



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



# **Comfort Stabmixer MX 21**

# **Комфорт-блендер MX 21**

[www.steba.com](http://www.steba.com)

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

### Anschluß

Nur an die auf dem Typenschild angegebene Wechsel-Spannung anschließen.

## Sicherheitshinweise

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Den Stecker niemals mit nassen Händen anfassen.

Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!

Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.

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.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

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 Gebrauchsanweisung zustande kommt.

Um Gefahren zu vermeiden, sind Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst oder eine Fachfirma auszuführen.

Das Gerät ist bis Unterkante Griff wasserdicht.

Beachten Sie aber folgende Anweisungen:

Tauchen Sie das Gerät nie weiter in Flüssigkeit ein, als bis zur Unterkante des oberen Kegels. Sollte dies trotzdem einmal versehentlich geschehen, darf das Gerät nicht mehr eingesteckt werden, sondern muss einem Fachmann zur Reparatur übergeben werden.

Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort in Ihrer Küche auf.



Ziehen Sie den Stecker wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren

Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Arbeitsteile aufstecken oder abnehmen

Nehmen Sie die rotierenden Teile vom Gerät ab wenn Sie das Gerät außerhalb eines Gefäßes reinigen.

Das Gerät erst einschalten wenn sich der Stab in einem Krug, einem Topf oder irgendeinem anderen Gefäß befindet.

Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Messer durch Finger, Haar, Bekleidung, Teig schaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.

Wenn die Messer beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Die Teile müssen ersetzt werden.

Wenn Sie mit dem Gerät schwere Arbeiten verrichten, kann das Gehäuse warm werden. Die meisten Arbeiten sind allerdings in Sekundenschnelle erledigt. Wenn aber das Gehäuse mehr als handwarm wird, lassen Sie das Gerät abkühlen.

Verwenden Sie nur Original-Zubehör und Ersatzteile, ansonsten übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Beschädigungen oder Verletzungen. Bevor Sie den Chopper benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte in der Mahlschale befinden.

Den Chopper nur mit geschlossenem Deckel verwenden.

Das Gerät max. 2 Minuten laufen lassen. Danach mind. 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z. B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen Unterlage betreiben.

				
<p><b><u>Zerkleinern</u></b> frisches Obst, Gemüse, Rohkost Müsli, Zwiebeln angefrorenes Obst. Achtung, kein Steinobst!</p> <p><b><u>Mixen</u></b> Suppen, Saucen, Mixgetränke, Pesto, Eis</p>	<p><b><u>Emulgieren</u></b> Mayonaise Mixgetränke</p> <p><b><u>Rühren</u></b> leichter Teig Quark</p> <p><b><u>Pürieren</u></b> Kartoffelbrei</p>	<p><b><u>Zerkleinern</u></b> von gekochtem Fleisch oder rohem Fisch</p>	<p><b><u>Schlagen</u></b> Eiweiß Sahne Saucen Mixgetränke</p>	<p><b><u>Mahlen</u></b> Nüsse (bei Nüssen den Chopper nicht zu voll füllen, damit die Messer nicht blockieren) Käse Getreide</p> <p><b><u>Zerkleinern</u></b> Knoblauch Kräuter</p> <p><b><u>Pürieren</u></b> Fisch</p>

## Zusammenbau

Den Mixstab mit dem gewünschten Messer auf das Motorteil stecken und mit einer Drehbewegung festziehen.

## Auswechslung der Messer

Achtung, die Messer am Stabmixer und am Chopper sind scharf!  
Grundsätzlich das Gerät vom Strom nehmen.

Die Messer senkrecht auf die Welle stecken, sodass der Mitnehmerstift der Welle in die Messeraussparung passt. Zum Abziehen verwendet man den Abziehhebel.  
Beim Chopper setzen Sie das Motorteil auf die Achse des Choppers.

## Bedienung

Kleine Mengen in kleinen Gefäßen, große Mengen in großen Gefäßen mixen. Schmale, hohe Gefäße sind besser als breite niedrige.

Das Gerät erst einschalten, wenn Sie mit dem Mixerstab im Gefäß sind.

Große Mengen von Suppen, Saucen etc. kann man direkt im Kochtopf zubereiten.

Achtung: Spritzgefahr

Ob im Kochtopf oder im Mixbecher den Mixer immer kreisförmig vom Boden beginnend am Gefäßrand entlang bewegen. Dabei immer wieder das Gerät leicht anheben, dass eine Zirkulation der Lebensmittel entsteht. Bei festeren Lebensmitteln am Anfang den Mixer ohne Druck auf das Lebensmittel einwirken lassen, damit der Motor nicht überlastet wird. Einschaltzeit bei rohem Fleisch ca 30 Sekunden.

Falls wenig Flüssigkeit in dem Gefäß ist sollte man dieses schräg halten, damit nicht zuviel verspritzt.

Beim Schlagen von Schlagsahne oder Mayonaise stellt man für einige Sekunden den Mixerstab auf den Boden des Gefäßes und zieht dann den Mixer schräg nach oben. Das wiederholt man mehrfach bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.

Zur Vermeidung von Spritzern, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine niedrige Geschwindigkeit um und drücken die Taste für normale Geschwindigkeit. Nach ca 1 Minute können Sie die Turbotaste drücken um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

## Einstellungen: (Umdrehungen/Min = U/m)

Turbo 16.000 U/m aufschäumen von Suppen

Max 13.000 U/m Zerkleinern von Fleisch

Min 4.000 U/m für Sahne

die Zwischenstufen sind ca 2.000 U/m + -

Im Laufe der Zeit werden Sie Ihre Erfahrungswerte sammeln.

Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbotaste um das Gerät einzuschalten. Bei Drücken der Normalgeschwindigkeit können Sie diese mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die Verarbeitungszeit.

Bei der Turbotaste lässt sich die Geschwindigkeit nicht verstellen.

## Reinigung:

Drehen Sie den Mixstab vom Motorteil und halten Sie den Mixstab unter heißes Wasser oder geben Sie diesen in den Geschirrspüler. Das Motorteil nicht in Wasser tauchen, sondern feucht abwischen.

Die Messer nur mit dem Abziehhebel abziehen um Verletzung zu vermeiden.  
Die Teile vom Chopper sind ebenfalls geschirrspülergeeignet!  
Den Gummiring am Chopper entfernen, damit das Gefäß gründlich gereinigt werden kann.

## 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 Sammelssysteme 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 Polystyrol.

## 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  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto: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.

## Комфорт-блендер МХ 21

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайте її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку, що настали у наслідок недотримання інструкції.

Довідка: вмикати пристрій тільки там де є змінна напруга як вказано на заводській табличці.

### Безпека

Підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці

Ніколи не чіпайте штекер вологими руками

-- повністю розкрутити кабель перед використанням

-- не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджений.

Перевіряйте перед кожним використанням!

· · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.

· · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.

· · не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клему.

! - 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

· · не дозволяться, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування

· · 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 щодо пристрою у разі неналежного використання, або у разі недотримання інструкції по використанню.

· · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад зміна кабелю живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі або у сертифікованому центрі.

· · пристрій є стійкий до проникнення води до нижнього краю стойки.

Зверніть увагу на наступні рекомендації:

- Ніколи не занурюйте прилад у рідину вище ніж нижній край верхівки стойки. У разі, якщо таке сталося не вмикайте пристрій. Зверніться за ремонтом до спеціаліста.

- Пристрій тримайте на кухні у прохолодному та сухому місці.
  - · виймайте штекер коли Ви надягаєте захисний кожух ,або переставляєте робочі частини блендера
  - · виймайте штекер тільки , коли пристрій не використовується , перед тим як виймати або прикріплювати частини бленд ера
  - · частини бленд ера , які обертаються , слід виймати ,коли Ви їх очищуєте
  - · контактуючи з пальцями, волоссям, одежею, мішалкою тіста , ножем та іншими частинами блендера ніж може призвести до поранень
  - · якщо ножі пристрою пошкоджені , користуватися ними заборонено.
- Пошкоджені частини треба замінити.
- · при проведенні важких робіт корпус пристрою може розігрітися. Загалом треба декілька секунд, щоб виконати роботу. У разі , якщо корпус пристрою дуже нагрівається , залиште його , щоб він охолонув.
  - · використовуйте лише оригінальні частини та запасні частини, у іншому разі виробник не несе відповідальності за пошкодження та поранення. Перед використанням різак , перевірте , щоб у чаші не знаходились чужі об'єкти.
  - · використовуйте різак тільки коли кришка закрита
  - · пристрій може працювати макс. 2 мінути. Після залиште пристрій на 5 хвилин для охолодження.
  - · ніколи не залишайте пристрій біля гарячих поверхонь (наприклад, поверхня плити) . Користуватися приладом слід лише на гладкій рівній поверхні.

#### Збирання

				
<p><b>Подрібнювач (сікач) для</b> Свіжих овочей, фруктів, сирих мюслі, цибулі, заморожених овочем. Увага не використовувати для подрібнення овочів з кістками</p> <p>Змішування Супів, соусів , міксів, песто, льоду</p>	<p><b>Створення емульсії \ пюре</b> Майонез Мікси</p> <p>Замішування Легкого тіста Сиру</p> <p>Пюре Картопля</p>	<p><b>Подрібнювач (сікач) для</b> вареного та сирого м'яса</p>	<p><b>Збивач</b> Білків яйца Сметани Соусів Міксів</p>	<p><b>Перемелювання</b> Горіхів (не заповнювати ємність повністю, щоб не заблокувати ніж ) Сир Зерно</p> <p>Подрібнення Часнику Трав</p> <p>Пюре м'ясо риби</p>

Треба з'єднати стойку бленд ера та потрібний ніж з приводом (мотором), всі частини треба закрутити одна до одної.

### **Зміна ножів**

Увага, ножі та сікач дуже гострі! Відімкніть пристрій від напруги. Ніж направляти під кутом , таким чином щоб співпали паз та виступ ножа. Щоб витягнути ніж використовуйте спеціальний важіль.

Сікач з'єднується з приводом напряму через вісь сікача.

### **Обслуговування**

Не змішуйте маленький об'єм у маленьких ємностях , а великі у великих . Вузькі, високі ємності використовувати краще ніж широкі та низькі. Великі кількості супів ,соусів та інше можливо збивати у ємностях, де вони готувалися.

**Увага:** можуть утворюватися бризки.

Блендер треба рухати у ємності де готувалася їжа ,або у чаші міксеру у напрямку хреста починаючи з дна та вздовж ємності. Пристрій треба завжди трошки підіймати, щоб з'явився рух речовини. При переробці твердих речовин починати треба без надавлювання, щоб не перевантажити мотор. Для дрібнення сирого м'яса включайте блендер на 30 секунд . Якщо у ємності велика кількість рідини, її треба тримати з нахилом , щоб не утворювались бризки.

При збиванні вершків або майонеза занурте стойку міксеру на декілька секунд на дно ємності ,а після цього витягуйте його під кутом. Так треба повторювати до настання бажаної консистенції. Щоб не створювались бризки, встановіть регулятор швидкості на низьку та натисніть на кнопку середньої швидкості. Після 1 мінути можна натиснути кнопку турбо- швидкості , щоб продовжити збивання на максимальній швидкості.

Режими (оборотів\хвилину = об.\хв)

Турбо 16000 об\хв. Збивання супів

Мах. 13000 об\хв подрібнення м'яса

Мин. 4000 об\хв для вершків

Проміжні значення біля +/- 2000 об\хв. З часом у Вас з'явиться власний досвід.

Для початку роботи пристрою натисніть кнопку тубо або нормальної швидкості.

При натисканні кнопки нормальною швидкості її значення можна встановити регулятором.

Чим вища швидкість, тим коротшим має бути час роботи. При

натисканні кнопки турбо швидкість стає максимальною і більше не збільшується.

### **Очищення**

Треба відокремити стойку міксеру від приводу та промити під гарячою водою,або покласти до посудомийної машини. Ніколи не занурювати привід у воду, протирати вологою ганчіркою. Ножі треба витягати лише важелем, щоб не поранитися. Частини сікача теж можна мити у посудомийній машині! Резинове

кільце сікача перед очищення слід виймати для найкращого результату.

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 просто 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

## Утилізація виробу



Ви можете зберегти навколишнє середовище!  
Будь ласка, не забувайте про правила безпеки: відправляйте не працюючі 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

## Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,  
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»  
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 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. Звягильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 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. Луначарського, 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 І.О», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.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. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 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.Хмельницького, 55 , ФОП «Кушнір»,  
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. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300

м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807

м. Харків вул. Полтавський 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.Кобилиці, 105, «Блошко»,  
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529

м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901,636542

м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266

м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774

м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



**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.