GERMANY

MULTI SNACK MAKER 3 IN 1
G45, SG40, SG35, SG20, SG15

Мультьті-функціональній пристрій для бутербродів G45, SG40, SG35, SG20, SG15

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d´emploi
Gebruiksaanwijzing

und
Rezeptvorschläge

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

D

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**
  Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.

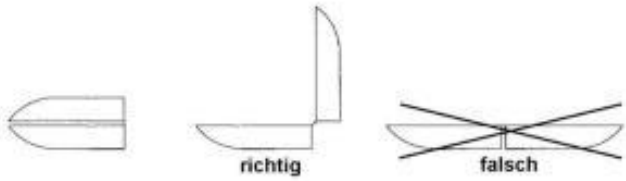
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!

Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Vor dem ersten Gebrauch

Fetten Sie die Grillflächen vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da die Antihaft-Beschichtung sonst beschädigt wird.

Das Gerät nur im 90º Winkel öffnen, da sonst das Scharnier bricht.



Zubereitung von Snacks aller Art (Grillen, Waffeln, Sandwiches)

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Schalten Sie das Gerät ein, das rote und grüne Licht leuchtet. Das rote Licht zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist, das grüne Licht zeigt die Temperaturregelung an.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das grüne Licht erlischt. Sie haben dann die optimale Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptanhang in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Den vorderen Verschlussbügel ebenfalls schließen bis er merklich einrastet.
- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn der Snack fertig ist, nur mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
- Wenn das grüne Licht erloschen ist, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut sowie mit Waffelteig bestücken.

Achtung: **Es kann Dampf vom Toastgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!**

Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten stehen und wischen es danach nochmals mit einem feuchten Tuch aus. Keine Scheuermittel verwenden.

Wechseln der Platten

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Drücken Sie jeweils auf den Entriegelungsknopf und ziehen Sie dann die Platte an den Griffflächen aus dem Gerät.
- Beim Wiedereinsetzen der Platten stecken Sie jeweils die beiden Nasen der Platte in die hintere Einsparung am Reflektor und drücken Sie die Platten dann ins Gerät, bis diese mit einem hörbaren Geräusch einrasten.

Durch die mitgelieferten Platten-Sets können Sie das Gerät wie folgt benutzen:

1. **Zubereitung von Toasts und Sandwiches**
2. **Grillen**
3. **Waffelbacken**

Um jeweils optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie immer die zusammengehörenden Plattensätze verwenden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Rezeptvorschläge

Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen.
Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Morzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen.
Schinken, Tomate, Morzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und würzen.
Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- kleingehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienisches Steak

- Dünne Rumpsteakscheiben
- Öl
- getrocknete italienische Kräuter
- grober Pfeffer

Steak einölen, beidseitig würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Lamm- oder Schweine-Medaillon
- Öl
- zerdrückte Knoblauchzehe
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und zu flachen Hamburgern formen. Ca. 5-7 Min. grillen – ohne das Gerät zu öffnen.

Waffel-Spezialitäten

Den Waffelteig mit einem Löffel auf der Waffelplatte verteilen (nicht bis zum Rand füllen). Das Gerät schließen und die Waffel je nach Rezept backen. Während des Backvorganges sollte das Gerät möglichst geschlossen bleiben.

Klassische Waffeln

- 300 gr. Mehl
- ½ l Milch
- 75 gr. Zucker
- 100 gr. Butter
- 2 Eier
- 10 gr. Backpulver
- Prise Salz

Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mischen. Eine Mulde bilden und Salz, Zucker, zerlassene Butter und die Eier hinzufügen. Langsam die Milch hinzugeben. Der Teig muss eine Stunde ruhen.

Sandwaffeln

- 200 gr. Butter
- 250 Gr. Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 125 gr. Mehl
- 125 gr. Stärkemehl
- 1 EL Rum

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Den Vanillezucker und die Zitronenschale hinzufügen. Nach und nach das Mehl und das Stärkemehl dazugeben. Zum Schluss den Rum unterrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein. Aus dem Teig nach und nach goldgelbe Waffeln backen.

Belgische Waffeln

- 500 gr. Mehl
- 150 gr. Butter
- 6 Eier
- 50 gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- ¾ l Milch
- 1 TL Orangen- oder Rumaroma

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und den Zucker, das Salz, die geschmolzene und abgekühlte Butter und Eigelb dazugeben. Mit dem Schneebesen oder dem Handmixer verrühren und nach und nach die Milch dazugeben. so dass ein glatter Teig entsteht. Das Orangen- bzw. Rumaroma dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig sofort backen.

Мультьті-функціональній пристрій для бутербродів G45, SG40, SG35, SG20, SG15

Інструкція по використанню
Приклади рецептів

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайтесь її порад. У разі подальшої передачі приладу іншім особам інструкція має супроводжувати прилад.

Безпека

· · Підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці ·
· · Не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений. Перевіряйте перед кожним використанням!
· · тримайте пристрій якнайдалі від дітей. Небезпека опіку!
! - цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій.
· · діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій як іграшку
· · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки
· · не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клему.
· · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
· · не залишайте пристрій без нагляду під час работи.
· ·не ставте нічого на кришку пристрою, ніколи не закривайте решітку вентиляції
· · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
· · ніколи не занурюйте пристрій у воду.
· · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав , або був пошкоджений якимось іншим способом.
· · виробник не несе відповідальності за некоректне використання пристрою, або недотримання вимог інструкції.
· · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад заміна кабелю живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі.
· ·гарячий пристрій перед транспортуванням має бути охолодженим
! Перед першим використанням:
Всі деталі - за винятком радіатора - ретельно очистити та висушити.
Щоб розвіяти запах після виробництва, залиште пристрій прогрітися близько 15 хвили.
· · не дозволяться, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування
!!! Увага! Пристрій стає гарячим. Небезпека опіку! При користуванні пристроєм

його поверхні можуть стати гарячими. Помістіть пристрій на рівну, не чутливу поверхню, і тримайте його принаймні 70 см далі від матеріалів, що спалахують (наприклад, штори).
Перед першим використанням. Пристрій відкривати на 90 градусів, щоб не зламати шарнір.
Спочатку намащувати поверхню гриля невеликою кількістю жиру. Після цього закрити пристрій та залишити на 10 хвилин без додавання продуктів. Протерти пластини вологою ганчіркою. Не використовуйте агресивні миючи розчини , щоб не зашкодити відштовхуючому покриттю.
Приготування бутербродів різних видів (гриль, вафлі, сандвічі)
· · розмотайте кабель живлення.
· · Підключити пристрій у відповідності з вимогами на пластині. Після включення пристрою загоряються красне та зелене світло. Красне світло вказує на те, що пристрій закритий , а зелене світло вказує на рівень температури.
· · При початковому розігріві пристрій може трохи чадити. Після декількох хвилин чадіння припиниться.
· · закрийте кришку та розігрійте пристрій до моменту, коли зелене світло зникне. Ви досягли оптимальної температури для тостів
· · Помістіть інгредієнти відповідно до рецепта у пристрій і закрийте кришку ,поки вона не за фіксується.
· · під час приготування зелене світло може з'являтися та пропадати. Термостат працює.
· ·коли сандвіч готовий, виймати його тільки дерев'яним або пластиковим шпателем,таким чином, щоб не пошкодити покриття.
· · щоб не втрачати тепло, тримайте кришку завжди закритою.
· після вимкнення зеленого світла додавайте наступний порцію тостів, бутербродів або тіста для вафлі.
!!! Примітка: Від попадання часток сендвічів між пластинами пристрою може виникати дим. Небезпека опіку!

Очищення та технічне обслуговування
· · після кожного використання очищати пристрій.
· · витягти вилку.
· · дайте приладу охолонути, тільки у прохолодному стані він може бути очищеним найкраще.
· · протріть вологою тканиною. Затверділі залишки змажте невеликою кількістю масла та залиште на 5 хвилин, а потім протріть пристрій ще раз вологою тканиною. Не використовуйте абразивних засобів чищення.
Заміна пластин
· · витягти вилку.
· · дайте приладу охолонути
· · натисніть на кнопку утримувача пластин та витягніть пластини з пристрою .
· · при встановленні язики пластин мають бути заведені у задні важелі

рефлекторів після чого затисніть пластини у пристрої . Ви почуєте характерній звук клацання.

Разом із пристроєм поставляються пластини для приготування:

1. Тостів та сандвічів
2. Гриль
3. Вафлі

Щоб досягти найкращого результату використовуйте відповідні пластини.

Правило з утилізації цього приладу:

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали , які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи , де ви його придбали. Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки:

Пакувальні матеріали не треба прости викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому
- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену , позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу.

Приклади рецептів

Загальна вимога: скибочки хліба ззовні треба змащувати тонким шаром масла, або маргарину.

Гавайський тост

- Варена шинка у скибочках
- Порізана цибуля
- Сир у листках
- Ананас у маленьких кусочках
- Порошок паприки
- Хліб для тостів

Покласти на тост шинку, сир та ананас. Цибулю порізати кільцями. Додати приправ, накрити верхнім тостом и жарити біля 5 хвилин.

Італійський тост

· · паста з базиліком (з банки)
· · пермська шинка нарізана
· · помідори
· · сіль + перець
· · моцарела, тонкими скибками
· · тости

Тост всередині намастити тонким шаром пасти. Шинку, помідори, сир моцарела у дрібних шматочках, рівномірно розподілити та додати приправ. Накрити верхнім тостом и жарити біля 5 хвилин.

Тости Греція

· · овечий сир
· · свіжий товчений часник або часниковий порошок
· · сіль + перець
· · оливкова олія
· · свіжий або сушений оре гано
· · нарізані маленькими шматочками оливки
· · перець без шкірки
· · тости

Розім'яти сир з оливковою олією і розподілити інші інгредієнти на тост
Накрити верхнім тостом и жарити біля 5 хвилин.

Італійський стейк

Тонкій шар м'яса

Олія

Сухі італійські трави

Мелений перець

Стейк намастити, з обох сторін додати спеції та готувати до бажаного ступня.

Медальйони з ягнятини або свинини
Медальйони м'яса ягня або свині

Олія
Роздавлений зубчик часнику
Розмарин
Медальйони покласти у масло з часником та присипати розмарином
Гамбургер
Фарш свинини
Цибуля
Яйце
Перець \ сіль
Змішати фарш та інші інгредієнти, сформувати гамбургер. Готувати біля 5-7 хвилин – не відчиняти пристрій.

Вафлі
Розподіліть тісто ложкою на пластині (не доходячи до країв) . Пристрій закрити та випікати вафлі за рецептом . крику тримати закритою .
Класичні вафлі
300гр. муки
1\2 л. молока
75 гр цукору
100 гр масла
2 яйця
10 гр. пекарського порошку
Шіпка солі
Змішати муку та порошок у чаші. Додати сіль, цукор, розм'якшене масло та яйця. Повільно додайте молоко. Залиште тісто на одну годину.
Пісочні вафлі
200 гр масла
250 гр цукру
4 яйця
1 пакетик ванільного цукру
Цедра 1 лимона
125 гр. муки
125 гр крохмалю
1 столова ложка рому
Збити масло , цукор та яйця. Додати ванільний цукор та цедру. Потроху додати муку та крохмаль. У кінці додати ром. Тісто має бути густим. Випікати золоті вафлі.
Бельгійські вафлі
150гр. масла
6 яєць

50 гр. цукру
1 щіпка солі
3\4 л. молока
1 чайна ложка есенції апельсину або рому

Покласти муку у чашу, додати цукор , сіль , розтоплене та охолоджене масло , жовтки яєць. Замісити віночком або міксером та додати молоко, таким чином щоб тісто було однорідним. Додати есенцію. Збити білки та повільно додати до тіста. Готуйте вафлі.

Утилізація вироба

Ви можете зберегти навколишнє середовище! Будь ласка, не забувайте про правила безпеки: відправляйте не працюючи електрообладнання в центри переробки.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-12901 Stand 10/2009

Сервісні центри:

м. Вінниця, вул. Келецкая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградска, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305
м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
м. Донецьк, вул. Звягильского, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
м. Запоріжжя, вул. Верхняя, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
м. Кіровоград, вул. Луначарского, 1-в, «Евробыттехсервис»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха И.О», тел.: (044) 5764616
м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Эко Сан"Дашко И.В,
тел.: (053) 6639192
м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845
м. Львів, вул. Пид Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
м. Львів, вул. Б.Хмельницкого, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242 ,494217
м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
м. Одеса, вул. Б.Хмельницкого, 55 , ФОП «Кушнир»,
тел.: (048) 390618,7151025
м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042,7770822
м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
м. Павлоград, вул. Днепровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554,62342
м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавливска 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинского, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавский шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилици, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкасы, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий И.М.», тел.: (0472) 636901,636542
м. Ужгород, вул. Легоцкого 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівска, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568

Steba
GERMANY

Гарантійний талон № _____

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!
Не заполненный продавцом гарантийный талон лишает Вас права на гарантию.