

**Blackton**

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**РЕЦЕПТЫ**

**ГАРАНТИЙНЫЙ  
ТАЛОН**

**ЭЛЕКТРОШАШЛЫЧНИЦА  
Bt BBQ1110**



## Содержание

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Условия транспортировки и хранения .....                | 2  |
| Технические характеристики .....                        | 2  |
| Комплектация .....                                      | 2  |
| Меры безопасности и рекомендации по использованию ..... | 3  |
| Внешний вид и устройство электрошашлычницы .....        | 4  |
| Подготовка к эксплуатации .....                         | 4  |
| Использование прибора .....                             | 4  |
| Чистка и обслуживание .....                             | 5  |
| Хранение .....                                          | 5  |
| Возможные неполадки .....                               | 5  |
| Техническое обслуживание .....                          | 6  |
| Безопасная утилизация .....                             | 6  |
| Правовая информация .....                               | 7  |
| 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  $-25^{\circ}\text{C}$  до  $+40^{\circ}\text{C}$ , 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  $+35^{\circ}\text{C}$ , относительная влажность воздуха от 35 до 80 %. Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

## Технические характеристики

| Модель                                        | Bt BQ1110           |
|-----------------------------------------------|---------------------|
| Параметры электропитания                      | 220-240 В, 50-60 Гц |
| Мощность                                      | 1200 Вт             |
| Длина шампуров                                | 316 мм              |
| Длина шнура питания                           | 1 м                 |
| Класс защиты от поражения электрическим током | Класс I             |

## Комплектация

Электрошашлычница — 1 шт.  
Крышка (кожух) — 1 шт.  
Шампуры — 5 шт.  
Чашки для сбора жира — 5 шт.  
Дополнительная колба — 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. Меры безопасности и рекомендации, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации устройства.

При работе с устройством будьте осторожны и внимательны. Сохраняйте инструкцию на протяжении всего времени использования данного прибора.

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Перед включением электрошашлычницы в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки, а также — в целостности керамического стержня и защитного стекла нагревателя.
- При работе электрошашлычницы нельзя прикасаться к нагретым частям во избежание ожогов.
- Защитный металлический кожух нужно снимать за ручки, специально для этого предусмотренные. Переносить электрошашлычницу нужно за специальную ручку, укрепленную сверху.
- Все работы по ремонту и чистке производятся только при отключении электрошашлычницы от сети.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Электрошашлычница предназначена только для использования в бытовых условиях, не предназначена для промышленного применения.
- Перед первым включением проверьте, соответствует ли электропитание прибора электропитанию Вашей электросети.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Предохраняйте его от жары, прямых солнечных лучей и влажности.

- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Устанавливайте прибор как можно дальше от легковоспламеняемых предметов.

**Внимание!** Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора!

- Не прикасайтесь к поверхностям прибора, не надев кухонные рукавицы.
- Не перемещайте прибор в процессе приготовления пищи. Отключайте прибор от электросети перед чисткой, а также если Вы не используете его.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл перед его очисткой, перемещением или повторным включением.
- 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.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 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.
- Во избежание поломки прибора не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При отключении устройства от электросети не тяните за сетевой шнур, держите рукой за вилку.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.
- Не допускайте касания сетевым шнуром острых кромок и горячих поверхностей.
- 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.

**Внимание!** После окончания работы электрошашлычницу необходимо отсоединить от питающей сети.

## Внешний вид и устройство электрошашлычницы



1. Ручка для переноски
2. Шампуры
3. Нагревательный элемент
4. Чашки для сбора жира

5. Корпус с электродвигателем
6. Ручки защитного кожуха
7. Защитный кожух

### Подготовка к эксплуатации

Приступая к сборке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети. Перед установкой выберите подходящее для этого место. Оно должно соответствовать следующим условиям: свободное пространство сверху должно составлять не менее 50 см, по бокам — 25 см, между задней стенкой прибора и стеной — не менее 25 см. Перед первым использованием включите пустой прибор и дайте ему поработать 20-25 минут. Затем выключите, дайте шашлычнице остыть. Прибор готов к эксплуатации.

### Использование прибора

1. Подключите прибор к электросети. Оставьте прибор нагреваться в течение 5 минут, защитный кожух и шампуры должны быть сняты.
2. Подготовьте маринованное мясо для шашлыков. Нанизывайте мясо так, чтобы оставалось свободное место на части шампура со стороны острия, а также со стороны ручки.

3. После того как нагреватель разогрелся, поочередно установите шампуры на место. Опустите шампур так, чтобы острие было вставлено в специальное отверстие на дне чашки, а витая часть заходила в отверстие верхнего диска.

#### **Порядок установки шампуров:**

- заведите острие в полость чашки;
- плоскую часть шампура между мясом и витой частью заведите в прорезь на верхнем диске, расположенную над чашкой, до попадания шампура в круглое отверстие;
- опустите шампур, при этом его острие должно быть утоплено в прямоугольный паз на дне чашки, а витая часть должна заходить в круглое отверстие верхнего диска.

**Внимание!** При работе с шашлычницей пользуйтесь прихватками и полотенцами, не прикасайтесь к нагретым частям прибора во избежание ожогов.

4. Установив все шампуры, убедитесь, что они вращаются, и закройте электрошашлычницу с помощью защитного кожуха. Ориентировочное время приготовления мяса — 15 мин.
5. По окончании жарки шашлычков отключите прибор от электросети, снимите защитный кожух за ручки и извлеките шампуры с шашлыками.

**Внимание!** Соблюдайте осторожность при обращении с раскаленной поверхностью. Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

**Внимание!** В случае падения шашлычницы произойдет автоматическое отключение нагревательного элемента. Учитывайте, что после возвращения прибора в вертикальное положение нагрев продолжится автоматически!

## **Чистка и обслуживание**

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- При необходимости протрите мыльной влажной тряпочкой корпус прибора.
- Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости, а также твердую или наждачную бумагу.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

## **Хранение**

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

## **Возможные неполадки**

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

- Кабель питания подключен правильно и включен в розетку.
- Не произошло короткое замыкание цепи.

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

## 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 осуществлён в другом месте, гарантия становится недействительной.

Информацию о сервисных центрах вы можете найти на сайте **blackton.tv** в разделе «Сервисные центры».

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

## 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.

## 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

### Импортёр: 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, импортёр и/или организация, уполномоченная на принятие претензий, ни при каких обстоятельствах не несёт 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, импортёра 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 электрошашлычнице:

1. Нарезка мяса. Мясо нужно нарезать кубиками со стороны примерно 3-5 см. Слишком мелкие куски станут сухими, слишком крупные могут не прожариться внутри.
2. Маринование. Обязательный этап. Время маринования — от 1 часа до ночи, в зависимости от рецепта и типа мяса.
3. Нанизывание. Нанизывайте мясо на шампуры плотно, но без излишнего усилия, чтобы не сломать их. Между кусочками можно проложить лук, перец или другие овощи.
4. Приготовление. Включайте прибор на полную мощность. Время приготовления — в среднем 15-25 минут.
5. Проверка готовности. Самый надежный способ — проколоть самый крупный кусок ножом. Если вытекает прозрачный сок — мясо готово. Если мутный или с кровью — нужно дожарить.

### Советы по подаче:

- Подавайте шашлык сразу, с большим количеством свежей зелени, овощей и лавашом.
- Классические соусы: ткемали, сацебели, аджика или простой томатный кетчуп.
- К шашлыку из говядины отлично подойдет соус на основе сметаны с хреном.

Экспериментируйте с маринадами и найдите свои любимые сочетания.

## КЛАССИЧЕСКИЙ ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Свиная шея — идеальный выбор для шашлыка: она сочная и хорошо прожаривается.

### Ингредиенты:

- Свиная шея — 1,5 кг
- Репчатый лук — 3-4 крупные головки
- Соль — 1,5-2 ч. л. (или по вкусу)
- Черный молотый перец — 1 ч. л.
- Специи для шашлыка (паприка, кориандр, хмели-сунели) — 1 ст. л.
- Уксус (9%) или лимонный сок — 2-3 ст. л. (по желанию, для мягкости)

### Способ приготовления:

1. Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте кубиками.
2. Лук нарежьте полукольцами или крупными кусками. Не стоит мельчить, иначе он превратится в кашу.
3. В глубокой миске смешайте мясо, лук, соль, перец и специи. Хорошо помните руками, чтобы мясо пустило сок.
4. Накройте миску пищевой пленкой или крышкой и уберите в холодильник мариноваться минимум на 3-4 часа, а лучше на ночь.
5. Нанизывайте мясо на шампуры, чередуя с луком (он даст дополнительный сок и аромат).
6. Готовьте в шашлычнице до румяной корочки (примерно 20-25 минут, но следите за шашлыками во время жарки, проверяя готовность мяса).

## КУРИНЫЙ ШАШЛЫК В КЕФИРНОМ МАРИНАДЕ

Курица получается невероятно нежной и сочной.

### Ингредиенты:

- Куриное филе (или бедрашки без кости) — 1 кг
- Кефир — 250 мл
- Репчатый лук — 2-3 шт.
- Соль, черный перец — по вкусу
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Свежая зелень (кинза, укроп) — небольшой пучок
- Специи (куркума, карри) — 1 ч.л. (по желанию, для цвета)

### Способ приготовления:

1. Курицу нарежьте крупными кусками.
2. Лук нарежьте кольцами, чеснок пропустите через пресс, зелень мелко порубите.
3. Смешайте в миске курицу, лук, чеснок, зелень, соль и специи.
4. Залейте кефиром и хорошо перемешайте. Кефир не только маринует, но и размягчает волокна мяса.
5. Маринуйте в холодильнике 2-4 часа.
6. Нанижите на шампуры и готовьте в шашлычнице 15-20 минут. Курица готовится быстрее свинины, поэтому следите, чтобы не пересушить.

## ГОВЯДИНА В СОЕВОМ МАРИНАДЕ

Пикантный, насыщенный вкус по-азиатски.

### Ингредиенты:

- Говядина (вырезка, лопатка) — 1 кг
- Соевый соус — 100 мл
- Растительное масло — 2 ст.л.
- Мед (или сахар) — 1 ст.л.
- Чеснок — 4-5 зубчиков
- Имбирь свежий (тертый) — 1 ч.л.
- Черный молотый перец

### Способ приготовления:

1. Говядину нарежьте поперек волокон.
2. Смешайте соевый соус, масло, мед, выдавите чеснок, добавьте имбирь и перец.
3. Залейте мясо маринадом и хорошо перемешайте.
4. Маринуйте не менее 4-6 часов (говядина требует больше времени).
5. Нанижите на шампуры и готовьте около 20-25 минут. Говядину лучше не дожаривать до состояния «подожвы», пусть останется сочной внутри.

## ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Отличный гарнир или вариант для вегетарианцев.

### Ингредиенты:

- Кабачок или цукини — 1-2 шт.
- Болгарский перец — 2-3 шт. (разных цветов)
- Помидоры черри — 200 г
- Шампиньоны крупные — 200 г
- Лук красный — 1 шт.
- Оливковое масло — 3-4 ст.л.
- Соль, перец, сушеные травы (базилик, орегано) — по вкусу
- Лимонный сок — 1 ст.л.

### Способ приготовления:

1. Кабачки нарежьте толстыми кружками (около 1,5 см), перец — крупными квадратами, лук — на 4 части, грибы очистите (крупные можно разрезать пополам).
2. Смешайте все овощи в миске, добавьте масло, лимонный сок, соль, перец и травы. Аккуратно перемешайте.
3. Дайте постоять 20-30 минут.
4. Нанижите овощи на шампуры, чередуя цвета.
5. Готовьте в шашлычнице 10-15 минут. Овощи готовятся очень быстро!

[illegible]

# 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](http://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 заплытия;
- повреждений животными;
- ремонта или внесения 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:

Место для  
печати продавца

Адрес:

Телефон:

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:                                | Место для печати продавца |
| Серийный номер:                        |                           |
| Дата продажи:                          |                           |
| Информация о покупателе. ФИО, телефон: |                           |

|                                        |                           |
|----------------------------------------|---------------------------|
| Отрывной купон 2                       |                           |
| Модель:                                | Место для печати продавца |
| Серийный номер:                        |                           |
| Дата продажи:                          |                           |
| Информация о покупателе. ФИО, телефон: |                           |

|                                        |                           |
|----------------------------------------|---------------------------|
| Отрывной купон 3                       |                           |
| Модель:                                | Место для печати продавца |
| Серийный номер:                        |                           |
| Дата продажи:                          |                           |
| Информация о покупателе. ФИО, телефон: |                           |

| Информация о ремонте. Талон 1 |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Номер заказа:                 | Печать сервисного центра |
| Дата начала:                  |                          |
| Дата окончания:               |                          |
| Дефект:                       |                          |
| Дата выдачи:                  | Подпись мастера          |

| Информация о ремонте. Талон 2 |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Номер заказа:                 | Печать сервисного центра |
| Дата начала:                  |                          |
| Дата окончания:               |                          |
| Дефект:                       |                          |
| Дата выдачи:                  | Подпись мастера          |

| Информация о ремонте. Талон 3 |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Номер заказа:                 | Печать сервисного центра |
| Дата начала:                  |                          |
| Дата окончания:               |                          |
| Дефект:                       |                          |
| Дата выдачи:                  | Подпись мастера          |



**blackton.tv**