеб, хлеб для сухарей, зелень, шоколад.

- Вставьте держатель терок (I) в чашу (G). Убедитесь, что четыре выемки пластины соответствуют выступам чаши.
- Установите держатель терок (I) на оси чаши. Обращайтесь с терками очень осторожно, так как они очень острые.
- Соедините узел привода с чашей.
- Заполните ингредиентами дозирующую трубку.
- Если ингредиенты слишком большие, порежьте их на подходящие кусочки, которые бы легко проходили через трубку.

Для добавления дополнительных продуктов через дозирочную трубку всегда используйте толкатель (М). Полностью заполните дозирочную трубку. Если трубка полностью не заполнена, кусочки овощей могут закупорить устройство. Никогда не вставляйте пальцы, или другие принадлежности (вилки, ножи и т.д.) в дозирочную трубку!

Запатентованный держатель терок (I) помогает очень просто извлекать переработанные продукты пищу из чаши.

-----Рецепты для измельчающего ножа -----

Нарезанная селедка под соусом (4 персоны)

Ингредиенты:

8 филе селедки под соусом

1 лук

1 красное яблоко

1 столовая ложка лимонного сока

1 небольшой коришон

Грубо измельчите все ингредиенты.

Нарежьте селедку на кусочки размером приблизительно 3 см. Почистите четверть лука, сердцевину яблока и нарежьте на кусочки, разрежьте коришон на две половинки.

Вставьте нож чоппера в чашу, засыпьте ее ингредиентами и измельчайте, пока не будет достигнута необходимая консистенция.

Совет: блюдо очень вкусное с молодой картошкой.

Рубленая говядина (4 persons)

Ингредиенты:

400 г мягкой говядины

4 яичных желтка (свежие)

1 лук

2 столовая ложка каперсов

Листья салата

Соль

Перец

Нарежьте мясо на кусочки размером 3 см. Вставьте нож чоппера в чашу, положите мясо и мелко нарежьте мясо чоппером. Разложите мясо на блюда с листьями салата, оставив сверху место для яйца. В каждое отверстие положите яичный желток.

Почистите лук и порежьте его на части, измельчите его в чаше.

(Нож-секач)

Украсьте нарезанное мясо нарезанным луком и каперсами. Добавьте соль и перец по вкусу.

Совет: Блюдо очень вкусное со ржаным хлебом.

Вы также можете измельчить ножом-секачом все ингредиенты вместе, кроме салата.

Информация по безопасности

Все надписи по мерам безопасности написаны большими буквами и касаются вашей безопасности. Чтобы избежать серьезных травм соблюдайте меры безопасности согласно данной инструкции.

Внимательно читайте всю информацию по данному блендеру, в ней содержатся важные советы по использованию, безопасности и уходу. Также соблюдайте инструкции по использованию миксера.

Сохраните эту инструкцию по эксплуатации и передайте ее следующему пользователю.

-----Важные меры предосторожности-----

Нож и все рабочие насадки очень острые!

Будьте особенно внимательными при обращении с ножом или при установке/снятии измельчающих дисков/терок с держателя терки.

Лица, которые не знакомы с работой миксера, не допускаются к работе с ним.

Храните терки и ножи блендера вне досягаемости детей. Не ставьте устройство в легкодоступных местах.

Всегда ставьте устройство на ровную поверхность, не ставьте устройство на горячих поверхностях или возле открытого огня.

-----Чистка-----

Чистите устройство сразу по окончании работы. При обработке ярко

окрашенных продуктов, пластмассовые части устройства могут окраситься.

Протрите эти части растительным маслом перед очисткой в посудомоечной машине.

Все детали за исключением крышки привода (К) можно мыть в посудомоечной машине.

Храните чоппер в сухом месте вне досягаемости детей

-----Важные правила использования-----

Крышка привода (К) не водонепроницаемая – ее нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

Чистите крышку влажной тканью. Не включайте блендер больше чем на 3-5 минут.

Комплектация

Блендер 1

Инструкция по эксплуатации с

Гарантийным талоном 1

Упаковка

Технические характеристики

Мощность 350 Вт

Напряжение 220В~ 50Гц

Сила тока 1,5А

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

БЛЕНДЕР

Шановний покупець!

Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наш вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

A) Кнопка нормальної швидкості

G) Чаша

B) Кнопка швидкості турбо

H) Ніж-сікач з подвійними лезами

C) Корпус із двигуном

I) Тримач терок

D) Пластмасова насадка-блендер

J) Тертки

E) Зчпний пристрій віночка

- К) Кришка приводу
- F) Віночок
- L) Дозувальна трубка
- M) Штовхач

-----Увага-----

Уважно і повністю прочитайте інструкцію перед використанням пристрою.

- Перед підключенням до мережі, переконайтесь, що напруга мережі відповідає номінальними технічними характеристиками, зазначеними на пристрої.
- Не використовуйте пристрій, якщо ушкоджені шнур живлення, вилка або інші частини.
- Ніколи не використовуйте ушкоджені пристрій. Якщо він був ушкоджений, зверніться до авторизованого сервісного центру для його перевірки або ремонту.
- Перед тим, як скласти, розбирати, чистити пристрій завжди вимикайте його від мережі.
- Не занурюйте корпус з двигуном у воду або іншу рідину, не промивайте його під краном. Для чищення корпусу з двигуном використовуйте вологу тканину.
- Не залишайте пристрій без нагляду.
- Зберігайте пристрій поза досяжністю дітей.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій без нагляду дорослих.
- Пристрій призначений тільки для домашнього використання.
- Не перевищуйте кількості інгредієнтів, які переробляються, зазначених у таблиці.
- Уникайте торкання ножів, особливо коли пристрій увімкнено у розетку і ножі дуже гострі!
- Якщо ножі забилися, перед видавленням інгредієнтів, що заважають обертанню ножів, спочатку відключіть пристрій від розетки.

-----Перед першим використанням -----

Перед першим використанням пристрою ретельно промийте деталі, які будуть контактувати із продуктами.

-----Використання пристрою-----

-----Блендер-----

Блендер призначається для:

- Змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних соків і шейків.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад тіста для млинців або майонезу.
- Приготування пюре з інгредієнтів,

наприклад, для приготування дитячого харчування.

1. Установіть насадку-блендер на корпусі з двигуном (мал. 2)
2. Занурте насадку-блендер у склянку з інгредієнтами (мал.3)
3. Увімкніть пристрій, натиснувши вмикач нормальної швидкості або турбо швидкості.
4. Змішуйте інгредієнти, повільно обертаючи пристрій вгору і вниз (мал.4)

Віночок

- Віночок призначений для збивання крему, збивання яєчних білків, десертів і т.п.
1. Приєднайте віночок до вузла приводу (мал. 5)
 2. Приєднайте вузол приводу до корпусу із двигуном (мал.6)
 3. Покладіть інгредієнти в чашу.
 4. Порада: для досягнення кращих результатів використовуйте більшу чашу.
 5. Занурте віночок повністю в інгредієнти і не допускайте розбрикування.
- Почніть роботу віночка з невеликої швидкості, натиснувши кнопку нормальної швидкості (мал.7).
- 6.Через 1 хвилину роботи віночка натисніть турбо-швидкість -----

----Очищення----

1. Перед чищенням від'єднайте пристрій від мережі і зніміть всі аксесуари.
2. Насадку-блендера і віночок також можна чистити, коли вони перебувають на корпусі із двигуном, зануривши їх у теплу воду, додавши трохи мийного засобу.
- Після промивання вимкніть ненадовго блендер.
3. Протріть корпус із двигуном і вузол приводу віночка вологою ганчіркою. Не занурюйте у воду корпус із двигуном і вузол приводу віночка.

-----Захист навколишнього середовища-----

Не викидайте пристрій у контейнери зі звичайними побутовими відходами по закінченню терміну служби, а передавайте його в офіційні пункти прийому побутових товарів для переробки. Цим ви допомагаєте збереженню навколишнього середовища (мал.8).

Кількості інгредієнтів для змішування і час

Інгредієнти	Кількість змішування	Час готування
-------------	----------------------	---------------

Фрукти і овочі	100-200 г	30 с
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	30 с
Тісто	100-500 мл	30 с
Шейки й змішані напої	100-1000 мл	30 с

Кількості здрібнювання та час готування

Інгредієнти	Кількість здрібнювання	Час готування
Лук і яйця	100-200 г	30 с
М'ясо і риба	120 г	5 с
Зелень	20 г	5x1 с
Сир	50-100 г	3x5 с
Горіхи	100 г	2 x 10 с

Кількості взбивання та час готування

Інгредієнти	Кількість здрібнювання	Час
Крем	250 мл	70-90 с
Білки яєць	4 яйця	120 с

-----Використання чоппера-----

1. Як використовувати ніж для подрібнення
Застосування: Подрібнення сирих і варених овочів (цибуля, шинкована капуста, пепперон і т.д.)
Фрукти (наприклад, яблука)
М'ясо (варене або сире)
Горіхи
- Переконайтесь, що чотири виїмки пластини відповідають виступам чаші.
- Вставте ніж чоппера (H) на валу чаші (G).
 - Покладіть інгредієнти (м'ясо, фрукти, овочі і т.д.) у чашу (у чаші повинен бути ніж). Більшість продуктів збільшують свій об'єм після подрібнення, тому ми рекомендуємо вам не заповнювати чашу більш ніж наполовину.
 - Закрийте кришку блендера на чаші.
 - Закрийте кришку блендера (K), приєднавши корпус з двигуном (C), увімкніть блендер на другу передачу

Для додавання додаткових інгредієнтів завжди використовуйте штовхач (M). Повністю заповнюйте дозувальну трубку. При нерівномірному заповненні кусочків овочів пристрій може зачепитися. Ніколи не вставляйте пальці або інші

приналежності (вилки, ножі і т.д.) у дозувальну трубку!

Запатентований тримач терток (I) дає можливість легко витягувати перероблені продукти з чаші.

2. Як працювати з тертками
Використання: натирання і нарізання сирих і варених овочів (цибуля, цибуля-порей, нарізані півкільцями помідори, огірок, редиска, морква і т.д.)
Фрукти:
Сири, хліб, хліб для сухарів, зелень, шоколад.

- Вставте тримач терток (I) у чашу (G).
- Переконайтесь, що чотири виїмки пластини відповідають виступам на чаші.
- Установіть тримач терток (I) на вісі чаші. Поводьтесь з тертками дуже обережно, тому що вони дуже гострі.
- З'єднайте вузол приводу із чашею.
- Заповніть інгредієнтами дозуючу трубку.
- Якщо інгредієнти занадто великі, поріжте їх на підходящі кусочки, які б легко проходили через трубку.

Для додавання додаткових продуктів через дозувальну трубку завжди використовуйте штовхач (M). Повністю заповніть дозувальну трубку. Якщо трубка повністю не заповнена, шматочки овочів можуть закупорити пристрій.

Ніколи не вставляйте пальці або інші принадлежности (вилки, ножі і т.д.) у дозувальну трубку!

Запатентований тримач терток (I) допомагає дуже легко витягати перероблені продукти з чаші.

-----Рецепти для подрібнюючого ножа -----

Нарізаний оселедець під соусом (4 персони)

Інгредієнти:

8 філе оселедця під соусом

1 цибуля

1 червоне яблуко

1 столова ложка лимонного соку

1 невеликий корнішон

Грубо подрібніть всі інгредієнти.

Наріжте оселедець на шматочки розміром приблизно 3 см. Почистіть чверть цибулі, серцевину яблука і наріжте на кусочки, розріжте корнішон на дві половинки. Вставте ніж чоппера в чашу, засипте її інгредієнтами і подрібніть, поки не буде досягнута необхідна консистенція.

Пора: блюдо дуже смачне з молодією картоплею.
 Рублена яловичина (4 особи)
 Інґредієнти:
 400 гр. м'якої яловичини
 4 яєчних жовтки (свіжі)
 1 цибулина
 2 столові ложки каперсів
 Листи салату
 Сіль
 Перець
 Наріжте м'ясо на шматочки розміром 3 см. Вставте ніж чоппера в чашу, покладіть м'ясо і дрібно поріжте м'ясо чоппером. Розкладіть м'ясо на блюда з листям салату, залишивши зверху місце для яйця. У кожний отвір покладіть яєчний жовток. Почистіть цибулю і наріжте її на частини, подрібніть її в чаші.
 (Сікач)
 Прикрасьте нарізане м'ясо порізними цибулею і каперсами. Додайте сіль і перець за смаком.
 Порада: Страва дуже смачна з житнім хлібом.
 Ви також можете подрібнити ніжем-сікачем всі інґредієнти разом, крім салату.

Інформація з безпеки
 Всі написи по засобах безпеки написані великими буквами і стосуються вашої безпеки. Щоб уникнути серйозних травм дотримуйтесь засобів безпеки відповідно даної інструкції. Уважно читайте всю інформацію по даному блендеру, у ній знаходяться важливі поради по використанню, безпеці і догляду. Також дотримуйтесь інструкцій з використання міксера. Збережіть цю інструкцію для експлуатації і передайте її наступному користувачеві.

-----Важливі запобіжні заходи -----
 Ніж і всі робочі насадки дуже гострі! Будьте особливо уважними при роботі з ножем або коли встановлюєте/знімаєте подрібнювальні диски/тертки з тримача тертки. Особам, які не знайомі з роботою міксера, забороняються працювати на ньому.
 Зберігайте тертки і ножі блендера поза досяжністю дітей. Не ставте пристрій у легкодоступних місцях. Завжди ставте пристрій на рівну поверхню, не ставте пристрій на гарячих поверхнях або біля відкритого вогню.

----Очищення----
 Чистіть пристрій відразу по закінченню роботи. При обробці яскраво пофарбованих продуктів,

пластмасові частини пристрою можуть пофарбуватися.
 Протріть ці частини рослинним маслом перед очищенням у посудомийній машині.
 Всі деталі за винятком кришки блендера (K) можна мити у посудомийній машині.
 Зберігайте чоппер у сухому місці поза досяжністю дітей
 -----Важливі правила використання----

-
 Кришка блендера (K) не є водонепроникною і не повинна занурюватись у воду або митись в посудомийній машині. Чистіть кришку вологою тканиною.
 Не вмикайте блендер більше ніж на 3-5 хвилин.

Комплектація

Блендер	1
Інструкція з експлуатації з Гарантійним талоном	1
Упаковка	1

Технічні характеристики

Потужність 350 Вт
 Напруга 220В~ 50Гц
 Сила струму 1,5 А

Безпека для навколишнього середовища. Утилізація.



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!
 Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне

встаткування у відповідний центр вдалення відходів.

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



MIXÉR

Вážený zákazník!
Dovolu, abychom Vám blahopřáli k zakoupení výrobku značky «Saturn». Jsme přesvědčeni, že naše výrobky budou věrnými a spolehlivými pomocníky ve Vaší domácnosti.

- A) Tlačítko normální rychlosti
- G) Nádoba
- B) Tlačítko rychlosti Turbo
- H) Multikráječ nůž s dvěma ostřími
- C) Těleso s motorem
- I) Držák struhadel
- D) Plastový tyčový mixér

- J) Struhadla
- E) Spojovací zařízení šlehací metly
- K) Výko mixéru
- F) Šlehací metla
- L) Podávací trubice
- M) Postrkovač

-----**Pozor**-----
 Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtete celý návod k obsluze.

- > Před připojením přístroje k síti se přesvědčte, že napětí ve Vaší síti souhlasí s nominálními technickými charakteristikami, které jsou uvedeny na výrobním štítku přístroje.
- > Přístroj nepoužívejte, jestliže je poškozen kabel napájení, zástrčka nebo jiná část přístroje.
- > Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Jestliže byl přístroj poškozen, obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko s cílem prohlídky nebo opravy.
- > Dříve než budete přístroj sestavovat, rozebírat nebo čistit, odpojte ho vždy od elektrické sítě.
- > Neponořujte těleso s motorem do vody nebo jiné kapaliny, neumývejte přístroj pod vodovodem. Pro vyčištění tělesa s motorem použijte vlhký ubrousek nebo hadr.
- > Nenechávejte přístroj bez dozoru.
- > Skladujte přístroj mimo dosahu dětí.
- > Nedovolte dětem používat přístroj bez dohledu dospělých.
- > Přístroj je určen k použití pouze v domácnosti.
- > Nepřevyšujte množství zpracovávaných ingrediencí, které je uvedeno v tabulce.
- > Nedotýkejte se nožů, zvláště, když je přístroj připojen k zásuvce. Nože jsou velmi ostré!
- > Jestliže se nože ucply, odpojte před odstraňováním ingrediencí přístroj od elektrické sítě.

-----**Před prvním použitím**-----

Před prvním použitím přístroje pečlivě umyjte díly, které přijdou do styku s potravinami.

-----**Používání přístroje**-----

Plastový tyčový mixér

Mixér je určen pro:

- Mísení tekutin, např., mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, mícháných nápojů.
- Mísení měkkých ingrediencí, např. těsta na lívance nebo majonézu.
- Přípravu pyré z ingrediencí, např., pro přípravu dětské výživy.
- a) Nasadte plastový tyčový mixér na

těleso s motorem (obr. 2)
 b) Ponořte plastový tyčový mixér do nádoby s ingrediencemi (obr.3)
 c) Zapněte přístroj stisknutím tlačítka normální nebo turbo rychlosti.
 d) Smíchejte ingredience pomalým posouváním přístroje nahoru a dolů.
 (obr.4)

Šlehací metla

Šlehací metla je určena pro šlehání krémů, šlehání vaječných bílků, dezertů atd.

1. Připojte šlehací metlu ke spojovacímu zařízení (obr. 5)
2. Připojte spojovací zařízení k tělesu s motorem (obr..6)
3. Vložte ingredience do mísy.
4. Rada; Pro dosažení nejlepších výsledků použijte velkou mísu.
5. Ponořte šlehací metlu úplně do ingrediencí a nedopusťte rozstříkování. Začněte práci šlehací metly od nevelké rychlosti, stisknutím tlačítka normální rychlosti (obr.7).

6. Po 1 minutě práce šlehací metly přepněte na rychlost Turbo.

-----**Čištění**-----

1. Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě a sejměte všechny nástavce.
2. Tyčový mixér a šlehací metlu je možné čistit i když se nachází na tělese tak, že je ponoříte do nádoby ve které je teplá voda s mycím prostředkem. Po umytí je ještě na krátkou dobu zapněte naprázdno.
3. Otřete těleso s motorem a spojovací zařízení vlhkým hadrem.

Těleso s motorem a spojovací zařízení šlehací metly neponořujte do vody.

-----**Ochrana životního prostředí**-----

Po ukončení životnosti přístroje nevyhazujte přístroj do kontejneru na běžný domovní odpad. Přístroj předejte na oficiální sběrná místa nebo sběrné dvory, která zajistí jeho další zpracování nebo ekologickou likvidaci. Tím pomůžete ochraně životního prostředí.
 (obr.8)

Množství ingrediencí pro mísení a doba přípravování

Ingrediencie	Míchané množství	Doba
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 sekund
Dětská výživa.	polévky a 100-400 ml	30 sekund
omáčky		
Těsto	100-500 ml	30 sekund

Míchané nápoje	100-1000ml	30 sekund
----------------	------------	-----------

Množství ingrediencí rozměňovaných a doba přípravování

Ingredience	Rozměňované nožství	Doba
Cibule	vejce 100 s	5x 1 sekundu
Maso a ryba	120 g	5 sekund
Zelenina	20 g	5x 1 sekundu
Sýr	50-100 g	3x5 sekund
Ořechy	100 g	2x10 sekund

Množství ingrediencí šlehaných a doba přípravování

Ingredience	Šlehané množství	Doba
Krém	250 ml	70-90 s
Vaječné bílky	4 vejce	120 sekund

-----Používání multikráječe-----

1. Jak používat nůž pro krájení a rozměňování
 Používání: Rozměňování syrové a vařené zeleniny (cibule, zelí, papriky atd.)

ovoce (např. jablka)
 Maso (připravené nebo syrové)
 Ořechy

Přesvědčte se, že čtyři vybraní lamely odpovídají výstupům mísy.

➢ Nasadte multikrájecí nůž (H) na hřídel nádoby (G). Vložte ingredience maso, zeleninu, ovoce atd.) do nádoby (v nádobě musí být nůž). Většina potravin po rozkrájení / rozmělnění / zvětšuje svůj objem, proto doporučujeme naplňovat nádobu jen do poloviny.

➢ Nasadte víko mixéru na nádobu.
 ➢ Nasadte víko mixéru (K) bez použití velké síly, připojte těleso s motorem (C) a zapněte mixér na druhou rychlost.

Pro přidávání dalších ingrediencí vždy používejte postrkovač (M). Uplně naplňte podávací trubici. Při nerovnoměrném naplňování mohou kousky zeleniny ucpat přístroj. Nikdy nestrkejte prsty nebo jiné předměty (vidličky, nože atd.) do podávací trubice

Zapatentovaný držák struhadel (I) pomáhá velmi jednoduše vyjmout zpracované potraviny z nádoby.

Jak pracovat se struhadly
 Použití: Strouhání a krájení syrové a vařené zeleniny (cibule, pórek, rajčata, okurky, mrkev, ředkvičky atd.)
 Ovoce.

Sýry, chléb, strouhaná houska, zelenina, čokoláda.

➢ Vložte držák struhadel (I) do nádoby (G). Přesvědčte se, že čtyři vybraní lamely odpovídají výstupům mísy.
 ➢ Nasadte držák struhadel (I) na osu mísy.

Zacházejte se struhadly velmi opatrně, protože jsou velmi ostré.

➢ Spojte poháněcí uzel s nádsobou.
 ➢ Naplňte ingrediencemi podávací trubku.

➢ Jestliže jsou ingredience příliš velké, rozřežte je na kousky, které by lehce prošly podávací trubkou.

Při přidávání dalších potravin přes podávací trubku, vždy používejte postrkovač (M).

Uplně naplňte podávací trubku. Jestliže není podávací trubka úplně naplněna, mohou kousky zeleniny ucpat přístroj. Nikdy nestrkejte prsty nebo jiné předměty (vidličky, nože atd.) do podávací trubice!

Zapatentovaný držák struhadel (I) pomáhá velmi jednoduše vyjmout zpracované potraviny z nádoby.

-----Recepty pro multikrájecí nůž --

Krájený slaneček ve šťávě (4 osoby)

Ingredience:

8 file slanečku ve šťávě
 1 cibule
 1 červené jablko
 1 polévková lžice citronové šťavy
 1 nevelká nakládaná okurka
 Hrubě rozmělněte ingredience. Nařežte slanečka na kousky o rozměru přibližně 3 cm.
 Očistěte čtvrt cibule, zbavte jablko jaderníku a nakrájejte na kousky.

Nakládanou okurku

rozkrojte na dvě poloviny.
 Vložte multikrájecí nůž do nádoby, nasypte ingredience a rozmělněte, dokud nebude dosažena požadovaná konzistence.
 Rada: Jídlo je velmi chutné s novými bramborami.
 Krájené hovězí maso (4 osoby)

Ingredience:

400 g měkkého hovězího masa

4 vaječné žloutky (čerstvé)

1 cibule

2 polévkové lžice kapary

Listy salátu

Sůl

Peppř

Nařežte maso na kousky o rozměru 3 cm. Vložte multikrájecí nůž do mísy, vložte maso a

nožem ho jemně nařežte. Z masa udělejte kouli a obložte listy salátu. Na horní části koule

udělejte prohlubeň pro vejce. Do této prohlubně vložte vaječný žloutek. Očistěte cibuli, rozkrájejte na kousky a rozmělněte v nádobě.

Nakrájené maso ozdobte nakrájenou cibulí a kapary. Podle chuti přidejte sůl a pepř.
 Rada: Jídlo je velmi chutné s opečeným chlebem.

Všechny ingredience, kromě salátu můžete rozkrájet společně.

Bezpečnostní informace

Všechny popisy v této instrukci, které se týkají bezpečnostních opatření, jsou uvedeny

tučně a týkají se Vaší bezpečnosti.

Abyste předešli úrazu, dodržujte bezpečnostní opatření tohoto návodu.

Pozorně si přečtěte celý návod k obsluze mixéru, důležité rady pro používání, bezpečnosti

a údržbě. Rovněž dodržujte návod k obsluze tyčového mixéru.

Uchovejte tento návod k obsluze pro další použití, případně ho předejte dalšímu uživateli přístroje.

-----Důležitá bezpečnostní opatření-----

Nůž a všechny pracovní nástavce jsou velmi ostré!

Buďte zvláště pozorní při zacházení s nožem nebo když instalujete nebo snímáte struhadla z držáku. Osobám, které neznají práci mixéru se nedoporučuje s ním pracovat. Skladujte multikrájecí nůž a struhadla mimo dosah dětí. Nepokládejte přístroj na lehce dostupná místa.

Vždy instalujte přístroj na rovný povrch, nestavte přístroj na horký povrch nebo do blízkosti otevřeného ohně.

-----Čištění-----

Čištěte přístroj ihned po skončení práce. Při zpracování jasně zbarvených potravin, mohou

se plastové části přístroje zbarvit.

Potřete tyto části před mytím v myčce rostlinným olejem.

Všechny díly, kromě víka mixéru (K) a tělesa s motorem (C) je možné mýt v myčce. Skladujte mixér na suchém místě mimo dosah dětí.

-----Důležitá pravidla pro používání-----

Víko mixéru (K) není vodotěsné a nesmí se ponořovat do vody nebo se mýt v myčce. Víko mixéru čistěte vlhkým hadrem. Nezapínejte mixér na dobu delší než 3-5 minut.

Kompletace

Mixér 1

Návod k obsluze z 1

Záruční list 1

Obal 1

Technické charakteristiky

Provozní napětí 220-230 V

Provozní kmitočet 50 Hz

Příkon 350 W

Proud 1,5A

POZOR !

Při likvidaci tohoto výrobku použijte pouze sběrné nádoby k tomu určené.

Bližší informace obdržíte u svého prodejce.

Výrobce si vyhrazuje právo vnášet změny do technických charakteristik a designu



SRB

Blender Dragi kupci!

Cestitamo Vam na kupovini proizvoda marke „Saturn“. Sigurni smo da će ovaj uređaj postati verna i pouzdana pomoć u Vašem domaćinstvu.

A) Dugme za normalnu brzinu G) Posuda

B) Dugme za turbo brzinu H) Duplo sečivo

C) Kucište motora I) Držák diska

D) Provodnik blendera J) Diskovi

E) Kucište mutilice K) Poklopac za blender

F) Mutilica L) Otvor za blender

M) Potiskivač

-----Važno -----

Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i sačuvajte ga za ubuduće.

➢ Pre nego što priključite aparat proverite da li voltaža uređaja odgovara voltaži za lokalnu upotrebu.

➢ Ne koristite aparat ako su glavni kabl, utikač ili neki drugi delovi oštećeni.

➢ Ako je glavni kabl oštećen, mora

biti zamenjen u ovlašćenom servisu ili kod kvalifikovanih osoba da bi se izbegle nezgode.

- Uvek isključiti aparat iz struje pre sklapanja i rasklapanja aparata ili bilo kakvog podešavanja aparata.
- Nikad ne potapajte kućište motora u vodu ili bilo koju drugu tečnost i ne ispirajte pod mlazom vode. Za čišćenje kućišta motora koristiti samo vlažnu krpu.
- Ne koristiti aparat bez nadzora.
- Aparat držati van domašaja dece.
- Ne dozvolite deci da koriste aparat bez nadzora.
- Aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu.
- Ne koristiti veće količine niti produžavati vreme za upotrebu.
- Ne dodirujte sečiva, naročito kad je aparat uključen u struju. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključiti aparat iz struje pre nego što počnete sa uklanjanjem sastojaka koji su blokirali sečiva.

-----**Pre prve upotrebe**-----

U potpunosti očistite sve delove koji će dolaziti u kontakt sa hranom pre prve upotrebe aparata.

-----**Upotreba aparata**-----
Ručni blender

Ručni blender je namenjen za :
--- mešanje tečnosti, npr. mlečnih proizvoda, sosova, voćnih sokova, supa, koktela i šejkova;

--- mućenje mekih sastojaka, npr. smese za palačinke i majoneza;
--- gnječenje kuvanih sastojaka, npr. za pravljenje hrane za bebe.

5. Povežite provodnik blendera za motor (sl. 2)

6. Staviti sečiva u sastojke (sl.3)

7. Uključiti aparat pritiskom na dugme za normalnu ili turbo brzinu.

8. Mešati sastojke sporim kružnim pokretima aparata gore dole.(sl.4)

Mutilica

Mutilica je namenjena mućenju filova, belanaca, dezerta itd.

6. Povezati mutilicu za kućište mutilice (fig. 5)

7. Povezati kućište mutilice za kućište motora. (sl.6)

8. Staviti sastojke u posudu.

Napomena: korišćenje velike posude daće bolje rezultate.

9. Staviti mutilicu u sadržaj i da bi se izbeglo prskanje pri početku mućenja, mućenje

otpočnite pritiskom na dugme za normalnu brzinu. (sl.7)

10. Postepeno predite na turbo brzinu

(1 minut), pritiskom na dugme za turbo brzinu.

-----**Održavanje**-----

4. Isključiti aparat iz struje i rasklopiti sve delove pre čišćenja.

5. Sečivo i mutilica mogu takođe biti očišćene dok su povezane za kućište motora

(potopiti ih u toplu vodu u koji ste prethodno stavili deterdžent i uključiti na kratko aparat).

6. Obrisati kućište motora i kućište mutilice vlažnom krpom.

Ne potapati kućište motora i kućište mutilice u vodu.

----- **Okrženje** -----

Ne bacati uređaj nakon što se pokvari, već ga reciklirati. Time se potpomaže očuvanje

životne sredine.(sl.8)

Količine za mešanje i vreme potrebno za pripremu

Sastojci	Količine	Vreme
Voće & povrće	100-200 g	30 sefc
Hrana za bebe. supe& sosovi	100-400 ml	30 sefc.
Testa	100-500 ml	30 sefc
Šejkovi & kokteli	100-1000 ml	30 sek.

Količine za seckanje i vreme potrebno za pripremu

Sastojci	Količine	Vreme
C rai luk & jaja	100 g	5x1 sek.
Meso & riba	120g	5sek
Zeljaste biljke	20g	5x1 sek

Količine za mućenje I vreme potrebno za pripremu

Sastojci	Količine	Vreme.
Fil	250 ml	70-90 sek.
Belanca	4 jajeta	120 sek

----- **Upotreba velikog blendera**-----

3. Upotreba sečiva

Prilog: Seckanje svežeg i barenog povrća (crni luk, kupus, pepperoni, etc.)

Voće (npr. jabuke)

Meso (bareno i sirovo)

Orasi

Postarajte se da podloga odgovaraja dnu posude.

➤ Postavite sečivo (H) bazu posude (G) Staviti hranu (meso, povrće, voće, itd) u posudu (uključujući sečivo). Većina namirnica dobija na količini kad su samlevene i stoga preporučujemo da ne punite posudu više od polovine.

➤ Staviti poklopac blendera na posudu.

➤ Postavite ručni blender, a da ne da vršite veliki pritisak na poklopac blendera (K) i uključiti ručni blender na 2. brzinu.

Uvek koristite potiskivač (L) da bi ste dopunili posudu namirnicama kroz otvor na blenderu. Ako nije dovoljno napunjena posuda, delovi povrća mogu da zablokiraju uređaj. Nikad ne stavljajte prste ili bilo kakve čvrste predmete (kašike, noževe itd.) u otvor blendera!

Uz pomoć postavljenog držača diska (I) možete veoma laku izvaditi hranu iz posude.

4. Upotreba diskoya

Prilog: struže i seče sveže i bareno povrće (crni luk, praziluk, paradajz seče na pola, krastavac, rotkvice, šargarepa itd.)
Voće,
Sir, hleb za prezle, zeljaste biljke, čokolade

➤ Staviti držač diska (I) u posudu (G) Postarajte se da podloga odgovaraja dnu posude.

➤ Staviti držač diska (I) na bazu posude. Diskove upotrebljavati pažljivo jer su veoma oštri.

➤ Staviti poklopac blendera na posudu.

➤ Namirnice ubaciti u posudu kroz otvor na blenderu.

➤ Ako su namirnice suviše velike, iseći ih na sitnije delove da bi mogle da prođu kroz otvor.

Uvek koristite potiskivač (L) da bi ste dopunili posudu namirnicama kroz otvor na blenderu. Ako nije dovoljno napunjena posuda, delovi povrća mogu da zablokiraju uređaj. Nikad ne stavljajte prste ili bilo kakve čvrste predmete (kašike, noževe itd.) u otvor blendera!

Uz pomoć postavljenog držača diska (I) možete veoma laku izvaditi hranu iz posude.

-----**Recepti**-----

Iseckana dimljena haringa (4 osobe)

Sastojci:

8 fileta dimljene haringe

1 crni luk

1 crvena jabuka

1 kašika limunovog soka

1 mali kiseli krastavac

Grubo isecite sve sastojke. Haringu iseckajte na parčiće od približno 3 cm, očistite i isecite luk, očistiti jabuku i iseći na delove, iseći krastavac na pola.

Staviti sečivo u posudu, staviti namirnice i seckati ih dok se ne postignete željenu sitnoću.

Prilog: veoma ukusno uz mlad krompir Iseckana govedina (4 osobe)

Sastojci:

400 g mlade govedine

4 žumanceta (sveža)

1 crni luk

2 kašike mirođije

Listovi salate so biber

Meso iseckajte na parčiće od približno 3 cm. Staviti sečivo u posudu, staviti meso i dobro isitniti. Meso staviti u porcije na listove salate i napraviti rupicu na vrhu. U svaku rupicu staviti po jedno žumance.

Očistiti luk i iseći ga na delove, seckati ga u posudi (sečivom).

Ukrasiti seckano meso lukom i mirođijom. Dodati so i biber po ukusu.

Prilog: Veoma ukusno uz ražani hleb. Svi sastojci, sem salate se mogu seckati sečivom.

Obaveštenje

Sva markirana obaveštenja su bitna za vašu bezbednost. Pratite instrukcije da bi ste izbegli ozbiljne povrede.

Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstvo, koje Vam daje važne informacije o upotrebi, sigurnosti i održavanju. Takođe pratite uputstvo za korišćenje ručnog blendera.

Pratite pažljivo uputstvo za upotrebu i prosledite ga sledećem korisniku.

----- **Važna sigurnosna obaveštenja**-----

Sečivo i drugi radni pribor su veoma oštri!

Molimo Vas da obratite pažnju kad upotrebljavate sečivo, kada sečete ili kada skidate sečivo da držača za diskove.

Osobe koje nisu upoznate sa radom ručnog blendera, ne treba da ga upotrebljavaju.

Držati aparat van domašaja dece kada ga koristite i odlažete. Ne ostavljati aparat na lako dostupnom mestu.

Aparat uvek stavljati na ravnu podlogu.

Ne stavljati aparat na vruću podlogu ili blizu otvorenog plamena.

----- **Održavanje** -----

Odmah po završetku rada sa blenderom, očistiti ga. Sintetički delovi mogu da poprime boju nekih namirnica (npr. šargarepe, rotkvica itd.)
Svi delovi osim poklopca za blender (K) su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

Specifikacija

Voltaža 220V ~ 50Hz
Wataža 350 W
Procenjena struja 1,5 A



Zaštita životne sredine

Možete pomoći zaštitu životne sredine! Molimo Vas da poštujuete lokalne

zakone: Bacajte neispravne električne uređaje na mesta predviđena za to.

Proizvođač zadržava pravo promene specifikacije i dizajna proizvoda.

Odložiti blender na suvo mesto i van domašaja dece.

----- **Važna pravila** -----

Poklopac blendera (K) ne treba nikad potapati u vodu ili prati u mašini za pranje posuđa.
Čistiti ga vlažnom krpom.
Aparat ne bi trebalo da radi duže od 5 min.

SADRŽAJ

BLENDER	1
UPUTSTVO & UPOZORENJE	1
PAKOVANJE	1

Saturn®

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL MANUFACTURER'S
WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ
ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

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

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

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

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

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

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto 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 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 ohřivačů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítka, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

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

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и

бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для этого моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

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

№	ГОРОД	АСЦ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
1	Архангельск	ИП Березин И.В.	ул. Дзержинского, 6	(8182) 29-00-04
2	Барнаул	Диод	ул. Пролетарская, 113	(3852)63-59-88, 63-94-02
3	Брянск	Сарга	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 Мильников И.В.)	ул. Новгородская, 7	(8172) 52-19-19

8	Екатеринбург	Кардинал-Техноплюс	ул. Бебеля,116	(343)245-73-06, 245-73-28,229-96-15
9	Иваново	Спектр-Сервис	ул. Дзержинского, 45-6	(4932) 33-51-85, 33-52-36
10	Ижевск	Аргус-Сервис	ул. Горького, 76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
11	Ижевск	Гарант-Сервис	ул. Ленина, 146, ул. Новостроительная 33, пр-т К. Маркса, 395	(3412) 43-70-40
12	Иркутск	«Мастер» ИП Соколов А.В.	ул. Рабочего Штаба, 31	(3952)65-04-95
13	Иркутск	Евросервис ИП Фехретдинов А.Г.	ул. Лермонтова, 281	(3952)51-15-24
14	Казань	Стандарт сервис	ул. Журналистов, 54а.	(843) 273-21-25
15	Калуга	Электрон-Сервис	ул. Московская, 84	(4842)74-72-75, 55-50-70
16	Киров	Экран-Сервис	ул. Некрасова, 42	(8332)54-21-56, 54-21-01
17	Комсомольск-на-Амуре	Циклон	Магистральное, ш.17-1	(4217)52-10-90
18	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
19	Кострома	Кристалл Сервис Быт (ИП Молодкин В.Л.)	ул. Федосеева, 22 а	(4942) 51-80-73, 30-01-07
20	Курск	ИП Тарасова «Маяк»	ул. Сумская, 37Б	(4712) 35-04-91, 50-85-90
21	Краснодар	ИП Ульянов	ул. Сормовская, 12	(861) 234-40-73
22	Красноярск	Электроальянс	пр-кт. Свободный,53, ул. Затонская,32	(3912) 44-14-22,35-52-78,51-14-04
23	Краснокаменск	ООО ЦБТ «Спектр»	4 а мкр. Д.Б. «Новинка»	(30245)4-32-91, 4-50-71
24	Магадан	«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. Большевик- ская, 123	(383) 212-01-84
32	Новосибирск	Сибирский Сер- вис	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 Электрон- икс	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. Соколовая, 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. Меч- никова,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 Ок- тября, 26. Приморский б-р, д.43	(8482) 50-05-67, 36-17-36
51	Томск	Экстрем-2	пр-т Кирова, 58	(3822) 56-23-35,48- 08-80
52	Тула	Орбита-Центр	ул. Волнянского 3, оф.29	(4872) 35-77-68

53	Тюмень	Пульсар	ул. Республики 169, ул. Первомайская 6	(3452) 75-95-08, 28-85-69, 75-90-21
54	Чебоксары	Телерадиосервис	ул. Гагарина д.1кор.1, ул. Яковлева 6, ул. Энтузиастов 23, ул. Универси- тетская 27	(8352)62-31-49,62- 15-63,55-15-42, 63-20-98
55	Ярославль	Каскад	ул.Б.Октябрьская д.28, ул. Старая Костромская 1А	(4852) 30-78-87, 45-50-16
56	Ярославль	АЮМ-Сервис	пр.Толбухина,28	(4852)72-87-00, 98-39-76

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи ушкодження, викликані влученням усередину рідини, пилу, комах і інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, видаткових матеріалів і т.д.
8. Виріб має відкладення накипу усередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, чи ушкодження, викликані впливом високих

(низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.

10. Виріб має ушкодження належностей і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, 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		
				ау-діо/відео	побутова тех.-ніка	кондиціонери
1	Алчевск, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(064)424-89-50	+	+	+
2	Біла Церква вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
3	Біла Церква, бул.50- років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
4	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕРВІС	(041) 43-406-36	+	+	-
5	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
6	Васильків вул Гагаріна, 3, оф. 8	АМАТІ-СЕРВІС	(044) 332-01-67	+	+	+
7	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант-Сервіс (Екран-Сервіс)	(0432) 46-50-01	+	+	-
8	Вінниця, вул. Келецька, 61-А	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
9	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс (Вінниця)	(0432)-464393; (0432)-468213	+	+	+
10	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432)-64-24-57, факс: (0432) 64-26-22	+	+	+
11	Вінниця, вул. Порики, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
12	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+

13	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А р-н Індустріальний	СЦ Універсал (Кабан)	(056)-790-04-60	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068)851-33-33	+	+	+
18	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс (Яновская)	(062) 345-06-07	+	+	+
19	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
20	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс (Конуркин)	(062) 302-75-69	+	+	+
21	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД"Вашук"	(0412) 471-568	+	+	-
22	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
23	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
24	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
25	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	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. Новокосятинівсь- ка, 1 б	Сатурн-ТВ	(044) 591-11- 90	+	+	+
32	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеєнко"	(044) 4269198	+	+	-
33	Київ, вул. Борис- пільська, 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. Ра- дянська, 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. Револуційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07- 64	+	+	+
48	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91- 73; (066) 017- 02-03	+	+	+
49	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн- Луганськ	(0642) 505- 783	+	+	+
50	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494- 217, 33-11-86	+	+	+
51	Луцьк, вул. Федорова, 3	Остапович (БАС)	(0332) 78-05- 91	+	+	+
52	Львів, вул. Підголоско, 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 Велико- го, 2	Потапенко СЦ Шанс	(032) 247-14- 99	+	+	+
56	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор- Сервіс"	(032) 245-80- 52	+	+	-
57	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51- 52 (032) 239- 55-77, 295-50- 28, 295-50-29	+	+	+
58	Львів, вул. Курмановича, 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63- 26	+	+	-
59	Могилів- Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг- Сервіс (Могилів- Подільський)	04337- 64847; 0432- 468213	+	+	+
60	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131) 37- 337, 37-336	+	+	-
61	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06- 50	+	+	+
62	Маріуполь, пр-кт. Металургів, 227	СЦ "Реал- Сервіс" (Озеров)	(0629) 473- 000	+	+	+

63	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Ала- дін" (Муленко)	(0512) 580- 555	+	+	+
64	Миколаїв, Внутріквартальний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06- 47	+	+	+
65	Миколаїв, вул. Леніна, 177 А	Миколаїв (Фокстрот)	(0512) 55-29- 04	+	+	+
66	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс (Джепа) Імпорттех- носервіс	(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	"Інтерсер- віс" (Шульга)	8(05632) 6- 15-54, (05632) 6-23- 42	+	+	-
72	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42- 62	+	+	+
73	Полтава вул Зеньківська 21	АМАТІ- СЕРВІС	(0532) 69-09- 46 (093)562- 81-25	+	+	+
74	Полтава, вул. Пролетарська, 22	Пром електроніка	(0532)57-21- 64, 57-21-66	+	+	+
75	Прилуки, Київська, 371-А	АМАТІ- СЕРВІС	(04637)53- 982 (093)753- 38-28	+	+	+
76	Прилуки, вул. Бор- ців 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 "Елект- ронні сис- теми"	(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 (Лу- ганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
85	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо сервіс	(245) 53-136	+	+	+
86	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26- 17	+	+	-
87	Суми, вул. Білопольське шосе, 19	Панченко	(0542) 705- 296	+	+	-
88	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service (Думанчук)	(0542) 78-10- 13	+	+	+
89	Тернопіль, вул. Чалдаєва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30- 13, 23-17-97	+	+	-
90	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон- Сервіс" ФЛП Баландін І.Ю.	(047) 44-46- 614,(047) 44- 46-134	+	+	+
91	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661- 297	+	+	+
92	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13- 39, 702-16-20	+	+	+
93	Харків, вул. Полтавський шлях, 3	Тевяшов (Каскад)	(057) 734-97- 24, 712-51-81	+	+	-
94	Харків, вул. Фонвізіна, 18	ЧП "Сава- нов"	(096) 595-37- 46	+	+	+
95	Харків, вул. Вернадського, 2	Осьмачко А.Н.	(057) 758-10- 39; 758-10-40	+	+	+

96	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Ком'яті	(03142) 42- 258	+	+	+
97	Херсон, вул. Лавринева 5	ТТЦ Елект- роніка	(0552) 29-60- 42	+	+	+
98	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40- 33	+	+	+
99	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420- 235	-	-	+
100	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта- Ікстал	(0382) 723- 241, 723-240	+	+	+
101	Черкаси, вул. Енгельса, 71	Радіоімпульс	(0472) 435- 389	+	+	+
102	Черкаси, вул. Гро- мова, 146, оф.102	СЦ "Техно- холод"	(0472) 563- 478, 500-354, (096) 505-63- 63	+	+	+
103	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
104	Чернігів, пр-т. Миру, 80	Лагрос	(0462) 724- 872, 724-949	+	+	-
105	Чернівці, вул. Політаєва, 6Д	Калмиків (ПРУТ)	(0372) 90-81- 89	+	+	+
106	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48- 69,90-13-11	+	+	+
107	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук (Фокстрот)	(0372) 58-43- 01	+	+	+
108	Шостка, вул. Робоча, 5	Берізка	(05449) 40- 707	+	+	-
109	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ- 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 ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер
/Виробничий номер

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

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

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

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

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

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

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

Saturn®		Saturn®		Saturn®	
Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....	Model / Артикул / Артикул.....
Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....	Production number / Производственный номер / Виробничий номер.....
Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....	Name of the Trade Company / Наименование торговой организации/Назва торгової організації.....
Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....	Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації.....
Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....	Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта.....
Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....	Date of Receiving/дата приема/дата прийома.....
Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....	Defect / дефект / дефект.....
Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....	Signature, Stamp / Подпись, печать / Підпис, печатка.....
COUPON 1		COUPON 2		COUPON 3	