

NORDFROST



МЯСОРУБКА

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ВНЕШНИЙ ВИД	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСОРУБКИ	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
СБОРКА МЯСОРУБКИ	7
ПОРЯДОК РАБОТЫ	8
СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК КЕББЕ	8
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	9
УТИЛИЗАЦИЯ	9
КОПИЛКА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ	10
ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	14
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	14
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	17

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за выбор продукции торговой марки **NORDFROST!** Мы уверены, что Вы будете использовать нашу продукцию с удовольствием. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации. Обязательно передайте его вместе с изделием, если оно перейдет к другому хозяину.

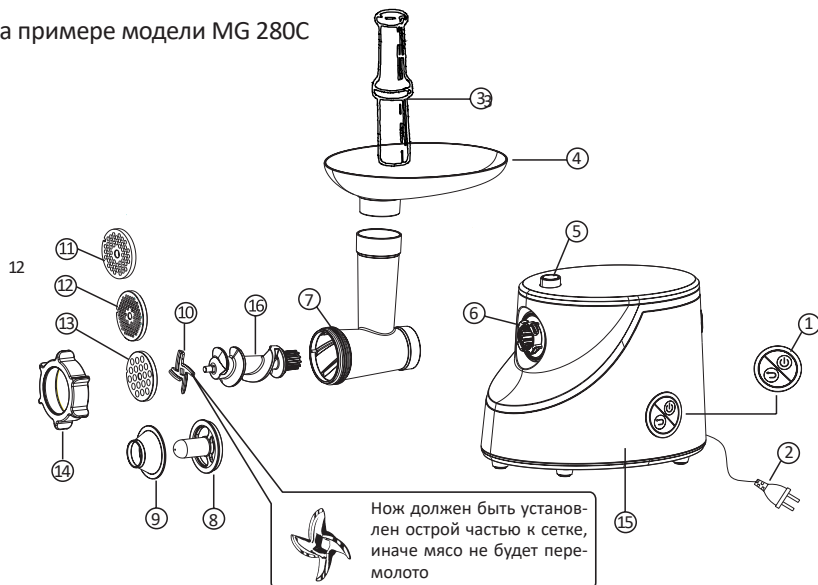
Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с настоящим руководством по эксплуатации и мерами безопасности.

Производитель и импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если Вы столкнулись с неправильной работой изделия, обратитесь к разделу «Поиск и устранение неисправностей». Если информации в данном разделе недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться с руководством на официальном сайте **www.nordfrost.ru**.

ВНЕШНИЙ ВИД

На примере модели MG 280C



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Переключатель | 9. Насадка для кебаба В |
| 2. Кабель питания | 10. Нож |
| 3. Толкатель для продуктов | 11. Решетка (средняя) |
| 4. Поддон | 12. Решетка (малая) |
| 5. Фиксатор | 13. Решетка (крупная) |
| 6. Привод шнека | 14. Зажим |
| 7. Наполнительный патрубок | 15. Блок электродвигателя |
| 8. Насадка для кебаба А | 16. Шнек |

** Панель управления (внешний вид и расположение) в зависимости от модели может видоизменяться от указанной на схеме.*

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мясорубка
2. Насадка для приготовления кебаба
3. Набор решеток для приготовления фарша - 3 шт.
4. Алюминиевый загрузочный лоток
5. Толкатель для продуктов
6. Руководство по эксплуатации и гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MG 280B	MG 280C
Тип устройства	Мясорубка	
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240	
Номинальная частота тока, Гц	50/60	
Номинальная мощность, Вт	2800	
Максимальная мощность при блокировке мотора	1200	
Измельчение льда	Нет	
Плавное изменение скорости	Нет	
Количество скоростей	2	1
Производительность, кг/мин	2	
Время непрерывной работы, мин	5	
Материал корпуса	Пластик	
Материал загрузочного лотка	Алюминий	
Самозатачивающиеся ножи	Да	
Прорезиненные ножи	Да	
Защита от перегрузки	Да	
Реверс	Да	
Диаметр загрузочного отверстия, мм	55	
Длина шнура, м	1.2	
Вес нетто/брутто, кг	4.4/5.16	4.53/5.31
Габариты в упаковке, мм	503x238x277	481x236x277
Габариты без упаковки, мм	410x200x350	360x200x350

*** Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления.**

Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектаций, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний, носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

Настоящее изделие соответствует требованиям технического регламента таможенного союза о низковольтном оборудовании.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

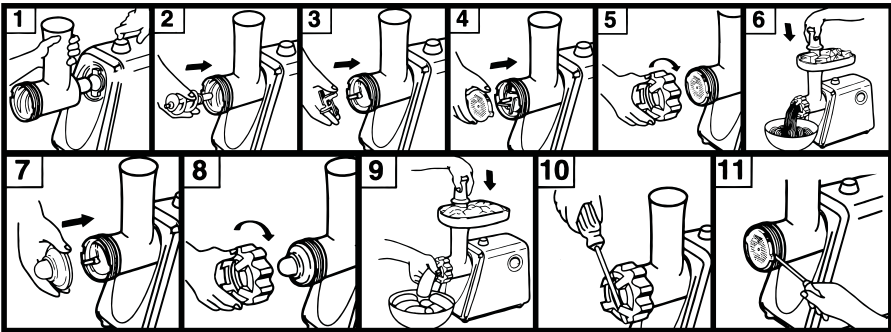
- Перед началом эксплуатации внимательно прочтите данную инструкцию. Это убережет Вас от несчастного случая.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура или штепселя.
- В случае падения прибора проверьте исправность у специалиста авторизованного сервисного центра.
- Убедитесь, что прибор подключен к заземленной розетке и что шнур не касается каких-либо горячих предметов.
- Убедитесь, что прибор размещен на устойчивой горизонтальной поверхности. Не размещайте его на краю рабочей поверхности. Убедитесь, что дети не имеют доступа к прибору или шнуру питания.
- Не размещайте прибор в местах, где он может упасть или его могут столкнуть в воду или другие жидкости.
- Никогда не опускайте шнур, вилку или блок с панелью управления в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не оставляйте приспособления или аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут стать причиной пожара, электрического удара и другого вреда здоровью человека.
- Регулярно проверяйте шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- В целях безопасности замена электрического шнура и вилки должна проводиться только специалистами.
- Мясорубка предназначена только для домашнего использования и не предназначена для коммерческих целей.
- Не разбирайте и не ремонтируйте мясорубку самостоятельно.
- Не устанавливайте ножи и решетки совместно с насадкой «Кеббе».
- Не проталкивайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.
- Не перемалывайте твердые продукты, такие как кости, орехи и прочее.
- Во время использования мясорубки делайте перерыв каждые 10 минут, чтобы дать возможность мотору остыть.

ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСОРУБКИ

- Измельчает не только мясо, но и рыбу, овощи и многое другое.
- Имеет функцию реверса и систему защиты двигателя от перегрузки.
- Обладает оригинальным дизайном, который сочетается с высокой скоростью работы.
- Имеет насадку для приготовления кебаба.
- Отдельные модели имеют насадку для перекручивания томатов, а также насадку для резки овощей.

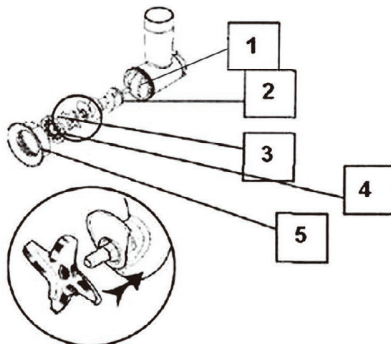
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.
2. Перед первым использованием рекомендуется промыть части мясорубки в теплой воде с небольшим количеством моющего средства и высушить их.
3. Не мойте корпус прибора! Протрите корпус прибора сухой тряпкой.
4. Вымойте все насадки и принадлежности к прибору в теплой мыльной воде и тщательно высушите их.
5. Соберите мясорубку.



СБОРКА МЯСОРУБКИ

1. Вставьте шнек (2) (длинной осью вперед) в отверстие привода шнека (1).
2. Установите нож (3) на короткую ось винта, повернув его режущими краями к решетке.
3. Установите выбранную решетку (4) на нож, совместив два выступа с двумя выемками блока.
4. Затем плотно закрутите зажим, не перетягивая его.
5. Проверьте сборку. Ось не должна шататься либо застревать при вращении.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

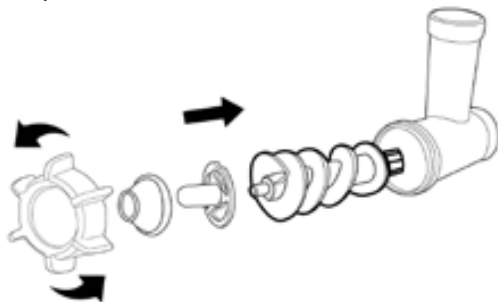
1. Полностью подготовьте продукты к помолу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
2. Нарезьте мясо на кусочки (приблизительно 2х2 см) и положите его на поддон.
3. Поставьте удобную для Вас посуду под мясорубку.
4. Перед загрузкой продуктов убедитесь, что функция «Реверс» отключена.
5. Загрузите кусочки мяса и включите прибор.
6. Если жилы намотались на нож, выключите прибор. Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку «Реверс», чтобы дать обратный ход машине и освободить нож. Затем вновь включите прибор, чтобы продолжить помол.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед тем как использовать команду включения или обратного хода, дождитесь полной остановки прибора.

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК КЕББЕ

1. Вставьте шнек в отверстие привода шнека.
2. Возьмите формирующую насадку «Кеббе» и наденьте ее на шнек.
3. Затем наденьте конусную насадку на формирующую насадку «Кеббе».
4. Оденьте зажим на конусную насадку.
5. Вращательными движениями зажмите собранный блок, при этом не прикладывайте чрезмерных усилий.
6. Вставьте собранный режущий блок в мясорубку.

Насадка «Кеббе» используется для полых мясных трубочек, которые затем наполняются всевозможными начинками и обжариваются. Фарш для них должен состоять наполовину из мяса, наполовину из хлеба. Иногда такое блюдо называют зразами, иногда – домашними колбасками. На самом деле слово «кеббе» – производное от хорошо известного у нас восточного блюда люля-кебаб. Настоящий люля-кебаб готовят из баранины с добавлением репчатого лука, бараньего сала, соли и перца. Пропущенные через насадку-кеббе продолговатые трубочки-колбаски нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями, как шашлык.



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

После эксплуатации прибор следует выключить и отсоединить от электросети.

Отключайте прибор от электросети перед каждой чисткой и перед тем, как будете снимать аксессуары.

Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду, просто протрите его влажной салфеткой. Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с моющим средством для посуды.

Никогда не используйте абразивные средства.

Для использования мясорубки поверните фиксатор, а затем блок мясорубки вправо.

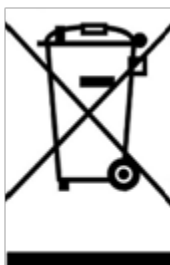
Поверните блок рубки вправо.

Полностью освободите блок, вытащив его.

Отверните зажим блока мясорубки и снимите аксессуары, нажимая на ось.

Нож и решетки мясорубки не являются нержавеющей стали. После каждой очистки рекомендуется смазывать их растительным маслом.

УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация Вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

КОПИЛКА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

Для тех, кто стал счастливым обладателем мясорубки **Nordfrost**, мы предлагаем несколько интересных рецептов приготовления вкусных и полезных блюд.



РЫБНЫЙ ДЕНЬ

Филе щуки или судака (это в идеале, но можно взять и треску или окуня) разделите на 4 части. Одну четверть порубите кубиками, остальное филе 2 раза пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, немного сливок и взбейте массу лопаточкой. Из порубленного филе приготовьте начинку: пропустите ее вместе с приправами и зеленью и полейте ее лимонным соком. Из взбитой массы сделайте лепешку, на середину которой выложите начинку, скатайте все в шар, заверните его в полотняную салфетку или 3 слоя марли и варите в бульоне или воде примерно полчаса. Выньте шар из салфетки, остудите, нарежьте и подавайте с хреном, лимоном и майонезом в качестве холодной закуски.

В начинку можно добавлять отдельно обжаренный репчатый лук, мелко нарезанные крутые яйца, грибы, оливки.



ГАЛАНТИН ЗАПЕЧЕННЫЙ

С курицы снимите кожу целиком — ее придется фаршировать. Есть 2 варианта выполнения этой задачи. Первый — отрезать ножки и крылышки, а получившиеся дырки зашить нитками. Второй — оставить и голени, и крылья на месте. Снимать кожу можно в любом направлении — и с горлышка, и снизу, разрез надо делать либо посередине грудки до шеи, либо по спинке. По сути, курицу надо как будто вывернуть наизнанку.

Мясо курицы отделите от костей и вместе с 200 граммами свинины проверните через мясорубку, получившийся фарш взбейте с четырьмя столовыми ложками сливок и одним яйцом, добавьте соль и перец. Приготовьте омлет из двух яиц, порежьте тонкими ломтиками 5-6 шампиньонов и 2 зубчика чеснока. Куриную кожу нафаршируйте мясной массой, которую проложите рядами ломтиков омлета, грибов и чеснока.

Нитками зашейте и затяните отверстия, фаршированную курицу переложите швом вниз на сковородку или в форму для запекания, смазанную маслом, сверху еще посолите-поперчите, смажьте майонезом или сметаной и запекайте в духовке примерно 1 час при температуре 200-220 градусов. При подаче на стол вытащите из курицы нитки и нарежьте блюдо тонкими ломтями немного наискосок — чтобы хорошо были видны прослойки из грибов и омлета.

Фарш можно прослаивать и другими продуктами: например, маринованными огурчиками, оливками, нарезанной кубиками морковкой, кусочками сала или ломтиками бекона, кусочками сыра. А чтобы при запекании крылышки курицы не горели, ближе к концу процесса на них можно надеть конусы из мокрой бумаги.



КЛАССИЧЕСКИЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

Заранее сварите в мундире 2 морковки и вкрутую 7 яиц. Килограмм печени

(лучше всего — говяжьей, но и куриная подойдет) очистите от пленок и протоков, хорошенько промойте и порежьте на небольшие кусочки. Репчатый лук (чем больше, тем лучше) порежьте кольцами и жарьте на рафинированном растительном или топленом сливочном масле до прозрачности. К луку добавьте печень и готовьте, переворачивая кусочки, не более 4-5 минут. Очень важно не пережарить печеньку: из нее только должна уйти кровь. Масла жалеть не надо, все должно быть очень сочным! В конце жарки все посолите и поперчите по вкусу.

Затем обжаренную печень прокрутите 2 раза на мясорубке с очищенной морковью и яичными желтками. В готовую смесь добавьте 100-150 граммов сливочного масла, щепотку мускатного ореха, 1-2 столовые ложки мадеры и основательно перемешайте всю массу. Готовый паштет поставьте в холодильник, чтобы он остыл. Блюдо готово! Подавайте его со свежим хлебом.

Печенка будет еще нежнее, если ее перед жаркой подержать в течение часа в молоке. А если очень жалко пропадающих яичных белков, то их можно нафаршировать готовым паштетом, украсить зеленью и подать как самостоятельное блюдо.



РЕЦЕПТ ЛИВАНСКИХ КЕББЕ

Фарш для наружного слоя:

- 2 стакана булгура (зерна пшеницы мелкого помола) или пшеничной крупы замочите на 30 минут в теплой воде, затем отожмите;
- 900 грамм постного говяжьего фарша;
- 1 нарезанная луковица;
- соль, перец, специи.

Все тщательно перемешайте в блендере и поставьте в холодильник.

Фарш для начинки:

- 75 грамм сливочного масла;
- 1 луковица;
- 300 грамм говяжьего фарша;
- 100 грамм кедровых орехов.

Фарш, лук и орехи обжарьте на масле до готовности фарша и лука, добавьте соль и специи. Из фарша сделайте маленькие шарики.

Способ приготовления:

Руки предварительно смочите водой. Из фарша для наружного слоя сделайте шарики. В каждом шарике сделайте углубление пальцем и положите в него фарш для начинки. Залепите шарик и придайте ему форму эллипса. Затем обжарьте во фритюре.



ГРЕЧАНИКИ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ

Ингредиенты:

- 300 грамм фарша;
- 50 грамм гречки;
- 50 грамм сливочного масла;
- 2 вареных яйца;
- 3 ст. л. укропа;
- 2 сырых яйца;
- 100 грамм твердого сыра;
- 1 зубчик чеснока;
- панировочные сухари.

Способ приготовления:

1. Вымойте, обсушите и измельчите укроп. Твердый сыр и вареные яйца натрите на мелкой терке.
2. Гречку отварите и остудите. Прогоните через мясорубку чеснок, гречку, фарш. Добавьте 1 сырое яйцо, посолите, поперчите и вымешайте.
3. Сливочное масло перемешайте с зеленью и наберите 0,5 чайной ложки этой массы.
4. Затем обкатайте эту массу в смеси вареного яйца и твердого сыра.
5. Из фарша сделайте лепешку, положите в нее сырно-яичную массу и заверните.
6. Гречаник обмакните в яйцо и обкатайте в панировочных сухарях.
7. Обжарьте на растительном масле.

Гречаники готовы!



ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С ТВОРОГОМ

Ингредиенты:

- 300 грамм мясного фарша (свинина + говядина);
- 200 грамм обычного творога;
- сушеный базилик;
- 1 яйцо;
- панировочные сухари;
- соль, перец.

Способ приготовления:

1. Смешайте фарш с творогом.
2. Добавьте яйцо, соль, перец, все перемешайте. Добавьте сушеный базилик.
3. Сформируйте из фарша с творогом шарики и обваляйте их в панировочных сухарях.
4. Противень по желанию застелите пергаментной бумагой или фольгой, слегка смажьте растительным маслом. Уложите на противень сформированные тефтели. Поставьте тефтели в разогретую до 250 градусов духовку на 30-35 минут.

Тефтели из мясного фарша с творогом получаются очень нежные и с хрустящей корочкой.



БИТКИ С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- 500 грамм смешанного фарша (говядина/свинина);
- 2 кусочка черствой булки;
- 1 яйцо;
- 150 грамм шампиньонов;
- 1 средняя луковица;
- майонез;
- растительное масло;
- соль.

Способ приготовления:

Вымоченный в воде или молоке хлеб хорошо отожмите. Добавьте фарш, яйцо и соль. Хорошенько перемешайте котлетную массу. Грибы измельчите с луком и обжарьте до готовности на растительном масле. Затем остудите. Котлетную массу разделите на нужное количество порций. Каждую порцию хорошо отбейте на столе и сформируйте битки (небольшие круглые и плоские котлетки). Разложите битки на слегка смазанном маслом противне.

В середине битка сделайте круглое отверстие. Наполните его грибной начинкой. Поверх начинки выложите по одной чайной ложке майонеза и разровняйте его ножом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки.



ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

Ингредиенты:

- 7 яиц;
- 300 грамм говядины;
- 300 грамм свинины;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ч. л. сушеного базилика;
- 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха;
- 500 мл подсолнечного масла.

Способ приготовления:

Отварите яйца. Варите их не более 4-5 минут. Мясо очистите от жил и лишнего жира и сделайте однородный мелкорубленный фарш. Добавьте в фарш сырое яйцо и как следует перемешайте. Посолите, добавьте специи и повторно перемешайте. Фарш разделите на 6 равных частей. Из каждой части сформируйте овальную лепешку толщиной чуть меньше сантиметра и плотно укутайте в них яйца.

Особое внимание уделите швам, их лучше делать внахлест и тщательно выравнивать. В сковороду или небольшую кастрюлю налейте масло и хорошо разогрейте на среднем огне. Опустите в масло яйца и жарьте до коричневого цвета, часто переворачивая. Готовые яйца выложите на чистое полотенце, чтобы удалить лишний жир. Подавать их можно и в холодном, и в горячем виде, лучше всего с овощами.

ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя Покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.
6. Удобную дату для визита специалиста.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с Гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства изделия.

Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные.

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделий **NORDFROST** составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок – 1 год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3 (трех) лет с даты производства.

Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Компания-производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер и серийный номер. Данная информация находится на технической этикетке изделия.

Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

Если у Вас возникли вопросы по гарантийному сервисному обслуживанию либо Вы хотите приобрести запчасти или комплектующие, обратитесь в любой

авторизованный сервисный центр или же позвоните по единому телефону сервисной службы:

8-800-700-12-25
(звонок по России бесплатный)

ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

1. Характер неисправности (как можно точнее)
2. Номер модели
3. Серийный номер
4. Имя Покупателя, адрес, номер телефона
5. Дату покупки
6. Удобную дату для визита специалиста

Manufacturer: Taishan Aison Electronics Company Limited

Address: NO.2 Tangmei Meiziling ,Tianlong Industrial Park, Doushan Town Taishan City, Guangdong Province, China

Изготовитель: Тайшань Айсон Электроникс Компани Лимитэд

Адрес: №2 Танмэй Мэйцзилин, Тхеньлун Индастриал Парк, Доушань Таун Тайшань Сити, Гуандун Провинс, Китай

Импортер / Importer: ООО «Диорит-Технис» / LLC «Diorit-Tekhnis»

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

Address: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.
Тел. / Tel: +7 (86365) 4-05-05, www.nordfrost.ru

Изготовлено в Китае

Дата изготовления: 03.2024

По коммерческим вопросам, а также вопросам сотрудничества в рамках программы NORDFROST обращайтесь по телефонам:

+7 (863) 203-71-01 (02, 03)



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

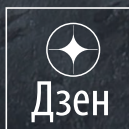
М.П.

Для заметок

Официальный сайт NORDFROST – www.nordfrost.ru



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



В них вы сможете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда NORDFROST, найти интересующую информацию о технике, посмотреть видеообзоры понравившихся товаров, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!