Blackton

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

АЭРОГРИЛЬ
Bt AF511S

Содержание

Условия транспортировки и хранения 2
Технические характеристики 2
Комплектация 2
Меры безопасности и рекомендации по использованию 3
Внешний вид и устройство аэрогриля 4
Подготовка к эксплуатации 4
Панель управления 5
Использование прибора 5
Чистка и обслуживание 6
Возможные неполадки 6
Хранение 6
Техническое обслуживание 7
Безопасная утилизация 7
Правовая информация 8
Информация о сертификации 8
Рецепты 9
Гарантийный талон 13

Условия транспортировки и хранения

Устройство в упакованном виде может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида при температуре от −25 °C до +40 °C, с защитой его от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений. Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Устройство сохраняет работоспособность при температуре воздуха от +10 до +35 °C, относительная влажность воздуха от 35 до 80 %.
Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

Технические характеристики

Модель	Bt AF511S
Параметры электропитания	220–240 В, 50–60 Гц
Мощность	1600 Вт
Емкость корзины	5.7 л
Длина сетевого шнура	0.7 м
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс II

Комплектация

Аэрогриль — 1 шт.
Решетка — 1 шт.
Руководство по эксплуатации — 1 шт.
Гарантийный талон — 1 шт.

Комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Меры безопасности и рекомендации по использованию

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию аэрогриля. Сохраняйте руководство на протяжении всего времени использования данного прибора.

- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину перед тем, как запустить прибор.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре.
- Дети, а также лица с ограниченными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в руководстве по эксплуатации.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий воздух. Оставайтесь на безопасном расстоянии от горячего воздуха и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете корзину с прибора.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Если вы заметили, что из прибора идет дым, немедленно отключите аэрогриль от сети.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления мокрыми руками.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п.

- Используйте и устанавливайте прибор на сухой, горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем брать его в руки или выполнять очистку.

Внешний вид и устройство аэрогриля (рис. 1)

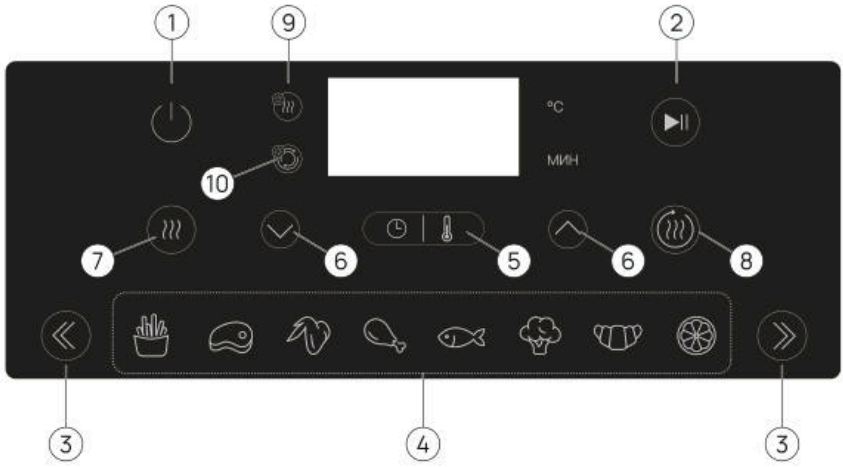


1. Панель управления
2. Корпус аэрогриля
3. Выдвижная корзина
4. Ручка корзины
5. Решетка

Подготовка к эксплуатации

1. Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
2. Протрите прибор и вспомогательные компоненты тряпочкой.
3. Соберите все компоненты.
4. Вставьте кабель питания в розетку.
5. Запустите любую из программ прибора перед первым использованием в течение 15 минут.
6. Прибор готов к использованию.

Панель управления



1. **Кнопка включения/Индикатор режима ожидания**
   Индикатор загорается, отображая режим ожидания, когда прибор подключен к сети.

2. **Кнопка Старт/Стоп**
   Нажмите на кнопку **Старт/Стоп**, чтобы начать или приостановить приготовление.

3. **Кнопки выбора программы приготовления**
   Выбор стандартных программ приготовления. Для каждой программы своё время и температура приготовления, однако их можно откорректировать.

4. **Индикаторы программ приготовления**

5. **Кнопка Таймер/Температура**.
   Нажмите, чтобы выбрать параметр времени или температуры, который можно будет отредактировать при помощи кнопок регулировки **6**.

6. **Кнопки регулировки времени/температуры**
   Нажимайте, чтобы прибавить или понизить время или температуру приготовления
   Диапазон для температуры — 60-200 °C.
   Шаг — 5 °C.
   Диапазон для таймера — 1-60 минут.
   Шаг – 1 минута.

7. **Кнопка подогрева**
   Выберите для активации функции подогрева. Подогрев длится 3 минуты при температуре 200 градусов °C.

8. **Кнопка поддержания температуры**
   Выберите для активации функции поддержания температуры. Поддержание температуры работает по заданным параметрам: 60 минут при 80 °C.

9. **Индикатор нагрева**
   Загорается во время нагревания прибора и во время работы.

10. **Индикатор перемешивания**
    Загорается во время работы некоторых стандартных программ, чтобы напомнить, что продукты необходимо перемешать.

Использование прибора

1. Установите собранный прибор на твердую сухую поверхность вдали от легковоспламеняющихся предметов.

2. Разместите решетку на дне корзины так, чтобы силиконовая накладка решетки была снизу, а рабочая поверхность — сверху.

3. Извлеките корзину при помощи ручки и загрузите в нее продукты.

4. Подключите прибор к сети. Воткните кабель питания в розетку. Загорится индикатор режима ожидания.

5. Нажмите на кнопку включения — прибор готов к работе.

6. Выберите подходящий температурный и временной режим при помощи кнопок регулировки времени и температуры. Или выберите одну из программ готовки: нажимайте на кнопку выбора программы приготовления для выбора подходящего режима.

Программа	Температура	Время
Картошка фри	200 °C	20 мин
Мясо	200 °C	13 мин
Куриные крылышки	200 °C	15 мин
Куриные ножки	200 °C	20 мин
Рыба	180 °C	20 мин
Овощи	180 °C	10 мин
Выпечка	160 °C	30 мин
Сухофрукты	60 °C	240 мин

7. Если еду необходимо разогреть или наоборот сохранить тёплой – попробуйте режимы Подогрев или Поддержание температуры. Нажмите на соответствующую кнопку на панели для выбора.

8. После выбора, нажмите на кнопку Старт/Стоп для начала приготовления.

9. Подождите, пока еда приготовится. Если процесс необходимо прервать — нажмите на кнопку Старт/Стоп.

10. По завершении приготовления дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем прикасаться к его рабочим поверхностям. Держите корзину только за рукоять.

11. Не забудьте слить скопившиеся отходы из корзины.

Чистка и обслуживание

Прибор способен очистить корзину самостоятельно. Для этого налейте немного воды на дно и включите прибор на 100 °C на 10-12 минут.

Для того, чтобы очистить корпус, рекомендуется следующее:

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Не окунайте корпус прибора в воду. При необходимости протрите влажной тканью.
- Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.

Храните прибор в сухом прохладном месте.

Возможные неполадки

Если прибор работает неправильно или не работает, перед обращением в авторизованный сервисный центр убедитесь в следующем:

1. Кабель питания не поврежден и включен в розетку.

2. Прибор не включается при нажатии на кнопку включения.

3. Не произошло короткое замыкание цепи.

Внимание! Самостоятельный ремонт может быть очень опасен. Для ремонта обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

Хранение

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела «Чистка и обслуживание».
- Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80 %. Срок хранения не ограничен.
- При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

Техническое обслуживание

Общая информация
Срок службы изделия: 2 года
Гарантийный срок: 1 год

Условия обслуживания и гарантии вступают в силу с даты покупки.
Техническое обслуживание устройства обеспечивается в течение всего гарантийного срока. Гарантийный срок продлевается на период технического обслуживания устройства.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в сведения о гарантии, изделия и технические характеристики без предварительного уведомления.

Порядок обращения в авторизованный сервисный центр

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.
Покупатель имеет право обратиться в авторизованный сервисный центр, заметив ненадлежащее функционирование устройства.
Если ремонт устройства был осуществлен в другом месте, гарантия становится недействительной.
Информацию о сервисных центрах вы можете найти на сайте **blackton.tv** в разделе **«Сервисные центры»**.

Безопасная утилизация



Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы. Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Информация об уполномоченных лицах

Производитель:
BQ Devices Limited,
7F, MW Tower, 111 Bonham Strand,
Sheung Wan, Hong Kong
БиКью Девайсес Лимитед,
Гонконг, Сёнвань, Бонхэм Стрэнд,
111, MW Тауэр, 7 этаж

Импортер: ООО «Грейд Трейдинг» 123290,
Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/D301/1Л.

Организация, уполномоченная на принятие претензий:
ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/D301/1Л.

Номер телефона службы техподдержки
8 (800) 500-43-97

В случае возникновения вопросов обращайтесь на сайт поддержки
blackton.tv

Правовая информация

Во всех установленных применимым законодательством случаях компания BQ Devices Limited, импортер и/или организация, уполномоченная на принятие претензий, ни при каких обстоятельствах не несет ответственности по фактическим, случайным и/или косвенным убыткам, а также упущенной выгоде, утрате деловых возможностей, потере дохода, потере информации, утрате репутации или потере денежных средств. Максимальная ответственность BQ Devices Limited, импортера и/или организации, уполномоченной на принятие претензий, в связи с использованием данного устройства, описанного в настоящем руководстве пользователя, ограничивается суммой, выплачиваемой клиентами при покупке данного устройства.

© Blackton. Все права защищены.

Устройство соответствует требованиям:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внимание! Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Информация о сертификации

Товар сертифицирован в соответствии с требованиями ЕАЭС.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Сделано в Китае.

Рецепты

Общие принципы приготовления в аэрогриле:

1. Не перегружайте корзину. Для равномерного пропекания и хрустящей корочки между продуктами должен циркулировать горячий воздух. Лучше готовить в 2 приема.

2. Предварительный разогрев. Для многих блюд (особенно выпечки и мяса кусками) аэрогриль лучше разогреть в течение 5-10 минут.

3. Температура и время указаны ориентировочно. Всегда ориентируйтесь на особенности своей модели и желаемую степень прожарки.

Приятного аппетита и успехов в кулинарных экспериментах с аэрогрилем.

Рецепт 1

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Ингредиенты:

- 500 г куриных крылышек
- 2 ст.л. соевого соуса
- 1 ст.л. меда (или кленового сиропа)
- 1 ч.л. паприки
- Щепотка острого перца (чили)
- Соль
- Черный перец

Приготовление:

1. Крылья промокнуть бумажным полотенцем. Смешать все ингредиенты для маринада.

2. Обмазать крылья маринадом и оставить минимум на 30 минут (можно на ночь в холодильнике).

3. Разложить крылья на решетке аэрогриля в один слой.

4. Готовить при 200 °C примерно 20-25 минут. В середине процесса можно перевернуть для равномерной корочки.

Рецепт 2

СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ ИЛИ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты:

- Стейк на кости или без (толщиной 2-3 см)
- 1 ст.л. оливкового масла
- Смесь перцев
- Соль
- Прованские травы

Приготовление:

1. Мясо довести до комнатной температуры. Натереть маслом, солью, перцем и травами.
2. Разогреть аэрогриль до 200 °С.
3. Выложить стейк на решетку и готовить 10-15 минут в зависимости от желаемой степени прожарки (10 мин. — medium rare, с кровью; 15 мин. — well done, полностью прожаренный). Перевернуть.
4. Достать, завернуть в фольгу и дать «отдохнуть» 5-7 минут перед подачей.

Рецепт 3

ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

Для фрикаделек:

- 500 г фарша (свинина+говядина)
- 1 яйцо
- 1 луковица (мелко нарезать)
- Соль
- Перец

Для соуса:

- 200-300 мл томатного соуса или пассаты
- Базилик
- Орегано

Приготовление:

1. Смешать ингредиенты для фрикаделек, сформировать шарики.
2. Выложить фрикадельки в жаропрочную форму, подходящую для аэрогриля (керамическую или стеклянную).
3. Залить томатным соусом, посыпать травами.
4. Готовить при 180 °С примерно 20-25 минут.

Рецепт 4

ЛОСОСЬ С ЛИМОНОМ И УКРОПОМ

Ингредиенты:

- 2 стейка лосося
- 1/2 лимона
- Свежий укроп
- Соль
- Черный перец
- Оливковое масло

Приготовление:

1. Стейки промокнуть, натереть солью, перцем, сбрызнуть маслом.
2. Выложить на решетку, сверху положить по дольке лимона и веточке укропа.
3. Готовить при 180 °C примерно 12-15 минут. Рыба должна легко расслаиваться вилкой.

Рецепт 5

КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

- 200-300 г крупных очищенных креветок
- 2-3 зубчика чеснока
- 2 ст.л. оливкового масла
- Петрушка
- Соль

Приготовление:

1. Чеснок мелко порубить, смешать с маслом и солью.
2. Обмазать креветки чесночной смесью.
3. Выложить в один слой в форму для аэрогриля.
4. Готовить при 200 °C примерно 5-7 минут, пока креветки не станут розовыми. Посыпать петрушкой.

Рецепт 6

ИДЕАЛЬНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (ФРИ)

Ингредиенты:

- 3-4 картофелины
- 2 ст.л. растительного масла
- Паприка
- Соль
- Перец
- Чесночный порошок (по желанию)

Приготовление:

1. Картофель нарезать дольками, хорошо промыть и обсушить.
2. В миске смешать дольки с маслом и специями.
3. Выложить на решетку в один слой.
4. Готовить при 200 °C примерно 20-25 минут до золотистой корочки, периодически встряхивая корзину или переворачивая.

Рецепт 7

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ (КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ)

Ингредиенты:

- Любые сезонные овощи
- Оливковое масло
- Итальянские травы
- Соль

Приготовление:

1. Овощи нарезать крупными кусочками.
2. Смешать с маслом и специями.
3. Выложить в корзину.
4. Готовить при 190 °C примерно 15-20 минут до мягкости и подрумянивания.

Рецепт 8

ПРОСТАЯ ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты:

- 3-4 яблока
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- Щепотка соды, гашёной уксусом

Приготовление:

1. Яблоки очистить, нарезать дольками.
2. Взбить яйца с сахаром до пены, аккуратно добавить муку и соду.
3. Форму для аэрогриля смазать маслом. Выложить яблоки и залить тестом.
4. Готовить при 160-170 °C примерно 25-35 минут. Проверить готовность зубочисткой.

Рецепт 9

ГРЕНКИ (СУХАРИКИ) С ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты:

- Полбатона черствого хлеба
- 2-3 ст.л. растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- Соль
- Сушеный укроп

Приготовление:

1. Хлеб нарезать кубиками.
2. Чеснок пропустить через пресс и смешать с маслом, солью и укропом.
3. Положить хлеб в миску, полить масляной смесью и хорошо перемешать.
4. Высыпать в корзину аэрогриля.
5. Готовить при 180 °C примерно 5-10 минут до хрустящего состояния, несколько раз встряхнув в процессе.

Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.
Однако если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру (продавцу), у которого Вы приобрели это изделие, или в один из авторизованных сервисных центров.

- При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер, версия и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записи в гарантийном талоне.

- Не допускается внесение в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.

- При бережном и внимательном отношении данное изделие будет надежно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей и насекомых.

- В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели, версии, серийного номера изделия. Повреждение или отсутствие маркировочной наклейки может стать причиной отказа в гарантийном обслуживании.

- Если в процессе эксплуатации изделия Вы обнаружите, что параметры его работы отличаются от изложенных в руководстве по эксплуатации, рекомендуем обратиться за консультацией в организацию, продавшую Вам товар, либо в любой авторизованный сервисный центр. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны на сайте www.blackton.tv в разделе Сервисные центры http://blackton.tv/service/. Телефон службы технической поддержки **8 (800) 500 43 97**.

- Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон).

Условия гарантии:

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены правильно.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи. Срок службы изделия составляет 24 месяца с даты продажи. В случае невозможности определения даты продажи гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты производства.

3. Ремонт производится в стационарной мастерской авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью правильно заполненного гарантийного талона.

4. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.

5. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
- механических, тепловых и иных повреждений, в т. ч. повреждений шнуров питания, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждений животными;
- ремонта или внесений несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации;
- воздействия вредоносных программ;
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях;
- выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы (перечень данных деталей указан в инструкции по эксплуатации).
- несвоевременной чисткой фильтров и заменой расходных материалов (при наличии таковых);
- других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя.

6. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, смена расходных элементов (элементов питания, фильтров и пр.).

7. Замену изделия или возврат денег авторизованный сервисный центр не производит.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое обслуживание согласно руководству по эксплуатации.

Модель:

Blackton

Серийный номер:

Дата продажи:

Сведения о продавце

Название магазина:

Адрес:

Телефон:

Место для печати продавца

Товар получил в исправном состоянии.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Телефон:

Внимание!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах!

Отрывной купон 1

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 2

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Отрывной купон 3

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Информация о покупателе. ФИО, телефон:

Место для печати продавца

Информация о ремонте. Талон 1

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 2

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 3

Номер заказа:

Дата начала:

Дата окончания:

Дефект:

Дата выдачи:

Печать сервисного центра

Подпись мастера