

LEBEN

ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Защита
от перегрева



5 съемных
секций



Диапазон t°
от 35 до 70 °C

Сушилка
для овощей и фруктов
Арт.: 288-001

LEBEN

ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

Благодарим вас за выбор продукции торговой марки LEBEN. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими стандартами качества, функциональности и дизайна.

Перед началом эксплуатации прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию. В ней содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, картонной коробкой и упаковочным материалом.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Особенности прибора	2
2. Меры безопасности	2
3. Составные части	3
4. Эксплуатация прибора	3
5. После использования	8
6. Уход и чистка	8
7. Требования по утилизации	8
8. Возможные неисправности и способы их устранения	8
9. Хранение и транспортировка	8
10. Дата производства	9
11. Технические характеристики	9
12. Гарантийное обязательство	10

1. ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

- Для сушки грибов, овощей, фруктов, ягод, трав, мяса, хлеба и т. д.
- 5 съемных секций для продуктов
- Размер секции 23х23 см, емкость 0,7 л
- Регулируемая температура сушки от 35 до 70 °С
- Выпаривает влагу, сохраняя вкус и витамины
- Защита от перегрева
- Мощность 250 Вт
- Напряжение 220-240 В / 50 Гц

2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией прибора.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Отключайте прибор от сети в случае сбоев в работе, перед чисткой, после эксплуатации.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим проводом, штепселем или другими деталями. Неисправный прибор отнесите в сервисную мастерскую для проверки и ремонта.
- Не используйте прибор вне дома. Он предназначен только для домашнего использования.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время работы прибора обязательно подкладывайте под него жаростойкий материал (керамическая плитка, толстая разделочная доска и др.) или ставьте на жароустойчивую поверхность во избежание возможного возгорания.
- **ВНИМАНИЕ!** Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 40 часов выключите прибор, отсоедините кабель питания от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.
- Во время работы прибор должен находиться на твердой и ровной поверхности.
- Во время работы прибора никогда не накрывайте его тканями, полотенцами и т. д.

LEBEN

ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

- Во избежание перегрева не оставляйте прибор включенным, когда он не используется. Всегда отключайте устройство после использования.
- Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
- Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Устройство отвечает принятым стандартам безопасности. Ремонт устройства или замена сетевого кабеля должны производиться только специалистами сервисного центра. Неквалифицированный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя.
- Если прибор упал, мы рекомендуем отнести его в сервисный центр для диагностики.
- Не допускайте контакта с водой. Запрещается погружать прибор и провод в воду.
- Не оставляйте прибор под прямыми лучами солнца и под дождем.
- Не позволяйте пользоваться прибором людям с ограниченными возможностями, если они не были проинструктированы о безопасном использовании прибора.

3. СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

1. Корпус с мотором
2. Секции для загрузки продуктов
3. Включатель
4. Терморегулятор



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Положите продукты на съемные секции
Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на секции слишком много продуктов и не накладывайте продукты друг на друга.
- Установите желаемую температуру (в пределах от 35 до 70 °C) при помощи терморегулятора.
Примечание: установите низкую температуру для тонких/маленьких кусочков продукта или при загрузке продуктами не всех сушильных секций, а только нескольких. Установите высокую температуру для толстых/больших кусочков или при загрузке продуктами всех секций. Термостат также может пригодиться для удобства контроля уровня влажности в продукте ближе к концу процесса сушки.
- Установите рабочие секции, вставьте сетевой кабель в розетку и нажмите включатель. Сушите продукты, руководствуясь рекомендациями, описанными в соответствующем разделе данной инструкции. Если вы не успели высушить продукты в течение одного дня, сушку можно продолжить на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере / полиэтиленовом пакете в морозильнике.
- По окончании сушки выключите прибор. Дайте продуктам остыть. Поместите высушенные продукты в полиэтиленовый пакет или тару для хранения и положите в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов вы можете прочитать в разделе ХРАНЕНИЕ).

- Вытащите сетевой кабель из розетки.

Примечание: во время работы прибора рекомендуется использовать все 5 рабочих секций, вне зависимости от наличия в них продуктов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

Предварительная обработка позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Полезный совет, как правильно подготовить фрукты к сушке: возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать выбранному фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. таблицу подготовки фруктов к сушке) в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Таблица подготовки фруктов к сушке

Наименование	Подготовка	Показатель готовности	Время, часы (приблизительно)
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	12-38
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-38
Вишня	Косточку удалять не обязательно (можете ее удалить, когда вишня наполовину высушилась)	Твердый	8-26
Груша	Удалите кожицу и порежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Клюква	Оставьте целой	Мягкий	6-26
Нектарин	Порежьте на половинки, сушить кожицей вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	Мягкий	8-26
Персик	Удалить косточку, когда персик наполовину высушился	Мягкий	10-34
Финик	Удалите косточку и порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Яблоко	Удалите кожицу и сердцевину. Порежьте кружками или дольками	Мягкий	5-6

ПРИМЕЧАНИЕ: время и способы предварительной обработки фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных фруктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать (бланширование – обработка горячим паром, кипятком, маслом для подготовки к консервированию (сушке)) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи поместите в сушилку.

2. Если вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто замочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Таблица подготовки овощей к сушке

Наименование	Подготовка	Показатель готовности	Время, часы (приблизительно)
Морковь	Бланшируйте до мягкости. Нашинкуйте или порежьте кольцами	Твердый	6-12
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите семена	Ломкий	4-14
Перец острый	Сушите целиком	Твердый	8-14
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами	Твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	Отсутствие влаги в овоще	8-38
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами	Ломкий	8-26
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	6-14
Скорода (вид лука)	Нашинкуйте	Ломкий	6-10
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	Ломкий	6-14
Чеснок	Удалите шелуху и порежьте кольцами	Ломкий	6-16
Шпинат	Бланшируйте до увядания	Ломкий	6-16

ПРИМЕЧАНИЕ: время и способы предварительной обработки овощей, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных овощей могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная готовка мяса обязательна и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального вкуса, а также для придания мягкости перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса.

Стандартный маринад:

- 1/2 стакана соевого соуса
 - 1 головка чеснока, мелко порезанная
 - 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 стакана вустерширского соуса
 - 1 и 1/4 чайной ложки соли
 - 1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка), 1/2 чайной ложки сушеного перца
- Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.**

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отваривать или жарить.

Сушите в течение 2-8 часов или до момента, когда из мяса уйдет вся влага.

РЫБА

Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь (выпекать 20 минут при температуре около 200 °С или до момента, когда рыба станет слегка рыхлой).

Сушите в течение 2-8 часов или до момента, когда из рыбы уйдет вся влага.

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте (пожарьте или отварите), порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор. Сушите в течение 2-8 часов или до момента, когда из мяса уйдет вся влага.

ЗЕЛЕНЬ

Переберите зелень, тщательно промойте, удалите грубые, пожелтевшие листья. Затем свяжите зелень в небольшие рыхлые пучки и положите в прибор. Сушите в течение 2-6 часов (время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида зелени).

ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ

Промойте и встряхните от воды. Удалите увядшие листья. Положите травы на съемные секции. Сушите травы целиком, отделяйте листья от стеблей только по окончании сушки. Сушите в течение 2-6 часов (время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида лечебных трав).

ХЛЕБ

Порежьте хлеб, предварительно срезав корку, на небольшие кусочки. Разложите на съемные секции. Сушите в течение 30 минут – 2 часов.

ОРЕХИ

Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на съемных секциях (если размер орехов маленький, то положите внутрь секции марлю, а на нее положите орехи). До начала сушки орехи должны немного охладиться. Сушите в течение 18-26 часов. Орехи содержат большое количество жиров, а жиры могут способствовать прогорканию. Поэтому сразу после сушки орехи следует поместить в морозильник. Для потребления орехов вытащите их из морозильника и доведите до комнатной температуры.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЛАГОСОДЕРЖАНИЯ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Вот несколько советов, как правильно восстановить влагосодержание продуктов.

- Соотношение жидкости к высушенному продукту должно быть 1/1 (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта).
- Фрукты и овощи можно поместить в пищевой контейнер с холодной водой, а затем поставить в холодильник на 2-6 часов (комнатная температура может способствовать размножению болезнетворных бактерий в овощах и фруктах).
- Фрукты и овощи можно поместить в кипящую воду на 5-10 минут.
- Такие продукты, как вяленое мясо, могут восстановить свое влагосодержание, варясь в супе.
- Обработка паром поможет сохранить полезные вещества в продукте. Поместите высушенные продукты в пароварку на 5-35 минут (в зависимости от размера продукта).
- Поместите сушеные продукты в контейнер, подходящий для использования в микроволновой печи, добавьте жидкость в соотношении 200 мл жидкости на 100 г продукта (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта) и поместите контейнер в микроволновую печь. Выставьте максимальную температуру и таймер на 2 минуты. Если продукт не успел приготовиться, то выставьте дополнительное время.

LEBEN

ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

Примечание: не рекомендуется добавлять сахар, соль или приправы до или во время процесса восстановления влагосодержания во избежание изменения аромата и увеличения времени готовки. Вы можете добавить их по окончании процедуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Время сушки для различных продуктов, указанное в настоящей инструкции, носит ознакомительный характер и будет зависеть от следующих факторов:

- 1) Толщина кусочков продукта.
- 2) Количество съемных секций, на которых будут сушиться продукты.
- 3) Объем продуктов сушки.
- 4) Влажность в помещении, где будет работать сушилка.
- 5) Ваши личные предпочтения в сушке тех или иных продуктов.

Рекомендации:

- Каждый час проверяйте продукты в сушилке на готовность.
- Если вы чувствуете, что продукты сушатся неравномерно, можете поворачивать / менять местами съемные секции для более равномерной сушки.
- На пищевых контейнерах, где будут храниться высушенные продукты, отмечайте наименование продукта, массу продукта до сушки, а также дату сушки. Эта информация сможет пригодиться вам в будущем.
- Обязательно проверяйте продукты перед сушкой. Несвежая или поврежденная пища быстро портится.
- Предварительная обработка продуктов позволяет добиться лучших результатов при сушке.
- Правильное хранение продуктов после сушки также позволяет сохранить их качество и полезные свойства (смотрите раздел ХРАНЕНИЕ).

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Перед укладкой высушенных продуктов в пищевые контейнеры для хранения дайте им остыть.
- Продукты должны храниться в прохладном, сухом и темном месте.
- Продукты должны храниться в герметичной, вакуумной таре.
- Оптимальная температура для хранения сушеных продуктов – не выше 15 °С.
- Не храните сушеные продукты непосредственно в металлической таре.
- Следите за тем, чтобы в процессе хранения сушеных продуктов в таре не образовывалась влага. Если влага все-таки образовалась, необходимо повторно высушить продукты во избежание их порчи.
- Рекомендуемые сроки хранения сушеных фруктов, овощей, зелени, лечебных трав, орехов, хлеба в холодильнике/морозильнике – не более 1 года.
- Рекомендуемые сроки хранения сушеного мяса, птицы или рыбы в холодильнике – не более 3 месяцев, в морозильнике – не более 1 года.

5. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

После окончания работы переместите переключатель в позицию ВЫКЛ. Прибор выключится. Затем отключите его от сети электропитания. Подождите, пока прибор полностью остынет, перед тем как убрать его на хранение.

6. УХОД И ЧИСТКА

- Перед чисткой всегда отсоединяйте прибор от сети.
- Рабочие секции для продуктов вымойте в теплой воде с мылом. Вы также можете вымыть их в посудомоечной машине. Никогда не применяйте для очистки прибора химические моющие средства.

НЕ МОЙТЕ КОРПУС С МОТОРОМ!

- Не погружайте прибор в воду.
- Очистите прибор влажной салфеткой, затем протрите мягкой сухой тканью.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправности следует обращаться в авторизованный сервисный центр.

9. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы следует хранить в закрытом, сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше +40 °С, относительной влажности не выше 70% и при отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором и общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.

10. ДАТА ПРОИЗВОДСТВА

Дата производства указана на упаковке изделия.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

LEBEN 288-001 Сушилка для овощей и фруктов

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 250 Вт

Примечание: вследствие постоянного изменения и улучшения продукции между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

LEBEN Сушилка для овощей и фруктов, 250 Вт, 5 уровней

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». Гарантийный срок: 1 год. Импортер, лицо, уполномоченное на принятие претензий потребителей в России: ООО «КОНСТАНТА ТОРГ», 121552, г. Москва, ул. Оршанская, д. 5, помещ. 137, тел.: 8 800 500-18-42, эл. почта: constorg@list.ru. Импортер в РБ: ООО «МПР Ритейл», Беларусь, г. Минск, ул. Голубка, 2. Тел.: 8 (017) 396-85-17. Изготовлено в Китае. Изготовитель: Юйао Совелл Электрик Эпплайнс Ко., Лтд (С. В. Электрик Эпплайнс Ко., Лтд). Адрес: 315400, № 12, 16 Хунцяо Роуд, город Юйао, провинция Чжэцзян, Китай.



12. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: LEBEN Сушилка для овощей и фруктов, 250 Вт, 5 уровней

Модель: 288-001

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований безопасности.
2. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис-) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
3. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - появления внешних изменений, возникших в результате нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющих на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т. ч. появление радужных и темных пятен, а также коррозии на металле в местах повреждения покрытия и на непокрытых участках металла;
 - износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.
4. Настоящая гарантия действительна при предъявлении изделия, в котором обнаружены дефекты, вместе с оригиналом настоящего талона и оригиналом товарного чека, выданного продавцом.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.

<https://leben-home.ru>

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование товара:		
Код товара:		Печать и подпись продавца:
Дата продажи:		
Срок гарантии:	12 месяцев с момента продажи товара	

Гарантийные обязательства не распространяются на изделие в случаях:

- нарушения условий инструкции по эксплуатации, в том числе неправильного подключения, неисправной/нестабильной электросети и/или плохого ухода за изделием;
- механического повреждения (следов ударов, трещин, сколов и пр.);
- негативного воздействия внешних факторов, в том числе воздействия влаги, высоких/низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных;
- наличия признаков ремонта неуполномоченными лицами (самим покупателем);
- действия непреодолимой силы (пожара, аварии и пр.), несчастного случая, умышленных или неосторожных действий покупателя или третьих лиц;
- изменения конструкции товара, подключения внешних устройств, использования не по назначению;
- на элементы питания, шнур электропитания, а также на естественный износ деталей.

Внимание!

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях.

В случае использования в коммерческой деятельности или при промышленном применении прибор снимается с гарантии.

Гарантийные обязательства теряют силу по истечении гарантийного срока.

Если при покупке товаров покупателем не были предъявлены претензии по комплектности товаров, внешнему виду, наличию механических повреждений, то в дальнейшем такие претензии не принимаются.

С условиями настоящего гарантийного талона ознакомлен и согласен.

(подпись, Ф. И. О. покупателя)

(_____)

Корешок талона на гарантийный ремонт изделия



Данные о произведенном ремонте

✂
Модель.....
Серийный номер.....
Дата покупки.....
Покупатель.....
Адрес.....
Телефон.....
Дата ремонта/ АСЦ.....
Место печати продавца.....

Данные о произведенном ремонте

✂
Модель.....
Серийный номер.....
Дата покупки.....
Покупатель.....
Адрес.....
Телефон.....
Дата ремонта/ АСЦ.....
Место печати продавца.....

Данные о произведенном ремонте

✂
Модель.....
Серийный номер.....
Дата покупки.....
Покупатель.....
Адрес.....
Телефон.....
Дата ремонта/ АСЦ.....
Место печати продавца.....

Изделие.....**Модель**.....

Серийный №.....

Дата продажи.....

Фирма, продавец.....

Подпись продавца.....

Печать продавца.....

Покупатель.....

Адрес.....

Телефон.....

Настоящий талон действителен только при наличии печати и заполнения всех приведенных выше граф.