Blackton

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

АЭРОГРИЛЬ
Bt AF711S

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 °С до +40 °С, 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 °С, относительная влажность воздуха от 35 до 80 %.
Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

Технические характеристики

Модель	Bt AF711S
Параметры электропитания	220–240 В, 50–60 Гц
Мощность	1600 Вт
Емкость корзины	7 л
Длина сетевого шнура	0.7 м
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс I

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 миксера. 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 противень 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 прибор 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. Смотровое окно
5. Ручка корзины
6. 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. Прибор готов к использованию.

Панель управления



1. Индикаторы программ приготовления.
2. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**. Используется для перехода гриля из режима ожидания в рабочее состояние, а также чтобы поставить паузу во время приготовления.
3. Кнопка **МЕНЮ**. Используется для выбора предустановленных программ на панели управления.
4. Кнопки «**+/−**» таймер/температура. Нажмите, чтобы прибавить или понизить время или температуру приготовления.
5. Кнопка **Таймер/Температура**. Нажмите, чтобы выбрать параметр времени или температуры, который можно будет отредактировать при помощи кнопок «**+/−**».

Использование прибора

1. Установите собранный прибор на твердую сухую поверхность вдали от легковоспламеняющихся предметов.
2. При помощи ручки выдвиньте корзину для продуктов и загрузите продукты. Не добавляйте слишком большое количество продуктов, руководствуйтесь отметкой **MAX** на корзине.
3. Подключите прибор к сети. Воткните кабель питания в розетку.
4. Нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** для перехода в режим выбора функции.
5. Нажмите на кнопку **Таймер/Температура** для выбора настраиваемого параметра.

   Диапазон для температуры – 80-200 °C. Шаг – 5 °C.

   Диапазон для времени – 1-60 мин. Шаг – 1 мин.
7. Нажимайте на кнопки «**+/−**» на панели управления для регулировки параметров программы приготовления.
8. Вы можете выбрать подходящий температурный и временной режим из нескольких добавленных программ. Для этого нажимайте на кнопку МЕНЮ, пока не загорится желаемая программа готовки на панели управления.

Программа	Время	Температура
Фри	20-25 мин	200 °C
Креветки	15-20 мин	180 °C
Овощи	10-15 мин	180 °C
Стейк	25-30 мин	180 °C
Курица	25-30 мин	180 °C
Рыба	25-30 мин	200 °C
Выпечка	20-25 мин	160 °C

9. Если приготовление необходимо прервать, нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

10. Для возобновления или запуска новой программы снова нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.

11. Когда загорится индикатор перемешивания, вытащите корзину, держась за рукоять, и перемешайте продукты. Затем вставьте корзину обратно. Индикатор погаснет.

12. По завершении готовки прибор издаст сигнал, означающий окончание программы. Подождите еще пару минут, пока прибор остынет, прежде чем прикасаться к его рабочим поверхностям. Берите корзину только за рукоять.

13. Не забудьте слить скопившиеся отходы из корзины.

Чистка и обслуживание

- 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 переключатель **ВКЛ/ВЫКЛ**.
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 техническое 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. Дата производства указана на приборе и упаковке.
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 °C.
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 °C 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