

# KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE

## Руководство по эксплуатации

### Термошеф

AMX500



# KAMBROOK

## ТЕРМОШЕФ

### AMX500

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 1200 Вт

Габариты (В×Ш×Г):

311×360×266 мм

Вес: 5,91 кг

Сделано в Китае

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основание: 1 шт.

Сетевой шнур: 1 шт.

Чаша 2,5 л: 1 шт.

Блок ножей: 1 шт.

Уплотнительное кольцо: 2 шт.

Гайка для блока ножей: 1 шт.

Ключ для установки блока ножей: 1 шт.

Крышка: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Насадка для взбивания: 1 шт.

Пароварка: 1 шт.

Решетка пароварки: 1 шт.

Крышка пароварки: 1 шт.

Лопатка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный талон: 1 шт.

#### В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности.

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся

сделать их максимально безопасными для использования.

Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

#### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Информацию по сертификату соответствия устройства можно найти на сайте [www.kambrook.ru](http://www.kambrook.ru).

Изменения установочных данных сертификации происходят в срок не чаще, чем один раз в два года, и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты продажи, при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Сертификат № TC RU C-CY.AA 15.B.00565.

Срок действия — с 02.08.2016 по 01.08.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции — ЗАО «Спектр-К».

Специальные условия реализации не установлены.

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

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- 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.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Прежде чем использовать данный прибор, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.
- Перед использованием прибора промойте все съемные детали.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Не включайте прибор без установленной чаши.
- При установке прибора следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.
- Обеспечьте свободное пространство над прибором для безопасного выхода пара (не менее 1 м).
- Не перемещайте данный прибор в процессе работы.
- 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.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не переполняйте чашу прибора.
- Не распыляйте и не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Чаша, блок ножей, уплотнительное кольцо, гайка для блока ножей, крышка, мерный стакан и насадка для взбивания имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения.
- В процессе эксплуатации или хранения прибора вы можете ощутить специфический запах, что не является свидетельством о неисправности. Рекомендуем произвести очистку прибора.
- При приготовлении пюре из овощей и фруктов (вареных или сырых) предварительно нарежьте их на равные кубики размером 2–3 см — это облегчит процесс смешивания.

# KAMBROOK ТЕРМОШЕФ AMX500

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При смешивании ингредиентов разной текстуры сначала смешайте жидкости, а затем добавьте сухие ингредиенты, если иное не указано в рецепте.
- Во избежание повреждения ножей перед обработкой выньте из фруктов косточки, а из мяса удалите кости.
- Прибор не предназначен для приготовления густого теста, а также для измельчения твердых и липких продуктов — замороженных продуктов, костей, сухофруктов и т.п.
- Во избежание излишней обработки продуктов контролируйте получаемую консистенцию. При необходимости периодически снимайте крышку с выключенного прибора и счищайте смесь с боковых поверхностей чаши. Прежде чем снять крышку, убедитесь в том, что ножи полностью остановлены.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования прибора, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Ножи прибора очень острые и требуют крайне осторожного обращения. Не помещайте руки в чашу прибора, когда он подключен к источнику питания.
- При смешивании ингредиентов разной текстуры сначала смешайте жидкости, а затем добавьте сухие ингредиенты, если иное не указано в рецепте.
- Во избежание повреждения ножей перед обработкой выньте из фруктов косточки, а из мяса удалите кости.
- Прибор не предназначен для приготовления густого теста, а также для измельчения твердых и липких продуктов — замороженных продуктов, костей, сухофруктов и т.п.
- Во избежание излишней обработки продуктов контролируйте получаемую консистенцию. При необходимости периодически снимайте крышку с выключенного прибора и счищайте смесь с боковых поверхностей чаши. Прежде чем снять крышку, убедитесь в том, что ножи полностью остановлены.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования прибора, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Ножи прибора очень острые и требуют крайне осторожного обращения. Не помещайте руки в чашу прибора, когда он подключен к источнику питания.

## МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Включайте прибор только при плотно закрытой крышке. Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи полностью остановлены.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не используйте чашу в качестве емкости для хранения продуктов.
- Не включайте прибор без продуктов питания и жидкостей.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и основание прибора на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Не используйте для очистки прибора проволочные мочалки, абразивные губки, химикаты, абразивные чистящие средства, средства и приспособления, которые могут его повредить и оставить царапины.
- Не эксплуатируйте и не храните прибор при отрицательной температуре или повышенной влажности.
- Соблюдайте осторожность при обращении с чашей, наполненной горячими ингредиентами.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ОПИСАНИЕ

- 1 Основание
- 2 Гайка для блока ножей
- 3 Чаша 2,5 л
- 4 Блок ножей
- 5 Насадка для взбивания
- 6 Крышка
- 7 Мерный стакан
- 8 Пароварка
- 9 Решетка пароварки
- 10 Крышка пароварки
- 11 Сетевой шнур
- 12 Уплотнительное кольцо
- 13 Ключ для установки блока ножей
- 14 Лопатка
- 15 Кнопка разблокировки
- 16 Панель управления
- 17 Весы

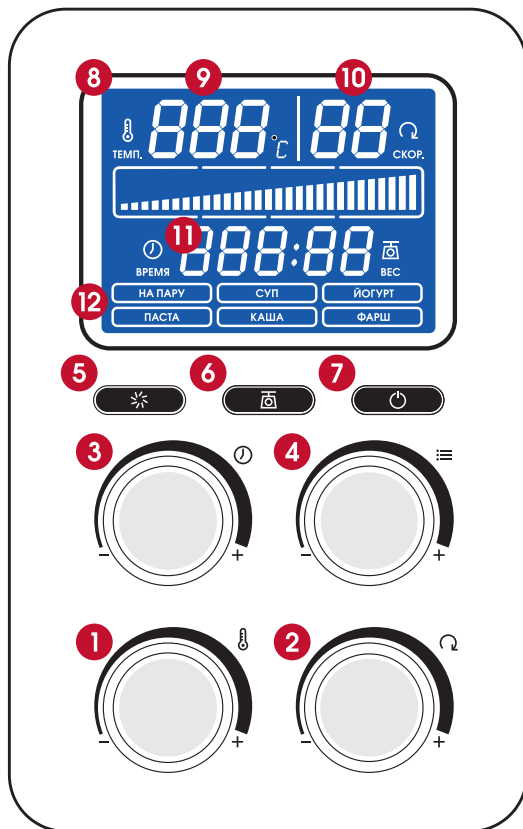
Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания продуктов, а также для их термической обработки.



# KAMBROOK ТЕРМОШЕФ AMX500

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 Регулятор температуры нагрева  
Диапазон:  
30–120°C, шаг — 5°C.
- 2 Регулятор скорости вращения  
Диапазон: 0–10.
- 3 Регулятор времени  
Диапазон:  
от 1 с до 180 мин.
- 4 Регулятор выбора автоматических программ
- 5 Кнопка импульсного режима
- 6 Кнопка взвешивания  
Диапазон:  
от 1 г до 5 кг, точность 1 г.
- 7 Кнопка запуска/остановки/сброса
- 8 Дисплей
- 9 Индикация температуры
- 10 Индикация скорости
- 11 Индикация времени/веса
- 12 Индикация автоматических программ



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Промойте все съемные части в слабом мыльном растворе и просушите их.
- Протрите основание термошефа сухой салфеткой.
- Установите основание термошефа на сухую ровную термоустойчивую поверхность.

### 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.

### УСТАНОВКА/СНЯТИЕ БЛОКА НОЖЕЙ

Блок ножей является обязательным к установке для работы с прибором.

Блок ножей предназначен для измельчения или перемешивания продуктов в зависимости от выбранной скорости вращения. Таким образом вы можете использовать термошеф в качестве блендера.

Также термошеф позволяет уже в процессе измельчения/перемешивания производить термическую обработку продукта, что дает возможность не только приготовить блюдо, но и избежать его пригорания.

### ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Подсоедините шнур питания к основанию термошефа.
- Подсоедините шнур питания к сетевой розетке.
- Включите прибор, переведя кнопку включения/выключения в положение I.



- Для выключения прибора переведите кнопку включения/выключения в положение O.

# KAMBROOK ТЕРМОШЕФ AMX500

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на нож. В противном случае возможна утечка продукта, что может привести к повреждению термошефа.

- Протолкните основание блока ножей через отверстие в дне чаши.



- Вставьте гайку в ключ для установки блока ножей, совместив пазы, и поверните гайку против часовой стрелки до упора.



- Установите собранный с гайкой ключ к видимому из дна чаши основанию блока ножей.

- Поворачивайте ключ по часовой стрелке до упора. При необходимости придерживайте блок ножей изнутри чаши.



### Внимание!

Блок ножей — очень острый инструмент. Обращайтесь с ним с особой осторожностью. Беритесь только за верхнюю часть блока ножей!

- Слегка поверните ключ против часовой стрелки и снимите его с гайки.
- Для снятия блока ножей повторите процедуру в обратном порядке.
- Снимая блок ножей с чаши, удерживайте его одной рукой за верхнюю часть, другой рукой с помощью ключа отворачивайте гайку.

### УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Насадка поможет добиться наилучших результатов при взбивании крема, соуса и приготовления майонеза.

- Убедитесь, что блок ножей установлен.
- Удерживайте насадку за шаровидный кончик.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Наденьте насадку на блок ножей сверху и нажмите до характерного щелчка.



- Чтобы извлечь насадку, следует потянуть ее вверх, удерживая за шаровидный кончик и вращая при этом в обоих направлениях.

### УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ

- Установите чашу на термошеф, совместив пазы, как показано на фото.

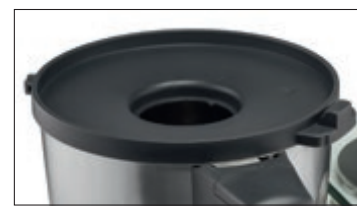


- Аккуратно надавите на чашу, чтобы закрепить ее в основании.

При неправильной установке чаши на дисплее отобразится ошибка E02.

- Поместите ингредиенты в чашу.

- Установите крышку на чашу, совместив пазы, как показано на фото.



- Поверните крышку по часовой стрелке до упора.



- Убедитесь, что крепление на дальней стороне крышки совместилось с чашей.



При неправильной установке крышки на дисплее отобразится ошибка E03.

# KAMBROOK

## ТЕРМОШЕФ

### AMX500

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Устанавливаемая температура должна превышать температуру продукта, находящегося в чаше.




#### Внимание!

В некоторых рецептах приготовление происходит без установки мерного стакана.

- Установите мерный стакан в крышку чаши, совместив пазы, и поверните его по часовой стрелке до упора.



Обратите внимание, что в некоторых блюдах приготовление происходит без установки мерного стакана, во избежание создания излишнего давления в чаше.

- Чтобы снять чашу, нажмите на кнопку разблокировки  и аккуратно снимите чашу.




#### Внимание!


При установке чаши на место дно чаши с внешней стороны и основание термошефа должны быть абсолютно сухими.

#### ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ

Термошеф оснащен электронными весами. Это позволяет быстро взвешивать необходимые ингредиенты и сразу добавлять их в чашу.

- Подключите термошеф к сети и включите прибор, переведя кнопку включения/выключения в положение I.
- Нажмите кнопку взвешивания . На дисплее отобразится 0--0.
- Когда на дисплее отобразится 00 00, весы готовы к взвешиванию.
- Положите продукт на платформу весов. На дисплее отобразится вес продукта в граммах.

#### Взвешивание с вычетом веса тары

- Установите тару на платформу весов. На дисплее отобразится вес тары.
- Дважды нажмите на кнопку взвешивания . Значение веса обнулится.
- После этого положите в тару необходимый продукт, и на дисплее отобразится вес продукта без тары.

Таким образом можно взвешивать смесь различных ингредиентов в одной таре, последовательно обнуляя значение предыдущего веса.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ



#### Внимание!

Будьте осторожны при использовании функции нагрева, чаша нагревается.



#### Внимание!

Не нагревайте пустую чашу.



#### Внимание!

Объем подогреваемого молока не должен превышать 500 мл.



#### Внимание!

Не храните продукты в чаше.

#### ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ

Если прибор не используется в течение 5 минут, устройство переходит в энергосберегающий режим и дисплей гаснет.

Для выхода из режима поверните любой из регуляторов.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Термошеф идеально подходит для приготовления большого количества блюд, в том числе детского питания, ризотто, пасты, супов, вторых блюд, напитков и т.д.


- Включите прибор.
- Установите в чашу блок ножей.
- При необходимости установите насадку для взбивания.
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте и зафиксируйте крышку чаши вместе с мерным стаканом.

Обратите внимание, что в некоторых рецептах приготовление происходит без установки мерного стакана.



- При помощи регуляторов установите необходимые скорость вращения, температуру и время приготовления.

Прибор позволяет использовать функции нагрева и измельчения/перемешивания как вместе, так и по отдельности.

В целях безопасности при термической обработке свыше 60°C максимальная допустимая скорость вращения — 4.

- Нажмите на кнопку запуска  для того, чтобы начать приготовление.

Если время в таймере не установлено, на дисплее отобразится прямой отсчет времени.

- В процессе приготовления можно скорректировать скорость вращения, температуру и время с помощью соответствующих регуляторов.
- Для приостановки приготовления повторно нажмите кнопку запуска .
- Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку запуска .

Когда до истечения установленного времени останется 5 секунд, раздастся звуковой сигнал. Через 5 минут прибор перейдет в режим энергосбережения.

- После завершения экран начнет мигать. Поверните любой из регуляторов. После этого термошеф считается вновь готовым к работе.
- После использования выключите прибор. Извлеките чашу и снимите крышку.



# KAMBROOK

## ТЕРМОШЕФ

### AMX500

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ



#### Внимание!

При перемещениях чаши держите ее за ручку.


- Извлеките готовый продукт из чаши.
- После приготовления рекомендуется сразу произвести чистку термошефа (см. раздел Чистка).

При измельчении твердых продуктов, например, кофейных зерен или миндаля, продолжительность измельчения не должна превышать 40 секунд. При этом к следующей операции по измельчению можно приступать не раньше, чем через 10 минут.

Перед повторным использованием рекомендуется дать прибору остыть в течение 30 минут.

При повторном приготовлении учитывайте температуру чаши. Если чаша еще горячая, сократите время приготовления.

#### ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

Импульсный режим измельчения/перемешивания работает на самой высокой скорости вращения до тех пор, пока нажата кнопка импульсного режима .

Импульсный режим подходит для более тщательного измельчения/перемешивания или для обработки особо твердых продуктов.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ



#### Внимание!

Существует опасность получения ожогов от воздействия горячего пара и кипятка.



#### Внимание!

Использование пароварки без крышки не допускается.



#### Внимание!

При неправильно установленной крышке пароварки пар будет выходит из-под нее, что нарушит режим приготовления блюда.



#### Внимание!

При эксплуатации пароварки используйте крышку без мерного стакана.


#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

Пароварка идеально подходит для приготовления таких блюд, как, например, мясо тушеное с овощами, сосиски, сдобные булочки, рыба на пару и т.д.

Решетка для пароварки подойдет для приготовления больших порций. Также решеткой можно воспользоваться для разграничения приготовления разных типов продуктов.

- Установите блок ножей, затем поместите на термошеф чашу.
- Налейте в чашу не менее 0,5 л и не более 2 л воды.

0,5 л воды достаточно для обработки продукта паром в течение 30 минут. Для каждых дополнительных 15 минут необходимо добавлять 250 мл воды.

- Закройте и зафиксируйте крышку **без мерного стакана**.
- Установите пароварку на крышку чаши.
- Поместите продукт и закройте крышку пароварки.
- Включите термошеф.
- Установите на таймере требуемое время (не более 3 часов).
- Установите температуру 100–120°C и скорость вращения 1. Либо воспользуйтесь автоматической программой **На пару**.
- Нажмите кнопку запуска  для начала приготовления.



Когда до истечения установленного времени останется 5 секунд, раздастся звуковой сигнал. Через 5 минут прибор перейдет в режим энергосбережения.

- После завершения экран начнет мигать. Поверните любой регулятор. После этого термошеф считается вновь готовым к работе.
- После использования выключите термошеф. Снимите пароварку и откройте ее крышку.
- Извлеките из пароварки приготовленный продукт.

# KAMBROOK

## ТЕРМОШЕФ

### AMX500

#### АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Термошеф оснащен 6 автоматическими программами, каждая из которых имеет оптимальные настройки по температуре, скорости вращения и времени для определенного блюда.

- При помощи регулятора выберите нужную автоматическую программу. На дисплее отобразятся настройки данной программы по умолчанию.
- С помощью регуляторов температуры, скорости вращения и времени откорректируйте настройки при необходимости.

Ниже в таблице указаны основные параметры настроек.

- Поместите необходимые ингредиенты в чашу термошефа.
- Закройте и зафиксируйте крышку.
- Для приготовления в автоматической программе **На пару** установите на крышку **без мерного стакана** пароварку.
- Нажмите кнопку запуска для начала приготовления.

| Программа | Температура                     | Время                                      | Скорость вращения      |
|-----------|---------------------------------|--|------------------------|
| На пару   | 120°C                           | 10–90 мин.<br>По умолчанию: 15 мин.        | 0–2<br>По умолчанию: 1 |
| Суп       | 90–120°C<br>По умолчанию: 100°C | 10 мин. — 2 ч<br>По умолчанию: 30 мин.     | 0–1<br>По умолчанию: 0 |
| Каша      | 90–120°C<br>По умолчанию: 120°C | 10–60 мин.<br>По умолчанию: 15 мин.        | 0–2<br>По умолчанию: 2 |
| Паста     | 100°C                           | Устанавливается вручную                    | 1                      |
| Йогурт    | 50°C                            | 8 ч  | 0                      |
| Фарш      | —                               | 10 сек. — 1 мин.<br>По умолчанию – 15 сек. | 8                      |

- В процессе приготовления можно корректировать скорость вращения, температуру и время.
- Для приостановки приготовления повторно нажмите кнопку запуска .
- Нажмите и удерживайте кнопку запуска для принудительного завершения процесса приготовления.

#### Программа ПАСТА

Автоматическая программа **Паста** подразумевает два этапа процесса приготовления.

- Налейте воду в чашу.
- Выберите и запустите программу **Паста**.
- Первым этапом термошеф вскипятит воду. После окончания нагрева воды раздастся звуковой сигнал и дисплей начнет мигать.
- Через отверстие в крышке чаши поместите в нее пасту.
- Выставьте необходимое для выбранной пасты время.
- Нажмите кнопку запуска для начала приготовления.

#### ЧИСТКА



#### Внимание!

Металлическую чашу и блок ножей нельзя мыть в посудомоечной машине!

- Очищайте термошеф сразу после использования.
- Прежде чем приступать к чистке термошефа, выключите его, отсоедините шнур питания от сетевой розетки и дайте прибору остыть.
- Во время чистки не погружайте основание чаши в воду или другую жидкость.
- С помощью ключа отсоедините и извлеките блок ножей из чаши.
- Промойте все съемные детали (блок ножей, гайку, насадку для взбивания, крышку, мерный стакан) в теплой мыльной воде, тщательно ополосните в чистой воде и просушите.
- Очистите чашу как изнутри, так и снаружи. Обязательно содержите чистыми и сухими контакты разъема, расположенного в основании чаши. Протирайте контакты разъема только слегка влажной тканью!
- Не используйте для чистки остроконечные или заостренные предметы, поскольку они могут испортить функциональные детали термошефа или нарушить его безопасность.
- Рекомендуется смазывать лезвия блока ножей каким-нибудь растительным маслом.
- Протирайте корпус термошефа только влажной мягкой тканью!
- Если чаша и нож плохо поддаются чистке, можно добавить в чашу небольшое количество горячей мыльной воды и дать поработать несколько секунд на скорости 1.

#### ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Код | Пояснение                           | Способ устранения  |
|-----|-------------------------------------|--|
| E02 | Неправильно установлена чаша        | Извлеките чашу и установите ее обратно в соответствии с данным руководством пользователя       |
| E03 | Неправильно установлена крышка чаши | Снимите крышку чаши и установите ее на место в соответствии с данным руководством пользователя |
| E04 | Системная ошибка                    | Обратитесь в авторизованный сервисный центр  |

#### АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

МОСКВА,  
ООО «Сервис»,  
Большая Садовая ул., 10.  
Часы работы: с 9.00 до 21.00,  
без перерывов и выходных.  
Тел.: 8 495 755 85 20

Полный список адресов и телефонов сервисных центров указан в гарантийном талоне, также их можно найти на сайте [www.kambrook.ru](http://www.kambrook.ru) или уточнить по телефону 8 495 797 81 18.



