



ST-FP8560C NEW

КАВОБ GRILL

ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА

ЕЛЕКТРОШАШЛИЧНИЦЯ



Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name "ST". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your house-keeping.

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.

PURPOSE

Kabob grill - is a versatile grill for cooking barbecue at home, as well as grilled fish, links, sausages, shrimps, for baking and drying mushrooms, fruit, vegetables, etc. The design of the Kabob grill and its heating element allow cooking food very quickly, retaining all the nutrients.

DESCRIPTION

1. Base
2. Bowl for collecting fat
3. Protective casing
4. Skewers
5. Heating element

6. On/Off button with timer

SAFETY MEASURES

1. Read these instructions carefully before using the Kabob grill.
2. Before connecting the Kabob grill to the mains, make sure that the voltage and frequency indicated on it correspond to the voltage and frequency of your power supply.
3. Connect the Kabob grill to the grounded mains power socket. Use only bipolar type extension cords with a ground conductor (current 10A).
4. Do not immerse the Kabob grill in water, and avoid getting moisture on its electrical parts and the power cord.
5. Do not connect the device to the mains with wet hands. Do not disconnect the device from the mains with wet hands.
6. In case of damage of the parts of the Kabob grill or its power cord, a repair or replacement of damaged parts is needed. Using the device with damaged parts may pose a threat to a person's health. Replacement of a damaged power cord, disassemble, repair, should be made only by a qualified specialist.
7. Service life - 4 years.

PUTTING IN OPERATION

1. Before first use, wash all parts of the Kabob grill with soapy water, then wipe dry.
- Warning!** Avoid getting water on the electrical parts of the Kabob grill.
2. The device must be put on a firm, level surface.
3. Connect the Kabob grill to the mains, only then turn the device on with the On/Off button.
4. Do a warming-up of the heating element without installing skewers for 5 minutes.
5. Make sure the Kabob grill warmed up, then turn it off with the On/Off button, then disconnect it from the mains.
6. Stick food products on skewers. Set the skewers into the device. Place the protective casing. Connect the Kabob grill to the mains, then turn it on with the On/Off button.
7. The skewers will automatically rotate on their axis and around the heating element.
8. Do not leave operating Kabob grill unattended.
9. After the food is cooked, turn off the Kabob grill by pressing the On/Off button, then disconnect the device from the mains. Remove the protective casing. Tasty and healthy food is ready!

CLEANING AND MAINTENANCE

Regularly clean the surface of the Kabob grill off grease and dirt. Unplug the appliance and let it cool completely.

Using a soft cloth or porous sponge dipped in soapy water clean all greasy parts and then wipe them dry.

Do not use hard, steel brushes or abrasive cleaners that may mar the surface or parts of the Kabob grill.

Warning! Never immerse the device into water!

RECIPES FOR COOKING IN KABOB GRILL

Shish kebab

Cooking shish kebab in the Kabob grill is somewhat subtle. Meat should be cut into small pieces, about 2x2 cm so that to marinate meat well enough in a few hours. Before sticking the meat on skewers, squeeze it a little bit from the marinade. When sticking meat on skewers, remember that the fattest pieces should be on top. Thus, the fat will drench all the pieces of meat and the barbecue will be more juicy and browned. In the Kabob grill meat is cooked very quickly. About 10-15 minutes is enough to fry and brown a barbecue. If you want to prolong cooking a little, (in case not all your guests have come yet), then remove the casing and cook the meat without it. Experiment choose different marinades, meats or poultry, and the Kabob grill will be your reliable assistant in the making of a stunningly delicious, homemade barbecue, as well as various other dishes!

Pork shish kebab

Cut meat into small pieces. Peel and chop onion into thin rings. Put meat and onion in a small saucepan, add salt, pepper, seasoning to taste, mix well. If desired, add a little wine or vinegar. Leave to marinate in a cool place for several hours. Then accurately stick meat on skewers. Insert the skewers into a preheated Kabob grill. Fry in until the meat is well done. Pull the shish kebab off the skewers, put it on a dish. Serve with greens and fresh vegetables. Bon appetit!

Mutton shish kebab

Mutton (loin part or boneless hind leg) cut into small pieces, put in a bowl, season with salt, sprinkle with black pepper, add some chopped onion and a little vinegar, mix well and leave to marinate in a cool place for 5-6 hours.

The meat of a lamb doesn't need to be soaked in vinegar. Sprinkle it with pepper, salt, put parsley and marinate for 2-3 hours in a cool place. Once the meat is marinated enough, neatly stick it on skewers. Insert the skewers into a preheated Kabob grill. Fry until the meat is well done. Bon appetit!

Chicken BBQ

Chicken is particularly healthy meat, tender, easy and quick to cook. For barbecue use all parts of a chicken, they can be wings, thighs, breast, drumsticks, and sometimes even dorsal part. However, BBQ from filet is somewhat dry, so soak it in a marinade more thoroughly. Thighs are ideal for chicken BBQ, as they are most juicy and tender. The choice of a marinade for chicken depends on a your taste or preferences of your guests. The marinade can be mayonnaise based, yogurt based or ketchup. Sweet and sour marinades frequently go with option orange, honey or pineapple. You can also add some vinegar or lemon juice in the marinade. For barbecue, chicken should be thoroughly washed and cut into small pieces. Then add salt, pepper, spices and marinade to your taste. Thoroughly mix everything and leave to marinate in a cool place for 30 minutes. Neatly stick the soaked meat on skewers. Fry in a preheated Kabob grill until the meat is well done. Bon appetit!

Russian style turkey-in-mayonnaise BBQ

Cut turkey breast into small (not too small) pieces, so that the meat will not get too dry. Add salt, pepper, spices to your taste. Then add a few tablespoons of mayonnaise and mix everything thoroughly. Do not put too much mayonnaise. Leave to marinate in a cool place for 3-4 hours. After that, neatly stick the turkey meat on skewers and place in a preheated Fry until well done. Bon appetit!

Kebab

Mince boneless mutton together with onion, cilantro and parsley. Add salt and pepper and a little dry red wine or pomegranate juice. Mix well and leave in a refrigerator for 30-40 minutes. Then make meat balls 4-5 cm in diameter and neatly stick them on skewers. Insert the skewers into a preheated Kabob grill. Fry until well done. Bon appetit!

Fish

For cooking in the Kabob grill fish must be small size. Take several small fishes and thoroughly clean them of scales and

entrails. Wash the fish, make cuts on the thickest parts of body. Season with salt and pepper. You can use different seasonings for fish to your taste. Leave it in a cool place for 20-30 minutes. Then neatly stick every fish on a skewer. Fry in a preheated Kabob grill for 8-10 minutes until well done and browned. Serve hot, sprinkle each fish with little lemon juice. Bon appetit!

Vegetables

For cooking vegetables in the Kabob grill you should choose small-sized vegetables. Typically, the vegetables do not require any special preparation. It is quite enough to add some salt, pepper and olive oil. Vegetables should be thoroughly washed, if necessary, cut into small pieces. Roll them in olive oil, season with salt and pepper to your taste and stick them on skewers. Fry in a preheated Kabob grill for a few minutes. The look of toasty vegetables will tell you their readiness. Serve hot to as a garnish or a separate course. Bon appetit!

Mushrooms

Thoroughly wash mushrooms in the running water. Richly sprinkle them with salt so that all the mushrooms are well salted. Then add some mayonnaise to the mushrooms. Optionally, you can add black pepper and other seasonings to your taste. Stir well to coat all the mushrooms with marinade. Leave them to infuse for 20-30 minutes. Then neatly stick the mushrooms on skewers. You should stick them whole. Bake in a preheated Kabob grill for a few minutes. Cooking time depends on the size of mushrooms - the smaller the mushrooms, the faster they are being cooked. It is necessary for mushrooms to get browned on all sides. Bon appetit!

SPECIFICATIONS

Power:	1000 W
Voltage:	220-240
Frequency:	50 Hz
Current:	4.5 A
Maximum load:	1 kg
Number of skewers:	5 pcs.
Rotation speed of skewers:	3 rev/min.
Preparation time:	15 minutes.

SET

Kabob grill	1 pc.
Skewers	5 pcs.
Bowl	5 pcs.
Casing	1 pc.
User manual	1 pc.
Warranty coupon	1 pc.

Package - 1 pc.

ENVIRONMENT FRIENDLY

DISPOSAL

You can help protect the environment!



Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "ST". 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. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Электрошашлычница - это многофункциональный гриль для приготовления в домашних условиях шашлыков, рыбы, колбасок, сосисок, креветок, запекания и сушения грибов, фруктов, овощей и т.д. Конструкция электрошашлычницы и используемый в ней нагревательный элемент, позволяют готовить пищу очень быстро, максимально сохраняя все полезные вещества.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Основание
2. Чаша для сбора жира
3. Кожух
4. Шампуры
5. Нагревательный элемент
6. Кнопка Вкл./Выкл.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием электрошашлычницы внимательно прочтите данную инструкцию.
2. Прежде чем подключить электрошашлычницу к электросети, убедитесь, что напряжение и частота, указанные на ней, соответствуют напряжению и частоте подключаемой электросети.
3. Подключение электрошашлычницы к электросети обязательно в штепсельную розетку с заземлением. Используйте удлинители только двухполюсного типа с заземляющим проводом (сила тока 10А).
4. Не погружайте электрошашлычницу в воду, а также избегайте попадания влаги на электрические детали шашлычницы и шнур питания.
5. Не подключайте электрошашлычницу к электросети мокрыми руками. Не отключайте электрошашлычницу от электросети мокрыми руками.
6. В случае повреждения деталей электрошашлычницы или шнура питания, необходимо отремонтировать или заменить поврежденные детали. Работа электрошашлычницы с поврежден-

ными деталями может представлять угрозу безопасности человека. Замену поврежденного шнура питания, разборку, ремонт производите только в специализированной мастерской.
7. Срок службы – 4 года.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1. Перед первым использованием необходимо промыть все части электрошашлычницы водой с мыльным раствором, после чего насухо протереть.

Внимание! Избегайте попадания воды на электрические детали шашлычницы.

2. Электрошашлычницу необходимо установить на твердую ровную поверхность.

3. Подключите электрошашлычницу к электросети, только затем включите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл.

4. Произведите разогрев нагревательного элемента без установки шампуров в течение 5 минут.

5. Убедившись, что электрошашлычница прогрелась, выключите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл., затем отключите электрошашлычницу от электросети.

6. Нанесите продукты на шампуры. Установите шампуры. Наденьте защитный кожух. Подключите электрошашлычницу к электросети, затем включите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл.

7. После включения шампуры автоматически начнут вращение вокруг своей оси и нагревательного элемента.

8. Не оставляйте без присмотра электрошашлычницу, подключенную к источнику питания.

9. После приготовления выключите электрошашлычницу с помощью кнопки Вкл./Выкл., затем отключите электрошашлычницу от электросети. Снимите защитный кожух. Вкусная и полезная пища готова!

ЧИСТКА И УХОД

Регулярно очищайте поверхности электрошашлычницы от жира и грязи. Перед чисткой отключите прибор и дайте ему полностью остыть.

С помощью мягкой ткани или пористой губки, смоченной в мыльной воде, очистите все загрязненные части, а затем вытрите их насухо.

Не используйте для очистки жесткие, металлические мочалки и абразивные моющие средства, которые могут испортить поверхность деталей электрошашлычницы.

Внимание! Запрещено погружать электрошашлычницу в воду!

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦЕ

Шашлык

Приготовление шашлыка в электрошашлычнице имеет некоторые тонкости. Мясо необходимо нарезать на небольшие кусочки, размером примерно 2х2 см. Поэтому, чтобы замариноваться мясу достаточно всего несколько часов. После того как мясо нанизано на шампуры, его следует немного отжать от маринада. Насаживая мясо на шампур, стоит помнить, что самые жирные кусочки должны быть наверху. Таким образом, жир будет пропитывать все куски мяса и шашлык получится более сочный и румяный. Жарится мясо в электрошашлычнице очень быстро. Примерно 10-15 минут хватит, чтобы шашлык прожарился и подрумянился. Если хотите немного растянуть процесс готовки (если не все гости ещё собрались), тогда снимите кожу и жарьте мясо без него. Экспериментируйте, выбирайте разные маринады, виды мяса или птицы, а электрошашлычница будет вашей надежной помощницей при приготовлении потрясающе вкусного домашнего шашлыка, а также других различных блюд!

Шашлык из свинины

Мясо нарезать на небольшие кусочки. Лук почистить и нарезать тонкими кольцами. Выложить мясо и лук в небольшую кастрюлю, добавить соль, перец, приправы по вкусу, хорошо перемешать. При желании можно добавить немного вина или уксуса. Оставить мариноваться в холоде на несколько часов. Затем аккуратно нанизать мясо на шампуры. Шампуры вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу. После этого жарить шашлык в электрошашлычнице до готовности мяса. Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо. Подавать с зеленью и свежими овощами. Приятного аппетита!

Шашлык из баранины

Баранину (поперечную часть или мякоть задней ноги баранины) нарезать мелкими кусочками, выложить в посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить нарезанный лук и немного уксуса, хорошо перемешать и оставить мариноваться в холодном месте на 5-6 часов. Мяса молодого барашка уксусом не поливают, а посыпают перцем, солью,

кладут зелень петрушки и маринуют 2-3 часа на холоде. После того как мясо замариновалось его нужно аккуратно нанизать на шампуры. Шампуры вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу. После этого жарить шашлык в электрошашлычнице до готовности мяса. Приятного аппетита!

Шашлык из курицы

Мясо курицы считается особенно полезным, нежным, легким и быстрым в приготовлении. Для приготовления шашлыка используют все части курицы, это могут быть крылья, бедра, грудка, голень, а в некоторых случаях даже спина. Однако шашлык из филе получается суховатым, поэтому вымачивать его в маринаде следует более тщательно. Идеальными для куриного шашлыка являются бедра, они наиболее сочные и мягкие. Маринад для курицы зависит от вкуса человека, который готовит блюдо или от пристрастий гостей. Маринад может готовиться на основе майонеза, кефира, кетчупа, в кисло-сладких вариантах маринада нередко используются апельсины, мед и даже ананасы. Также в маринад можно добавлять уксус или лимон.

Для приготовления шашлыка курицу необходимо тщательно промыть и нарезать на небольшие кусочки. Затем добавить соль, перец, приправы и выбранный тип маринада по вкусу. Тщательно все перемешать и оставить мариноваться в прохладном месте на 30 минут. Пропитанное маринадом мясо аккуратно нанизать на шампуры. Жарить в предварительно разогретой электрошашлычнице до готовности. Приятного аппетита!

Шашлык из индейки в майонезе «по-русски»

Филе индейки нарезать небольшими, но не слишком маленькими кусочками, чтобы мясо не получилось слишком сухим, добавить соль, перец, специи по вкусу. Затем добавить несколько столовых ложек майонеза и тщательно все перемешать. Майонеза не должно быть слишком много. Оставить мариноваться в прохладном месте на 3-4 часа. По прошествии этого времени мясо индейки следует аккуратно нанизать на шампуры и поставить готовиться в предварительно разогретую электрошашлычницу. Жарить до готовности. Приятного аппетита!

Люля-кебаб

Мякоть баранины пропустить через мясорубку с добавлением репчатого лука, кинзы и петрушки. Фарш посолить, добавить перец и немного сухого красного вина или гранатового сока. Хорошо перемешать, оставить в холодильнике на 30-40 минут. Затем слепить шарики люля-кебаб диаметром 4-5 см и аккуратно нанизать на шампуры. Шампуры с люля-кебаб вставить в предварительно разогретую электрошашлычницу. Жарить до готовности. Приятного аппетита!

Рыба

Для приготовления в электрошашлычнице рыбу необходимо брать небольших размеров. Несколько небольших рыбин тщательно очистить от чешуи и внутренностей. Потрошеную рыбу промыть, у более крупных рыбин в мясистых местах можно сделать надрезы. Посолить, поперчить. Можно использовать различные приправы для рыбы по вкусу. Оставить настояться на 20-30 минут. Затем осторожно нанизать каждую рыбку на шампур. Жарить в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение 8-10 минут до готовности и появления золотистой корочки. Подавать на стол горячими, выжав на каждую рыбку немного лимонного сока. Приятного аппетита!

Овощи

Для приготовления овощей в электрошашлычнице следует выбирать небольшие по размеру овощи. Как правило, овощи не требуют никакой особой подготовки. Вполне достаточно соли, перца и оливкового или растительного масла. Овощи необходимо тщательно промыть, при необходимости нарезать на небольшие кусочки. Обваливая их в оливковом или растительном масле, посолить и поперчить по вкусу и аккуратно надеть на шампуры. Обжарить в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение нескольких минут. Внешний подрумяненный вид овощей подскажет вам их готовность. Подавать горячими к столу в виде гарнира или отдельного блюда. Приятного аппетита!

Грибы

Грибы необходимо тщательно промыть в проточной воде. Обильно посыпать их солью так, чтобы все грибы хорошо просолились. Затем добавить к грибам майонез. По желанию можно добавить черный молотый перец, а также другие приправы по вкусу. Тщательно

перемешать, чтобы все грибы покрыть маринадом. Оставить настояться на 20-30 минут. Затем аккуратно нанизать грибы на шампуры. Надевать грибы на шампур следует целиком. Запекать в предварительно разогретой электрошашлычнице в течение нескольких минут. Время приготовления зависит от размера самих грибов, то есть, чем меньше грибы, тем они быстрее готовятся. Необходимо, чтобы грибы подрумянились до золотистой корочки со всех сторон. Приятного аппетита!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	1000 Вт
Напряжение:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Сила тока:	4,5 А
Максимальная загрузка:	1 кг
Количество шампуров:	5 шт.
Скорость вращения шампуров:	3 об/мин.
Время приготовления:	15 мин.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрошашлычница	1 шт.
Шампур	5 шт.
Чаша	5 шт.
Кожух	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в

соответствующий центр утилизации отходов.

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



Шановний покупцю!
Вітаємо Вас із придбанням виробу торговельної марки "ST". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві. Не піддавайте пристрій різким перепадам температури. Різка зміна температури (наприклад, внесена пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині

пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Електрошашличниця - це багатофункціональний гриль для приготування в домашніх умовах шашликів, риби, ковбасок, сосисок, креветок, запікання і сушіння грибів, фруктів, овочів, тощо. Конструкція електрошашличниці і використовуваний в ній нагрівальний елемент, дозволяють готувати їжу дуже швидко, максимально зберігаючи всі корисні речовини.

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Підставка
2. Чаша для збору жиру
3. Кожух
4. Шампури
5. Нагрівальний елемент
6. Кнопка увімк./вимк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням електрошашличниці уважно прочитайте цю інструкцію.
2. Перш ніж підключити електрошашличницю до електромережі, переконайтеся, що напруга і частота, зазначені на ній, відповідають напрузі і частоті вашої електромережі.

3. Під'єднайте електрошашличницю до електромережі обов'язково в штепсельну розетку із заземленням. Використовуйте подовжувачі тільки двополюсного типу з заземлюючим проводом (сила струму 10А).

4. Не занурюйте електрошашличницю у воду, а також уникайте потрапляння вологи на електричні деталі шашличниці і на шнур живлення.

5. Не під'єднуйте електрошашличницю до електромережі мокрими руками. Від'єднайте електрошашличницю від електромережі мокрими руками.

6. У разі пошкодження деталей електрошашличниці або шнура живлення, необхідно відремонтувати або замінити пошкоджені деталі. Робота електрошашличниці з пошкодженими деталями може становити загрозу безпеці людини. Заміну пошкодженого шнура живлення, розбирання, ремонт здійснює тільки в спеціалізованій майстерні.

7. Термін служби - 4 роки.

ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

1. Перед першим використанням необхідно промити всі частини електрошашличниці водою з мильним розчином, після чого насухо протерти.

Увага! Уникайте попадання води на електричні деталі шашличниці.

2. Електрошашличницю необхідно встановити на тверду рівну поверхню.

3. Підключіть електрошашличницю до електромережі, тільки потім увімкніть її за допомогою кнопки Увімк./Вимк.

4. Здійсніть розігрів нагрівального елемента без установки шампурів протягом 5 хвилин.

5. Переконавшись, що електрошашличниця прогрілася, вимкніть її за допомогою кнопки Увімк./Вимк., потім відключіть електрошашличницю від електромережі.

6. Нанизайте продукти на шампури. Встановіть шампури. Надягніть захисний кожух. Підключіть електрошашличницю до електромережі, потім увімкніть її за допомогою кнопки Увімк./Вимк.

7. Після увімкнення шампури автоматично почнуть обертання навколо своєї осі і нагрівального елемента.

8. Не залишайте без нагляду електрошашличницю, підключену до джерела живлення.

9. Після приготування вимкніть електрошашличницю за допомогою кнопки Увімк./Вимк., потім відключіть електрошашличницю від електромережі. Зніміть захисний кожух. Смачна та корисна їжа готова!

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Регулярно очищайте поверхні електрошашличниці від жиру і бруду. Перед чищенням відключіть прилад і дайте йому повністю охолонути.

За допомогою м'якої тканини або пористої губки, змоченій у мильній воді, очистіть всі забруднені частини, а потім витріть їх насухо.

Не використовуйте для очищення жорсткі, металеві мочалки і абразивні миючі засоби, які можуть зіпсувати поверхню деталей електрошашличниці.

Увага! Заборонено занурювати електрошашличницю у воду!

РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ЕЛЕКТРОШАШЛИЧНИЦІ

Шашлик

Приготування шашлику в електрошашличниці має деякі тонкощі. М'ясо необхідно нарізати на невеликі шматочки, розміром приблизно 2x2 см. Тому, щоб замаринуватися м'ясо досить усього кілька годин. Після того як м'ясо нанизано на шампури, його слід трохи віджати від маринаду. Насаджуючи м'ясо на шампур, варто пам'ятати, що найжирніші шматочки повинні бути нагорі. Таким чином, жир буде просочувати всі шматки м'яса і шашлик вийде більш соковитий і рум'яний. Смажиться м'ясо в електрошашличниці дуже швидко. Приблизно 10-15 хвилин вистачить, щоб шашлик засмажився і підрум'янився. Якщо хочете трохи розтягнути процес готування (коли не всі гості ще зібралися), тоді зніміть кожух і смажте м'ясо без нього. Експериментуйте, вибирайте різні маринади, види м'яса або птиці, а електрошашличниця буде вашою надійною помічницею в приготуванні приголомшливо смачного домашнього шашлику, а також інших різноманітних страв!

Шашлик зі свинини

М'ясо нарізати на невеликі шматочки. Цибулю почистити і нарізати тонкими кільцями. Викласти м'ясо і цибулю в невелику каструлю, додати сіль, перець, приправи за смаком, добре перемішати. При бажанні можна додати трохи вина або оцту. Залишити маринуватися в холоді на кілька годин. Потім акуратно нанизати м'ясо на шампури. Шампури вставити в попередньо розігріту електрошашличницю. Після цього смажити шашлик в

електрошашличниці до готовності м'яса. Готовий шашлик зняти з шампурів, покласти на блюдо. Подавати із зеленню і свіжими овочами. Смачного!

Шашлик з баранини

Баранину (поперечну частину або м'якоть задньої ноги баранини) нарізати малими шматочками, викласти в посуд, посолити, посипати меленим чорним перцем, додати нарізану цибулю і трохи оцту, добре перемішати і залишити маринуватися в холодному місці на 5-6 годин. М'яса молодого баранчика оцтом не поливають, а посипають перцем, сіллю, кладуть зелень петрушки і маринують 2-3 години на холоді. Після того як м'ясо замаринувалося його потрібно акуратно нанизати на шампури. Шампури вставити в попередньо розігріту електрошашличницю. Після цього смажити шашлик в електрошашличниці до готовності м'яса. Смачного!

Шашлик з курки

М'ясо курки вважається особливо корисним, ніжним, легким і швидким у приготуванні. Для приготування шашлику використовують всі частини курки, це можуть бути крила, стегна, грудка, гомілка, а в деяких випадках навіть спина. Однак шашлик з філе виходить сухуватим, тому вимочувати його в маринаді слід ретельніше. Ідеальними для курячого шашлику є стегна, вони найбільш соковиті і м'які. Маринад для курки залежить від смаку людини, яка готує страву або від уподобань гостей. Маринад може готуватися на основі майонезу, кефіру, кетчупу, в кисло-солодких варіантах маринаду нерідко використовують апельсини, мед і навіть ананаси. Також в маринад можна додавати оцет або лимон.

Для приготування шашлику курку необхідно ретельно промити й нарізати на невеликі шматочки. Потім додати сіль, перець, приправи і вибраний тип маринаду за смаком. Ретельно все перемішати і залишити маринуватися в прохолодному місці на 30 хвилин. Просочене маринадом м'ясо акуратно нанизати на шампури. Смажити в попередньо розігрітій електрошашличниці до готовності. Смачного!

Шашлик з індички у майонезі «по-російськи»

Філе індички нарізати невеликими, але не дуже маленькими

шматочками, щоб м'ясо не вийшло занадто сухим, додати сіль, перець, спеції за смаком. Потім додати кілька столових ложок майонезу і ретельно все перемішати. Майонезу не повинно бути занадто багато. Залишити маринуватися в прохолодному місці на 3-4 години. По закінченні цього часу м'ясо індички слід акуратно нанизати на шампури і поставити готуватися в попередньо розігріту електрошашличницю. Смажити до готовності. Смачного!

Люля-кебаб

М'якоть баранини пропустити через м'ясорубку з додаванням ріпчастої цибулі, кінзи і петрушки. Фарш посолити, додати перець і трохи сухого червоного вина або гранатового соку. Добре перемішати, залишити в холодильнику на 30-40 хвилин. Потім зліпяти кульки люля-кебаб діаметром 4-5 см і акуратно нанизати на шампури. Шампури з люля-кебаб вставити в попередньо розігріту електрошашличницю. Смажити до готовності. Смачного!

Риба

Для приготування в електрошашличниці рибу необхідно брати невеликих розмірів. Кілька невеликих рибин ретельно очистити від луски і нутрошків. Потрошену рибу промити, у більших рибин в м'ясистих місцях можна зробити надрізи. Посолити, поперчити. Можна використовувати різні приправи для риби за смаком. Залишити настоятися на 20-30 хвилин. Потім обережно нанизати кожную рибку на шампур. Смажити в попередньо розігрітій електрошашличниці протягом 8-10 хвилин до готовності і появи золотистої скоринки. Подавати на стіл гарячими, вичавивши на кожную рибку трохи лимонного соку. Смачного!

Овочі

Для приготування овочів у електрошашличниці слід обирати невеликі за розміром овочі. Як правило, овочі не вимагають ніякої особливої підготовки. Цілком достатньо солі, перцю і оливкової або рослинної олії. Овочі необхідно ретельно промити, при необхідності нарізати на невеликі шматочки. Обваляти їх в оливковій або рослинній олії, посолити і поперчити за смаком і акуратно надіти на шампури. Обсмажити в попередньо розігрітій електрошашличниці

протягом кількох хвилин. Зовнішній зарум'янений вид овочів підкаже вам їх готовність. Подавати гарячими до столу як гарнір або окрема страва. Смачного!

Гриби

Гриби необхідно ретельно промити в проточній воді. Рясно посипати їх сіллю так, щоб всі гриби добре просолилися. Потім додати до грибів майонез. За бажанням можна додати чорний мелений перець, а також інші приправи за смаком. Ретельно перемішати, щоб всі гриби покритися маринадом. Залишити настоятися на 20-30 хвилин. Потім акуратно нанизати гриби на шампури. Надягати гриби на шампур слід цілком. Запікати в попередньо розігрітій електрошашличниці протягом декількох хвилин. Час приготування залежить від розміру самих грибів, тобто, що менше гриби, то швидше вони готуються. Необхідно, щоби гриби подрумянилися до золотистої скоринки з усіх боків. Смачного!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність:	1000 Вт
Напруга:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Сила струму:	4,5 А
Максимальне завантаження:	1 кг
Кількість шампурів:	5 шт.
Швидкість обертання шампурів:	3 об / хв.
Час приготування:	15 хв.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Електрошашличниця	1 шт.
Шампур	5 шт.
Чаша	5 шт.
Кожух	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Гарантійний талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації

відходів.

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





**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 1 year or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

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

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

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

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

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 1 rok. 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 opotřebení dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváčů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítky, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).
11. Vada je důsledkem nesprávné instalace výrobku neoprávněnou osobou.

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 1 год или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

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

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

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

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

Актуальный перечень специализированных сервисных центров можно посмотреть на сайте: <http://saturn.ua/ru/servis>, или узнать по телефону горячей линии: 0-800 505-27-09

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит- системы	LCD	СМА	Мороз- лади
г. Азов, ул. Привокзальная, д. 4	"МИР СЕРВИСА"	м.т. 8-988-993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, д.18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	т. 8(8553) 32-22-11, м.т. 8-960-047-22-11	+	+	+	+	+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	т. 8(86152)2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, д.1, корп. 1, офис 12	"ВЕГА-29"	т. 8(8182) 44-15-55	+				
г.Астрахань, ул. Савушкина, д.47	ООО ПКЦ «ВДВ»	т.8(8512)25-19-39, т.8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Кирова, д.54	"Радиомастерская"	т.8(8512)50-19-97	+		+		
г. Астрахань, ул. Максаковой, д. 16, 2 этаж, комн.77	СЦ "Ремонтная Бригада"	т.8(8512)54-67-67, т.8(8512)54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, д.15	ООО "Ковчег"	т. 8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Волгоградская, д.8	"СКВ Сервис"	м.т.8-927-565-11-56	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, д. 32	Сервисный Центр ИП Комаров Нико- лай	м.т. 8-927-552-47-21, м.т. 8-937-122-13-99				+	+
г. Ачинск, ул. Кирова, 4 а	СЦ ВИД-Сервис"	т.8 (39151) 5-90-94, м.т. 8-983-158-21-94	+			+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.113	ООО "Диод"	т.8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.114	Сибстайл"	т.8(3852) 20-25-52, т.8(3852) 69-60-09		+			+
г. Батайск, пер. Книжный, д.9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	м.т.8-905-425-60-4- 73	+	+	+		
г. Батайск, ул. Матророва, д. 37	Центральный Сервисный Центр	т. 8(8635) 47-47-72, т. 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+

г. Белгород, ул. Железнодорож- ная, 79в, 2 этаж.	СЦ "Регион-Сервис"	м.т.8-980-521-76-16	+					
г. Белореченск, ул. Мира, д. 63	ООО Дело техни- ки""	т. 8(86155)3-11-00, м.т. 8-918-980-64-75	+	+	+	+	+	
г. Благовещенск, ул. Кузнечная, д. 63	СЦ "Radmond"	т. 8(4162)21-00-88, т. 8(4162) 54-01-23	+					
г. Брянск, ул. Ульянова, д. 36	СЦ "Техномастер"	т. 8(4832) 68-71-75	+	+	+	+	+	
г. Брянск, проезд Москов- ский, д.3	ООО "Центр Клима- та"	т. 8(4832) 63-06-00, т. 8(4832) 33-15-61		+				
г. Бугуруслан, ул. Транспортная, д. 18	"Рембыттехника"	т. 8(3535) 23-23-98, м.т. 8-922-802-21-58	+	+	+	+	+	
г. Буденновск, ул. Октябрьская, д. 84	ИП Цивенов Д.С.	т. 8(86559) 2-08-02, т. 8(86559)5-29-71	+	+	+	+	+	
г. Буденновск, пер. Рабочий, д. 1	Арутюнян Гарник Гургенович	м.т.8-928-92-00-497, т. 8 (86559) 2-07-17						+
г. Буйнакс, ул. Шамиля, д. 136/4	Техник-ise	м.т. 8-964-013-00-59	+	+	+	+	+	
г. Владимир, ул. Батурина, д. 39	ООО "ДОМСЕРВИС"	т. 8(4922) 44-72-80, т. 8(4922) 44-72-81	+	+	+	+	+	
г. Волгоград, ул. Елецкая, д. 173	ООО «МастерК- ласс»	т. 8(8442) 97-50-10, т. 8-960-883-59-00		+				
г. Волгоград, ул. Томская, д. 4а	ИП Спицын С.В.	т. 8(8442) 98-16-47, т. 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+	
г. Волгоград, ул. М. Балонина, д. 11 г	ООО "Спец-Холод"	т. 8(8442) 37-16-74, т. 8(8442) 37-69-03		+				
Волгоградская обл., Калачевский р-н, п. Береславка	Сервисный Центр "ТехноБыт"	м.т. 8-961-688-53-48		+				
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, д. 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	м.т. 8-927-521-52-00		+			+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, д. 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	м.т. 8-937-722-68-12					+	+

Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругликова, д. 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	м.т. 8-937-730-66-03		+		+	+
Волгоградская обл., г. Суровикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	м.т. 8-904-404-14-55				+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, д. 12/15	СЦ "Master"	м.т. 8-928-126-63-66	+		+		
г. Волгодонск, ул. Ленина, д. 110	"Х МОБАЙЛ"	м.т. 8-961-41-001-71, м.т. 8-918-500-54-99	+	+	+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО "МИГ"	т. 8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, д. 46	СЦ "ТЕХНО"	т. 8(473) 260-09-08, т. 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Воронеж, ул. Рижская, д. 12-15	ООО "АМГ"	м.т. 8-920-436-08-52, м.т. 8-960-131-17-99		+			
г.Горно-Алтайск, пер. Жукова д.13	СЦ "Викс"	т. 8(38822) 6-23-32	+		+	+	+
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, д. 48	"Арсгир"	м.т. 8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Грозный, ул. Угольная, д. 308	ИП Лачиев Р. М.ч	м.т. 8-962-753-67-67	+				
Грозный, ул. Маяковского, д. 17 в	ООО «Алиф»	т. (8712) 22-49-21, м.т 8-928-001-33-03	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, д. 68	Мастерская "СЕРВИС ПЛЮС"	т. 8(8313) 21-14-14	+		+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, д. 54	СЦ "Кварц"	т. 8(8313) 20-56-00	+	+	+	+	
г. Димитровград, ул. Октябрьская д.63	АСЦ "ЭлКом Сервис"	т. 8(84235) 2-86-59, т. 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ "Техносервис"	т. 8(86132) 2-11-71, т. 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Ейск, ул. Маяковского, д. 55	СЦ «Гарант»	т. 8(86132)5-05-00	+	+		+	+

г. Екатеринбург, ул. Походная, д. 81, офис 3	СЦ "Элитдеталь- сервис"	т. 8(343) 361-11-77, т. 8(343) 361-11-78	+		+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, д. 64	Мастерская "Ремонт бытовой техники и электро- ники"	т. 8(343)240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, ул. Кислородная, д. 7а, офис 201	Сервисный центр "GOLD"	м.т. 8-919-372-28-04			+		+
г. Екатеринбург, ул. Д.Зверева, д.31, литер А, оф.2	СЦ"Мастер- Сервис"	т.(343)385-12-89	+	+	+	+	+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрь- ская, д. 47	ООО фирма "ПОЛЮС"	т. 8(47467) 4-12-08, т. 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Зерноград, ул. им. Косарева, д.22	ИП Поддубный Л.Ю.	т.8(86359) 4-32-23, т.8(86359) 4-06-42			+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО "Спектр-Сервис"	т. 8(4932) 335185, т. 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Изобильный, мк-н. «Радуга» №7 (рынок «Светла- на»)	«Автоматика 26»	т. 8(86545) 2-74-74			+		
г. Ижевск, ул. Азина, д.4	ООО "АРГУС-Сервис"	т. 8(3412) 30-79-79, т. 8(3412) 30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО "АРГУС-Сервис"	т. 8(3412) 78-76-85, т. 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, д. 7/1, офис 301, 307	"Климат-Контроль"	т. 8(3412) 44-60-40, т. 8(3412) 44-60-67			+		
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интер- националистов, д. 24а	СЦ "Аквamarin"	т. 8(8362) 24-11-24, т. 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, д. 24	ООО "Мастер ТВ"	т. 8(3952) 42-55-76, т. 8(3952) 78-15-83	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Сурнова, д. 56	СЦ "Комту"	т. 8(3952) 28-74-50, т. 8(3952) 76-71-75			+		+
г. Ишим, ул. Карасульская, д. 183	ООО «Домотехника- сервис»	т.8(34551) 7-46-31					+

г. Казань, ул. Гвардейская, д. 9а	АСЦ "VIP-SERVIS"	т. 8(843) 258-92-15	+		+	+	
г. Казань, ул. Восстания, д.100, корпус 45	Сервисный центр "Элнет"	т. 8(843) 240-64-94	+	+	+	+	+
г. Калининград, Московский пр-т, д. 163	"1000 мелочей сервис"	т. 8(4012) 58-83-54, т. 8(4012) 76-04-77	+		+		
г. Каменск- Уральский, ул. Исетская, д. 33б	Техноцентр- Сервис	т. 8(3439) 39-95-20, т. 8(34399)34-74-40	+	+	+	+	+
г. Камышин, ул. Ленина, д.6В	ООО СЦ "Альфа"	т. 8(84457) 9-17-43, т. 8(84457) 9-45-89	+	+	+	+	+
г. Карабулак, ул. Джабагиева, д. 157	ИП Хамхоев И.М.	т. 8(8734) 44-42-44	+	+		+	+
г.Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	т. 8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Кизляр, пер. Рыбный, 17	"Терек"	т. 8(87239)2-33-55, т. 8(87239)3-01-77	+	+	+	+	+
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО "Экран-Сервис"	т. 8(8332) 56-25-95, т. 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, ул. Коммунистиче- ская, 9б	Эверест	т. 8(86393) 2-10-43			+		
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	м.т. 8-988-548-24-36	+		+		
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп. "а"	ИП Бондаренко А.В.	т. 8(86142)4-43-59	+	+	+	+	+
г. Кореновск, ул. Ярославская, д. 1	"Сервис Бытовой Техники"	т.м. 8-918-936-36-53			+		+
г. Краснодар, ул. Новороссий- ская, 3	Абсолют-сервис	т. 8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д.103, оф.55	"М-Сервис-Юг"	т.8(861) 222-64-13, т.8(861) 222-85-55, м.т. 8-905-408-08-38	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Воронежская,16	ТЕХНОЛОГИИ КОМФОРТА	т. (861) 235-49-68	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Белозерная, 1\1	"БАТ-СЕРВИС"	м.т 8-918-102-00-10, м.т 8-961-501-92-22	+	+	+	+	+

Краснодарский край, ст. Брюховецкая, ул. Энгельса, 106 б	СЦ "Офисная Техника"	т. 8(86156) 3-40-40, м.т.8-918-990-35-04	+		+	+		
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	т. 8(86164) 7-01-22			+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, д.57г	ООО "Уманьбыт-сервис"	т. 8(86145) 3-78-74			+			+
Краснодарский край, ст. Стародевянянская, ул. Комсомольская, д.25	ООО "ЭлитСервис"	т. 8(86164) 65-4-95, м.т. 8-918-355-81-70	+	+			+	+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	т. 8(86153) 4-16-70			+			
Краснодарский край, ст. Старощербиновская, ул. Шевченко, д. 242, кв. 1	ИП Притула И.В.	т. 8(86 151) 4-10-92	+	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, д.6	ООО "Сибирский мастер"	т. 8(3912) 92-92-22, т. 8(3912) 41-78-88	+	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ "Электроальянс"	т. 8(3912) 93-54-33, т. 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Студенческая, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ "Маяк+"	т. 8 (4712) 50-85-90, т. 8 (4712) 35-04-91	+	+	+	+		
г. Курск, ул. Садовая, д. 5	ООО "Первая Сервисная Компания"	т. 8 (4712) 51-45-75	+	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Добролюбова, д. 17	ООО "Первая Сервисная Компания"	т. 8 (4712) 54-74-24	+	+	+	+	+	+
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, д. 2	ООО "БЫТСЕРВИС"	т. 8 (86169) 7-39-99, т. 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+	+
г. Липецк, ул. Космонавтов, д. 66	ООО "Владон"	т. 8(4742) 33-45-65, т. 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+	+
г. Майкоп, ул. Димитрова, д. 25	ООО "Электрон-Сервис"	т. 8 (8772) 55-62-38			+			+
г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 164	Сервисный центр "РОСАМ"	т. 8(8722) 93-30-73	+	+	+	+	+	+
г. Махачкала, пр-кт Акушинского 14-линия, д. 21	Техник-ise	т. 8(8722) 63-23-94, т. 8(8722) 93-55-15	+	+	+	+	+	+

г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ "Мастер Плюс"	т. 8(86385) 2-33-26 м.т 8-960-458-07-11	+	+		+	+
г. Морозовск, ул. Советская, д. 9а	"Х МОБАЙЛ"	м.т.8-909-401-35-21	+	+	+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр "Юник"	т. 8(495) 721-30-70, т. 8(499) 168-05-19, т. 8(499) 168-47-15	+		+	+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр "ТриО"	т. 8(8552) 359002, т. 8(8522) 359042	+	+	+	+	+
г. Набережные Челны, пр-т. Московский, д. 154 (52/28)	АСЦ "VIP-SERVIS"	т. 8(8552) 99-91-45	+	+	+	+	+
г. Нальчик, пр-т. Ленина, д. 24	ООО "Альфа-Сервис"	т. 8(8662) 42-04-30, т. 8(8662) 42-12-21	+		+	+	
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ "ЭДВИС"	т. 8(86554) 5-59-77, т. 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
г. Нефтекамск, ул. Победы, д. 10А	АСЦ "Техно-Мастер"	т. 8(34783) 3-43-44	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг."Ак Калфак")	"Техника"	т. 8(8555) 48-08-80, т. м. 8-917-906-60-06	+		+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Марата, д. 51	ООО "Прок-Сервис"	т. 8 (831) 220-84-94, т. 8 (831) 413-82-91	+		+		
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО "Бытовая Автоматика-Сервис"	т. 8(831) 46-18-848		+			+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6		т. 8(831) 46-18-848		+			+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, д. 18	ООО "Сибсервис"	т. 8 (3843) 20-31-33	+		+	+	+
г. Новомосковск, ул. Московская, д.21/27	ООО "ЕСКО"	т. 8 (48762) 6-46-46	+	+	+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО "АРГОН-СЕРВИС"	т. 8(8617) 63-11-15, т. 8(8617) 63-03-95	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Королёва, д. 17а	ООО "К-техника"	т. 8(383)274-99-33, т.8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новосибирск, ул. Воинская, 63, корпус 3	ООО "Керамика"	т. 8(383) 210-59-49, т. 8(383) 210-52-92	+		+	+	

г. Новосибирск, ул. Котовского, 2	"Сервис Центр"	8 (383) 351-39-19	+		+			
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	ЭлектроМир	т.8(86369) 3-74-75, т.м.8-928-609-35-85	+	+	+			
г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4	ИП Бабина Т.В.	т. 8 (3532) 36-87-94	+			+	+	
г.Омск, ул. 5-я Кордная, д.1	АСЦ "Вес-Трэйд"	т. 8 (3812) 577-092, т. 8 (3812) 576-329	+		+			
г. Омск, ул. Лермонтова, д. 194	ООО «Домотехника-сервис»	т.8(3812) 36-74-01						+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, д. 130	"Гарантийная мастерская"	т. 8(3812)36-42-02	+	+	+	+		
г. Орск, ул. Батумская, д. 25	"Айс-Сервис+"	т. 8(3537) 37-23-83	+	+	+	+	+	
г. Орск, пр.Ленина д.11	ООО "Гранд-Сервис"	т. 8(3537) 35-79-93, т. 8(3537) 20-60-70	+	+	+	+	+	
г. Орск, ул. Грозненская д.11а	ООО "Гранд-Сервис"	т. 8(3537) 35-79-93, м.т. 8-987-796-00-19	+	+	+	+	+	
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО "СК-Сервис"	т. 8 (342) 221-40-99	+	+	+	+	+	
г. Пермь, ул. Маршрутная, 19, корпус 1	СЦ "Энергоклимат"	т.8(342)240-88-88, т.8(342)205-57-88	+	+	+	+	+	
г. Пермь, ул. Маршрутная, 11	СЦ "Энергоклимат"	т. 8(342)240-93-35, т. 8(342)240-93-24			+			
г. Петрозаводск, ул. Северная, д.11	"Алкор-Сервис"	т. 8(8142) 78-06-93, т. 8(8142) 70-65-48	+		+			
г. Прокопьевск, ул. Обручева, д. 39-5	ИП Сюткин В.В.	т. 8(3846) 69-33-00	+	+	+	+	+	
г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО "Ремонт и Сервис"	т. 8 (8112)-53-86-30, т. 8 (8112)-53-86-50	+		+			+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок, д.13	"Сервисный Центр"	т. 8(8793) 98-70-11, т.м. 8-918-743-69-46	+	+	+	+	+	
г. Россошь, Воро- нежская обл., ул. Малиновского, д.50е	Региональная Сервисная Компания	т. 8(47396) 48-911	+	+	+	+	+	
г. Россошь, Воро- нежская обл., ул. Простеева д.18 стр.1	Региональная Сервисная Компа- ния	т. 8(47396) 47-676	+	+	+	+	+	

г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 Б	ООО "Максим-Сервис"	т. 8(863) 250-47-77	+		+			
г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, д.7	"Алиса-Сервис"	т. 8(863) 227-60-90, т. 8(863) 299-00-50	+	+	+	+	+	
г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Рост- сельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО "Мастер"	т.8 (863) 21-92-112, т.м 8-800-100-51-52	+	+	+	+	+	
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	м.т. 8-906-453-35-81	+		+			
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, д. 14	"Всё Для Дома"	т. 8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+	
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНОСЕРВИС"	т. 8(4855) 22-04-77, т.8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+	
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроите- лей, д.21	Сервисная служба "ТЕХНОСЕРВИС"	т. 8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+	
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант- Климат»	т. 8(4912) 76-88-01, т. 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+	
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42а	ООО «Гарант- Климат»	т. 8(4912) 41-33-02	+	+	+	+	+	
г. Самара, ул. Ленинградская д. 100 ул. Ленинская, д. 56	ООО "Спец-Мастер"	т. 8(846) 990-37-51 т. 8(846) 240-98-17	+	+	+	+	+	
г. Самара, ул. Свободы, д. 149	ООО «СК-Сервис- Самара»	т. (846) 979-9-979	+	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО "Евросервис XXI"	т. 8(812) 600-11-97	+	+	+	+		
г. Санкт-Петербург, пр-т Стачек, д. 41, литера А	ООО "Прогресс- Сервис"	т. 8(812) 325-36-56, т. 8(812) 325-36-57	+		+	+		
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогор- ская, д.11,36Н, лит.И	ООО "БИТ-95"	т. 8(812) 822-18-00, т. 8(812) 320-06-61	+					
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО "ТЕСТ-СЕРВИС"	т. 8(8342) 23-05-91, т. 8(8342) 47-48-59	+	+	+			
г. Саратов, ул. Большая Садо- вая, д.95	ООО "ТРАНССЕР- ВИС-Саратов"	т. 8(8452) 52-81-21, т. 8(8452) 52-83-84	+	+	+	+	+	
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Ар- мии, д. 253А	СП "Городская Служба Бытового Сервиса"	т. 8(496) 547-04-95, т. 8(496) 549-32-79	+	+		+	+	

г. Серпухов, ул. Советская, д. 47	БЮРО РЕМОНТА "АЛЬФА-S"	т.м. 8-963-624-49-46			+	+	+
г. Смоленск, ул. Крупской, д. 44	СЦ «АТЛАНТ»	т.8 (4812) 45-05-13, м.т.8-920-333-09-44	+	+	+	+	+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО "ДЭЛ"	т. 8 (8622)55-51-19, т. 8 (8622) 55-01-08	+			+	+
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО "Унисервис"	т. 8(8652) 24-30-14, т. 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	"Мир Климата"	т. 8(8652)95-53-68, т. 8(8652)95-61-90		+			
г. Ставрополь, пр. Буйнакского, д. 3/4	"Империя Климата"	т. 8(8652) 44-88-66		+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, д. 1а	ЗАО "АВАНТАЖ- ИНФОРМ"	т. 8 (4725) 24-62-27, т. 8 (4725) 24-73-49	+	+	+		
г. Стерлитамак, Республика Баш- кортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО "Сервис-Технос"	т. 8(3473) 20-12-13, т. 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+
г. Сыктывкар, Рес- публика Коми, ул. Гаражная, д. 25	"ТехСервис"	т. 8(8212) 22-95-29, т. 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО "БВС-2000"	т. 8(4752) 56-19-42, т. 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
г. Тверь, б-р. Шмидта, д. 18	СЦ "СПЕКТР"	т. 8(4822) 47-65-65, т. 8(4822) 47-58-58	+	+	+	+	+
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	т. 8(86130) 4-86-59, т.м. 8-918-147-02-03	+	+		+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, д. 2/2	АСЦ "БЫТ-СЕРВИС"	т. 8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО "Волга Техника+"	т. 8(8482) 22-72-41, т. 8(8482) 22-71-85, т. 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
г. Тула, пр. Ленина, д. 115 Б	ООО "Виксам"	м.т. 8-910-949-68-44, м.т. 8-953-182-61-82	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Республики, д. 169/5	СЦ "Пульсар"	т. 8(3452)75-95-08, т. 8(3452)20-82-65	+		+	+	
г. Тюмень, ул. Николая Зелин- ского, д. 24	СЦ "КАНИФОЛЬ"	т. 8-9292-69-56-60, т. 60-56-60- городск.	+	+	+	+	+

г. Тюмень, ул. Ватутина, д. 55	Сервисный Центр "Ваш Дом"	т. 8(3452) 47-35-69	+		+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ "Мастер"	т. 8(3012) 21-89-63	+		+	+	+
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	т. 8(8422) 73-44-22, т. 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+
г. Уфа, ул. Академика Королева, д. 6/1	ООО "Бирюса- сервис"	т.8(347) 236-57-07	+		+		
г. Уфа, пр-т. Салавата Юлаева, д. 59	"Импорт-сервис"	т. (347) 2281701	+		+	+	+
г. Уфа, -ул. Менделеева д. 153 - пр. Октября, д. 42 - ул. Мира, д. 7	СЦ "Дженерал»	т. 8(347) 279-90-70 т. 8(347) 241-62-02					+
г. Хасавюрт, ул. Махачкалин- ская, д. 70а	Техник-ise	т. 8-928-048-93-10	+	+	+	+	+
г. Цимлянск, Ро- стовская обл., ул. Социалистиче- ская, д 15а	"Телерадиотовары"	т. 8(86391) 2-18-06	+		+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, д. 36	ЗАО "Телерадиосервис"	т. 8(8352) 62-30-97, т. 8(4942) 63-20-98	+		+		
г. Челябинск, ул. Производствен- ная, д. 8Б	Рембыттехника	т. 8(351) 239-39-34, т. 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 57 В, оф. 3	ООО РСЦ "Подебус"	т.8(351) 225-13-13, т.8(351) 236-12-40	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ "ЮГ-СЕРВИС"	т. 8(8782) 27-30-60, т. 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомайская, д. 48, оф. 11	АСЦ"Мак.Сим."	т. 8(8782)25-04-66, т. 8(8782)25-19-15	+	+	+	+	+
г. Черкесск, Пятигорское шоссе, д. 13	СЦ "КАВКАЗ- СЕРВИС"	т. 8(8782) 23-91-26, м.т. 8-928-385-22-42	+	+	+	+	+
г. Чита, ул. Токакова, д. 33	"Центрбытсервис"	т. 8 (3022) 36-39-36, т. 8 (3022) 36-39-32	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростов- ская обл., ул. Садовая, д. 1	ТехноСервис	м.т. 8-904-345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	"СКВ Сервис"	т. 8 (84722) 9-52-07, м.т. 8-937-469-52-07	+	+	+	+	+

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

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

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

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

Актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можливо переглянути на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502

Місто, Адреса АСЦ	№ телефона	Назва АСЦ	Аудіо-Відео те- хніка (АВ)	Мала побутова техніка (МПТ)	Велика побуто- ва техніка (ВПТ)	Кондиціонери	Холодильники, молоз. скрині	Газові таганки	ІТ-техніка
Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	(06442)-91137, моб. (099) 0521001	Hi-Fi (Кіслов)	+	+	+	+	+	-	+
Артемівськ, вул. Артема, 42	(06274)-49128, (06274)-49129	Світ електроніки	+	+	+	+	+	-	+
Біла Церква, бул. 50-років Пе- ремоги, 82	(04563)-68413	Маяк-сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Біла Церква, вул. Льованевського, 28а	(0456)-333295, (0456)-309400, моб.(094)-9299400	Дойч- електро- сервіс	-	+	+	+	+	-	-
Бердичів, вул. Леніна, 57	(04143)-40636	"ЄВРО- СЕРВІС"	+	+	+	-	+	+	+
Берегове, вул. І. Франка 43	(03141)-43432	ПП "Пруниця"	+	+	+	+	-	-	-
Вінниця, вул.50р Перемоги, 51	(0432)-699573	Лотос	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пров. Щорса, 3а	(0432)-642457, (0432)-642622	Базелюк	-	+	+	-	-	-	-
Вінниця, вул.Порика,1	(0432)-509191, (0432)-579191, моб.(066)-35091-91 моб.(096)-0509191	Спеціаліст	+	+	+	+	+	-	+
Вінниця, пр-т. Юності,16	(0432)-464393, (0432)-468213, (0432)-519254	СП "Скор- маг-сервіс"	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, вул.Чехова, 43	моб. 067-7899525	Світ електроніки	+	+	+	-	-	-	-
Вільногірськ, Дніпропетровська обл., вул. Ленінського Комсомолу, 62-Б	(05653)-52771	Титан	+	+	+	+	+	+	+
Дніпропетровськ, пр.Кірова,59	(0562)-350409, (0562)-346705	Лотос	+	+	+	+	+	-	+
Дніпропетровськ, вул. Олесь Гонча- ра, 6	(056)-7356328, (056)-7356325	Дінек-сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Дніпропетровськ, пр. Кірова, 46-А	(056)-78540-02, моб. (067)-50719-64	Дойч- електросервіс	-	+	+	+	+	+	-
Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41-А, р-н Індустріальний	(056)-7900460	АСЦ Універса- лсервіс	+	+	+	+	+	-	+
Донецьк, вул Собінова, 129-А	моб. (066)-2493639	Сатурн- Донецьк	+	+	+	-	-	-	+
Донецьк, вул. Жмури,1	моб. 066-5082652, моб. 096-7232447	СЦ Схід- Сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Донецьк, пр-т. Полеглих ко- мунарів, 188	(062)-3450607	Техно- сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Житомир, вул. Домбровського, 24	(0412)-470742	СЦ Коваль (Євросервіс)	-	-	+	+	+	-	-

Житомир, вул. Львівська, 8	(0412)-471568, моб. 067-4115812	Тандем-Сервіс (СПД "Вашук")	+	+	+	-	-	-	+
Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	(061)-78750-51, (0612)-639790	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	(0612)-120303	Електро-техніка	+	+	+	+	-	-	+
Запоріжжя, вул. Правди, 50	(061)-2209764, (061)-2209765	Рембіттех-сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	(0342)-756040, (0342)-712813	ЛОТОС	+	+	+	+	+	-	-
Івано-Франківськ, вул. Нова, 19-А	(0342)-559525, (0342)-750777	Бріз ЛТД	+	+	+	+	-	-	-
Іллічівськ, вул. Промислова, 2	моб. 067-3248218	"САТУРН-ОДЕСА"	+	+	+	+	+	+	+
Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	(04597)-57393	ВКФ "Валерія"	+	+	+	-	-	-	-
Канів, вул. Леніна, 161	моб. (067)-3248401, моб (067)-3248365, (04736)-62949	ТОВ «СА-ТУРН-МАГНІТ»	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Лугова, 16	(044)-4269198, (044)-3629198	ЧП "Огієнко"	+	+	-	-	-	-	+
Київ, б-р І. Лепсе, 55	(044)-36414-63, (044)-4086660, (044)-4972936, (044)-4973455, (044)-4973619, (044)-4086658	Дойч-електро-сервіс	-	+	+	+	+	+	-
Київ, вул. Ново-константинівська 1-Б	(044)-5911190	ТОВ "Сатурн ТВ"	+	+	+	+	+	+	+
Кіровоград, вул. Короленко, 2	(0522)-357923, (0522)-278002, (0522)-273300	ЛОТОС	+	+	+	+	+	-	+
Кіровоград вул. Черновола, 1-В	(0522)-272840, (0522)-277667	Євро-побут-тех (ПП Денисенко)	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	моб. 097-7766770, моб. 097-2642167	Бріз ЛТД	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, Донецька обл., вул. Безнощенко, 10	(06272)-26223, (06272)-22186, моб. 050-27968-16	Гармаш (СЦ)	+	+	+	-	-	-	-
Коростень, вул. Жори Кудакова, 2-В	(04142)-50504	ПП "Бондарь"	-	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	моб. 050-5260668	Техно-люкс СЦ	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	(06264)-59389	Ісламів РР	+	+	+	+	-	+	-
Краматорськ, вул. 20лет Жовтня, 8	моб. 050-97320-14	Сатурн-Донбас	+	+	+	+	+	-	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	(0626)-412134, моб.067-2557990	Стоїків АСЦ	+	+	+	+	+	+	+

Кременчук, вул. Радянська,44, оф 2	(05366)-39192	ЕкоСан	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, пр. Гагаріна, 42	(056)-40133-56, (056)-40400-80, (056)-4746103	АСЦ "ЄВРО- СЕРВІС"	+	+	+	-	+	+	-
Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	(056)-4400764	ТОВ "Ягуар" Фокстрот	+	+	+	+	+	-	+
Кривий Ріг, вул. Косіора,64/7	(056)-4400779	ЛОТОС	+	+	+	+	+	-	+
Кривий Ріг, вул. Лютчиків, 9	(056)-4092302, (056)-4092303	Атлант сер- віс (Резніченко)	+	+	+	+	+	+	+
Лубни, вул. Радянська, 81	050-2149173, моб. 066-017-02-03	СЦ Яценко	+	+	+	+	+	+	+
Луганськ, вул. Ломоносова, 96-Ж	(0642)-330242, (0642)-331186, моб. 095-3868985	"Східний" СПД Андрейченко Д.Л.	+	+	+	+	+	+	+
Луганськ, вул. Дніпровська, 49-А	(0642)-505783, моб. 095-3624248	Власова ЧП	+	+	+	+	+	+	+
Луганськ, сmt. Хрящувате, вул. Східна, 61	моб. 066-0640564, моб. 050-5809230	Централь- ний АСЦ	-	-	-	+	-	-	-
Луганська, обл., Свердловськ, вул. Дзержинсько- го, 1	(06434)-26025, моб. 099-2710147	Бит-радіо- техніка АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Ківерцівська, 1	(0332)-290752	"Склад- магазин Сатурн"	+	+	+	-	-	-	+
Луцьк, вул. Гулака- Артемовського, 15-А	(0332)779955, моб.0970482596	Ета-мастер АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Підголюска 15-А	(032)-24453-40, (032)-2445344	Крупс	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Володимира Великого, 2	(032)-2471499	Потапенко СЦ Шанс	+	+	+	-	-	+	+
Львів, вул. Шараневича, 28	(032)-2395152, (032)-2395577, (032)-2955028, (032)-2955029	"РО Симпекс"	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Б. Хмельни- цького, 116	(032)-2458052	ТОВ "Рестор- Сервіс"	+	+	+	-	-	+	+
Макіївка, вул. Паризької комуни, 242	(0623)-225550, моб. 066-1032288, моб. 097-7768120	Гарант сервіс	+	+	+	-	-	-	-
Маріуполь, бул. 50-років Жов- тня, 32\18	(0629)-496005, (0629)-493006	ЛОТОС	+	+	+	+	+	-	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	(0629)-473000, моб. 098-3122628, моб. 095-0282628	СЦ "Реал- сервіс" (Озеров)	+	+	+	+	+	-	+
Маріуполь пр-т. Будівельників, 84	(0629)-491881, моб. 067-5975615	Глобал Тек	+	+	+	+	+	-	+
Мелітополь, вул. Фрунзе, 42	(0619)-444400	СЦ Компромісс (АС-сервіс)	-	+	+	+	+	+	+

Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	(04337)-64847, (0432)-468213	Скормаг-Сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	(03131)-37337, (03131)-37336, моб. 099-7974430, моб. 097-3423551	Віком	+	+	+	-	+	+	-
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	(0512)-470496, (0512)-478348	ТСЦ "Аладін"	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньо-квартирний проїзд, 2	(0512)-580647	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	-
Миколаїв, вул. Леніна, 49	(0512)-582180, Моб.067-5170570, моб. 066-7056444	ТОВ "Аладін"	-	+	+	+	+	+	-
Нікополь, вул. Шевченка 97, офіс 2	(05662)-41503, моб. 099-0743553	ООО "Премьер-Сервіс" (Глотов)	+	+	+	+	+	+	+
Нікополь, вул. Шевченка, 189	(0566)-688563, моб. 0505800296	Реінфорд АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Нікополь, пр. Трубников, 25	(0566)-687014	Світ електроніки	-	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка вул. Заводська, 38	моб. 095-7247266	Стародубець А.В.	+	+	+	+	+	+	-
Новоград Волинський, вул. Вокзальна, 38	(04141)-52010	СПД "Кождуб О.С"	+	+	+	+	+	-	+
Одеса, вул. Ільфа та Петрова, 90	(048)-7001737 (048)-7874579	Золоті руки СЦ	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	(0482)-390618, моб. 094-8390619	ПП Кушнір	+	+	+	+	+	-	+
Одеса, вул. Приморська, 27	(048)-7229779 (048)-7712538, (048)-7227066	Дойчелектросервіс	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, пров. Топольського, 2 (Новосельського, 66)	(048)-7317703, (048)-7317704	Ремус ЛТД	+	+	+	-	-	-	+
Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	(05632)-61554, (05632)-62342	ЛОТОС	+	+	+	+	+	-	+
Пологи, Запорізька обл., вул. Пролетарська, 75	моб. 096-2840836, моб. 066-0857539	Диво-сервіс, Владислав	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	(0532)-694262, моб. 099-601424	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Красина, 120	(0532)-509889, моб. 050-0137217	Тесла	+	+	+	+	+	-	+
Полтава, вул. Фрунзе, 66	(0532)-615621	Пром-електроніка	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Половка, 64	моб. 099-4243675	Світ Електроніки	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	(04637)-38595, моб. 095-8862199, моб. 063-5974127, моб. 067-2725751	ЧП Костюченко	-	+	+	+	+	+	+

Рівне, вул. Тиха,12	(0362)-266585	Електроніка-сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Рівне, вул. С. Бандери, 55	(0362)-436452, (0362)-635489, 067-23856-35	Дойч-електро-сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, вул. Фабрична, 12	моб. 097-7804458	Світ електроніки	+	+	+	+	+	-	+
Рівне, пров. Робочий, 5	(0362) 43-33-40, моб. 067-3604242	Рубікон	+	+	+	+	+	+	+
Свердловськ, вул. Дзержинського, 1	(06434)-26025, моб. 099-2710147	Свердловськ-бит-Радіо-техніка АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Северодонецьк, вул. Єгорова, 24	(06452)-50533, моб. 050-6037272	Служба комфортного Сервісу АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Сміла, вул. Мічуріна, 32	(04733)-46182	Ласк-сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Стаханів, вул. Жовтнева, 1	(06444)-40289, моб. 066-1053966	АСЦ-Альбіт	+	+	+	+	+	-	+
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б\10	(03245)-58381	Телерадіо-сервіс	+	+	+	-	-	-	-
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	моб. 096-3400696	ПП Панченко	+	+	+	+	+	+	+
Тернопіль, вул. Чалдаєва,2	моб. 067-3576378, моб. 050-5124887	СПД "Самуляк"	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Ленінської іскри 1/24	(04744)-46614, (04744)-46134	"Електро-сервіс" ФЛП	+	+	+	-	-	-	-
Ужгород, вул. Легоцького 3/2	(0312)-654266, моб. 099-5575307	Ремонт домашньої техніки АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	(057)-7349724, (057)-7125181	ПП "Тевяшов"	+	+	+	+	-	+	-
Харків, вул. Бакуліна, 12	(057)-71713 39, (057)-7021620	ФЛП Горбенко А.И.	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18 (Кашена-Марселя, 42 А)	моб. 096-5953-746	ПП "Саванов"	+	+	+	-	-	+	+
Харків, пр-т Леніна, 25	(057)-7513432, (057)-7643383, моб. 067-5757009	КВТ система	-	-	-	+	+	-	-
Херсон, вул. Леніна, 35	(0552)-420235	ПП Комадин	-	-	-	+	-	-	-
Херсон, вул. Карбишева, 28-А	(0552)-434040, моб. 050-4946043	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	(0552)-296042	ТТЦ Електроніка	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	(0382)-664501, моб.0630750889	Орбіта-Ікстал	+	+	+	-	-	+	+
Хмельницький, пер. Іподромний, 2	(0382)-704700, (0382)-704707, (03822)-664616	Радіо-донор АСЦ	+	+	+	+	+	-	-
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	(0382)-783773, (0382)-783755	Тритон	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Громова 146, офіс 102	(0472)-563478, (0472)-500354, (0472)-564216, моб. 096-5056363	СЦ "ТЕХНО-ХОЛОД"	+	+	+	+	+	+	+

Черкаси, вул. Чорновола, 71	(0472)-314657, (0472)-565621	"Радіо- імпульс"	+	+	+	-	-	-	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійсь- кої дивізії, 1	(0462)-601585	ООО "БЕНА"	+	+	+	+	+	-	-
Чернівці, вул. Головна, 265- А	(0372)-584301, (0372)-584249	СЦ "Гринчук"	+	+	+	+	+	-	+
Чернівці, вул. Головна, 101	(0372)-571204, моб.066-6604161	Сервісний Центр	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Лук'яна Коби- лиці, 105	(0372)-554869, моб. 050-4345529	Блошко СЦ	+	+	+	-	+	+	+
Шепетівка вул. Некрасова, 3	(03840)-40017, моб. 067-3601632	Рубікон	+	+	+	+	+	+	+

WARRANTY COUPON

GB

**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.

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

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

**Při koupi výrobku
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,
PRESVĚDČTE 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.

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

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

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

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

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

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

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

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

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



WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Model/Артикул

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

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

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

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

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

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

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

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

ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ*

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

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

ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

** Підпис споживача свідчить про приймання виробу в робочому стані.

ОТМЕТКИ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ*

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

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

ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

** Подпись потребителя свидетельствует о приеме изделия в рабочее состояние.

NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE*

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

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

NOTES ABOUT CARRYING OUT OF SERVICE MAINTENANCE

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

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



Model/Артикул/Артикул.....
 Manufacture date/Дата продажу/Дата
 продажу
 Serial number/
 Серійний номер/
 Серійний номер

Name of the Trade Compranuyt and
 Stamp/Наименование торговой органи-
 зации и штамп/
 Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п./locus sigilli
 Customer's address, phone#, name, sur-
 name/Адрес, телефон, ФИО потребите-
 ля/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект

Stamp of the Service Center,
 signature/Печать сервисного центра,
 подпись /Печатка сервисного центра,
 підпис
 м.п./м.п./locus sigilli

COUPON 1



Model/Артикул/Артикул.....
 Manufacture date/Дата продажи/Дата
 продажу
 Serial number/
 Серійний номер/
 Серійний номер

Name of the Trade Compranuyt and
 Stamp/Наименование торговой органи-
 зации и штамп/
 Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п./locus sigilli
 Customer's address, phone#, name, sur-
 name/Адрес, телефон, ФИО потребите-
 ля/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект

Stamp of the Service Center,
 signature/Печать сервисного центра,
 подпись /Печатка сервисного центра,
 підпис
 м.п./м.п./locus sigilli

COUPON 2



Model/Артикул/Артикул.....
 Manufacture date/Дата продажи/Дата
 продажу
 Serial number/
 Серійний номер/
 Серійний номер

Name of the Trade Compranuyt and
 Stamp/Наименование торговой органи-
 зации и штамп/
 Назва торгової організації і штамп

м.п./м.п./locus sigilli
 Customer's address, phone#, name, sur-
 name/Адрес, телефон, ФИО потребите-
 ля/Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/Дата приема/Дата прийому

Date of Return/Дата выдачи/Дата видачі

Defect /дефект /дефект

Stamp of the Service Center,
 signature/Печать сервисного центра,
 подпись /Печатка сервисного центра,
 підпис
 м.п./м.п./locus sigilli

COUPON 3