



**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА
КАВКАЗ-3**

ЕАС



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за предпочтение, оказанное нашей продукции. Приобретая электрошашлычницу (далее прибор), Вы можете быть уверены в том, что выбрали достойный товар, который при соблюдении правил его эксплуатации прослужит долгие годы.

Для того чтобы полностью использовать возможности Вашего нового прибора, а также сделать работу с ним максимально комфортной и безопасной, внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.1. Электрошашлычница предназначена для использования в бытовых условиях и представляет собой устройство для приготовления гриля, шашлыка и других блюд из мяса, рыбы, овощей и др.

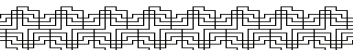
- 1.2. Тип прибора - электрошашлычница с вертикальным расположением шампуров.
- 1.3. 5 шампуров длиной 23 см с ручками и 5 чашечек для сбора жира.
- 1.4. Функция автоматического вращения шампуров.
- 1.5. Кнопка включения/выключения на корпусе прибора.
- 1.6. Вертикальный галогеновый нагревательный элемент.
- 1.7. Тепловой экран со съемными дверцами из пищевого алюминия.
- 1.8. Магнитные ручки для плотного закрытия дверей теплового экрана.
- 1.9. Максимальный вес приготовляемых продуктов 1,5 кг.

Электропитание	220 ± 2% В ~ 50 Гц
Мощность	1200 Вт
Максимальная температура нагрева	280° С
Класс электробезопасности	II

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, не ухудшающие качество прибора.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Наименование	Кол-во
1.	Электрошашлычница	1 шт.
2.	Шампуры	5 шт.
3.	Чашечки для сбора жира	5 шт.





4.	Дверцы теплового экрана	2 шт.
5.	Спица	1 шт.
6.	Ручка шашлычницы	1 шт.
7.	Щипцы для снятия чашечек для сбора жира	1 шт.
8.	Руководство по эксплуатации	1 экз.

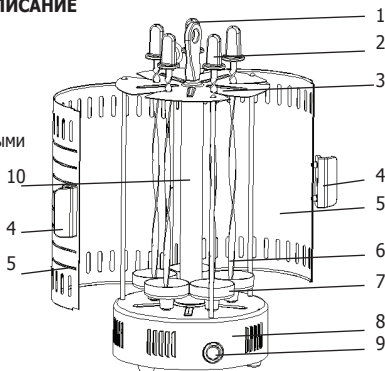
Примечание: незначительные изменения в комплектности могут быть не отражены в настоящем руководстве.

Дата упаковывания _____

Упаковщик _____

3. ОПИСАНИЕ

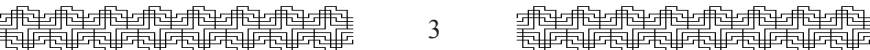
1. Ручка шашлычницы
2. Бакелитовые ручки шампуров
3. Крышка с прорезями для шампуров
4. Ручка дверцы теплового экрана
5. Дверца теплового экрана с магнитными вставками
6. Шампуры
7. Чашечки для сбора жира
8. Корпус электрошашлычницы с механизмом вращения
9. Переключатель «ВКЛ»/«ВЫКЛ»
10. Нагревательный элемент
11. Спица (на рисунке не показана)



3.1. Блюда в электрошашлычнице жарятся за счет излучения тепла нагревателем и отражения его от теплового экрана при постоянном вращении шампуров.

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вам вред.
- 4.2. Используйте прибор только в соответствии с данным руководством по эксплуатации.
- 4.3. Электрошашлычница предназначена только для использования в бытовых условиях,





не предназначена для промышленного применения.

4.4. Перед первым включением проверьте, соответствует ли электропитание прибора, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию вашей электросети.

4.5. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте его от жары, прямых солнечных лучей и влажности.

4.6. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.

4.7. Устанавливайте прибор как можно дальше от легковоспламеняемых предметов.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны - в процессе приготовления все поверхности сильно нагреваются! Не прикасайтесь к поверхностям прибора, не надевайте кухонные рукавицы.

4.8. Не перемещайте прибор в процессе приготовления пищи.

4.9. Отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также если не используете его.

4.10. Убедитесь, что прибор полностью остыл, перед его очисткой или перемещением.

4.11. Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду и другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

4.12. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4.13. Во избежание ожогов не прикасайтесь к тепловому экрану или корпусу в процессе работы. Эти части сильно нагреваются и остаются горячими некоторое время после выключения электрошашлычницы.

4.14. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными возможностями, за исключением случаев, когда они находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

4.15. Во избежание поломки прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

4.16. При отключении устройства от электросети не тяните за сетевой шнур, держитесь рукой за вилку.

4.17. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.

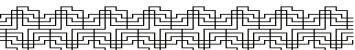
4.18. Не допускайте касания сетевым шнуром острых кромок и горячих поверхностей.

4.19. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор, а также заменять сетевой шнур. С целью ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.

Примечание: данная инструкция по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с электрошашлычницей.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1. Освободите прибор от упаковочного материала, убедитесь в комплектности и отсутствии механических повреждений корпуса и нагревательного элемента.





Примечание: после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать электрошашлычницу при комнатной температуре в течение 4-5 часов.

5.2. Протрите электрошашлычницу, дверцы теплового экрана, шампуры и чашечки мягкой влажной тканью, смоченной в мыльной воде, затем протрите насухо.

5.3. Установите прибор на ровной, горизонтальной и устойчивой жаропрочной поверхности.

5.4. Рекомендуемые расстояния между прибором и стенками не менее 1 м со всех сторон и не менее 1 метра перед прибором.

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (занавески, бумага и т.п.).

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Перед первым приготовлением включите электрошашлычницу и в течение 5 минут прогрейте ее без продуктов. Вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально и происходит из-за выгорания избытков смазочного масла в нагревательном элементе прибора. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на ваше здоровье.

ВНИМАНИЕ! Перед включением прибора убедитесь, что тепловой экран установлен на приборе. Запрещено использовать прибор без теплового экрана.

6.1. Установите чашечки для сбора жира на оси привода в нижней части жарочной камеры.

6.2. Установите дверцы теплового экрана и соедините их спицей. Прикрутите спицу к корпусу прибора, а рукоятку к крышке.

6.2. Подключите прибор к электросети, закройте дверцы.

6.3. Разогрейте электрошашлычницу в течение 5 минут без установки шампуров с целью удаления остатков влаги.

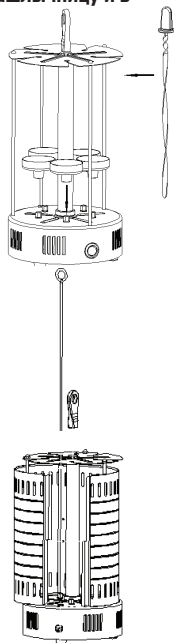
При этом чашки должны вращаться вокруг своей оси, что говорит о нормальной работе прибора.

6.4. Приготовление шашлыка:

Примечание: на электрошашлычнице вы можете готовить шашлык из мяса, рыбы, овощей, грибов и т.п.

- нарезанное кубиками, заправленное и готовое к приготовлению мясо или другие продукты нанижите на шампуры;
- осторожно, держась за ручки, откройте тепловой экран и установите шампуры в чашечки и прорези крышки;

ВНИМАНИЕ! Приготавливаемый продукт не должен касаться стекла нагревательного элемента во избежание его повреждения и повреждения привода вращения шампуров.





При работе прибора и до полного его остывания оберегайте стекло нагревательного элемента от попадания на него влаги или прикосновения холодных и влажных предметов.

- закройте дверцы теплового экрана;
- после окончания приготовления отключите прибор от электросети;
- откройте дверцы теплового экрана;
- извлеките шампуры из камеры, снимите чашечки для сбора жира при помощи щипцов и удалите из них жидкость и жир;
- дайте электрошашлычнице полностью остыть и выполните все рекомендации раздела 8 инструкции «Чистка и уход».



Примечание: для уменьшения образования нагара на теловом экране закрывайте его пищевой фольгой.

7. РЕЦЕПТЫ

7.1. ШАШЛЫК (классический рецепт)

Ингредиенты:

- 1 кг баранины
- 5-6 луковиц
- 1 пучок зеленого лука
- 0,5 стакана 3% уксуса
- 3-4 помидора
- 4 столовые ложки соуса ткемали
- барбарис сушеный – на кончике ножа
- 1 лимон
- 20 г топленого бараньего сала
- перец черный молотый
- зелень
- соль – по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа поместить в холодное место для маринования.

Куски мяса нанизать на шампуры попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами, смазать их растопленным курдючным салом.

Жарить шашлык 10-15 минут.

На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

7.2. ПИКАНТНЫЕ СВИНЫЕ ШАШЛЫКИ

Ингредиенты:

- 2 чайные ложки паприки
- 1 чайная ложка молотых семян кориандра
- 1,5 чайной ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка нарубленного молотого базилика
- четверть чайной ложки молотого имбиря



- по большой щепотке молотой корицы, стручкового красного перца и молотого мускатного ореха
- 1 мелко накрошенный лавровый лист
- 2 ст. ложки оливкового масла
- соль и свежемолотый черный перец
- 500 г свинины без костей, нарезанной кубиками
- ломтики лимона и лавровые листья для гарнира.

Способ приготовления:

В миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов, время от времени переворачивая мясо.

Прогрейте электрошашлычницу. Нанизайте мясо на шампуры. Жарьте на горячем гриле 7 минут, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде.

7.3. ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ

Ингредиенты:

- 700 г говядины (вырезки)
- 700 г помидоров
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 100 г сухого красного вина
- зелень петрушки и кинзы
- соль
- перец

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить нарезанный репчатый лук, добавить красное вино или винный уксус и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 10–12 часов поместить в холодное место для маринования. Куски мяса нанизать на шампуры попеременно с репчатым луком и помидорами, смазать растопленным жиром. Жарить шашлык 10–15 минут.

7.4. ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

Способ приготовления:

Говяжье филе нарезают кубиками. Растительное масло растирается с красным молотым перцем. В этом составе мясо выдерживают около часа. Лук и шампиньоны нарезают кольцами. Кусочки мяса, лук и грибы, чередуя, нанизывают на шампуры, сбрызгивают оставшимся маринадом и жарят.

Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

7.5. ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С КАБАЧКАМИ

Способ приготовления:

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, помидоров и болгарского перца. Шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова поставить запекаться на 3–5 минут.





Подавать шашлыки горячими с овощами и зеленью.

7.6. ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ

Способ приготовления:

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса) и растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 минут. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и обжарить до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

7.7. ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Вариант 1

Способ приготовления:

С осетрины снимают кожу и удаляют хрящ. Затем рыбу нарезают на кусочки по 50 г, нанизывают на шампуры и жарят.

Готовый шашлык сбрызнуть соком лимона, подать отдельно соль, специи и зелень.

Вариант 2

Ингредиенты:

- 450 г осетрины или севрюги
- 15 г сметаны
- 50 г лука репчатого
- 10 г зелени петрушки
- 50 г соуса ткемали
- специи
- соль по вкусу

Способ приготовления:

Мякоть рыбы без кожи, хрящей реберных костей нарезают на два тонких удлинённых куска на порцию, посыпают солью, черным молотым перцем, нанизывают на шампур, смазывают сметаной и жарят.

Готовую рыбу снимают с шампура, выкладывают на блюдо, гарнируют шинкованными кольцами лука, украшают зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали или другой острый соус. Можно подавать и на шампуре.

7.8. ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

- репчатый лук (мелкий) - 3 шт.
- баклажан среднего размера - 1 шт.
- маленькие зеленые сладкие перцы - 3 шт.
- помидоры среднего размера - 3 шт.
- сок 1/4 лимона
- растительное масло для смазывания

Способ приготовления:

Очистите луковички. Срежьте плодоножки у перца, у баклажана отрежьте край с плодоножкой и полукруглый кончик. Разрежьте овощи поперек на равные куски. Срезы смажьте растительным маслом. Нанизывайте на шампур в последовательности: перец, баклажан, лук, помидор. Овощи на шампурах слегка смажьте растительным маслом.

Обжаривайте несколько минут, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей



имела достаточно времени, чтобы дойти до готовности.
Шампуры положите на тарелку, сбрызните лимонным соком.

7.9. ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Ингредиенты:

- креветки крупные – 15 штук
- бекон – 15 полосок
- лимон - 0,5 шт.
- растительное масло – 2 столовых ложки
- перец черный

Способ приготовления:

Для маринада соедините масло, лимонный сок, перец и тщательно перемешать. Креветки очистите, можно оставить хвостики и поместить в маринад на 5-10 минут. Оберните креветки полосками бекона, нанижите на шампуры и готовьте 3-5 минут. Шашлык из креветок можно подать с кусочками ананаса.

7.10. ШАШЛЫК ИЗ СЕРДЦА И ПЕЧЕНИ

Ингредиенты:

- сердце, почки, печень, легкие — 1 кг
- лук репчатый — 3 шт.
- хмели-сунели — 2 ст.л.
- масло растительное — 2 ст.л.
- перец, соль — по вкусу

Способ приготовления:

Потроха промыть в струе холодной воды, обсушить, нарезать. Добавить соль, черный молотый перец, мелко порезанный репчатый лук, хмели-сунели, накрыть и оставить на 2-3 часа в прохладном месте. Затем нанизать на шампуры и готовить 3-5 минут.

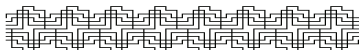
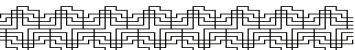
7.11. ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Ингредиенты:

- шампиньоны – 500 г
- помидоры (некрупные) – 300 г
- сладкий перец (разноцветный) – 2 шт.
- лимон - 1 шт.
- оливковое масло – 1 ст. л.
- соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Мелкие шампиньоны оставить целиком, средние разрезать пополам, крупные на 4 части. Немного посолить, поперчить, полить лимонным соком и маслом. Перемешать и оставить мариноваться от 30 минут и более. Грибы нанизать на шампуры, чередуя с кружками помидоров и кусочками сладкого перца. Готовить 5-10 минут. Подать шашлык из грибов на салатных листьях с зеленью.





8. ЧИСТКА И УХОД

- 8.1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- 8.2. Разберите шашлычницу.
- 8.3. Очистите корпус прибора мягкой влажной тряпочкой, затем вытрите насухо.
- 8.4. Съемные части прибора вымойте в мыльной теплой воде.
- 8.5. Запрещается пользоваться для очистки прибора агрессивными и абразивными чистящими средствами.
- 8.6. Не допускайте потемнения внутренней поверхности телового экрана - это ухудшает жарочные свойства электрошашлычницы.

ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать корпус прибора в воду или другую жидкость.

9. ХРАНЕНИЕ

- 9.1. Отключите электрошашлычницу от электросети и дайте ей полностью остыть.
- 9.2. Храните прибор собранным в вертикальном положении, в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре.

10. УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

11. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Характерные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в электросеть прибор не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден сетевой шнур. 3. Неисправен нагревательный элемент.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2, 3. Устраняется только специалистами сервисных центров.
При включении чашечки не вращаются.	Неисправен двигатель привода вращения шампуров.	Устраняется только специалистами сервисных центров.

Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.





12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электрошашлычница «КАВКАЗ-3» соответствует техническим условиям и признана годной для эксплуатации.

При соблюдении правил эксплуатации срок службы прибора 3 года.

Дата выпуска _____ Май 2014 г.

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

13.1. Изготовитель гарантирует соответствие электрошашлычницы требованиям технических условий.

13.2. Гарантийный срок эксплуатации электрошашлычницы - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

13.3. Гарантийный ремонт не производится в случае, если:

- в гарантийном и отрывных талонах на гарантийный ремонт отсутствует отметка о продаже;
- прошло более одного года от даты продажи;
- был удален, вытерт или изменен заводской номер на приборе, а также если были вытерты или изменены данные в гарантийном талоне или отрывных талонах на гарантийный ремонт;
- имеются следы разборки;
- детали вышли из строя ввиду несвоевременного проведения текущего и периодического обслуживания;
- повреждения возникли вследствие:
 - перегрузки при неправильной или небрежной эксплуатации (падения, внешних механических повреждений, действия внешнего пламени, попадания посторонних предметов и насекомых внутрь прибора);
 - использования изделия, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в коммерческих, производственных, а также иных целях, не соответствующих его прямому назначению или вызывающих чрезмерные нагрузки на детали изделия;
 - несоблюдения требований руководства по эксплуатации;
 - несоответствия государственным стандартам параметров питающих, кабельных сетей и других подобных факторов;
 - стихийных бедствий (пожаров, наводнений и др.);
 - ненадежного электрического контакта при подключении изделия к электрической сети;
 - неправильной транспортировки или хранения.

ВНИМАНИЕ! В этих случаях ремонт выполняется за счет потребителя.



По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные мастерские по адресам, указанным в таблице:

АДРЕС	НАИМЕНОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА	ТЕЛЕФОНЫ
346720, Ростовская область, г. Аксай, ул. Промышленная, 10	ООО «Веста»	(86350) 5-50-17
142700, Московская область, Ленинский район, Апаринки, стр. 1	ООО «Веста»	(495) 546-65-74
416502, Астраханская обл. г. Ахтубинск-2, ул. Гоголя 2Б	ИП Купчинский А.А.	(85141) 3-61-25
655017, г. Абакан ул. Вяткина, 9	ОАО «Абаканторгтехника»	(3902) 22-80-71 (3902) 22-46-74 факс (3902) 22-81-30
662150, Красноярский кр. г. Ачинск ул. Кирова, 4 (почта Кирова, 52-131)	СЦ «ВИД-Сервис»	(39151) 5-10-01 8-950-409-58-10
656049, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «ДИОД»	(3852) 63-59-88
618419, Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 76а	«Рембытторгтехника»	(3424) 23-72-23 (3424) 23-71-61
394030, г. Воронеж, ул. Донбасская, 1	ОАО ВТТЦ «Орбита-сервис»	(4732) 35-58-30 (4732) 77-43-97 факс (4732) 77-66-25
394028, г. Воронеж, ул. Волгоградская, 32	ИП Рубцов В.М.	(4732) 37-37-38
400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов, 1	ООО ТД «1000 мелочей»	(8442) 26-75-61 8-927-523-30-87
394030, г. Воронеж, ул. Плехановская, 40	«Воронеж-Сервис»	(4732) 71-31-84
394016, г. Воронеж, ул. 45-й Стрелковой дивизии, 224	ОАО «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(4732) 41-27-20
690087, г. Владивосток, ул. Кирова, 18	ИП Соколов	(4232) 48-81-37
347360, г. Волгодонск, ул. Ленина, 49	ООО «Катрекс»	(86392) 2-36-52 (86392) 5-56-21
399770, г. Елец, ул. Луговая, 11	ИП Шкатов	8-915-006-52-28
456211, Челябинская обл, г. Златоуст, ул. 1-я Н-Заводская, 81	ООО «Бытовые услуги»	(3513) 67-80-44
426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, 43	ИП Широбоков	(3412) 50-67-57 (3412) 50-57-73
664082, г. Иркутск, м/н Университетский 70, кв. 56	ИП Францев А.И.	(3952) 350-122 (3952) 355-904

424000, Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Советская, 173	«МИДАС-СЕРВИС»	(8362) 45-73-68 (8362) 21-39-10
610025, г. Киров, ул. Мельничная, 25	ИП Юдинцева Н.А.	(8332) 37-39-30 (8332) 48-47-47
305007, г. Курск, ул. Сумская, 37-Б	ИП Тарасова Т.Ю.	(4712) 35-04-91 (4712) 50-85-90
601786, Владимирская область, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15	ООО «ТелеЭксПресс»	(49245) 2-02-55 8-919-011-62-36
624356, г. Качканар, 11 мкр., дом 13	ИП Шишонков Д.Н.	(34341) 6-25-82
660078, г. Красноярск, ул. Глинки, 37	ИП Каминский С.Ю.	8-908-026-71-15
Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Курганная, 328	ООО «Рембыттехника»	(8772) 53-52-95 (8772) 53-43-98
603002, г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	«ПРОК-СЕРВИС»	(831) 413-32-33
673400, Забайкальский край, г. Нерчинск, ул. Погодаева, 32	ИП Мороз	(30242) 4-40-07
630039, г. Новосибирск, ул. Воинская, 63/3	ООО «Техносиб»	(383) 210-52-92
644009, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника-сервис»	(3812) 32-43-24 факс (3812) 36-74-01
460000, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	«ТИКО-СЕРВИС»	(3532) 78-05-51
357524, г. Пятигорск, ул. Фучика, 21	ИП Асцатурян	(8793) 32-68-80
614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3Б	ООО «СК-Сервис»	(342) 221-40-99 (342) 222-1-222 (доб. 107)
396655, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 148	ИП Дубровин С.А.	(47396) 48-911 факс (47396) 30-252
г. Стерлитамак, ул. Мира, 2"Б"	«Быттехника»	(3473) 26-87-90 (3473) 25-11-17
410004, г. Саратов, ул. Шелковичная, 84/86	ООО «РТЦ»	(8452) 52-41-75
355040, г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 8/1	ЗАО «БЫТСЕРВИС»	(8652) 74-01-91 (8652) 77-36-00
214025, г. Смоленск, ул. Нормандии-Неман, 35	ООО ПП «ГЛАЙС»	(4812) 59-92-12
443063, г. Самара, ул. Матросова, 49/42-6	ИП Руднев А.Н.	(8462) 990-18-12 8-960-808-75-91
625023, г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	ООО «Пульсар»	(3452) 28-08-69 (3452) 20-19-05



634021, г. Томск пр. Академический, 1, Блок А	ООО «Элит-Сервис»	(3822) 25-32-12 (3822) 21-04-80 8-906-199-61-65
692525, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Советская, 96	ООО «Техносервис»	(4234) 33-51-80 8-924-259-15-57
670045, г. Улан-Удэ, ул. Ботаническая, 68ТЦ	ООО «Промтехцентр-сервис»	(3012) 45-31-72
670000, г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 20-110	СЦ «Мастер»	(3012) 21-89-63
454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 43	ИП Симаков О.В.	(351) 237-19-79
150046, г. Ярославль, ул. Нефтяников, 22	ИП Калинин М.В.	(4852) 90-12-28 (4852) 42-88-76



Талон №__
на гарантийный ремонт электрошашлычницы
«КАВКАЗ-3»

Продана _____
(название предприятия торговли)

Дата продажи _____ М.П.

Личная подпись продавца _____

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
Ф.И.О.

Владелец _____
Ф.И.О.

Наименование предприятия, выполнившего ремонт, и его адрес

М.П.

Должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

линия отреза

Корешок талона №__
на гарантийный ремонт электрошашлычницы
«КАВКАЗ-3»

Изъят _____ 20__ г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

