



BORK
INDUSTRIAL







Professional
COLLECTION







РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА

M401





BORK





При разработке данного руководства по эксплуатации нашей целью было рассказать Вам о функциях мясорубки и правильной эксплуатации. А также поделиться советами по уходу за ней и предостеречь от неприятных ситуаций. Мы надеемся, что каждая страница нашего руководства по эксплуатации поможет Вам в течение многих лет готовить мясные блюда, получая от этого удовольствие.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и ... наслаждайтесь!







МОЩНОСТЬ 1600 Вт

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ СИСТЕМА РЕВЕРСА

БЕЗОПАСНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ



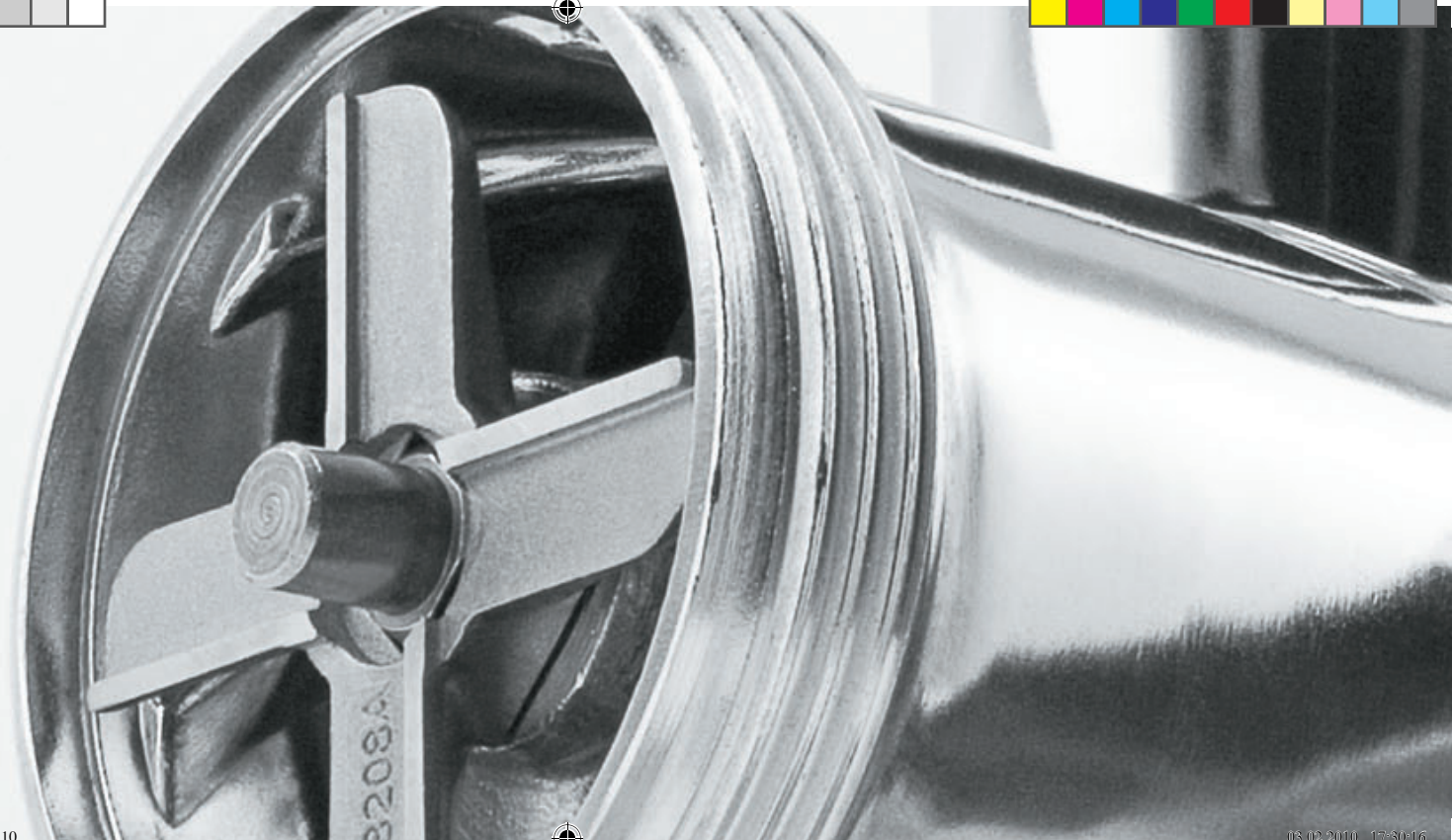




НАДЕЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ 1600 ВТ

Двигатель мощностью 1600 Вт в сочетании со сверхпрочным ножом из легированной стали гарантируют профессиональный результат.







СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

Самозатачивающаяся конструкция режущей кромки ножа и 3 решетки для фарша позволяют готовить блюда от рубленного биштекса до паштета. Набор овощерезок незаменим при приготовлении закусок и салатов.







ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается информация о температуре двигателя, время и режим работы мясорубки.









СОДЕРЖАНИЕ





Меры предосторожности 18

Информация о сертификации 20

Технические характеристики 21

Комплектация 21

Устройство жорубки 22

Эксплуатация 26

Обслуживание и чистка 38

Рецепты 40

Гарантийный план 49





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПАНИЕЙ BORK

Компания BORK просит Вас соблюдать следующие меры предосторожности при работе с мясорубкой:





- Перед началом использования мясорубки внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. В нем содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и по уходу за мясорубкой. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем, и, если мясорубка перейдет к другому хозяину, передайте руководство вместе с ней.
- Мясорубка не предназначена для использования детьми и недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений и в движущихся транспортных средствах.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания шнура.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете мясорубку без присмотра, по окончании использования, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и мясорубку на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или замены.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.



- Не устанавливайте мясорубку на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Выключайте электропитание мясорубки при установке или удалении насадок.
- Будьте осторожны перед разборкой мясорубки. Дождитесь полной остановки всех движущихся деталей.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте об-

разования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мясорубку в местах с повышенной влажностью.

- Никогда не помещайте пальцы в загрузочную часть мясорубки. Всегда используйте толкатель.
- Никогда не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы мясорубки равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В~

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 750 Вт

Максимальная мощность: 1600 Вт

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1

Решётка для фарша с отверстиями
разного диаметра: 3

Толкатель для мяса: 1

Овощерезка: 1

Нож для фигурной шинковки: 1

Нож для мелкой шинковки: 1

Нож для крупной шинковки: 1

Толкатель для овощей: 1

Насадка для колбасок: 1

Насадка для кебаб: 1

Дополнительный пластиковый
предохранитель шнека: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1



УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ





- МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК
- ЗАГРУЗОЧНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ МЯСА
- СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ
- РЕШЕТКА ДЛЯ ФАРША
- ФИКСАТОР РЕШЕТКИ ДЛЯ ФАРША
- ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ
- КНОПКА СИСТЕМЫ РЕВЕРСА
- КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ



23





LCD-ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается информация о температуре двигателя, время и режим работы.

ИНДИКАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДВИГАТЕЛЯ

Температурная шкала дает Вам возможность следить за температурой двигателя в диапазоне от 30 до 80 градусов. На шкале 14 делений, каждое деление соответствует 4°C. Слева отображается числовое значение температуры. Электронная система автоматического отключения мясорубки при перегреве двигателя срабатывает, если двигатель достигает температуры 80 градусов.



ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Справа на дисплее отображается время работы мясорубки в минутах (min). Во время использования режима Реверс или во время срабатывания системы автоматического отключения мясорубки при перегреве начинается обратный отсчет времени в секундах (sec).

ИНДИКАЦИЯ РЕЖИМА РАБОТЫ

Во время использования мясорубки на дисплее отображается индикация режима работы в виде крутящегося круга. В режиме реверса загорается надпись REVERSE MODE.





Примечание. Во время срабатывания системы автоматического отключения мясорубки при перегреве на дисплее отображается два крутящихся круга.

ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ МЯСОРУБКИ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ ДВИГАТЕЛЯ

Если температура двигателя достигнет 80 градусов, на дисплее отобразится полностью заполненная температурная шкала и начнется обратный отсчет времени в секундах. В течение минуты будет загораться и мигать преду-

предительная лампочка и раздаваться звуковой сигнал. По истечении 60 секунд мясорубка отключится.

После того, как температура двигателя опустится до 70°C и предупредительная лампочка погаснет, Вы можете использовать мясорубку.

СИСТЕМА РЕВЕРСА

Система Реверса позволяет облегчить переработку мяса, если во время работы шнек замедлил вращение.

Для перехода из обычного режима в режим реверс нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF) затем кнопку REVERSE. На дисплее отразится обратный отсчет времени в течение 4 секунд, необходимых для полной остановки двигателя, после чего мясорубка начнет работать в режиме реверс.

Примечание. Чтобы сохранить ресурс мотора, в режиме реверса мясорубка работает 5 секунд.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте мясорубку из упаковки. Уберите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с корпуса мясорубки. Промойте все съемные детали под проточной водой, корпус мясорубки протрите влажной салфеткой.



СБОРКА

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте, слегка повернув влево.



Шаг 2. Установите шнек в загрузочную часть для мяса пластиковым концом к основанию с двигателем.





Шаг 3. Наденьте на шнек нож.

Примечание. Режущий край ножа должен быть с внешней стороны.



Шаг 4. Установите решетку для фарша на вал шнека.



Шаг 5. Установите и плотно закрутите фиксатор решеток для фарша.





Шаг 6. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Шаг 1. Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи и сухожилия.

Совет. Нарезьте мясо ломтиками длиной 10 см и толщиной 2 см.



Шаг 2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.





Шаг 3. Нажмите кнопку POWER. Включится жидкокристаллический дисплей.



Шаг 4. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Мясорубка начнет работать.

Примечание. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса. Никогда не проталкивайте продукты в загрузочную часть мясорубки пальцами!



Шаг 5. Чтобы остановить двигатель нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).

Шаг 6. Чтобы выключить мясорубку нажмите кнопку POWER.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для овощей к основанию с двигателем и зафиксируйте, слегка повернув влево.



Шаг 2. Вставьте необходимый нож для шинковки в загрузочную часть для овощей.



Шаг 3. Установите фиксатор ножей для шинковки, повернув его влево.

Шаг 4. Нарезьте овощи, удалив косточки и кожуру.





Шаг 5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.



Шаг 6. Нажмите кнопку POWER. Включится жидкокристаллический дисплей.



Шаг 7. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Мясорубка начнет работать.

Примечание. Подавайте овощи в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для овощей. Никогда не проталкивайте продукты в загрузочную часть мясорубки пальцами!





Шаг 8. Чтобы остановить двигатель нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).



Шаг 9. Чтобы выключить мясорубку нажмите кнопку POWER.





НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ, НАСАДКА КЕББЕ

Кеббе — это блюдо, имеющее вид полых сосисок, которые фаршируются и затем обжариваются. Экспериментируя с наполнителями для сосисок, можно готовить различные деликатесы.



СБОРКА

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте, слегка повернув влево.



Шаг 2. Установите шнек в загрузочную часть для мяса пластиковым концом к основанию с двигателем.





Шаг 3. Установите необходимые насадки на вал шнека.



Шаг 4. Установите и плотно закрутите фиксатор решеток для фарша.



Шаг 5. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.





ПРИМЕНЕНИЕ

Шаг 1. Заранее приготовьте рубленое мясо или фарш.

Совет. Для того чтобы оболочка для колбас стала эластичной, ее необходимо обмокнуть в теплой воде.



Шаг 2. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

Совет. В процессе работы останавливайте мясорубку кнопкой включения/выключения (ON/OFF) и завязывайте на оболочке узел.



РАЗБОРКА

Шаг 1. Выключите электропитание мясорубки с помощью кнопки POWER.

Шаг 2. Выключите вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Шаг 3. Снимите лоток с загрузочной части.





Шаг 4. Снимите фиксатор, решетки для фарша, нож, насадки.



Шаг 5. Вытащите шнек из загрузочной части.



Шаг 6. Отсоедините загрузочную часть от основания с двигателем.





ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА





ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Внимание! Никогда не погружайте основание с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мясорубку в местах с повышенной влажностью.

Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

Внимание! Во избежание появления ржавчины на ноже и решетках для фарша, после мойки их необходимо насухо протирать.

ЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ КОРПУСА МЯСОРУБКИ

Наружную часть корпуса мясорубки можно сначала протереть влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой или использовать специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

Внимание! Не разрешается мыть загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.





РЕЦЕПТЫ







ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600г баранины, 40г курдючного сала, 40г зеленого лука, 40 репчатого лука, зелень петрушки, базилика, соль, перец по вкусу, 100г пшеничной муки, 2 ст.л. воды.

Пропустите через мясорубку мякоть баранины вместе с репчатым луком. Положите в миску, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и поместите в холодильник на 20 мин. Сделайте из фарша люля-кебаб — продолговатые колбаски небольшого размера. Нанизайте на шампуры и обжарьте на гриле в течение 10 мин. Люля-кебаб подавать, завернув в лаваш вместе с зеленью петрушки и базилика.

42





МАНТЫ

Для начинки: 250 г тыквы, 50 г курдючного жира, 70 г баранины, 1 крупная луковица, молотый черный перец, соль. Для теста: 100 г муки, 4 ст. ложки воды, соль.

Замесить крутое тесто, завернуть во влажную салфетку и оставить на 30–40 минут. Мелко нарезать тыкву, баранину, лук и добавить курдючный жир, пропустить через мясорубку. Фарш тщательно перемешать, посолить и поперчить. Тонко раскатать тесто. На каждый кусок теста (15x15 см) положить 1 столовую ложку фарша и защипнуть края мантов. Сложить манты в пароварку и варить 45 минут. Подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

6 крупных болгарских перцев, 200 г нежирной говядины, 1 стакан вареного риса, 1 морковь, 1 луковица, соль.

Говядину пропустить через мясорубку. Морковь и лук измельчить, смешать с фаршем и рисом. Полученной массой нафаршировать перцы и тушить 30–40 минут. Подавать с томатным или сметанным соусом.

КИТАЙСКИЕ ПИРОЖКИ

1,5 стакана муки, 500 г нежирной свинины, 100 мяса креветок, 1 яичный белок, 1 ч. ложка крахмала, соль.

Свинину пропустить через мясорубку. Мясо креветок измельчить, посолить и тщательно перемешать с яичным белком. Добавить крахмал и перемешать до получения однородной массы. Замесить крутое тесто, сделать тонкие круглые блинчики. В центр блинчика положить 1 ч. ложку свиного фарша, немного креветочной массы, завернуть и защипнуть края блинчика. Выложить пирожки в паровую корзину и готовить 20–30 минут. Подавать горячими.





КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 100 г мякоти белого хлеба,
100 мл молока, соль.

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно перешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Накрыть фольгой и готовить в пароварке 30 минут. Подавать с овощным гарниром.





ЗРАЗЫ

600 г нежирной говядины, 100 г белого хлеба без корок, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, соль.

Приготовить омлет. Для этого взбить яйца, смешать с тремя столовыми ложками молока, добавить щепотку соли, пожарить, остудить и мелко нарубить. Говядину пропустить через мясорубку 2 раза, добавить размягченный в молоке хлеб, растопленное сливочное масло, посолить, тщательно вымесить. Из фарша сделать 8 круглых лепешек. На середину каждой положить омлет, края соединить. Выложить зразы в пароварку и готовить 30 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

«ЕЖИКИ»

400 г нежирной говядины, 40 г вареного риса, 125 мл воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Пропустить мясо с чесноком через мясорубку. В фарш влить 4 ст. ложки воды, хорошо его перемешать, затем добавить вареный рис. Слепить из полученной массы шарики, варить на медленном огне в течение 25 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом и посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

РУЛЕТЫ «ХАНУМ»

Для теста: 200 г муки, 5 ст. ложек воды, яйцо, соль. Для начинки: 200 г нежирной говядины, 1 луковица, 1 некрупная морковь, молотый черный перец, соль.

Замесить тесто и оставить на 30 минут. Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком и морковью, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Равномерно распределить фарш по раскатанному тесту и сделать плотные рулеты. Выложить рулеты в пароварку и готовить 40 минут. Готовые рулеты нарезать кусочками толщиной 5 см уложить горкой на блюдо и посыпать мелко рубленой зеленью. Отдельно подать сметану или соус.





ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

300 гр риса, 500 гр рыбы, 1 яйцо, 1 луковица,
веточка розмарина, соль, перец.

Рис отварить, остудить. Рыбу пропустить через
мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо
и рис, измельченный розмарин, соль, перец.

Сформовать круглые ежики и готовить их в па-
роварке 30 минут.





РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

500 г филе рыбы, 200 г белого хлеба, 1 яйцо, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 1/2 ч. ложки соли, черный молотый перец и специи по вкусу.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с размягченным в воде хлебом. Добавить мелко нарубленную зелень, соль, яйцо и тщательно перемешать или взбить миксером. Из полученной массы сформовать небольшие котлеты, уложить на гриль и готовить 10 минут. На гарнир подать картофельное пюре или отварной рис.

ТЕФТЕЛИ ИЗ МИНТАЯ С ТВОРОГОМ

400 г филе минтая, 300 г нежирного творога, 1 морковь, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Рыбное филе вместе с творогом и морковь пропустить 2 раза через мясорубку. Добавить яйцо, растительное масло, соль, тщательно перемешать и сформовать тефтели. Варить на медленном огне в течение 20 минут. Подавать, украсив мелко нарубленной зеленью петрушки.

РЫБНЫЕ ТАЙСКИЕ ЛЕПЕШКИ

400 г рыбного филе, 100 г картофеля, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка измельченного корня имбиря, соль.

Филе рыбы выложить в пароварку в верхнюю паровую корзину, в нижнюю паровую корзину выложить очищенный и разрезанный пополам картофель, готовить вместе 25 минут. Отварное рыбное филе и картофель пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, имбирь, посолить и тщательно перемешать. Сформовать пирожки в виде рыбок или лепешек. Выложить лепешки на решетку гриля и готовить 15 минут.





Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону:

Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88

или посетить наш сайт **www.bork.ru**



Гарантийный талон

Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

МЯСОРУБКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

M401

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи мясорубки. Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер мясорубки.
- Наличия документов, прилагаемых к мясорубке при ее продаже (товарный чек, гарантийный талон).
- Обслуживания мясорубки только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ, а именно: ножи, решетки, толкатели, пластиковый предохранитель и резиновый уплотнитель шнека.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Попаданием внутрь корпуса мясорубки, посторонних предметов, насекомых, и т.д.
- Воздействием высоких внешних температур на не термостойкие части мясорубки.
- Воздействием красящих веществ, кислот, содержащихся в продуктах переработки.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции мясорубки.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на мясорубку, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием мясорубки в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).



Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

3

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

2

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

1





Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр



Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан, Абаканторгтехника, 655017,
ул.Вяткина, д.19, [3902] 228071

Армавир, КВАРЦ, 352900, ул.Фрунзе, д.2,
[86137] 45000

Астрахань, Эфир, 414024, ул.Боевая,
д.72А, [8512] 301014, 301015, 226677

Барнаул, Слон Сервис, 656023,
ул.Э.Алексеевой, д.76, [3852] 345845

Белгород, Выбор-Сервис, 308600,
пр-т.Гражданский, д.32, [4722] 326592,
326929

Брянск, МТК-Сервис, 241037, ул.Красно-
армейская, д.170, [4832] 756842, 756900

Великий Новгород, Электроника, 603000,
ул.Великая, д.22, [8162] 332003, 332008

Владивосток, Старт-2000, 690035,
ул.Харьковская, д.2, [4232] 272954,
270821

Владикавказ, Альда-Сервис, 362007,
ул.Кутузова, д.82, [8672] 640460

Владимир, Мастер Сервис, 600026,
ул.Тракторная, д.8, [4922] 420209,
323689, 331079

Владимир, Электрон-Сервис, 600022,
ул.Ново-Ямская, д.73, [4922] 240819,
370722, [910] 7715475,

Волгоград, Планета-Сервис, 400107,
ул.Рионская, д.3, [8442] 366420

Волгоград, Сервисцентр ТМ, 400117,
ул.8-й Воздушной Армии, д.35,
[8442] 351581

Вологда, Климатические системы,
160014, ул.Чехова, д.40, Помещение
ООО «Климатические Системы»,
[8172] 562999, 784048

Вологда, Электроника-Сервис, 160033,
ул.Текстильщиков, д.16, [8172] 745531

Воронеж, ЭФИР, 394086, ул.Перхоровича,
д.2, [4732] 314678

Воронеж, М.видео-сервис, 394063,
Ленинский пр-т, д.160, [4732] 393755,
266633, 393753

Екатеринбург, Сонико, 620130, ул.Степана
Разина, д.109, оф.100, [343] 2691948

Екатеринбург, М.видео-сервис, 620137,
ул.Студенческая, д.1а, [343] 2646276,
2646277, 2646273, 2642387

Иваново, Луч-Сервис, 153024, ул.Заводс-
кая, д.13, [4932] 472984, 472985

Ижевск, АРГУС-Сервис, 426010, ул.Азина,
д.4, ул.М.Горького, д.76, [3412] 787685,
780664, 780664, 307979, 308307

Ижевск, Гарант, 426000, ул.Карла Маркса,
д.395, [3412] 437040, 226336, 436982,
368700, 711331

Ижевск, РИТ-Сервис, 426008, ул.Пушкин-
ская, д.216, [3412] 457474, 455959

Иркутск, Электроник, 664003, ул.Литви-
нова, д.20, стр.10, оф.4, [3952] 209006

Йошкар-Ола, Мидас, 424000, респ.Марий
Эл, ул. Советская, д.173, [8362] 457368

Казань, ЛУАЗО, 420080, ул.Декабристов
д.106Б, [843] 5414044, 5413575,
5413580, 5220214

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Казань, М.видео-сервис, 420100,
ул.Академика Глушко, д.43,
[843] 2762121, 2763888, 2764880

Калуга, Бинэс Сервис, 248030,
ул.Суворова, д.25, [4842] 548333, 548222

Кемерово, ВК-сервис, 650066,
пр-т Октябрьский, д.53/2, [3842] 353967,
960-9000928

Кострома, АНТЭК, 156019, ул.Станко-
строительная, д.5Б, [4942] 220512,
220103

Кострома, Гепард-Сервис, 156000,
ул.Молочная гора, д.3, Рыбные ряды,
корп.1, [4942] 312501

Краснодар, Ларина-Сервис, 350080,
ул.Демуса, д.14, [861] 2119001, 2603982

Краснодар, М-сервис-Юг, 350012,
ул.Лукияненко, д.103, оф.55,
[861] 2226413, 2709736, [905] 4080838

Краснодар, М.видео-сервис, 350058,
ул.Селезнёва, д.204, [861] 2773663

Красноярск, ТехноСтиль, 660041,
ул.Академика Киренского, д.87Б,
офис 014, [3912] 799971, 410575

Курган, ТВ-сервис, 640001, ул.Радионова,
д.56, [3522] 497000

Курск, МАЯК, 305007, ул.Сумская, д.37-6,
[4712] 350491

Липецк, Рембыттехника, 398001,
ул.Октябрьская, д.28, [4742] 779331

Магадан, Техномир, ул.Парковая, д.21,
[41322] 605844

Москва, Мир и Сервис, 117405, Варшавс-
кое ш., д.143А стр.2, [495] 7440014
только кондиционеры; 5171613,
2234008, 6423637 продажа э/ч
и аксессуаров

Москва, Технопарк-Сервис, 129110,
пр-т Мира, д.56, стр.1, оф.45,
[495] 7558520

Мурманск, Электроника, 183050,
пр-д Ледокольный, д.5; ул.Свердлова,
д.19, [8152] 535775, 411055

Набережные Челны, Элекам-Сервис,
423815, пр-т Вахитова, д.16,
[8552] 538527, 595411

Нальчик, Альфа-Сервис, 360000 КБР,
пр.Ленина, д.24, [8662] 420430; 420454

Нижний Новгород, Импульс, 603137,
ул.Жукова, д.24, [8312] 629669
Новокузнецк, НК-Сервис, 654000,
ул.Климасенко, д.19, оф.314,
[3843] 535782, 535970

Новомосковск, Ультра Сервис, 301650,
ул.Садовского, д.36, [48762] 69520

Новороссийск, Аргон-Сервис, 353905,
ул.Серова, д.14, [8617] 631115, 630395

Новосибирск, Сибирский Сервис, 630100,
ул.Котовского, д.10/1, [383] 2924712

Обнинск, Радиотехника, 249037,
Калужская обл., пл. Треугольная, д.1,
[48439] 61373, 53131, 61188

Озёрск, Рембыттехника Плюс, 456780,
Челябинская обл., ул.Калинина, д.10Б,
[35130] 79951

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Омск, Домотехника-Сервис, 644009,
ул.Лермонтова, д.194, [3812] 324324,
367401

Орёл, Электрон-Сервис, 302025,
Московское шоссе, д.137, корп.4,
[4862] 495075

Орёл, Феникс Электроникс, 302040,
ул.8 Марта, д.25., [4862] 408681; 408682

Пенза, Орбита-Сервис, 440011, ул.Кар-
пинского, д.2, [8412] 422726, 392044

Пермь, Импорт-Сервис, 614107, ул.Инже-
нерная, д.10, [342] 2661260, 2656983

Петрозаводск, АС Альфа-Сервис, 185000,
наб. Гюллинга, д.13, [8142] 632004,

Псков, Волна, 180019, ул.Звездная, д.5,
[8112] 530051

Пятигорск, Люкс-Сервис, 357524,
ул.Фучика, д.21, [8793] 326880

Ростов-на-Дону, Абсолют-Сервис,
344018, ул.Менчикова, д.71«Д»,
[863] 2993060

Ростов-на-Дону, Поиск-Сервис, 344065,
ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1, [863]
2552017, 2552018, 2552019, 2552027,
2552028, 2552032 (установка
кондиционеров)

Ростов-на-Дону, М.видео-сервис,
344033,ул.Портовая, д.543,
[863] 2665654, 2420166, 2110138

Рязань, М.видео-сервис, 390037,
ул.Зубковой, д.17А, [4912] 277070

Рязань, Фонограф Сервис, 390005,
ул.Гагарина, д.14, [4912] 246854, 246853

Самара, Самара-Спектр, 443034,
ул.Енисейская, д.37, [846] 9932336,
9932324

Самара, М.видео-сервис, 443035,
пр.Юных Пионеров, д.122,
[846] 9511645, 9950088, 9519377,

Санкт-Петербург, Евросервис, 192012,
пр-кт Обуховской обороны, д.197,
пом.4-Н, [812] 6001197, 3628238

Санкт-Петербург, Мир Сервиса, 198095,
Нитрофаньевское ш., д.10,
[812] 9260706 (только кондиционеры)

Санкт-Петербург, Техно-Поиск, 196084,
ул. Коли Томчака, д.28, [812] 7401628

Санкт-Петербург, М.видео-сервис,
197348, Коломяжский пр., д.10,
[812] 3954977, 3954974

Саратов, РТЦ, 410004, ул.Шелковичная,
д.84/86., [8452] 524175

Саратов, Транссервис, 410052, проспект
50 лет Октября, д.102, [8452] 554363,
351180, 554339, 663191

Северодвинск, Техно-МАРКЕТ, 164500,
ул.Гагарина, д.12, [8184] 587221

Смоленск, Гарант, 214020, ул.Румянцева,
д.19, [4812] 647800

Ставрополь, Бытсервис, 355040, ул.50 лет
ВЛКСМ, д.8/1, [8652] 740191

Ставрополь, Норд-Сервис, 355044,
пр-кт Кулакова, д.24, [8652] 393030

Ставрополь, Телемир-Сервис, 355002,
ул.Пушкина, дом № 54, [8652] 945562

Старый Оскол, Экспресс-Сервис, 309511,
мкр.Олимпийский, д7, [4725] 424100

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Сургут, Эксперт, 628405, пр-кт Комсомольский, д.13, (3462) 253336

Таганрог, Кристи, 347900, ул.Фрунзе, д.45, (8634) 383048

Тамбов, БВС-2000, 392012, ул.Пионерская, д.24, (4752) 751718, 759090

Тверь, Трест-69, 170034, пр-кт Победы, д.11, (4822) 764376, 475969, 557636

Тольятти, Электрон-Сервис, 445026, ул.Свердлова, д.41, (8482) 770327

Томск, Академия-Сервис, 634055, пр.Академический, д.1, блок А, оф.203, (3822) 491580, 492808

Тула, Кузьмичёв-Сервис, 300600, ул.Ф.Энгельса, д.89 (DVD, телевизоры); ул.Декабристов, д.6, (4872) 325607; 427371

Тюмень, Пульсар, 625000, ул.Первомайская, д.6; 625023, ул.Республики, д.169, (3452) 245580, 759508

Улан-Удэ, Мастер, 670000, Республика Бурятия, г.Улан-Удэ, ул. Ербанова, д.28, (3012) 218963

Ульяновск, Технолюкс, 432049, Московское шоссе, д.100, (8422) 361040

Уфа, Техносервис, 450077, ул.Чернышевского, д.88, (347) 2799070

Чита, Славел-Сервис, 672038, ул.Шилова, д.100, (3022) 415108, 415107, 415105

Челябинск, Рембыттехника Плюс, 456780, Челябинская обл., г.Озерск, ул.Калинина, д.106, (351) 3079951

Челябинск, М.видео-сервис, 454112, пр-кт Победы, д.302, (351) 7410151, 2640084, 7410152

Черкесск, Мак.Сим, 369000, ул.Первомайская, д.48, оф.11, (87822) 50466, 906-4430466

Ярославль, Рослан-Сервис, 150000, ул.Первомайская, д.9/12, (4852) 725722, 725723, 304669, 727394

Ярославль, ТАУ, 150049, Московский проспект, д.1А, стр.5, (4852) 796677, 796678, 796679, 266537

Ярославль, Трио Сервис, 15014, ул.Угличская, д.12, вход с ул.Лисицина, д.56, (4852) 259483, 457678



