

BORK

ГРИЛЬ G802

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛЬ G802





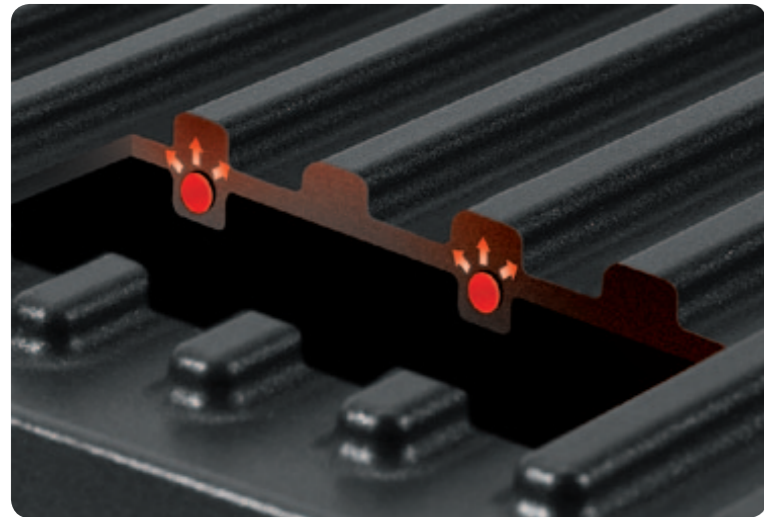
СЪЕМНЫЙ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНОГО МЯСА

Съемный термощуп автоматически выставит оптимальный температурный режим приготовления в зависимости от типа мяса и степени его прожарки. Устройство позволяет не нарушать целостность блюда при проверке его готовности, сохраняет сочность и прожаривает продукт. Как только температурный щуп зафиксирует внутри мяса нужную температуру, гриль подаст звуковой сигнал о готовности блюда.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: 5 ТИПОВ МЯСА, 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Автоматические программы гриля позволяют выбирать из 5 видов мяса и 4 степеней прожарки. Устройство учитывает особенности рыбы, птицы и мяса и выставляет оптимальную температуру и время приготовления в зависимости от степени прожарки блюда.



СИСТЕМА РАВНОМЕРНОГО НАГРЕВА — ELEMENT IQ

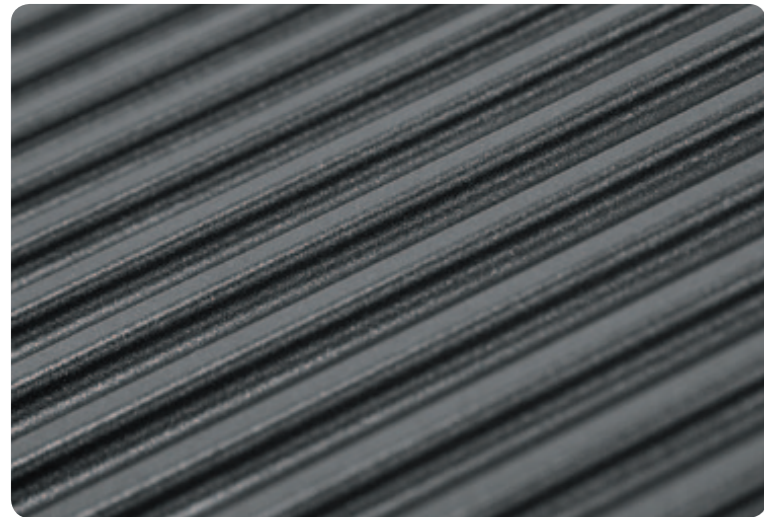
Встроенный нагревательный элемент мощностью 2400 Вт обеспечивает быстрый и равномерный нагрев до максимальной температуры. Сенсоры гарантируют постоянное поддержание стабильной рабочей температуры.

Одновременный нагрев с двух сторон значительно сокращает время приготовления, что позволяет сохранять максимум питательных свойств продукта.



ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

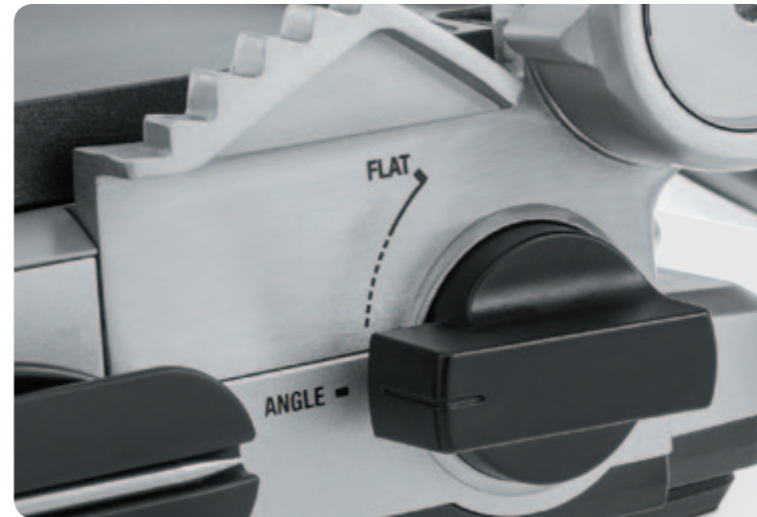
Продуманная конструкция гриля предоставляет возможность подобрать оптимальное положение рабочих поверхностей в зависимости от типа и размера продуктов. Шесть положений высоты верхней рабочей поверхности для использования в режиме контактного гриля, пресса для сэндвичей и режима барбекю.



УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

Трехслойное антипригарное покрытие Quantanium обладает повышенной прочностью, устойчивостью к царапинам и повреждениям. Позволяет готовить вкусную и здоровую пищу без жира и масла.

Рифленая рабочая поверхность оптимальна для жарки мяса, плоская рабочая поверхность — для овощей, фруктов, блюд из яиц, блинов.

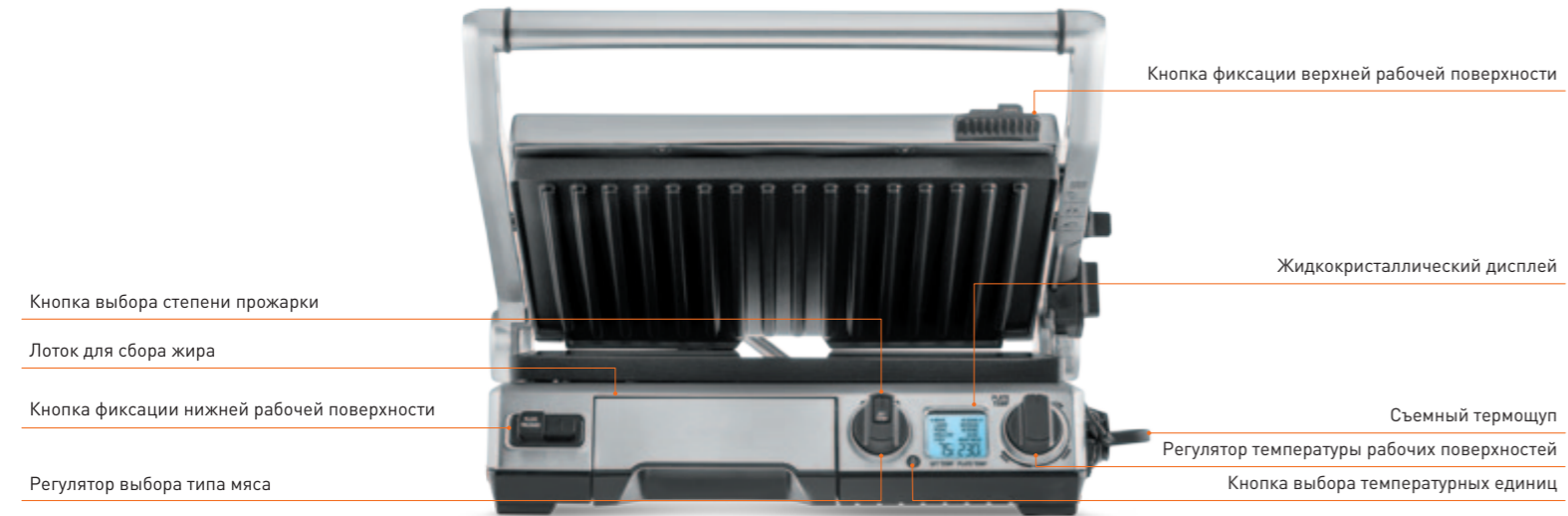


РЕГУЛИРОВКА УГЛА НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Возможность регулировать угол наклона нижней рабочей поверхности позволяет легко удалять излишний жир и использовать гриль для приготовления диетических блюд.

ANGLE — наклонное положение, рекомендуется для стекания жира.
FLAT — горизонтальное положение, рекомендуется для приготовления продуктов в собственном соку, изделий из теста, овощей и блюд из яиц.

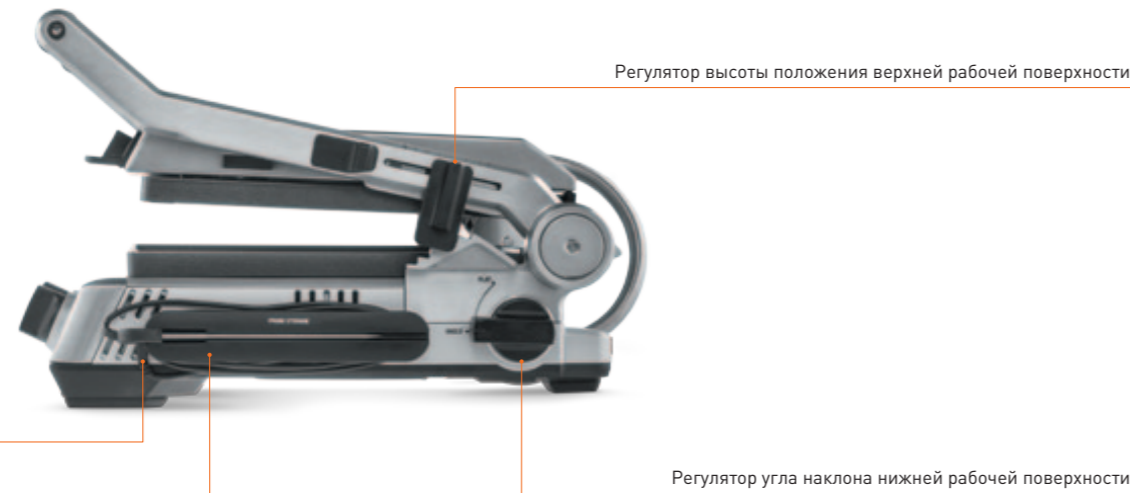
Пока гриль разогревается до заданной температуры, отрегулируйте угол наклона нижней рабочей поверхности.



Верхняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium

Нижняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и снимите все наклейки с корпуса гриля.
- Перед первым использованием гриля лоток для сбора жира и рабочие поверхности протрите мягкой влажной салфеткой.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ

- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты **OPEN**.
- С помощью регулятора **PLATE TEMP** выберите необходимую температуру.

Диапазон от 160 до 230 °С, с шагом 5 °С.

LOW — 160–175 °С — температурный режим для приготовления овощей, фруктов.

PANINI — 180–205 °С — температурный режим для приготовления панини, сэндвичей.

SEAR — 210–230 °С — температурный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы.

- Начнется процесс нагрева и дисплей начнет светиться оранжевым светом.
- На дисплее начнет мигать установленное значение температуры.
- Как только гриль разогреется до установленной температуры, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.

Не используйте при приготовлении антипригарные аэрозоли во избежание ухудшения характеристик рабочих поверхностей.

Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.

Не используйте гриль без лотка для сбора жира.

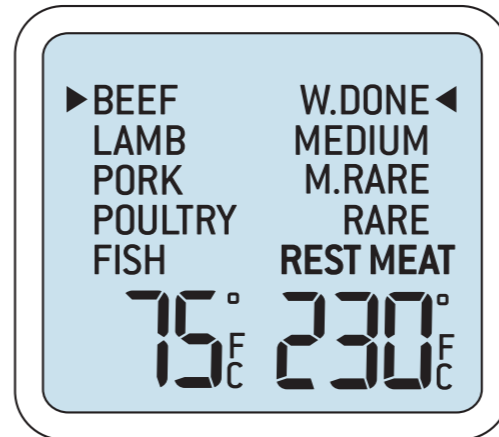
ФУНКЦИЯ ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЕДИНИЦ °C/°F

Данная функция позволяет преобразовать градусы по шкале Цельсия в градусы по шкале Фаренгейта.

- Нажмите один раз на кнопку выбора температурных единиц. На дисплее отобразится индикация шкалы измерения °C или °F.

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Для приготовления контактного гриля и пресса для сэндвичей установите регулятор высоты в одно из пяти положений в диапазоне **LOW—HIGH**.
- Для использования режима барбекю переведите регулятор высоты в положение **OPEN** и откройте крышку гриля до упора. Потянув крышку гриля на себя, переведите регулятор высоты в положение **BBQ MODE**, удерживая регулятор, раскройте гриль горизонтально.
- Для переноски и хранения гриля переведите регулятор высоты верхней рабочей поверхности в положение **LOCK**. Чтобы открыть гриль — **OPEN**.



SET TEMP PLATE TEMP

СЪЕМНЫЙ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНОГО МЯСА

Съемный термощуп автоматически выставит оптимальный температурный режим приготовления в зависимости от типа мяса и степени его прожарки. Устройство позволяет не нарушать целостность блюда при проверке его готовности, сохраняет сочность и прожаривает продукт.

При подключении термощупа активируются автоматические программы выбора степени прожарки/типа мяса.

Для удобства по окончании использования закрепите термощуп на кронштейне для хранения.

Использование гриля с термощупом

- Подключите гриль к электросети.
- Подключите термощуп в специальный разъем, расположенный на боковой стороне прибора.
- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты **OPEN**.
- Предварительно необходимо разогреть гриль до 230°C. С помощью регулятора **PLATE TEMP** выберите температуру 230°C.
- Как только гриль разогреется, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.
- Осторожно вставьте термощуп в мясо, выбрав толстую часть и направив термощуп к центру куска мяса.

- С помощью регулятора **FOOD** установите желаемый тип мяса.

BEEF → LAMB → PORK → POULTRY → FISH

- С помощью кнопки **SET TEMP** установите желаемую степень прожарки.

W.DONE → MEDIUM → M.RARE-RARE

- Убедитесь, что гриль полностью прогрелся и на дисплее перестало мигать значение установленной температуры.
- Откройте верхнюю панель и установите ее под углом 90°.
- Мясо вместе с термощупом положите на нижнюю рабочую поверхность и закройте верхнюю рабочую поверхность.

- По окончании приготовления прозвучат 3 звуковых сигнала, и на дисплее отобразится индикация **REST MEAT**.
- Снимите мясо с гриля, используя деревянную лопатку.
- Извлеките термощуп. На дисплее отобразится индикация температуры рабочих поверхностей.

По окончании приготовления мясо следует подержать под фольгой 5–7 минут. Оно должно дойти: насытиться парами и ароматами специй, стать мягким, а сок, который образуется под румяной корочкой, должен равномерно распределиться по всему куску мяса.

- Чтобы отключить гриль, поверните регулятор в положение **OFF**.

Выбор степени прожарки/типа мяса

	RARE	M.RARE	MEDIUM	W.DONE
BEEF/ говядина	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
LAMB/ баранина	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
PORK/ свинина			65 °C	75 °C
POULTRY/ дичь			65 °C	75 °C
FISH/ рыба	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Данные температурные режимы оптимизированы для приготовления блюд на максимальной температуре рабочих поверхностей (230 °C) при контакте верхней рабочей поверхности с продуктом.

Использование гриля без термощупа

- Подключите гриль к электросети.
- Отсоедините термощуп от прибора.
- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты **OPEN**.
- С помощью регулятора **PLATE TEM** выберите необходимую температуру.

Диапазон от 160 до 230 °C, с шагом 5 °C.

- Начнется процесс нагрева, дисплей начнет светиться оранжевым светом и будет мигать установленное значение температуры.
- Как только гриль разогреется до установленной температуры, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.
- Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность. Начнется процесс приготовления.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите гриль от электросети.
- Для чистки корпуса гриля используйте мягкую влажную салфетку или специальные моющие средства для нержавеющей стали.
- Перед чисткой наносите чистящее средство на губку или салфетку, а не на поверхность гриля.

Съемные рабочие поверхности нельзя мыть в посудомоечной машине, во избежание повреждения.

- Рекомендовано проверять, чтобы круглый контакт на нижней стороне рабочей поверхности всегда был чистым.

Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки для очистки рабочих поверхностей и корпуса гриля, так как они могут поцарапать поверхности прибора.

- Промойте съемные рабочие поверхности в теплой проточной воде, с небольшим количеством моющего средства.
- Затем протрите мягкой сухой салфеткой.
- Для очистки термощупа протрите его влажной салфеткой. Не допускается погружать термощуп и его провод в жидкости.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Индикатор	Неисправность
Er1 — рабочие поверхности установлены неправильно	Убедитесь, что рабочие поверхности правильно вставлены и надежно зафиксированы в рабочем положении
Er2 — температура термощупа превысила 180 °С	Отключите гриль от электросети. Убедитесь, что термощуп не касается рабочих поверхностей. Необходимо, чтобы термощуп остыл, затем снова подключите гриль к электросети
Er3 — защита от перегрева	Отключите гриль от электросети. Необходимо, что гриль полностью остыл. Затем снова подключите прибор к электросети

- Перед началом использования гриля внимательно ознакомьтесь и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Не допускайте попадания инородных тел в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- Не устанавливайте гриль рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Устанавливайте гриль только на термостойкую, ровную и сухую поверхность.
- Не перемещайте гриль во время работы.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования гриля, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, поднимите крышку гриля под углом 90°, нажмите кнопку фиксации верхней рабочей поверхности и аккуратно сдвиньте поверхность вдоль плоскости.
- Выполняйте чистку рабочих поверхностей и лотка для сбора жира после каждого использования гриля.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для очистки термощупа протрите его влажной салфеткой. Не допускается погружать термощуп и его провод в жидкости.
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу **Диагностика и устранение неисправности**. В случае если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

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

8 800 700 55 88

(служба информационной поддержки).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 180×425×365 мм

Вес: 8,7 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для жарки мяса, рыбы и овощей, а также его можно использовать в качестве пресса для сэндвичей и гриля для барбекю.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль: 1 шт.

Съемный термощуп: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Специальные условия реализации не установлены.

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.МЛ07.В.00224.

Срок действия — с 29.12.2014 по 28.12.2016 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — «СТРОЙВЕНТМАШ» НП «Научно-исследовательский и технический центр «СТРОЙВЕНТМАШ».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





СОКОБЛЕНДЕР S810

- Соковыжиматель и блендер на единой базе
- Мощность — 1800 Вт
- 5 скоростей отжима сока
- 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР B800

- Мощность — 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша объемом 2 л
- Автоматические режимы работы



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



МУЛЬТИШЕФ U800

- 4 в 1: пароварка, скороварка, духовка и медленноварка
- Индукционный нагревательный элемент
- Автоматические программы
- Авторские рецепты от итальянского шеф-повара



ВАФЕЛЬНИЦА G700

- Режимы автоматического приготовления классических вафель, сливочных бельгийских, с добавлением шоколада и на основе пахты
- 12 степеней поджаривания
- IQ таймер
- Защита от вытекания теста



МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



МОРОЖЕНИЦА E801

- 4 авторежима: сорбет, джелато, замороженный йогурт и классическое мороженое
- Ручной режим для создания собственных рецептов
- Функция предварительного охлаждения PRE-COOL
- Функция предотвращения таяния в течение 3 часов KEEP COOL

КЛУБ BORK

Добро пожаловать в Клуб BORK!

Расширенная гарантия, участие в кулинарных мастер-классах известных шеф-поваров, дополнительные сервисные опции — вот неполный список привилегий, доступных участникам Клуба BORK.

Став членом Клуба, вы оказываетесь в хорошей компании. В Клубе BORK состоят люди, которые обладают хорошим вкусом и индивидуальностью, ценят красивые и функциональные вещи. Такой подход к жизни соответствует ценностям BORK и достоин привилегий, которые получает каждый участник Клуба от нашей компании.

Полную информацию о Клубе BORK вы можете узнать на сайте club.bork.ru



www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	ГРИЛЬ
Модель	G802
Серийный номер	
Дата приобретения	
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;

- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G802
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G802
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G802
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

