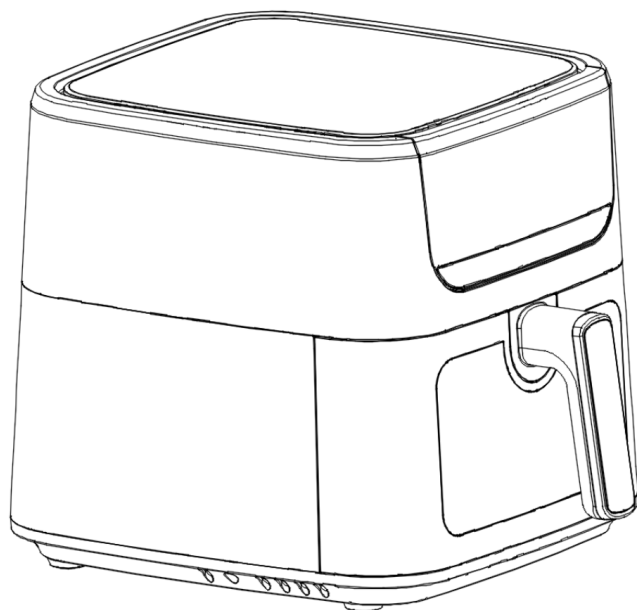


topdev!ce

# Аэрогриль TOPDEVICE AIR I

Модель TDA601



Краткое руководство пользователя

Февраль 2026

# СОДЕРЖАНИЕ

Назначение прибора.....	3
Важные меры предосторожности.....	3
Введение.....	4
Технические характеристики.....	4
Общее описание.....	4
Инструкция по технике безопасности.....	4
Перед первым использованием.....	5
Подготовка к использованию.....	6
Использование прибора.....	6
Инструкция панели управления.....	7
Настройки.....	8
Чистка.....	10
Хранение.....	10
Утилизация.....	10
Решение проблем.....	10
Рецепты.....	12
Гарантийные обязательства и ограничения гарантии.....	15
Гарантийный талон.....	16

Внимательно прочтите руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

## Назначение прибора

Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях и в аналогичных условиях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- загородные дома;
- гостями в отелях, мотелях и других типах жилых помещений;
- гостевые дома типа «bed and breakfast».

## Важные меры предосторожности

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другие жидкости.
4. **ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор имеет нагревательную функцию. Поверхности, в том числе отличные от функциональных, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку восприятие температуры является индивидуальным, обращаться с оборудованием следует с **ОСОБОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ**. Прикасаться к прибору можно только за предназначенные для этого ручки и зоны захвата, используя средства теплозащиты, такие как перчатки или подобное. Поверхностям, не предназначенным для захвата, необходимо дать достаточно времени для остывания перед прикосновением.
5. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед очисткой. Дайте ему остыть перед установкой или снятием частей.
6. В случае повреждения сетевого шнура, он должен быть заменен изготовителем, сервисным агентом или аналогично квалифицированные лица во избежание опасности.
7. Использование аксессуаров и насадок, не рекомендованные производителем прибора, могут привести к травме.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свешиваться за край стола или столешницы, где он может соприкоснуться с горячей поверхностью.
10. Не размещайте прибор на или вблизи газовой или электрической плиты, а также в разогретой духовке.
11. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подсоединяйте вилку к прибору, а затем включайте шнур в сетевую розетку. Для отключения переведите все регуляторы в положение «выкл.», затем извлеките вилку из розетки.
13. Не используйте прибор для целей, отличных от его прямого назначения.
14. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором.
15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
16. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## Введение

Данный аэрогриль с горячим воздухом предлагает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Благодаря использованию циркуляции горячего воздуха и верхней гриль-решетки, она позволяет готовить самые разнообразны блюда. Главное преимущество заключается в том, что аэрогриль равномерно нагревает пищу со всех сторон, и для большинства продуктов не требуется добавления масла.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц
- Мощность: 1500 Вт
- Объем (с решеткой): 6,0 литров
- Регулировка температуры: от 60°C до 200°C
- Таймер: от 0 до 60 минут

### ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ (Рис.1)

1. Панель управления
2. Решетка
3. Ручка
4. Крышка
5. Основной корпус
6. Чаша для жарки
7. Выходное отверстие для воздуха

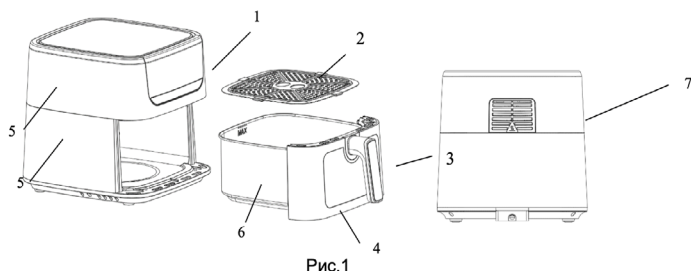


Рис.1

## Инструкция по технике безопасности

### Предупреждение

- Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям не следует играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без присмотра.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Никогда не погружайте основной корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не мойте его под струей воды.
- Не допускайте попадания воды или других жидкостей внутрь прибора во избежание поражения электрическим током.
- Всегда помещайте продукты для приготовления в корзину, чтобы предотвратить их

контакт с нагревательными элементами.

- Не закрывайте впускное и выпускное отверстия для воздуха во время работы прибора.
- Не наполняйте чашу маслом, так как это может привести к возгоранию.
- Никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы
- Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

## ВНИМАНИЕ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в локальной сети.
- Не используйте прибор при наличии повреждений на вилке, сетевом шнуре или других частях.
- Не обращайтесь для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура к несанкционированным лицам.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не включайте прибор в розетку и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Обеспечьте свободное пространство не менее 10 см с задней стороны и по бокам, а также 10 см над прибором.
- Не кладите ничего на прибор.
- Не используйте прибор для целей, не описанных в данной инструкции.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время работы прибора (горячего воздушного обжаривания) через выходные отверстия для воздуха выделяется горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий.
- Будьте также осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении чаши из прибора.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования (Рис.2)
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы заметили выход темного дыма из прибора. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем извлекать чашу из прибора.

## Предосторожности

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- В случае ненадлежащего использования прибора, его применения в профессиональных или полупрофессиональных целях, а также использования не в соответствии с инструкциями данного руководства, гарантийные обязательства становятся недействительными, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
- Для безопасного обращения или очистки прибору требуется примерно 30 минут, чтобы остыть.

## Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.

- Тщательно вымойте чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством моющего средства и мягкой губкой.
- Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью. Данный аэрогриль работает на горячем воздухе и не требует использования масла. Не наполняйте чашу растительным маслом или жиром напрямую. Примечание: при первом нагреве аэрогриля возможно появление легкого дыма или запаха. Это характерно для многих нагревательных приборов. Данное явление не влияет на безопасность использования вашего прибора.

## Подготовка к использованию

- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не размещайте прибор на поверхностях, не устойчивых к высокой температуре.
- Установите решетку в чашу. Не наполняйте чашу растительным маслом или любой другой жидкостью. Не размещайте какие-либо предметы на верхней части прибора, так как это нарушит циркуляцию воздуха и может привести к неисправности или возгоранию.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Данный аэрогриль без использования масла позволяет приготовить широкий ассортимент продуктов.

### Приготовление с помощью горячего воздуха

- Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.
- Осторожно извлеките чашу из аэрогриля.
- Поместите продукты в чашу.
- Вставьте чашу обратно в аэрогриль. Аккуратно выровняйте чашу по направляющим в корпусе аэрогриля. Никогда не используйте чашу без решетки внутри. Осторожно: не прикасайтесь к чаше во время и после использования, так как она становится очень горячей. Всегда беритесь за чашу только за ручку.
- Определите необходимое время приготовления для ваших продуктов (см. раздел «Настройки» в этой главе).
- Некоторые продукты требуют встряхивания в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните её. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль. Осторожно: не нажимайте на кнопку на ручке во время встряхивания.

Совет: если вы установите таймер на половину времени приготовления, то услышите звуковой сигнал таймера, когда потребуются встряхнуть продукты. Однако в этом случае вам потребуется снова установить таймер на оставшееся время приготовления после встряхивания.

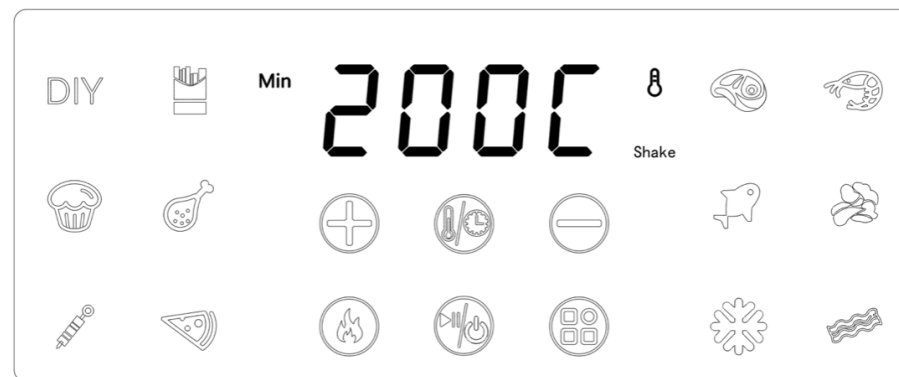
- Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, указывающий на окончание установленного времени приготовления, извлеките чашу из прибора.


Совет: во время приготовления вы можете корректировать температуру или время в

соответствии с вашими предпочтениями. Ваши настройки сохраняются примерно на одну минуту после извлечения чаши из корпуса прибора.

- Проверьте готовность продуктов. Если продукты еще не готовы, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

## ИНСТРУКЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ




Кнопка  – Кнопка питания

После правильной установки корзины и чаши в основной корпус загорится индикатор питания. Удерживая кнопку питания нажатой в течение 3 секунд, вы установите стандартную температуру 180°C, а время приготовления будет установлено на 15 минут. Краткое нажатие кнопки питания запустит процесс приготовления. Для принудительного выключения всего устройства вовремя удерживайте кнопку питания нажатой в течение 3 секунд. На дисплее отобразится «OFF». Через 20 секунд индикатор «OFF» погаснет, вентилятор остановится, и устройство полностью прекратит работу.

Примечание: Во время приготовления вы можете нажимать соответствующие кнопки для управления паузой и возобновлением процесса.

Кнопка  – Кнопка предустановленных программ

Нажатие «» кнопки предустановленных программ позволяет переключаться между 6 популярными режимами для разных типов продуктов. После выбора режима автоматически запускается функция приготовления с предустановленным временем и

температурой.



Кнопка  – Кнопка подогрева


Для разморозки продуктов нажмите кнопку разморозки. По умолчанию установлены значения 200°C и 15 минут. С помощью кнопок времени или температуры можно увеличить или уменьшить эти значения. После запуска функции разморозки загорится соответствующий индикатор-символ.

Предустановленная температура функции предварительного разогрева регулируется в соответствии с выбранным меню. Например, при выборе меню один (по умолчанию 180°C) предварительный разогрев остановится при достижении 180°C; при выборе меню два (по умолчанию 200°C) предварительный разогрев будет идти до 200°C. Как только заданная температура достигнута, предварительный разогрев прекращается, поэтому его продолжительность не является фиксированной величиной.

Кнопка  – Кнопка переключения между регулировкой времени и температуры

Нажмите эту кнопку, и когда на дисплее появится значок **Min** или , вы сможете отдельно регулировать время программы и температуру.

В то время как кнопка  и кнопка  – управление уменьшением и увеличением значений. Выбирая кнопку **Min** вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с шагом в одну минуту. Удерживание кнопки приводит к быстрому изменению времени.

Выбирая кнопку  вы можете увеличивать или уменьшать температуру приготовления в 5 в одну минуту. Удерживание кнопки приводит к быстрому изменению температуры. Диапазон регулировки температуры: от 60°C до 200°C.

Кнопка **Shake** указывает, что, когда он мигает и раздается три звуковых сигнала, это служит напоминанием перевернуть пищу. Функция напоминания о переворачивании предусмотрена в некоторых режимах меню. Если вы сбросили или изменили время, функция пересчитывает время и напоминает (миганием и звуковым сигналом) о переворачивании в середине вновь установленного времени приготовления.

## Настройки













В таблице ниже приведены базовые рекомендуемые настройки для различных продуктов. Примечание: Учтите, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать идеальный результат для ваших конкретных ингредиентов.

Благодаря технологии Rapid Air, которая мгновенно повторно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное извлечение чаши во время процесса приготовления практически не влияет на его ход.

### Советы

- Мелкие продукты обычно требуют меньше времени на приготовление, чем крупные.
- Большой объем продуктов требует лишь немного больше времени, небольшой объем — немного меньше.

- Встряхивание мелких продуктов в середине процесса приготовления улучшает конечный результат и помогает избежать неравномерного прожаривания.
- Для получения хрустящей корочки на свежем картофеле можно добавить немного масла. Готовьте продукты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте в аэрогриле продукты с очень высоким содержанием жира, такие как сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также подходят для приготовления в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления фаршированных закусок. Время приготовления из готового теста короче, чем из домашнего.
- Для приготовления кексов, пиццы, нежных или фаршированных продуктов помещайте их в форму для выпечки или жаропрочную посуду, которую затем установите в корзину аэрогриля.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи. Установите температуру 150°C на время до 10 минут.

Продукт	Пиктограмма	Мин-макс количество (г)	Рекомендуемое время готовки (мин)	Температура (°C)	Встряхивание/Перемешивание
Свой выбор	DIY	/	15	200	При необходимости
Выпечка		100-300	10-15	160	При необходимости
Шашлык		100-300	12-18	200	При необходимости
Креветки		100-300	8-16	200	/
Овощи		100-300	15-18	160	При необходимости
Бекон		100-300	8-11	200	При необходимости
Замороженный картофель		400-500	19-23	200	При необходимости
Голень/Бедро (мясо птицы)		300-600	20-25	200	Требуется
Пицца		15- 20 см (6in-8in)	10-20	170	/
Стейк		500-600	15-25	180	При необходимости
Рыба		100-400	10-20	200	При необходимости
Разморозка		300-500	18-25	80	При необходимости
Разогрев		300-500	10	200	/
Стандартный		300-500	15	180	При необходимости

## Чистка

Очищайте прибор после каждого приёма.

**Рекомендуется ручная мойка чаши и решётки с антипригарным покрытием. Не используйте металлические принадлежности и абразивные средства, чтобы не повредить покрытие. Допускается мойка в посудомоечной машине в режиме бережной мойки.**

1. Отключите вилку прибора от розетки и дайте ему полностью остыть.
2. Примечание: для более быстрого остывания извлеките чашу из аэрогриля.
3. Протрите внешние поверхности прибора влажной тканью.
4. Вымойте чашу и решетку горячей водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки.

Для удаления стойких загрязнений можно использовать обезжиривающее средство. Совет: если загрязнения прилипли к решетке или дну чаши, наполните чашу горячей водой с добавлением моющего средства, поместите в неё решетку и замочите примерно на 10 минут.

5. Очистите внутреннюю часть прибора (корпус) горячей водой и мягкой губкой.
6. Очистите нагревательный элемент с помощью специальной щетки для удаления остатков пищи.

## Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все съемные части чистые и сухие.

## Утилизация

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами по окончании срока службы. Сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Это помогает сохранить окружающую среду.

## Правильная утилизация изделия



Данный знак означает, что на всей территории ЕС это изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека, вызванный бесконтрольной утилизацией, необходимо обеспечить его ответственную переработку для устойчивого повторного использования материальных ресурсов. Чтобы сдать ваше использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен товар. Они могут принять данный продукт для экологически

## Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается.	Прибор не включен в розетку.	Подключите сетевую вилку к заземленной розетке.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается.	Не установлено время на таймере.	Установите время приготовления с помощью кнопки таймера, чтобы включить прибор.
Приготовленные продукты не готовы/недостаточно прожарены.	Слишком большое количество продуктов в корзине.	Кладите в корзину продукты меньшими порциями. Небольшие порции прожариваются более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите необходимую температуру с помощью кнопки температуры (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»)
	Установлено слишком малое время приготовления.	Установите необходимое время приготовления с помощью таймера (см. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора»).
Приготовленные продукты прожарены неравномерно.	Некоторые типы продуктов требуют дополнительных действий во время приготовления.	Продукты, которые лежат слоями или пересекаются друг с другом (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине времени приготовления. См. раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора».
Закуски/снеки, приготовленные во фритюрнице, недостаточно хрустящие.	Вы использовали тип снеков, предназначенный для приготовления в традиционном аэрогриле (с погружением в масло).	Используйте снеки, предназначенные для духовки, либо слегка смажьте их маслом для более хрустящего результата.
Не получается правильно вставить чашу в прибор.	Слишком много продуктов в чаше.	Не наполняйте чашу выше отметки MAX.
	Решетка установлена в чашу неправильно.	Вставьте решетку в чашу до упора.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите очень жирные продукты.	При жарке жирных продуктов в аэрогриле большое количество масла стекает в чашу. Это масло может производить белый дым, а чаша может нагреваться сильнее обычного. Это не влияет на работу прибора или конечный результат.
	В чаше остались жировые отложения от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагрева остатков жира в чаше. Тщательно очищайте чашу после каждого использования.

Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Использован неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель, который сохраняет форму во время жарки.
	Картофель перед жаркой был плохо промыт.	Тщательно промывайте ломтики картофеля, чтобы удалить крахмал с поверхности.
Свежий картофель фри получается недостаточно хрустящим.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в ломтиках.	Тщательно обсушите ломтики картофеля перед добавлением масла.
		Нарежьте картофель более мелкими ломтиками для большей хрусткости.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

## Рецепты

### Стейки из свинины с медово-горчичным маринадом

Количество порций 4	Время подготовки 10 мин	Время маринования 30 мин	Время приготовления 20 мин
------------------------	----------------------------	-----------------------------	-------------------------------

#### Ингредиенты:

- 4 стейка из свинины
- 3 ст. л. Меда
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- Соль и перец по вкусу



#### Приготовление:

1. Смешайте мед, горчицу, оливковое масло, розмарин, соль и перец в миске.
2. Замаринуйте стейки в смеси на 30 минут.
3. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
4. Жарьте стейки 10 минут с каждой стороны до полной готовности.
5. Подавайте с гарниром из свежих овощей или картофельного пюре.

### Куриное филе в пряностях

Количество порций 4	Время подготовки 10 мин	Время приготовления 15 мин
------------------------	----------------------------	-------------------------------

#### Ингредиенты:

- 4 куриных филе
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1/2 ч. л. кайенского перца
- Соль и перец по вкусу



#### Приготовление:

1. Разогрейте аэрогриль до 190°C.
2. Смажьте куриное филе оливковым маслом и посыпьте специями.
3. Жарьте филе 15 минут, переворачивая на половине времени.
4. Подавайте с салатом или овощным гарниром.

### Баклажаны на гриле с томатами и моцареллой

Количество порций 4	Время подготовки 10 мин	Время приготовления 15 мин
------------------------	----------------------------	-------------------------------

#### Ингредиенты:

- 2 баклажана, нарезанные кружочками
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 помидора, нарезанные кружочками
- 1/2 стакана тертой моцареллы
- Соль и перец по вкусу



#### Приготовление:

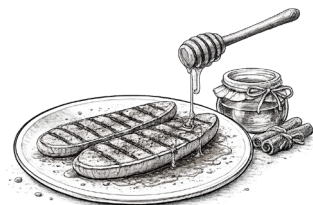
1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте баклажаны оливковым маслом, посыпьте солью и перцем.
3. Жарьте баклажаны 10 минут, переворачивая на половине времени.
4. Выложите на баклажаны помидоры и посыпьте моцареллой.
5. Готовьте еще 5 минут до расплавления сыра.
6. Подавайте горячими.

## Бананы на гриле с медом и корицей

Количество порций 4	Время подготовки 5 мин	Время приготовления 10 мин
------------------------	---------------------------	-------------------------------

### Ингредиенты:

- 4 банана
- Мед 1 ст. л.
- Корица по вкусу
- Мороженое для подачи



### Приготовление:

1. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
2. Смажьте бананы медом и посыпьте корицей.
3. Жарьте бананы 10 минут до золотистой корочки.
4. Подавайте горячими с мороженым.

Еще больше рецептов в нашем телеграм-канале.



Сканируйте и присоединяйтесь  
к сообществу Topdevice.

## Гарантийные обязательства и ограничения гарантии

Информационная служба поддержки клиентов Topdevice: support@topdevice.ru

Наши специалисты с радостью вам помогут!

Подробная информация: topdevice.ru

Гарантия производителя составляет 1 год с момента продажи товара в розничной сети. Срок службы устройства – 1 год.

Дата производства указана на стикере под серийным номером.

Данная ограниченная гарантия может отличаться от гарантии, предоставляемой местным законодательством. Производитель обеспечивает выполнение гарантийных обязательств в объеме и сроках, предусмотренных законодательством страны, в которой приобретен товар.

Гарантийный талон дает право на сервисное обслуживание только при соблюдении следующих условий: все поля талона должны быть заполнены четким почерком, необходимо наличие печати продавца с соответствием указанным в талоне реквизитам продавца, без каких-либо исправлений. Дата продажи, указанная в талоне, должна совпадать с датой документа, подтверждающего факт покупки.

Гарантия не распространяется на случаи, когда повреждения или неисправности возникли в результате:

- несоответствия правилам хранения или эксплуатации;
- механических повреждений;
- использования устройства не по назначению;
- попадания внутрь устройства жидкостей, посторонних предметов и т. д.;
- использования устройства в коммерческих или бытовых нуждах;
- вмешательства в конструкцию устройства;
- ремонта неуполномоченными лицами или организациями;
- использования неподходящих аксессуаров или аксессуаров, не рекомендованных производителем.

Более подробная информация по условиям предоставления гарантии и гарантийного обслуживания, а также правил безопасного использования содержится в полном руководстве по эксплуатации, доступном для скачивания на сайте [topdevice.ru](http://topdevice.ru).

### ⚠ Предупреждения

Чтобы исключить риск повреждения устройства или аннулирования гарантии, производите ремонт вашего устройства только у авторизованных специалистов TOPDEVICE.

Во избежание получения травм пользователем или повреждений устройства, используйте только фирменные или рекомендованные производителем аксессуары TOPDEVICE (см. полное руководство по эксплуатации).

Данная информация может периодически изменяться. Для получения дополнительной информации см. сайт Topdevice: [topdevice.ru](http://topdevice.ru)



topdevice.ru



# topdev!ce

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

..... Название изделия
..... Серийный номер
..... Дата покупки
..... Печать продавца

