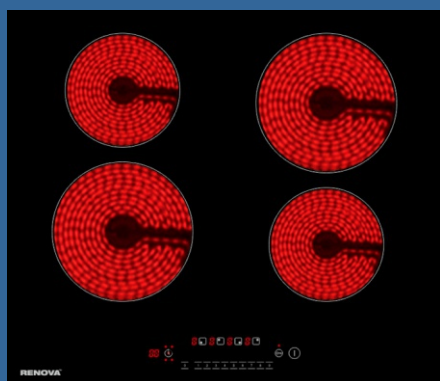
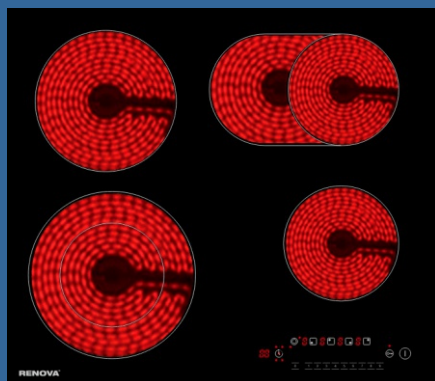


RENOVA™

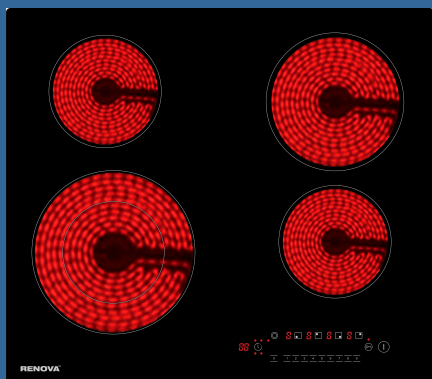
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



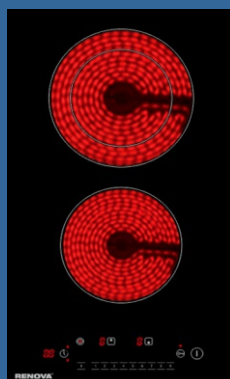
TC-460BS1



TC-472L2BS1



TC-466L1BS1



TC-230L1BS1

RENOVA™

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ
БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ RENOVA

Мы ценим Ваш выбор и надеемся, что при правильной эксплуатации данное изделие будет служить Вам в течение долгих лет.

Просим Вас ознакомиться с данным “Руководством по эксплуатации” изделия перед его первым включением.

Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - один год.
- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.

СОДЕРЖАНИЕ

Предупреждения о безопасности.....	4
Обзор стеклокерамической панели.....	6
Сенсорная панель управления.....	7
Выбор подходящей посуды.....	8
Использование стеклокерамической панели.....	9
Использование таймера.....	10
Установка.....	12
Технические характеристики.....	16
Уход и обслуживание.....	17
Чистота бытового прибора.....	18
Утилизация.....	18
Что делать в случае неисправности.....	19
Условия гарантии.....	20
Гарантийный талон.....	22



Внимательно изучите данную инструкцию!

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

- Запрещается использовать устройство лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не инструктированы.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током, для поверхности варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают токоведущие части.



Предупреждение: нельзя использовать пароочиститель

- Не ставьте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут стать горячими.
- После использования выключите варочную панель, проконтролируйте и не полагайтесь на детектор посуды (для индукционных моделей).
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
-  **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
-  **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменён производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.



ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет должны находиться под постоянным присмотром.
- НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите

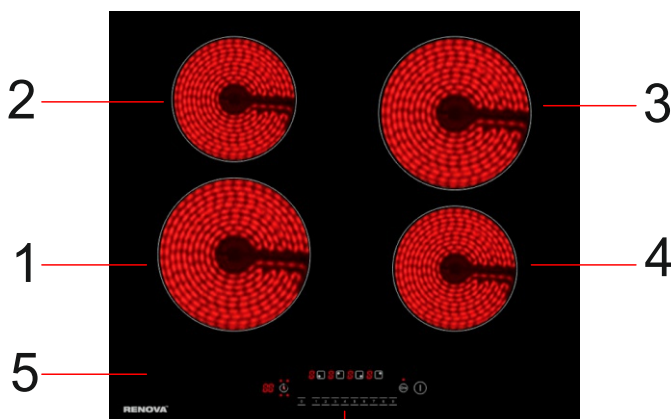
прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.



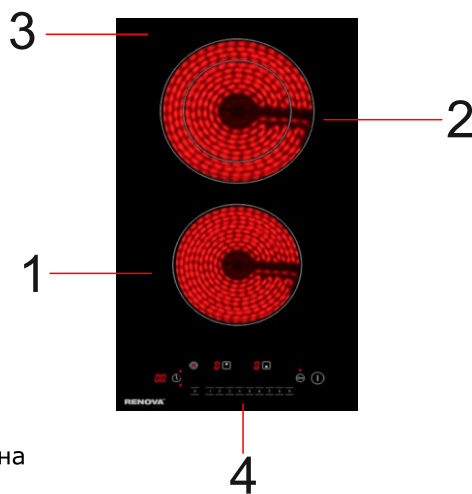
ВНИМАНИЕ: Используйте только защитные ограждения варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или защитные ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может вызвать несчастный случай.

- Шнур питания недоступен после установки.

Обзор стеклокерамической панели

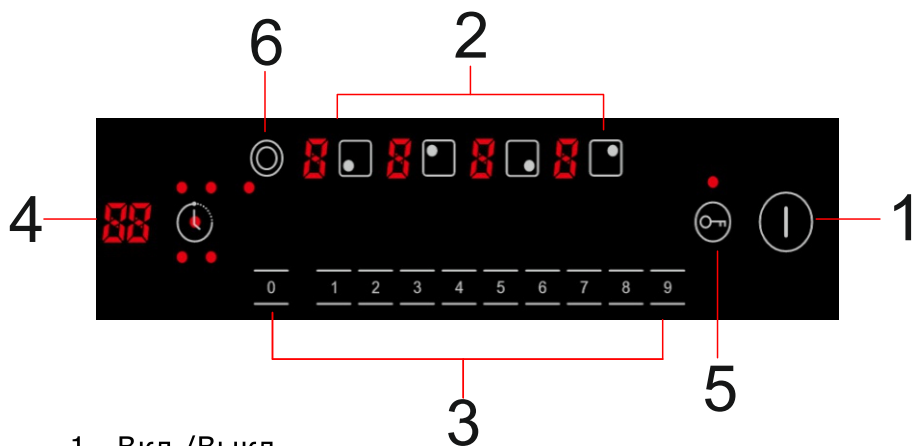


1. Фронтальная левая зона
2. Задняя левая зона
3. Задняя правая зона
4. Фронтальная правая зона
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

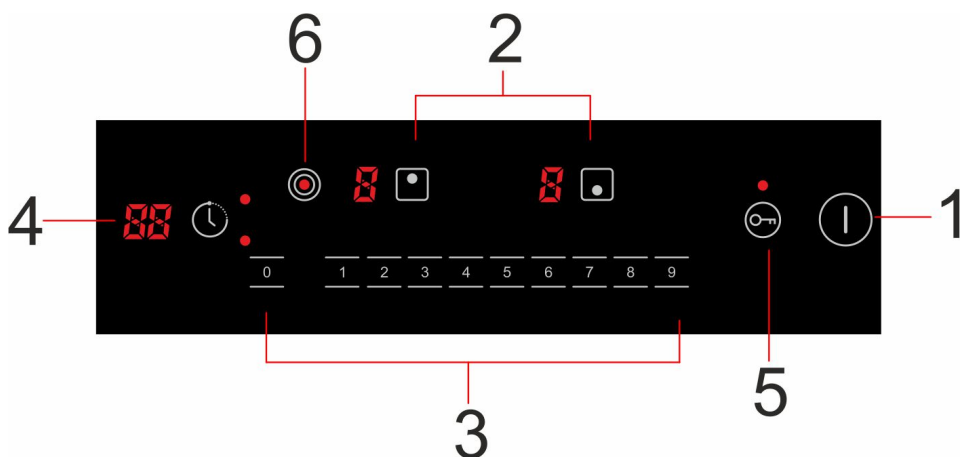


1. Фронтальная зона
2. Задняя зона
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

Сенсорная панель управления



1. Вкл./Выкл.
2. Выбор и активация зоны нагрева
3. Регулировка мощности/настройка Таймера
4. Таймер
5. Ключ блокировки панели
6. Двухконтурный режим. недоступно в данной модели (TC-460BS1)

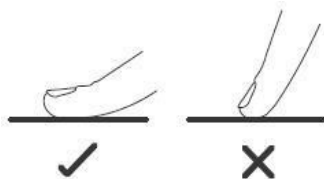


Перед использованием новой стеклокерамической варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно оказывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при регистрации касания.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не покрыты какими-либо предметами (например тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

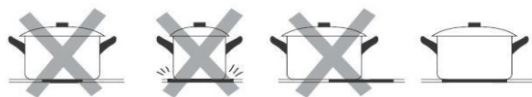


Выбор подходящей посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, как и конфорка. Используйте кастрюли, диаметр которых равен диаметру выбранной зоны. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть меньше ожидаемой. Кастрюля размером менее 140 мм может быть не замечена варочной панелью. Всегда ставьте кастрюлю в центр зоны нагрева.

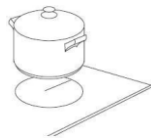


Всегда поднимайте посуду с варочной панели – не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.



Использование стеклокерамической плиты

Начало готовки



1. Поставьте кастрюлю, подходящую для приготовления, на конфорку; Убедитесь, что дно посуды и рабочая поверхность чистые и сухие.

2. Коснитесь кнопки включения / выключения. Варочная панель издаст один звуковой сигнал, а зоны покажут «-», чтобы указать, что это режим ожидания.



3. Выберите зону



Если в течение 5 секунд не будет выбран ни один уровень мощности, будет отображаться «_»

4. Выберите мощность с помощью регулятора (С от 0 до 9)



- Если вы не выберете уровень нагрева в течение 20 минут, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова запустить её с шаг 2.

- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

Использование функции блокировки от детей

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение детьми конфорок).

- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки  на 3 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не отключит зону готовки по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить выключение одной конфорки по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на срок до 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления

1. Убедитесь, что хотя бы одна из зон включена.

Примечание. Вы можете использовать минутный таймер, даже если не выбираете конфорку.

Установите время, с помощью кнопки



Вы можете осуществить настройку времени от 1 до 99 минут.

2. Когда индикатор перестанет мигать, прикоснитесь к кнопке таймера, и на таймере замигает цифра «00»

3. Установите время, прикоснувшись на таймере, вы можете осуществить настройку времени от 1 до 99 минут.

4. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет.

Индикатор вернется к отображению уровня мощности через 5 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что в этой зоне установлен таймер.

5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете снова выполнить шаг 1 и шаг 2.

6. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически отключится. Остальные конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.

- Функция таймера работает только тогда, когда включена хотя бы одна конфорка.

- Если вы не выберете какую-либо зону и прикоснетесь к таймеру напрямую, чтобы активировать функцию таймера, он будет работать только как минутный таймер. Зуммер будет подавать звуковой сигнал только в течение нескольких секунд, а индикатор таймера выключится по истечении установленного времени, но конфорки не будут отключаться и продолжать работать.

Настройка степени нагрева

Нижеприведенный настройки являются всего лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих Вам настроек.

Настройка степени нагрева	Назначение
1 - 2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и продуктов лёгкого возгорания Нежное томление Медленный нагрев
3 - 4	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
5 - 6	Приготовление блинов
7 - 8	Тушение Приготовление макаронных изделий
9	Быстрое жарение Подрумянивание мяса Доведение блюда до кипения Кипячение воды

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По прошествии некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

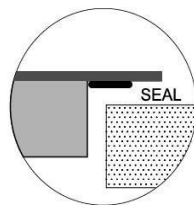
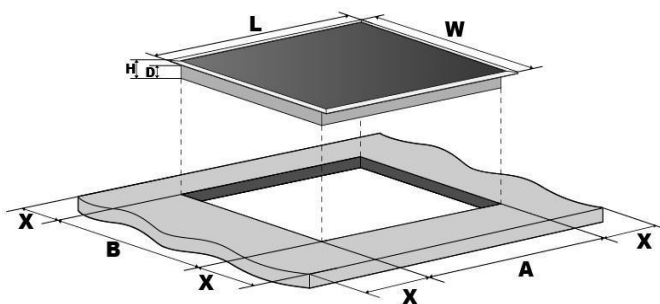
Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Установка

Подбор монтажного оборудования

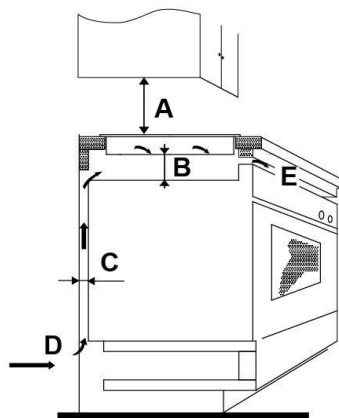
Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Для установки и использования индукционной панели вокруг отверстия должно оставаться не менее 5 см свободного пространства.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

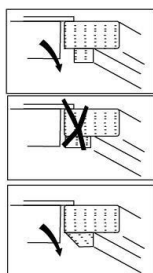


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	51	45	560	490	50 мин

При любых обстоятельствах убедитесь, что стеклокерамическая плита хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что стеклокерамическая плита находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Внимание. Безопасное расстояние между поверхностью стеклокерамической панели и кухонным шкафом над поверхностью стеклокерамической панели должно быть не менее 650 мм.



А мм	В мм	С мм	D	E
650	50мини	20мини	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимать необходимое пространство
 - рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
 - если плита установлена над духовым шкафом, то духовка должна иметь встроенный вентилятор охлаждения.
 - установка будет соответствовать всем требованиям к свободному пространству и применимым стандартам и нормам.
 - соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для покупателя с установленной варочной панелью.
 - вы проконсультировались с местными строительными властями и постановлениями, если сомневаетесь в установке.
 - вы используете термостойкие и легкие в уходе покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- есть достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер, чтобы не касаться ее дна.
- изолирующий выключатель легко доступен заказчику

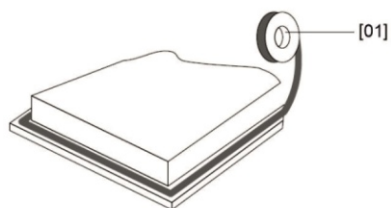
Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует размещать на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

расположение крепежных кронштейнов

- Устройство следует разместить на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку).

fig.1



01



[04] x 1

Вытяните поставляемый материал (уплотнительная лента) вдоль нижней кромки варочной панели, обеспечив перекрытие концов ленты.

02

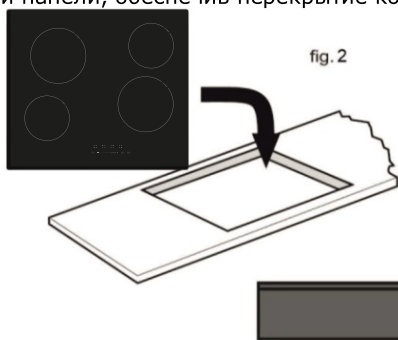


fig. 2

fig.3

Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице. После установки уплотнения поместите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель и вдавите ее в столешницу, обеспечивая хорошее уплотнение вокруг выпускного края (рис.4).

Предостережения

1. Индукционная плита должна быть установлена квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не выполняйте операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона Варочная нагрева должны выдерживать высокую температуру.
5. Чтобы избежать каких либо повреждений, сэндвич слой и клей должны быть устойчивы к нагреванию.

Подключение варочной панели к электросети



Эта варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и пожар.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °C в любой точке.



Любые изменения электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.

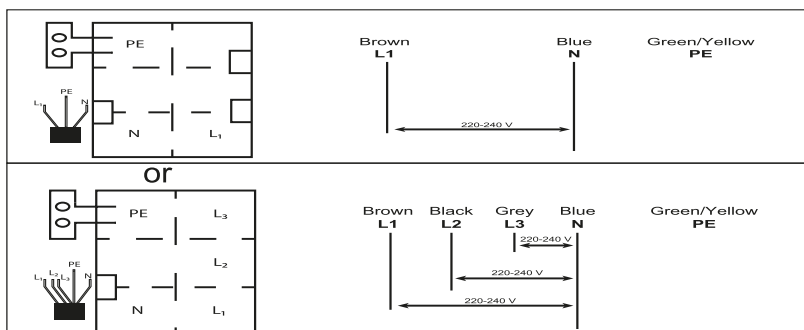
Этот прибор поставляется с трехжильным сетевым кабелем следующего цвета:

Коричневый = L или Живой

Синий = N или нейтральный

Зеленый и желтый = E или

Земля



Технические характеристики

Модель	TC-230L1BS1	TC-460BS1	TC-466L1BS1	TC-472L2BS1
Количество зон нагрева	2 зоны	4 зоны	4 зоны	4 зоны
Напряжение сети питания	220-240в ~ 50/60Гц	220-240в ~ 50/60Гц	220-240в ~ 50/60Гц	220-240в ~ 50/60Гц
Мощность	3000 вт	6000 вт	6600 вт	7200 вт
Двухконтурный режим	1	-	1	2
Вес нетто / брутто кг	4,3 / 5,2	7,6 / 9,2	7,7 / 9,3	8,55 / 10,18
Размер устройства мм	510x295x51	590x520x51	590x520x51	590x520x51
Размер упаковки мм	585x372x120	668x578x118	668x578x118	668x578x118

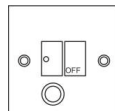
Управление	Сенсорный слайдер, 9 уровней мощности
Дополнительные функции	Индикатор остаточного тепла
	Автоматическое аварийное отключение
	Блокировка от детей
	Таймер-99 мин.
	Датчик обнаружения посуды

Уход и обслуживание



Предупреждение.

Перед выполнением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в службу поддержки клиентов.



Поврежденные силовые кабели должны быть заменены компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Только для домашнего использования.



Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это вызовет появление сообщения об ошибке на панели управления.



Если конфорка была включена в течение длительного времени, ее поверхность еще некоторое время остается горячей, поэтому не касайтесь керамической поверхности.



Запечатанные продукты не нагревайте перед открытием и снятием крышки, чтобы избежать опасности взрыва из-за теплового расширения.



Если поверхность варочной панели треснула, отключите ее от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.



Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, так как они могут повредить керамическую поверхность.



Избегайте ударов кастрюль и сковородок о плиту. Керамическая поверхность прочная, но небьющаяся.



Не кладите под варочную панель моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы.

Чистота бытового прибора



Осторожно

Избегайте трения абразивом, дном посуды, так как со временем на керамической плите будут образовываться царапины. Регулярно очищайте керамическую плиту, чтобы не допускать скопления остатков пищи.

- > После использования прибор следует очистить.
- > Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующими способами.

Тип грязи	Метод чистки	Чистящие средства
Известковая накипь	Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью.	Специальный очиститель для керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тканью и вытрите насухо мягкой тканью.	Специальный очиститель для керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тканью и вытрите насухо мягкой тканью.	Губка для очистки
Расплавленный пластик	Для удаления остатков используйте скребок, подходящий для керамического стекла.	Специальный очиститель для керамики

С помощью скребка немедленно удалите с поверхности любые прослойки, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара, чтобы не повредить варочную панель. Затем очистите поверхность полотенцем и соответствующим продуктом, промойте водой и вытрите насухо чистой тканью. Ни в коем случае нельзя использовать абразивные губки или абразивные тряпки, а также использовать агрессивные химические моющие средства, такие как спреи для духовки и пятновыводители.



УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

Что делать в случае неисправности?

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование электрической варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды».
	Неподходящие приспособления или средства для очистки.	См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Приобретенное Вами изделие имеет гарантийный срок - один год со дня покупки и срок службы - семь лет со дня изготовления.

2. Удовлетворение законных требований потребителя распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование оборудования не по прямому назначению, промышленное использование, а также использование изделия в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. В случае такого использования изготовителем устанавливается гарантийный срок три месяца, а срок службы изделия - один год.

3. Продавец выдаст Вам гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должны содержаться:

- дата продажи, наименование и штамп торговой организации, печать продавца.
- модель и серийный номер изделия.

4. Обязательно сохраняйте гарантийный талон, кассовый чек на проданное изделие, квитанцию на услуги по доставке и установке, доработки внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. По истечении гарантийного срока рекомендуем Вам не реже одного раза в 3 (три) года обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества Вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту сервисного центра.

6. По истечении срока эксплуатации рекомендуется не реже одного раза в год производить проверку технического состояния изделия в авторизованном сервисном центре для определения возможности его дальнейшей эксплуатации. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту сервисного центра.

7. Недостатки, обнаруженные в изделии, устраняются сервисным центром без обоснованных задержек, в максимально короткие сроки.

8. В случае необходимости проверки качества изделия владелец имеет право передать изделие в сервисный центр. В случае вызова мастера для проверки качества изделия, в результате которого выявилось отсутствие недостатка, диагностика и транспортные услуги оплачиваются владельцем по прейскуранту сервисного центра.

9. Любые претензии в части касающейся вопросов качества изделия рассматриваются только после проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований изготовителя, указанных в данном талоне и инструкции по эксплуатации.

Гарантийное обслуживание не производится в следующих случаях:

1. Несоблюдения требований изготовителя, указанных в гарантийном документе.
2. Несоблюдения правил эксплуатации, указанных в руководстве по эксплуатации изделия.
3. Несоблюдения правил установки.
4. Отсутствия оригинального гарантийного талона.
5. При отсутствии в гарантийном талоне сведений о дате продажи, наименовании торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия.
6. Внесении любых изменений и исправлений в гарантийный талон.
7. Ремонта не уполномоченными на это лицами, если этот ремонт стал причиной выхода изделия из строя.
8. Разборки изделия, изменения конструкции и других, не предусмотренных инструкцией вмешательств.
9. Неправильного пользования расходными материалами или использования расходных материалов, не пригодных для данного изделия.
10. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действиями непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.п.).
11. Небрежным хранением и/или небрежной транспортировки владельцем, транспортной, торговой или сервисной организацией. В данном случае владельцу следует обратиться с претензией к организации, оказавшей данную услугу.
12. Повреждений (отказов) изделия или нарушения его нормальной работы, вызванных животными или насекомыми.
13. Включения изделия в электрическую сеть с недопустимыми параметрами.
14. Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.
15. Изготовитель не принимает претензий на следующие виды неисправностей: механические повреждения (царапины, трещины, сколы), потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ, попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, жидкостей, термические и другие подобные повреждения, которые возникли в процессе эксплуатации.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:

Марка:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название
магазина:

Подпись продавца:

Место для
печати продавца

Адрес:

Телефон:

ФИО владельца:

Адрес:

Телефон:

Получение исправного изделия подтверждаю.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Завод-изготовитель:

FOSHAN CLASSY-COOK ELECTRICAL TECHNOLOGY CO.LTD.

3/F, BUILDING ONE, NO.28 OF HUATIAN SOUTH 1ST ROAD, HI-TECH PARK,
RONGGUI TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN, CHINA

Импортер:

ООО «НОВА»

350051, Краснодарский край, г. Краснодар,
ул. Дальняя, д. 39/2, помещение 18

WWW.RE-NOVA.COM

Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-46-36

EAC