

BORK

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК AU511

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАКУУМНЫЙ
УПАКОВЩИК
AU511





ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ, ЗАМОРОЗКИ, МАРИНОВАНИЯ, SOUS-VIDE

Вакуумная упаковка увеличивает срок хранения продуктов более чем в 2 раза, обеспечивает деликатную заморозку с сохранением всех полезных микроэлементов, значительно ускоряет процесс маринования и позволяет готовить мясо, рыбу и птицу при низких температурах методом sous-vide — в собственном соку и без применения масла.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ И РУЧНОЙ РЕЖИМЫ

Позволяют регулировать степень откачки воздуха для упаковки хрупких или нежных продуктов, например выпечки или свежих фруктов и ягод, во избежание деформации.



ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ НАСАДКИ ДЛЯ РАБОТЫ С ВАКУУМНЫМИ АКСЕССУАРАМИ

Применяется для создания вакуума внутри специальных контейнеров и вакуумных пакетов с обратным клапаном. Контейнеры удобны для хранения жидких продуктов, таких как супы, напитки и пр. Вакуумные пакеты с обратным клапаном идеальны для недлительного хранения часто используемых продуктов.

СИСТЕМА HANDS FREE

Специальные клипсы надежно фиксируют пакет в упаковщике, исключая необходимость удерживать его руками при установке. Крышка закрывается автоматически, плотно прижимаясь и создавая необходимую для работы герметичность в вакуумном отсеке.

УСТРОЙСТВО

Разъем для подключения насадки

Разъем сетевого питания

Кнопка ручного режима вакуумирования/
запаивания

Кнопка включения/выключения
автоматического режима
вакуумирования

Крышка

Ограничители

Линия запаивания

Вакуумный отсек

Клипсы

Насадка, контейнеры и вакуумные пакеты с обратным клапаном приобретаются отдельно.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Подключите шнур к разъему сетевого питания вакуумного упаковщика, затем вставьте вилку в розетку.
- Индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** начнет светиться синим цветом.
- Положите продукты в вакуумный пакет.
- Уложите пакет таким образом, чтобы конец пакета доходил до ограничителей в вакуумном отсеке, и закрепите боковые края пакета под клипсами.

Если используется пакет шириной меньше 25 см, то необходимо уложить пакет до ограничителей в вакуумном отсеке и закрепить хотя бы один край под клипсой.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ

- Для включения автоматического режима вакуумирования нажмите кнопку **POWER ON/OFF**.
 - На крышке прибора начнет мигать индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** синим цветом.
 - Крышка автоматически закрывается, плотно прижимаясь и создавая необходимую для работы герметичность в вакуумном отсеке, начинается процесс вакуумирования.
 - В процессе вакуумирования индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** будет мигать синим цветом.
 - По окончании процесса вакуумирования прибор начнет процесс запаивания.
 - В процессе запаивания индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** будет мигать фиолетовым цветом.
 - По завершении автоматического режима вакуумирования индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** будет светиться синим цветом.
- В случае попадания жидкости в вакуумный отсек на крышке начнет светиться индикация кнопок красным цветом (смотрите раздел [Чистка и уход](#)).**

РУЧНОЙ РЕЖИМ ВАКУУМИРОВАНИЯ

Позволяет регулировать степень откачки воздуха для упаковки хрупких или нежных продуктов, например выпечки или свежих фруктов и ягод, во избежание деформации.

- Для включения ручного режима вакуумирования нажмите кнопку **POWER ON/OFF**.
- Индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** начнет мигать синим цветом.
- Крышка автоматически закрывается, плотно прижимаясь и создавая необходимую для работы герметичность в вакуумном отсеке.
- Остановите процесс откачки воздуха по достижении необходимой степени вакуумирования, нажав кнопку **SEALING**. Начнется процесс запаивания.

- Индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** начнет мигать фиолетовым цветом.
- По завершении ручного режима вакуумирования индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** будет светиться синим цветом.

Для отключения процесса вакуумирования в любое время повторно нажмите кнопку **POWER ON/OFF**.

ПРОЦЕСС ЗАПАИВАНИЯ

Процесс запаивания подходит для хранения маринада, продуктов с высоким содержанием влаги.

- Положите продукты в вакуумный пакет.
- Уложите пакет по линии запаивания.



- Для включения процесса запаивания нажмите кнопку **POWER ON/OFF**.

SOUS-VIDE

Метод sous-vide подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления.

Sous-vide является методом приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый пакет.

Цель технологии sous-vide состоит в том, чтобы готовить продукт равномерно, сохраняя внутри одну и ту же степень готовности и сочность продукта.

Для приготовления используйте вакуумные пакеты.

Вакуумный пакет

- Уложите пакет таким образом, чтобы один конец пакета доходил до ограничителей в вакуумном отсеке, и закрепите боковые края пакета под клипсами.

Если используется пакет/пленка шириной меньше 25 см, то необходимо уложить пакет до ограничителей в вакуумном отсеке и закрепить хотя бы один край под клипсой.

Вакуумный рулон

- Отрежьте от рулона пленку нужного размера.
- Чтобы положить продукты в вакуумную пленку, необходимо запаять одну сторону пленки. Одну сторону пленки уложите по линии запаивания и закрепите края под клипсами.



- Для включения процесса запаивания пленки нажмите кнопку **POWER ON/OFF**.

Вакуумный пакет с обратным клапаном

Подходят для недлительного хранения часто используемых продуктов.

- Наполните пакет продуктами до пунктирной линии. Тщательно застегните зип-лок замок и убедитесь, что пакет закрыт герметично.
- Подключите насадку одним концом к разъему на корпусе прибора, другим — к обратному клапану на пакете.



- Поверните насадку в положение **ON**. Нажмите кнопку **POWER ON/OFF** на крышке упаковщика. Начнется автоматическая откачка воздуха из пакета.

Во время откачивания легким усилием прижимайте насадку к клапану на пакете.

- После остановки прибора поверните насадку в положение **OFF**.

Контейнеры

Подходят для хранения мягких продуктов: ягод, зелени, овощей, а также жидкостей, например супов.

- Положите продукты в контейнер. Оставьте свободными 2–3 см до края крышки.
- Закройте контейнер крышкой. Переведите регулятор на клапане контейнера в положение **VACUUM**.
- Подключите насадку одним концом к разъему на корпусе прибора, другим — к крышке контейнера.
- Поверните насадку в положение **ON**. Нажмите **POWER ON/OFF** на крышке упаковщика. Начнется автоматическая откачка воздуха из контейнера.

Во время откачивания легким усилием плотно прижимайте насадку к клапану на контейнере.

- По окончании переведите регулятор на клапане контейнера в положение **CLOSE**. Поверните насадку в положение **OFF**.

По желанию установите дату упаковки.

- При открывании контейнера переведите регулятор на клапане контейнера в положение **OPEN**.

Насадка для работы с вакуумными аксессуарами и сами аксессуары приобретаются отдельно.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

В вакууме существенно увеличивается срок хранения свежих продуктов. Ниже приведена таблица рекомендуемых сроков хранения продуктов в вакуумной упаковке.

Указанные параметры по срокам хранения являются примерными и зависят от исходного качества и свежести продукта, а также от целостности упаковки.

Продукт	Срок хранения	
	в обычных условиях	в вакуумной упаковке
Сырые продукты при хранении в холодильнике (t = 5±2 °С):		
Говядина	3–4 дня	8–9 дней
Телятина, свинина, баранина, птица	2–3 дня	6–9 дней
Рыба	1–2 дня	4–5 дней
Дичь	2–3 дня	5–7 дней
Колбасы (целые палки)	7–15 дней	25–40 дней

Продукт	Срок хранения	
	в обычных условиях	в вакуумной упаковке
Колбасы (нарезка)	4–6 дней	20–25 дней
Сыр мягкий (свежий)	5–7 дней	14–20 дней
Сыр твердый (настоянный)	15–20 дней	25–60 дней
Овощи	3–5 дней	7–10 дней
Фрукты	5–7 дней	14–20 дней
Вареные продукты при хранении в холодильнике (t = 5±2 °С):		
Супы	2–3 дня	8–10 дней
Макароны и рис	2–3 дня	6–8 дней
Мясо	3–5 дней	10–15 дней
Торты и десерты	2–3 дня	6–8 дней

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Продукт	Срок хранения	
	в обычных условиях	в вакуумной упаковке
Замороженные продукты при хранении в морозильной камере (t = -18±2 °С):		
Мясо	3–5 мес.	10–12 мес.
Морепродукты	3–5 мес.	10–12 мес.
Рыба	3–4 мес.	10–12 мес.
Овощи и фрукты	8–10 мес.	18–24 мес.
Сухие продукты — хранение при комнатной температуре (t = 25±2 °С):		
Хлеб и хлебобулочные изделия	2–3 дня	6–8 дней

Продукт	Срок хранения	
	в обычных условиях	в вакуумной упаковке
Печенье	10 дней	12 мес.
Макароны, рис и крупы	5–6 мес.	12 мес.
Мука	4–5 мес.	12 мес.
Сухофрукты	3–4 мес.	12 мес.
Чай	5–6 мес.	12 мес.
Сухое молоко	1–2 мес.	12 мес.

- Перед чисткой отключите вакуумный упаковщик от электросети.

Не используйте при чистке абразивные и химические чистящие средства.

- Протрите корпус сначала влажной, а затем сухой мягкой салфеткой.

В случае попадания воды в вакуумный отсек на крышке начнет светиться индикация кнопок красным цветом.

- Отключите прибор от электросети.
- Слейте воду из водосборников и промойте их под струей воды с помощью жидкого моющего средства.
- Протрите вакуумный отсек сухой мягкой салфеткой.



- Высушите водосборники, установите их и уплотнитель на место.
- После того как вы установили все части на место, индикация кнопок **POWER ON/OFF/SEALING** начнет светиться синим цветом.
- Прибор готов к использованию.

ХРАНЕНИЕ

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

Проблема	Решение
На крышке светится индикация кнопок POWER ON/OFF/SEALING красным цветом	<ul style="list-style-type: none"> • В случае попадания воды в вакуумный отсек слейте воду из водосборников и промойте их под струей воды с помощью жидкого моющего средства. Протрите вакуумный отсек сухой мягкой салфеткой. • Высушите водосборники, установите их и уплотнитель на место. • После того как вы установили все части на место, индикация кнопок POWER ON/OFF/SEALING начнет светиться синим цветом. • Если индикация кнопок продолжает светиться красным цветом, то необходимо отключить прибор из розетки, затем снова подключить. • Если индикация кнопок продолжает светиться красным цветом, то необходимо проверить правильность установки водосборников. Если водосборники установлены правильно в вакуумный отсек, то индикация кнопок начнет светиться синим цветом.
Процесс вакуумирования не происходит	Используйте только специальные рулоны/пакеты/аксессуары BORK для вакуумной упаковки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом использования вакуумного упаковщика внимательно прочитайте и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- 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).
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Используйте прибор на устойчивой сухой горизонтальной поверхности.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источника тепла.
- Вакуумный упаковщик предназначен для использования только в домашних условиях.
- Во избежание поражения электрическим током перед чисткой обязательно отключайте прибор от электросети.
- Вакуумный упаковщик не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Не используйте вакуумный упаковщик для вакуумирования жидких продуктов.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном 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 неисправностей**. 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 130 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 80×425×190 мм

Вес: 2,5 кг

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для вакуумирования.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вакуумный упаковщик: 1 шт.

Пакеты 20×30 см: 10 шт.

Пакеты 28×33 см: 10 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.

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).

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 3 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>.

Товар сертифицирован № TC RU C.DE.ML07.00380.

Срок действия с 26.02.2015 по 25.02.2017 включительно.

Орган по сертификации продукции — «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



ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Съемные рабочие поверхности



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 1 года 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	ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК
Модель	AU511
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	AU511
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	AU511
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	AU511
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

