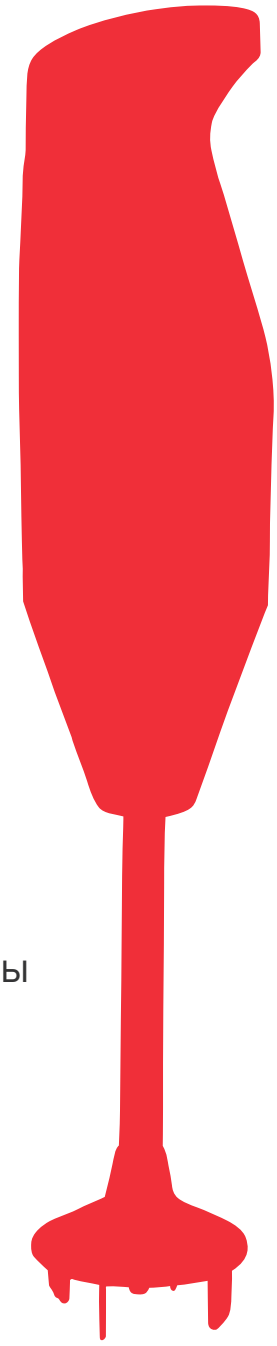
bamix®
of Switzerland

The Original





Инструкция по эксплуатации
Примеры использования, рецепты

Пожалуйста, прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед первым использованием. Следуйте инструкции и соблюдайте наши указания по технике безопасности.

Ваш новый Bamix®

Дорогой покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением уникального и многофункционального блендера **bamix®**. Более чем за полвека (с 1950 г.) **bamix®** смог завоевать сердца потребителей на всех 5 континентах. Он идеально подходит для повседневной готовки как в больших, так и в малых объемах. Эргономичный корпус **bamix®** разработан под обхват кисти руки и удобен для правшей и левшей. Чистка прибора предельно проста.
Bamix® – продукт легендарного швейцарского качества, которым мы гордимся уже более 65 лет.
Этот блендер станет незаменимым помощником на Вашей кухне.

Содержание

Общие положения и правила безопасности 2

Комплектация 3

Насадки 4

Руководство по эксплуатации 5
Съемные детали. Использование. Емкости для работы.
Чистка и уход. Что делать... 6

Аксессуары 7
Настенный держатель. Подставка SwissLine.
Подставка De Luxe. Стаканы. Кувшины.
Измельчитель. Процессор и растирочный диск. 8
Мини-комбайн SliceSy®

Мини-комбайн SliceSy® 9
Описание прибора. Описание лезвий для шинковки/терки 10
Важные правила. Руководство по эксплуатации 11

Рецепты 13
С использованием многофункциональной насадки 13–14
С использованием насадки для взбивания 14–15
Приготовление косметических средств 15
С использованием насадки для смешивания 16
С использованием насадки-ножа для рубки мяса/измельчителя/процессора 17
С использованием мини-комбайна SliceSy®/Детское питание 18

СЕРТИФИКАЦИЯ И ГАРАНТИЯ 19

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 20

СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ 21

Bamix®

Общие положения

Настоящая инструкция относится ко всем моделям блендеров bamix®. Отдельная ее глава посвящена рецептам. Пожалуйста, проверьте содержимое упаковки, при получении блендера. В таблице на странице 3 приведен список аксессуаров, входящих в комплект соответствующей модели.
Все детали, контактирующие с продуктами питания, не поддаются коррозии, не придают вкус пище и защищены от воздействия продуктов питания.

Блендер bamix не оставит царапин на посуде (даже с антипригарным покрытием) – 4 специальных выступа предупреждают соприкосновение с насадками из нержавеющей стали.

Работая с блендером bamix®, Вы можете непрерывно использовать его до 5-ти минут. Во время работы блендера корпус может нагреваться. В этом случае, пожалуйста, дайте прибору остыть.

Производите чистку bamix® сразу после использования. Не оставляйте bamix® в воде / жидкости на продолжительное время. Поднимающаяся конденсационная влага может повредить мотор.

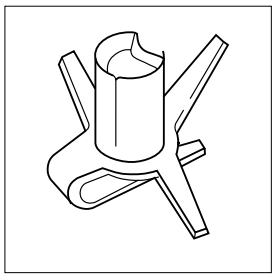
Правила безопасности

1. Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
2. Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
3. Данный прибор не предназначен для использования детьми до 8 лет, а так же людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, если такие люди не контролируются лицами, ответственными за их безопасность.
4. Перед первым включением убедитесь в том, что все упаковочные материалы удалены.
5. Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью, это может привести к его повреждению.
6. Ваш новый bamix® оснащен сертифицированным безопасным выключателем, который препятствует нежелательному пуску и сразу выключает прибор при отсутствии давления на выключатель.
7. Включение блендера допустимо только тогда, когда стержень погружен в емкость с жидкостью. При измельчении твердых ингредиентов (замороженные продукты, лед) лучше включить блендер прежде, чем приступать к обработке продуктов.
8. Во время использования не опускайте в емкость с bamix® части тела и/или посторонние предметы (например, пальцы, столовые приборы и прочее), так как это может привести к травмам.
9. При чистке под проточной водой или проведении замены насадок выключайте bamix® (при этом необходимо вынуть вилку из сети).
10. Погружайте блендер в жидкость только до основание стержня, хотя двойная изоляция делает возможным при необходимости погружать блендер до половины корпуса.
11. После каждого использования мойте Ваш bamix® по возможности в чаше с теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
12. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические мочалки для чистки.
13. Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете блендер без присмотра, по окончании использования, а также перед чисткой, перемещением и перед тем, как убрать блендер на хранение.
14. Не допускается мойка блендера в посудомоечной машине!
15. Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
16. Если прибор, корпус или кабель электропитания повреждены или есть основания полагать, что появился дефект, например, после того, как блендер уронили, необходимо доставить bamix® в сервисный центр для проверки.
17. Если нож или насадка изогнуты, во избежание повреждения блендера и кухонной посуды, его необходимо незамедлительно заменить.
18. Держите bamix® вне зоны досягаемости детей, как во время хранения, так и во время использования. Дети не должны чистить и обслуживать прибор без присмотра взрослых.
19. Допускается использование только оригинальных деталей и запасных частей. Если прибор используется не по назначению, используется не надлежащим образом или его ремонт производится не уполномоченными лицами, ответственность за любой вред, который может быть причинен, не принимается. В этом случае гарантия становится недействительной.
20. Не стирайте с прибора информацию о дате производства. Она необходима для точной идентификации в случае возникновения неисправности.
21. Утилизируйте устройство в соответствии с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

Серия		Classic	Mono Jamie Oliver	SwissLine Jamie Oliver	DeLuxe	DeLuxe BBQ	SwissLine	LuxuryLine	Gastro Pro-2/Pro-3	toGo	Superbox
Модель		EO160	M200	M200	M180	M200	M200	M200	G200/ G350	M180	M200
Мощность, Вт		160	200	200	180	200	200	200	200/ 350	180	200
Скорость 1, об/мин		10'000	12'000	12'000	12'000	12'000	12'000	12'000	12'000/ 18'000	12'000	12'000
Скорость 2, об/мин		16'000	17'000	17'000	17'000	17'000	17'000	17'000	17'000/ 22'000	17'000	17'000
Высота прибора, см		34,5	34,5	34,5	34,5	34,5	34,5	34,5	39,5/ 49,5	34,5	34,5
Вес, г		940	940	940	940	940	940	940	1'000/ 1'200	940	940
Длина шнура, см		190	190	190	190	190	190	190	190	190	190
Провод прямой		✓	✓	✓	✓				✓		
Провод спиральный						✓	✓	✓		✓	✓
Многофункциональная насадка		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Насадка для смешивания		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Насадка для взбивания		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Нож для рубки мяса и овощей		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Процессор				✓		✓	✓	✓			✓
Растирочный диск				✓		✓		✓			✓
Измельчитель					✓						
Стакан с крышкой (400мл)						✓		✓			
Стакан с крышкой (600мл)						✓		✓			
Кувшин с крышкой (1000лм)								✓			
Кувшин (1000мл)							✓				✓
Подставка	 (1) (2)		✓(2)	✓(2)	✓(2)	✓(2)	✓(1)	✓(1)			✓(1)
Настенный держатель									✓	✓	
Прибор SliceSy											✓
Термостакан										✓	

Список моделей и прилагаемых аксессуаров. Пожалуйста, проверьте содержимое упаковки после покупки.
Модели и аксессуары могут отличаться в зависимости от страны покупки.
Для получения более подробной информации посетите www.bamix.com, www.bamix.ru

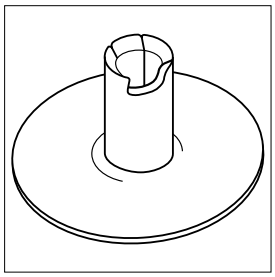
Многофункциональная насадка



Используется для рубки, измельчения сырых и вареных овощей; фруктов, ягод, как свежих, так и замороженных; вареного мяса; для приготовления пюре, мороженого, шербета; а также позволяет крошить кубики льда. Идеально подходит для приготовления детского питания и супов на основе свежих овощей.
Твердые овощи и фрукты должны быть порезаны на небольшие кусочки. Для работы используйте узкую высокую чашу. Включите bamix® и медленно опустите его в продукты питания (без применения силы). Обрабатывайте ингредиенты, совершая легкие вращательные движения вверх и вниз. Свободную руку держите над чашей, чтобы избежать разбрызгивания продуктов питания. При работе с большими объемами следует начинать работу с малым объемом, постепенно его увеличивая. Чем дольше Вы обрабатываете ингредиенты, тем более мелкие частицы Вы получите.

Существует риск получения травмы из-за острых краев лезвий и вращающихся частей.

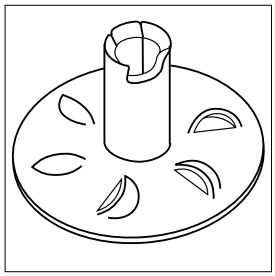
Насадка для взбивания



Предназначена для взбивания сливок и яичного белка, создания эмульсий и смешивания соусов, а также для замешивания легкого сдобного теста.
При использовании насадки для взбивания рекомендуем использовать высокую емкость. Погрузите bamix® до основания емкости, включите его сначала на низкой скорости, а затем переключите на более высокую. Держите прибор слегка под уклоном и медленно поднимайте его. Повторяйте процесс до тех пор, пока масса не приобретет желаемую консистенцию.

Существует риск получения травмы из-за острых краев лезвий и вращающихся частей.

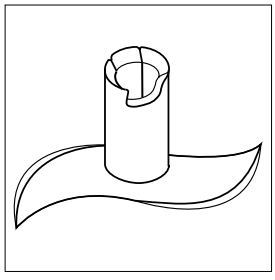
Насадка для смешивания



Применяется для смешивания и взбалтывания шейков, напитков, соусов, омлета и блинного теста, майонеза, супа-пюре, а также косметических эмульсий.
Погрузите блендер до основания чаши и включите его. Для получения воздушных коктейлей прибор необходимо держать под углом, совершая вращательные движения вверх и вниз. Рабочая часть прибора не должна выходить за пределы обрабатываемой консистенции. С насадкой для смешивания Вы также можете приготовить вкусный домашний майонез.

Существует риск получения травмы из-за острых краев лезвий и вращающихся частей.

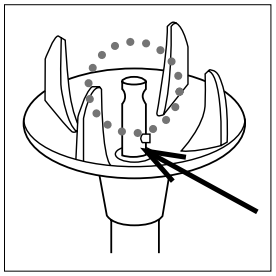
Насадка-нож для рубки мяса и овощей



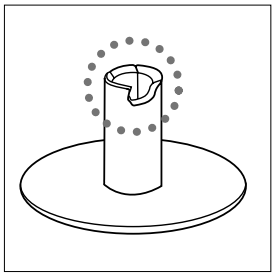
Опционально (см. комплектацию)
В качестве особого аксессуара предлагается нож для рубки мяса и овощей – незаменимый помощник на каждой кухне. Он идеально подходит для резки малых объемов мяса или рыбы. Кроме того, он используется для резки длинноволокнистых или твердых овощей, например, сельдерея, спаржи, фенхеля, моркови и свеклы и т.д. Способ его применения аналогичен способу работы с многофункциональной насадкой. Обрабатывайте только небольшие объемы продуктов (200-500 г). Мясо должно быть без костей и сухожилий. Порежьте его на небольшие кусочки размером с грецкий орех.

Существует риск получения травмы из-за острых краев лезвий и вращающихся частей.

Съемные детали



Применение съемных рабочих деталей предельно просто. Установите нужную насадку вертикально на вал таким образом, чтобы «палец» ведущего вала точно попал в прорезь рабочей детали.



Центрирующий элемент насадки
Облегчает точную установку рабочих деталей. Насадки с центрирующим элементом устанавливаются прямо на «палец» на ведущем вале. Замена рабочих деталей производится простым снятием насадки и установкой следующей. Со временем, может случиться так, что насадки не будут плотно крепиться к стержню. В этом случае, слегка сожмите стержень насадки плоскогубцами.
Внимание: при смене рабочих деталей выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки! Помните: аксессуары очень острые. Используйте только оригинальные детали bamix®.

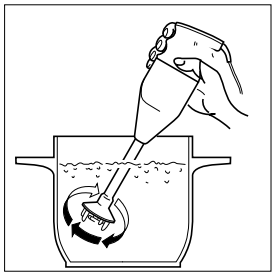
Опасность травмирования от ошпаривания при вытаскивании блендера из горячих ингредиентов.

Использование



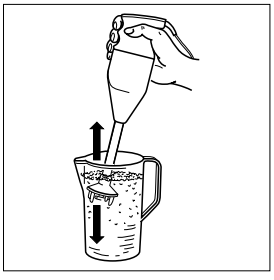
Прибор оснащен безопасным кнопочным или мембранным переключателем Soft-Touch. Это означает, что bamix® может работать исключительно при нажатой кнопке. Нажимайте на кнопку только тогда, когда стержень погружен в емкость. Выключайте bamix®, когда работа закончена, отпустив кнопку. Только после этого вынимайте прибор из емкости. Постучите свободной рукой по нижней части вала, чтобы остатки пищи упали в емкость. Для достижения наилучшего результата во время работы держите Ваш блендер bamix® под небольшим углом (например, при смешивании соусов).

Емкости для работы



Вы можете работать с любыми емкостями с гладким и ровным дном (даже в кастрюле на плите).
Обратите внимание: лучше всего для работы блендера подходят узкие высокие емкости. Используйте маленькие емкости для маленьких объемов и большие емкости для больших объемов.
Совет: чтобы избежать вращения емкости во время работы, поставьте ее на влажную ткань.

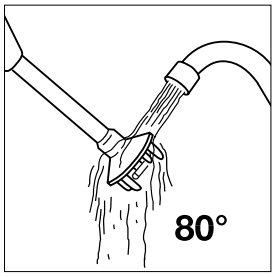
Для приготовления безе, сливок, в т.ч. диетических, всегда используйте…



…узкую высокую емкость.

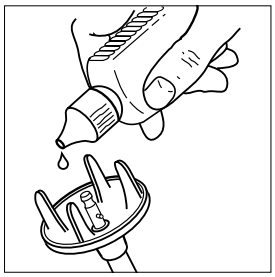
Емкость должна быть чистой, обезжиренной, без остатков моющего средства. Погрузите прибор до основания емкости, включите его на второй скорости и подержите в таком положении несколько секунд, затем медленно поднимайте его вдоль стенки сосуда, а затем опускайте его по направлению к основанию емкости. Повторяйте процесс до тех пор, пока не будет достигнута необходимая консистенция.

Чистка и уход



Процесс очистки блендера bamix® предельно прост. Важно осуществлять его после каждого использования прибора. Подержите рабочую часть блендера под проточной водой (не включая блендер!). При сильном загрязнении погрузите рабочую часть блендера в емкость с теплой водой с добавлением моющего средства и включите его. Затем сполосните bamix® под проточной водой. Избегайте проникновения воды в щели выключателя!

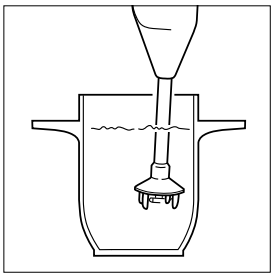
Внимание: Очищайте устройство по окончании работы, чтобы предотвратить засорение приводного вала. Если насадки не используются, всегда снимайте их с устройства.



Блендер будет служить Вам дольше, если Вы будете смазывать его маслом каждые два месяца. Для этого используйте любое бескислотное масло, в том числе растительное. Для этого направьте bamix® стержнем вверх. Ослабьте защитный кожух поворотом вправо и капните 2-3 капли масла на ведущий вал. Закрутите кожух и включите прибор приблизительно на 2 минуты. Затем промойте рабочую часть блендера в горячей воде.

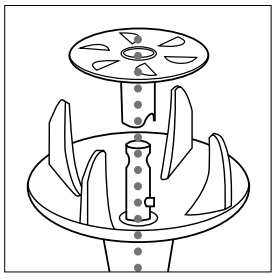
Что делать...

...если ведущий вал больше не вращается?

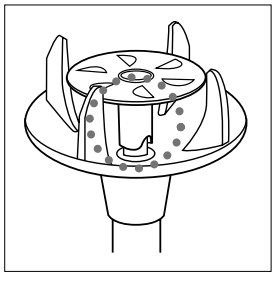


В ситуации, если Вы не пользовались блендером bamix® на протяжении длительного времени, пожалуйста, помните, что это может привести к застреванию ведущего вала, поскольку малозаметные, мельчайшие остатки пищи могли осесть и затвердеть на подшипнике вала.
В таком случае, поместите рабочую часть блендера в емкость с теплой водой и небольшим количеством моющего средства приблизительно на 5 минут. Затем включите bamix®.
Теперь он снова готов к эксплуатации! Если этого не произошло, попробуйте аккуратно освободить вал щипцами.
Если и после этого ведущий вал не вращается, – налицо иная неисправность. В этом случае мы просим Вас отправить bamix® в наш сервисный центр.

...если насадки не снимаются с наконечника вала?



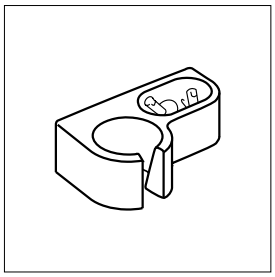
В большинстве случаев это вызвано предыдущей работой с липкими продуктами, например: яйцами, сахаром, медом.
В этом случае поместите блендер вместе с насадкой в теплую воду с добавлением моющего средства приблизительно на 5 минут. Затем аккуратно извлеките насадку.



ВНИМАНИЕ: перед чисткой выньте вилку из розетки. Избегайте контактов с водой корпуса и кабеля прибора! Не прикасайтесь к вращающимся насадкам.

Производите чистку прибора под проточной водой после каждого использования.

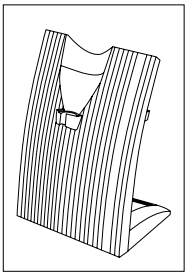
Настенный держатель



Опционально (см. комплектацию)

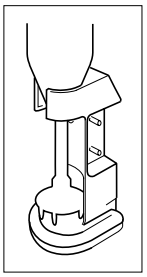
Практичный настенный держатель экономит Ваше пространство и время. Обратите внимание на то, что Ваш bamix® должен, находится по возможности вблизи от Вашего рабочего места на кухне, мойки и плиты, но не над плитой непосредственно.

Подставка SwissLine



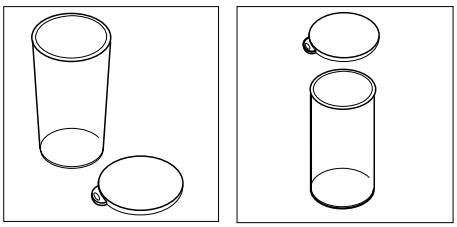
Опционально (см. комплектацию)
Настольная подставка с отделами для хранения насадок и процессора.

Подставка De Luxe



Опционально (см. комплектацию)
Настольная подставка с отделами для хранения насадок. Крепится к стене в качестве настенного держателя.

Стаканы с крышками



Опционально (см. комплектацию)
Для ежедневной работы с небольшими объемами продуктов мы выбрали совершенный размер стаканов. Стаканы объемом 400 мл и 600 мл. Стаканы изготовлены из высококачественного материала ТРИТАН - легкого, небьющегося, ударопрочного, термостойкого (до+110° С). Можно использовать в посудомоечной машине, в морозильной камере и микроволновой печи. Отлично подходят для работы с блендером. Комплектуются удобной крышкой.

Перед использованием кувшина в микроволновой печи всегда снимайте крышку. Нагрев жирных и маслянистых жидкостей может привести к появлению постоянных следов на внутренней стороне кувшина. После использования в морозильной камере, во избежание повреждений, не снимайте крышку сразу. Предварительно разморозьте емкость.

Кувшин с крышкой



Опционально (см. комплектацию)
Для работы со средними и большими объемами наилучшим образом подходит кувшин. Кувшин изготовлен из высококачественного материала ТРИТАН - легкого, небьющегося, ударопрочного, термостойкого (до+110° С). Можно использовать в посудомоечной машине, в морозильной камере и микроволновой печи. Отлично подходит для работы с блендером. Комплектуется удобной крышкой.

Перед использованием кувшина в микроволновой печи всегда снимайте крышку. Нагрев жирных и маслянистых жидкостей может привести к появлению постоянных следов на внутренней стороне кувшина. После использования в морозильной камере, во избежание повреждений, не снимайте крышку сразу. Предварительно разморозьте емкость.

АКСЕССУАРЫ

Кувшин с ручкой

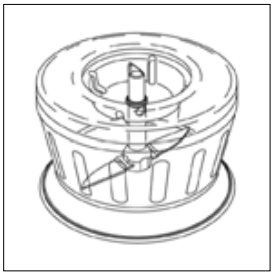


Опционально (см. комплектацию)

Для работы со средними и большими объемами наилучшим образом подходит кувшин. Кувшин изготовлен из высококачественного материала ТРИТАН - легкого, небьющегося, ударопрочного, термостойкого (до+110° С). Можно использовать в посудомоечной машине, в морозильной камере и микроволновой печи. Отлично подходит для работы с блендером.

Перед использованием кувшина в микроволновой печи всегда снимайте крышку. Нагрев жирных и маслянистых жидкостей может привести к появлению постоянных следов на внутренней стороне кувшина. После использования в морозильной камере, во избежание повреждений, не снимайте крышку сразу. Предварительно разморозьте емкость.

Измельчитель (250 мл)

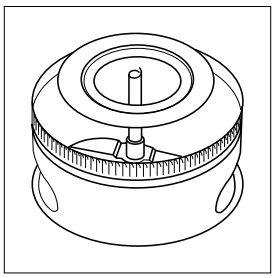


Опционально (см. комплектацию)

Идеально подходит для измельчения или перемалывания орехов, приправ, шоколада, кофе, приготовления сахарной пудры, мака, зелени. Поместите измельчаемые продукты в чашу. Соедините блендер (без насадок) с валом измельчителя. Включите блендер на самую высокую скорость. Пока вращается нож, слегка встряхните рукой измельчитель, чтобы равномерно распределить обрабатываемые продукты в чаше. Прорезиненное антискользящее дно.

Режущий нож съемный и легко извлекается для дальнейшей очистки. Чтобы подготовить к использованию измельчитель, вставьте режущий нож на металлическую ось чаши до упора и зафиксируйте с помощью крышки (крышка должна плотно прилегать к основанию чаши). При хранении всегда оставляйте нож в мельнице. Не используйте непрерывно более 3-х минут. Эксплуатация измельчителя разрешается только при закрытой крышке. Не используйте в посудомоечной машине.

Процессор (200 мл)

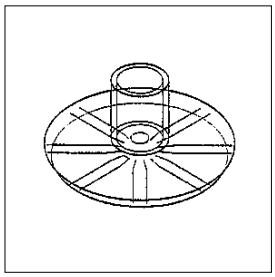


Опционально (см. комплектацию)

Процессор обладает всеми функциями измельчителя и используется для помола сухих ингредиентов или для смешивания ингредиентов в массу. Он может легко справиться с твердыми сортами орехов, палочками корицы и очень твердым мускатным орехом.

Эксплуатация процессора разрешается только при закрытой крышке. Не используйте измельчитель в посудомоечной машине.

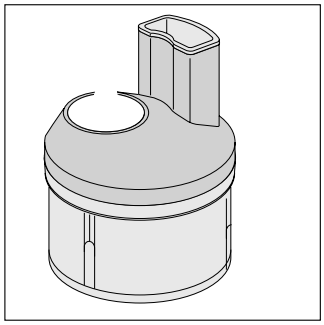
Растирочный диск



Опционально (см. комплектацию)

Растирочный диск является важной частью процессора bamix®. Он предназначен для измельчения сухих пищевых продуктов. Большие продукты сначала должны быть измельчены в процессоре bamix®. (без растирочного диска). Поместите измельчаемую пищу в процессор для измельчения, вставьте растирочный диск (диск вниз, цилиндрическая секция вверх). Включите блендер на 2 скорости. Для достижения наилучших результатов держите процессор под углом и слегка встряхивайте. Измельчайте только идеально сухие продукты. Мы рекомендуем непрерывно работать в течение прибл. 30 секунд. Затем дайте прибору и блюдам остыть примерно на 1 минуту. Растирочный диск разрешается использовать для приготовления пищи только при температуре от -20°C до 70°C. Защитите растирочный диск от ударов, так как он может быть легко поврежден. С течением времени растирочный диск bamix® становится непрозрачным, это не влияет на его работу.

Мини-комбайн SliceSy®

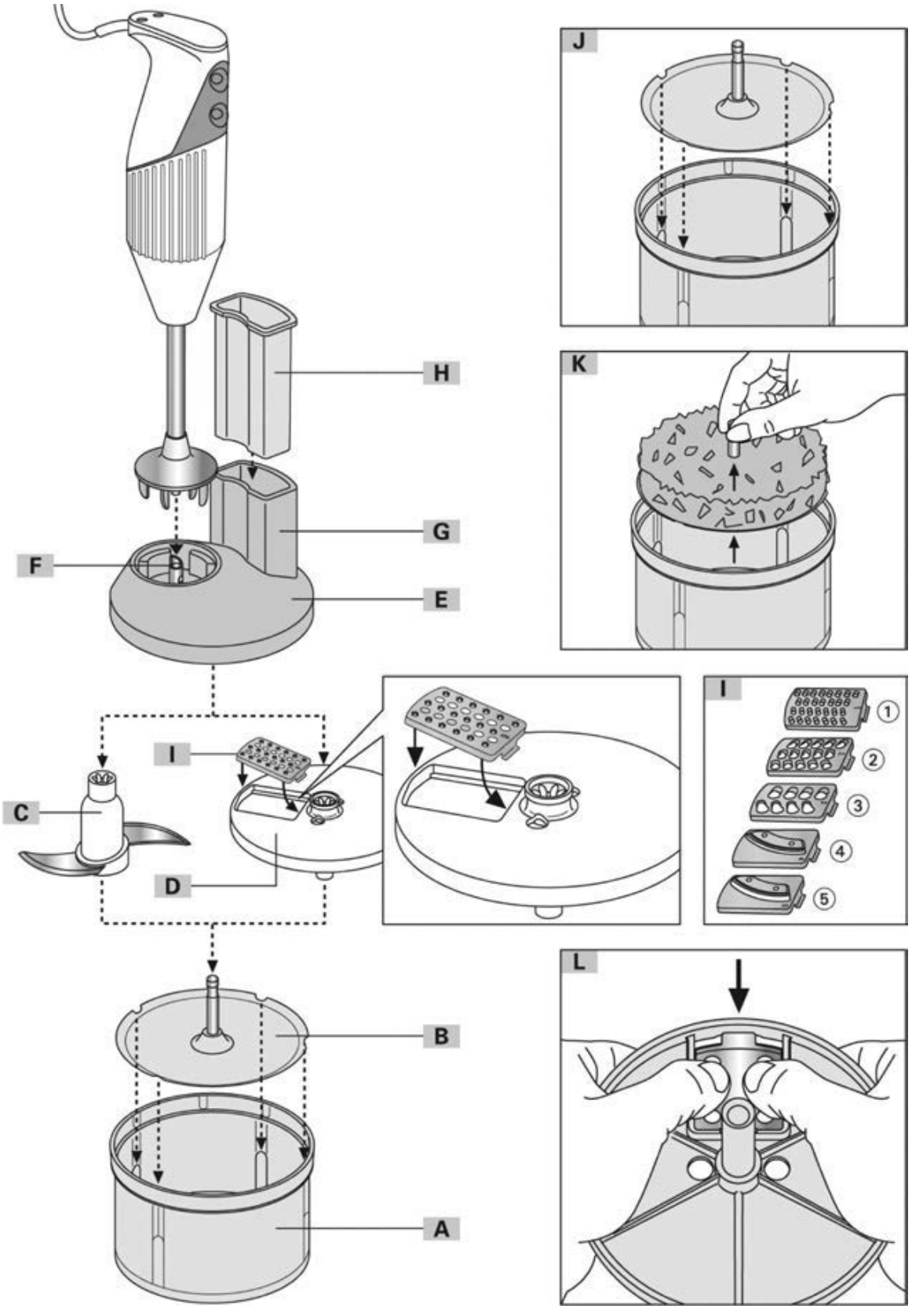


Опционально (см. комплектацию)

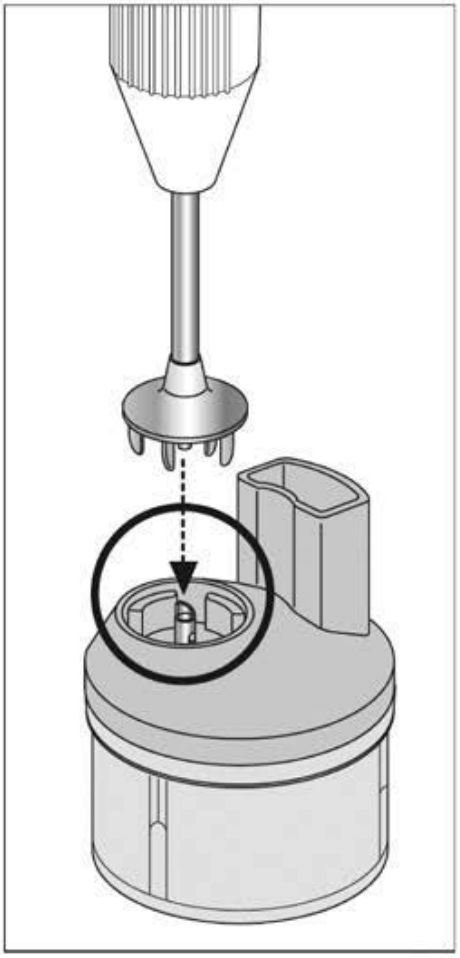
SliceSy® применяется для приготовления салатов: нарезки и шинковки фруктовых и овощных ломтиков, а также для рубки больших объемов мяса, овощей, рыбы. Он очень прост в использовании, а все его детали (за исключением крышки, на которой находится сцепление моторной части) можно мыть в посудомоечной машине.

МИНИ-КОМБАЙН SliceSy (для блендеров bamix с мощностью не ниже 160 Вт)

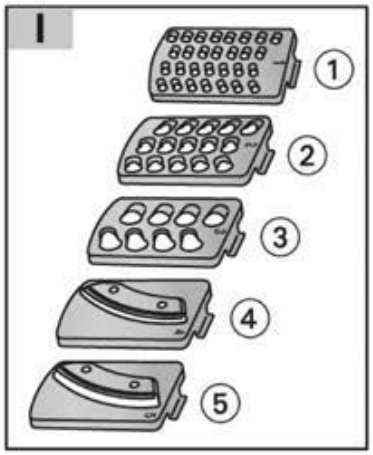
SliceSy® применяется для приготовления салатов: нарезки и шинковки фруктовых и овощных ломтиков, а также для рубки больших объемов мяса, овощей, рыбы. Он очень прост в использовании, а все его детали (за исключением крышки, на которой находится сцепление моторной части) можно мыть в посудомоечной машине.

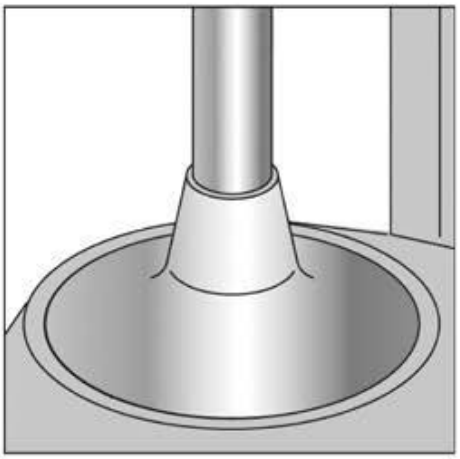


Описание прибора

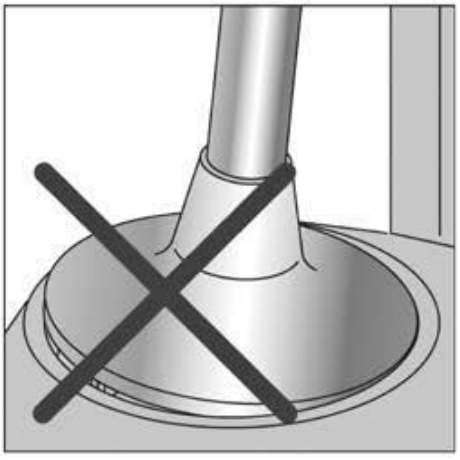


A	Чаша
B	Диск-основа
C	Нож
D	Держатель лезвия
E	Крышка
F	Сцепление моторной части
G	Труба для подачи продуктов
H	Толкатель (также место хранения лезвий)
I	Лезвия для шинковки/терки





Описание лезвий для шинковки/терки (рисунок I)



1	Терка мелкая
2	Терка средняя
3	Терка крупная
4	Ломтерезка узкая
5	Ломтерезка широкая

Важные правила

1. Крышку чаши с расположенным на ней сцеплением моторной части (E) не следует погружать в воду или мыть в посудомоечной машине. Аккуратно протрите ее влажной тканью.
2. Не перегружайте продуктами Ваш SliceSy: большинство продуктов увеличивают свой объем при измельчении.
3. Не допускайте работу прибора дольше 3 минут подряд.
4. Всегда включайте скорость 2 на блендере Bamix для использования вместе с SliceSy.
5. Ваш SliceSy - не машина для перемалывания твердых продуктов. Для перемалывания специй, кофе, сахара (в сахарную пудру) и т.п. используйте Процессор (перемалывание влажных и сухих ингредиентов).
6. При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окрашиваться. В этом случае протирайте детали прибора с добавлением растительного масла или сока лимона.

Будьте внимательны при очистке острых лезвий. Не оставляйте острые лезвия в мыльной воде. Просто промойте и дайте высохнуть.

Руководство по эксплуатации

1) Порядок работы с насадкой-ножом (C)

Применение: измельчает сырые и вареные овощи (лук, капусту, перец и т.д.), фрукты (яблоки, груши и т.д.), сырое или жареное мясо, орехи и т.п.

a) Вставьте диск-основу (B) в чашу (A).

Внимание: убедитесь, что выемки формы диска совпадают с выступами на чаше (рисунок J).

b) Вставьте нож (C) на ось диска-основы (B).

Внимание: лезвие ножа очень острое! Положите нож в защитный футляр, если он не используется.

c) Поместите компоненты продуктов (мясо, овощи, фрукты и т.д.) в чашу (A).

Совет: большинство продуктов увеличивают свой объем при измельчении. Мы не рекомендуем заполнять чашу более чем наполовину.

d) Наденьте крышку (E) на чашу (A).

e) Вставьте Ваш блендер bamix в сцепление для моторной части (F). Убедитесь, что толкатель (H) на месте. Установите скорость 2 на bamix для начала работы.

Совет: по желанию Вы можете добавлять жидкости, специи и другие ингредиенты в трубу для подачи продуктов (G).

Внимание: не вставляйте в трубу для подачи продуктов (G) части тела или посторонние предметы (например, ложки, ножи и др.).

f) После окончания работы снимите блендер bamix со сцепления для моторной части (F). Далее извлеките толкатель (H) и крышку (E). Перед тем, как вынуть нарезанные продукты, осторожно снимите нож (C). С помощью диска-основы (рисунок K), с легкостью можно достать продукты из чаши (A).

2) Порядок работы с лезвиями (I)

Применение: трет и шинкует сырые и вареные овощи (лук, помидоры, огурцы, редис, морковь и т.д.), фрукты, сыр и т.д.

a) Вставьте диск-основу (B) в чашу (A).

Внимание: убедитесь, что выемки формы диска совпадают с выступами на чаше (рисунок J).

b) Установите нужное лезвие (I) в держатель лезвий (D). Убедитесь, что лезвие прочно закреплено (должен прозвучать щелчок). Поместите держатель лезвия (D) на ось диска-основы (B).

Внимание: режущие части лезвия очень острые.

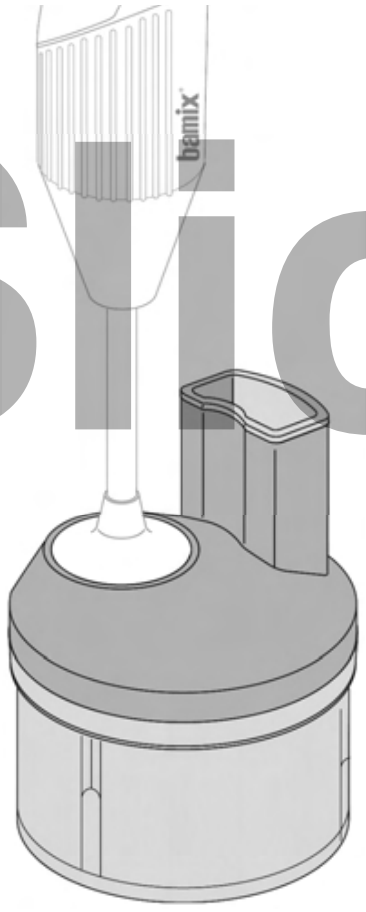
c) Наденьте крышку (E) на чашу (A).

d) Вставьте Ваш блендер bamix в сцепление для моторной части (F). Убедитесь, что толкатель (H) на месте. Установите скорость 2 на bamix для начала работы.

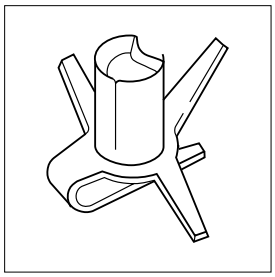
e) Ингредиенты помещайте в трубу для подачи продуктов (G). Толкатель (H) помогает передвигать ингредиенты по трубе, однако, не рекомендуется надавливать на толкатель с большой силой.

Внимание: не вставляйте в трубу для подачи продуктов (G) части тела или посторонние предметы (например, ложки, ножи и др.).

f) После окончания работы снимите блендер bamix со сцепления для моторногй части (F). Далее извлеките толкатель (H) и крышку (E). Осторожно снимите держатель лезвий (D). Самый простой способ снять лезвие (I) с держателя (D) показан на рисунке L. С помощью диска-основы (рисунок K), с легкостью можно достать продукты из чаши (A).



SliceSy®



С испо ьзованием многофункциона ьной насадки

Быстрый овощной суп
1 вареная картофелина
1 морковь
1 томат
кусочек сладкого перца
сельдерей, петрушка или др. травы по желанию
1 бульонный кубик

Поместите все ингредиенты в блендерную чашу. Смешайте их до требуемой степени измельчения, используя многофункциональную насадку. Добавьте кипящей воды и быстро смешайте снова. Таким образом, Вы получите насыщенный витаминами суп.

Томатный суп
500 г томатов
1 л воды
1 головка лука
45 г. муки
20 г. масла
соль, перец, паприка по вкусу

Потушите крупнорубленый лук в растопленном сливочном масле, добавьте муки и немного пожарьте с томатами, порезанными на четвертинки. Долейте воды и смешайте все, используя многофункциональную насадку. Приправьте и добавьте сливки по вкусу.

Шпинат
1 кг шпината
3 столовые ложки масла
2 столовые ложки муки
молоко
соль и перец

Шпинат с предварительно удаленными черенками нужно немного потушить, образовавшуюся жидкость слить. Затем добавьте масло, молоко, соль и муку, разрубите шпинат на кусочки прямо в кастрюле, используя многофункциональную насадку. Блюдо приобретет красивый зеленоватый оттенок и приятный аромат.

Фруктовое мороженое
Около 200 г замороженных фруктов (кусочки яблок, клубника, малина и т.д.)
6 столовых ложек сливок (или сливочного сыра)
сахар, пищевые подсластители или мед

Используя многофункциональную насадку смешайте при помощи блендера немного подтаявшие фрукты, сливки (или творог), сахар (или заменитель), делая плавные вращательные движения. Фруктовое мороженое сразу подавайте к столу или поставьте в морозильник.

Молочные коктейли (шейки)
1. Молоко, клубника, лимонный сок
2. Молоко, бананы, лимонный сок
3. Молоко, черника, лимонный сок

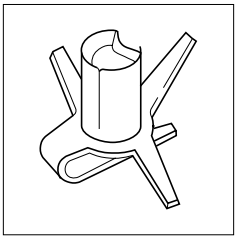
Молочные коктейли могут быть приготовлены мгновенно с многофункциональной насадкой. Поместите все ингредиенты в чашу, добавьте кубики льда, сахар или мед, по желанию, и хорошо смешайте их.

Бисквитное тесто
4 яйца
4 столовых ложки теплой воды
175 г сахара
175 г муки или
125 г муки и 50 г крахмала
1 пакетик ванильного сахара
1/2 чайной ложки разрыхлителя

Используя многофункциональную насадку, взбивайте яичный желток, сахар и теплую воду приблизительно 3-4 минуты. Отдельно взбейте яичный белок, используя насадку для взбивания. Взбитый белок вылейте на получившуюся массу. Сверху высыпьте муку, смешанную с разрыхлителем и крахмалом. Затем все это необходимо аккуратно взбить насадкой для взбивания. Разложите разъемную форму для бисквита со смазанной жиром пергаментной бумагой. Поместите бисквит в духовку на 40-45 минут при средней температуре.

Свежий смородиновый джем
500 г смородины
500 г сахара

Поместите мытую и очищенную смородину в кастрюлю и засыпьте сахаром. Смешивайте ингредиенты многофункциональной насадкой 5 минут. Затем залейте полученную массу в подготовленные стаканы и, плотно закрыв их, поместите холодильник.



С использованием многофункциональной насадки

Кекс
250 г сахара
4 яйца
1 маленький пакетик ванильного сахара
сок половинки лимона
200 г масла или маргарина
1 чашка молока
500 г муки
1 маленький пакетик разрыхлителя
тертая кожица половинки лимона

Поместите сахар, яйца, лимонный сок и лимонную кожицу в емкость (по возможности высокую и узкую). Затем порежьте масло или маргарин на мелкие кусочки и добавьте их. Кусочки не должны быть слишком холодные или твердые. Смешивайте все эти компоненты блендером около 2 минут, используя многофункциональную насадку. Затем добавьте молоко, муку и разрыхлитель. Продолжайте смешивать массу еще 3 минуты. Подождав приблизительно 5 минут, Вы получите готовую смесь для размещения на хорошо смазанную топленым маслом форму. Выпекайте блюдо в духовке при средней температуре. После того, как кекс будет готов, посыпьте его сахарной пудрой.

Травы

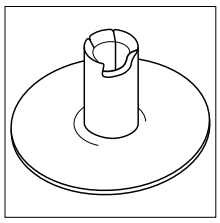
Петрушка, укроп, базилик и т.д. хорошо измельчаются и тем самым подходят для консервирования, особенно если они были сначала заморожены в морозильнике и в замороженном состоянии были измельчены с использованием многофункциональной насадки. Зелень лучше всего замораживать в круглой емкости, в которой потом будет удобно перемалывать ее с помощью bamix®.

Творожный крем
1 чашка молока
1 пакетик ванильного сахара
2 столовых ложки сахара
1 чайная ложка крахмала
250 г творога

Смешайте молоко, ванильный сахар и крахмал, используя многофункциональную насадку и поместите полученную массу в холодильник. После охлаждения добавьте взбитый многофункциональной насадкой творог и тщательно взболтайте все насадкой для взбивания. Вылейте крем в форменное блюдо и украсьте фруктами.

Ванильное мороженое
0,4 л молока
1/2 порезанный стручок ванили
1 яйцо 2 яичных желтка
0,125 л сливок
1-2 чайных ложки сахарной пудры

Вскипятите молоко с порезанным стручком ванили, для измельчения которого используйте многофункциональную насадку. С ее же помощью смешайте яйцо, яичные желтки и сахар до образования пенки, залейте все ванильным молоком и, перемешивая, подогревайте на маленьком огне до тех пор, пока масса не загустеет. Дайте ей остыть.
Взбейте сливки насадкой для взбивания и добавьте к полученной массе. Залейте все в емкость для мороженого и заморозьте. Перед тем как подать к столу, перемешайте мороженое многофункциональной насадкой.



С использованием насадки для взбивания

Взбитые сливки
сливки для взбивания
сахар

Сливки должны быть охлажденные и свежие; идеально подходят однодневные и непастеризованные. Вылейте их в высокую узкую и сухую емкость. Установите насадку для взбивания на блендер, поместите ее в сливки и включите прибор. Во время работы блендера держите его под углом и перемещайте медленно от основания к верхнему краю. Аккуратно повторяйте это движение. Время от времени поднимайте блендер прямо под поверхность. Удерживайте его под углом, таким образом воздух будет попадать в жидкость с каждым поворотом шпинделя. Не вращайте **bamix®** слишком быстро. Уже через считанные минуты Вы получите взбитые сливки, которые будут долго сохранять свою форму. В конце добавьте сахар. После окончания работы выключите прибор и стряхните с него остатки сливок обратно в емкость.

Диетические «взбитые сливки»
1/2 л обезжиренного молока (по возможности содержание жира не более 1,5%)
сахар или сахарозаменитель

Поместите охлажденное молоко в чашу. Опустите bamix® к основанию чаши, установив насадку для взбивания. Подождите несколько секунд и запустите его. Затем медленно перемещайте его вверх, к краям чаши. Повторяйте процесс (перемещение вверх и вниз), пока молоко не будет достаточно взбито. Добавьте сахар или заменитель сахара. Подавайте сразу, иначе взбитое молоко потеряет свою густоту. Используйте только обезжиренное молоко. По желанию добавьте щепотку соли или лимонного сока, которые способствуют загустению.

Взбитый яичный белок

Поместите яичный белок в высокую и тонкую чашу (маленький объем – малая чаша, большой объем – большая чаша) и погрузите в нее блендер с насадкой для взбивания. Включите его и добавьте горячей воды (1 столовой ложки будет достаточно даже для больших объемов). В процессе работы держите блендер под углом и быстро перемещайте его вверх. Очень аккуратно повторяйте эту процедуру для того, чтобы воздух попал в содержимое и придал ему густоту. Перед использованием промойте чашу чистой водой и проследите, чтобы не осталось следов моющего средства, которое препятствует загустению яичных белков.

Кофе Frappe
0,125 л холодной воды
1-2 столовые ложки быстрорастворимого кофе
1-2 столовые ложки сахара
по вкусу:
сгущенное молоко, сливки
виски или ром

Засыпьте в холодную воду порошок кофе (можно добавить 1-2 кубика льда). Установите насадку для взбивания на bamix®, погрузите прибор до основания емкости и дайте поработать несколько секунд, не делая никаких движений. Затем поднимайте прибор к краю чаши таким образом, как это описано в предыдущем рецепте. Когда масса загустеет, добавьте сахар и по желанию остальные ингредиенты.

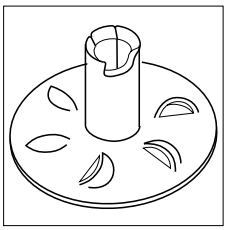
Приготовление косметических средств

Маска для сухой кожи
1 яблоко
20 г сухого обезжиренного молока
20 мл сладкого миндального масла
40 мл розовой воды
10 г агар-агара (можно купить в аптеке)

Очищенное от кожуры яблоко измельчите и сделайте пюре, используя многофункциональную насадку. Добавьте к нему сухое обезжиренное молоко и сладкое миндальное масло. Подогрейте розовую воду в теплой водяной ванночке и добавьте тщательно измельченный многофункциональной насадкой, немного смоченный агар-агар. Соедините обе смеси и полученную массу нанесите на лицо. Через 20 минут смойте маску теплой водой.

Маска из яичного желтка
1 яичный желток
1 столовая ложка меда
1 чайная ложка сладкого миндального или оливкового масла

Смешайте все ингредиенты до получения кремовой массы в небольшой чашке, используя многофункциональную насадку или насадку для смешивания. Нанесите маску на кожу и через 20 минут смойте теплой водой. Эта маска питает кожу и делает ее гладкой и шелковистой.



С использованием насадки для смешивания

Овощи с говядиной и кочанным салатом

1 столовая ложка горчицы
1 яйцо
соль
сок половинки лимона
молотый перец чили
1/4 л растительного масла
80 мл мясного бульона
1/2 стручка красного перца
1/2 стручка желтого перца
6 редисок
2 луковицы лука
3 маринованных огурца
2 зубчика чеснока
600 г вареной говядины
1 столовая ложка порезанной петрушки
молотый белый перец
1/2 столовой ложки свежего измельченного хрена
маленькие листья сердцевины кочанного салата на 4 порции
листья листового кервеля для украшения
4 маленьких томата

Поместите в емкость для смешивания горчицу, яйцо, соль, лимонный сок и молотый перец чили. Добавьте растительное масло и смешивайте все до образования однородной массы, используя насадку для смешивания. При помешивании, на низкой скорости, добавьте мясной бульон.
Помойте, почистите и мелко порежьте перец. Помойте редис, почистите луковицы. Порежьте полосками редис, лук и маринованные огурцы (для этого будет удобно применить насадку **SliceSy®**). Почистите и мелко порежьте чеснок.
Порежьте говядину сначала тонкими ломтиками. Смешайте ломтики говядины с остальными ингредиентами и порезанной петрушкой, замаринуйте соусом, приправьте солью, перцем и хреном.
Оторвите листья сердцевины кочанного салата, разложите на 4 тарелки и положите на него говядину. Украсьте салат промытыми листьями листового кервеля и разрезанными пополам маленькими томатами.

Коктейльный соус

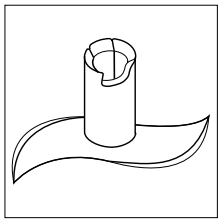
100 г майонеза
1 столовая ложка коньяка или бренди
1 чайная ложка сахара
1 столовая ложка кетчупа
1 столовая ложка томатного пюре
соус Тобаско

Используя насадку для смешивания, сделайте пюре из 100 г майонеза, столовой ложки коньяка или бренди, чайной ложки сахара, столовой ложки кетчупа, столовой ложки томатного пюре и соуса Тобаско (по вкусу) .

Майонез

2 яйца (или 2 яичных желтка)
1 чайная ложка лимонного сока или 1 чайная ложка растительного уксуса
щепотка соли
щепотка перца
200 мл масла
1 чайная ложка горчицы

Поместите все перечисленные ингредиенты, за исключением масла, в чашу средних размеров и смешайте, используя насадку для смешивания. Затем добавьте масло тонкой струей (не по каплям), смешивая все блендером до тех пор, пока майонез не достигнет требуемой консистенции. Для достижения идеального результата все ингредиенты должны быть одинаковой температуры.
Другой способ.
Поместите все ингредиенты в высокую узкую чашу и добавьте четверть объема масла. Погрузите блендер с установленной насадкой для смешивания до самого дна емкости и включите его. Когда все ингредиенты хорошо смешаются с маслом, медленно перемещайте блендер снизу вверх, удерживая чашу под углом. Повторяйте процесс, пока майонез не достигнет требуемой консистенции.



С использованием насадки-ножа для рубки мяса и овощей

Лососевый мусс

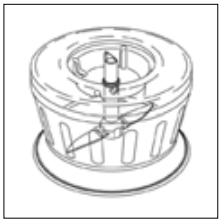
1 кусочек хрена
100 г лососевого филе
150 г жирного творога
размельченная лимонная корка
100 мл сливок двойного сепарирования
щепотка соли
щепотка перца
1 лайм
немного репчатого лука

Очистите хрен и размельчите его вместе с коркой лимона в процессоре или насадке-измельчителе. Используйте насадку для рубки мяса и овощей, чтобы сделать лососевое пюре. Смешайте творог и лосось, затем добавьте лимон и хрен. Используя насадку для взбивания, взбейте сливки, а затем смешайте их с лососевым пюре. Сдобрите солью и перцем и подавайте с гарниром с грубо нарезанным репчатым луком и дольками лайма.

Бутербродная паста из копченой рыбы

200 г молодого сыра
50 г филе копченой форели
50 г копченого лосося
2 луковицы лука
2 зубчика чеснока
1 столовая ложка измельченного укропа
соль
молотый белый перец
молотый кориандр

Хорошо размешайте сыр, используя многофункциональную насадку. Нарежьте крупными кусками филе копченой форели и копченого лосося. Затем сделайте пюре, используя нож для рубки мяса и овощей. Почистите и порежьте луковицы лука-шалот и чеснок. Смешайте порубленный сыр с пюре из рыбы, добавив порезанный лук, чеснок и измельченный укроп. Приправьте бутербродную пасту из копченой рыбы солью, перцем и молотым кориандром.

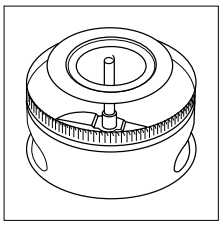


С использованием измельчителя

Песто

1 пучок мягкого базилика
1-2 зубчика чеснока
50 г жареных кедровых орехов
50 г раздробленного пармезана
100-200 мл оливкового масла
соль
перец

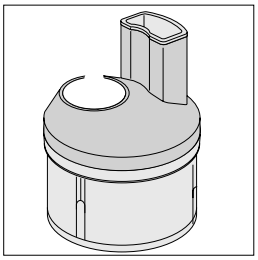
Добавьте в измельчитель пучок мягкого базилика, чеснок, жареные кедровые орехи, размолотый пармезан, затем смешайте все с оливковым маслом. Добавьте соль и перец по вкусу.



С использованием процессора

Капучино
200 мл обезжиренного молока или
200 мл сливок двойной очистки
1 палочка корицы

Сварите кофе любым удобным для Вас способом. Возьмите 200 мл холодного обезжиренного молока или сливок двойной очистки, и взбейте их блендером с использованием насадки для взбивания. Измельчите палочку корицы в процессоре, затем разотрите в порошок, используя растирочный диск. Чашку подогрейте, наполните ее кофе, сверху аккуратно выложите молочную пенку, посыпьте корицей.



С использованием мини-комбайна SliceSy®

Салат
свежие овощи
4 столовые ложки оливкового масла
2 столовые ложки травяного уксуса
1 столовая ложка горчицы
3 столовых ложки петрушки
соль
перец

Используя SliceSy, можно нарезать или натереть на терке редис и морковь, порезать помидоры и нашинковать капусту.

Приправа.
Смешайте до загустения: оливковое масло, уксус, горчицу, петрушку, измельченную многофункциональной насадкой, щепотку соли и перца.

Мясные шарики
На 2 порции:
1 головка лука
1 морковь
1 ломтик сухарика
1 яйцо
300 г мяса
соль
перец
специи
зелень

Поместите головку лука, морковь, сухарик и специи в **SliceSy®** и мелко измельчите, используя насадку-нож. Добавьте мелко порезанное мясо, яйцо и хорошо измельчите снова.
Для придания формы мясным шарикам используйте ложку. Поместите их в сковородку и хорошо прожарьте со всех сторон.

Детское питание

Bamix® идеален для приготовления детского питания из свежих компонентов, поскольку малые объемы могут быть приготовлены быстро и без усилий.

Морковное пюре Почистите морковь и варите ее в слегка подсоленной воде, пока она не станет мягкой. Поместите готовую морковь в емкость, добавьте небольшое количество масла и сливок. Тщательно перемешайте все, используя многофункциональную насадку.
Таким же способом могут быть приготовлены и другие овощи, по желанию с добавлением вареного картофеля.

Фруктовое пюре Смочите сухарик в небольшом количестве апельсинового сока, добавьте банан и пюре и все это измельчите, смешав в однообразную массу, используя многофункциональную насадку.
Вы можете приготовить для ребенка такое же хорошее пюре из молодой, свежей моркови, кусочка яблока и кусочка банана с добавлением пшеничных сухарей или галет. Полученное блюдо можно подсластить небольшим количеством меда.

Кассовый чек

Пожалуйста, приложите кассовый чек!

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ И ГАРАНТИИ ПРОДУКЦИИ BAMIX®

Уважаемые Покупатели,

сообщаем Вам, что продукция Bamix® сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации продукции, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете по лучить у эксклюзивного дистрибьютора на территории Российской Федерации - ООО "Премиум Кофе Солюшнз" по телефону +7 (499) 341-19-95.
Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию срок ом 5 лет с даты продажи. Устанавливается срок службы данных моделей 10 лет при условии использования в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Фирма-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию продукции Bamix®.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

1. **Производитель гарантирует:**
   1.1. Исправность изделия при продаже и безопасность в эксплуатации с момента продажи конечному потребителю в течение всего гарантийного срока;
   1.2. Восстановление функциональности изделия в течение указанного гарантийного периода с момента приобретения (посредством ремонта, а в случае его невозможности посредством замены через торгующую организацию).
2. **Условия гарантийного обслуживания:**
   2.1. Обслуживание производится только в сертифицированных сервисных центрах, адреса которых указаны далее.
   2.2. Гарантия распространяется только на изделия bamix®, предназначенные Правообладателем для введения в гражданский оборот на территории РФ и ввезенные на территорию РФ Правообладателем или его уполномоченными представителем на территории РФ - ООО "Премиум Кофе Солюшнз".
   2.3. Прием изделия в обслуживание сервисным центром осуществляется только при наличии данного гарантийного талона, оформленного надлежащим образом и документов, подтверждающих факт покупки (товарный чек, кассовый чек).
   2.4. Гарантия распространяется на узлы и механизмы изделия, вышедшие из строя по вине производителя.
   2.5. Данный прибор предназначен для использования исключительно в личных, семейных и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо для удовлетворения бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации.
3. **Ограничение гарантийных обязательств:**
   3.1. Претензии по комплектации и внешнему виду изделия принимаются только при его покупке.
   3.2. Гарантия не распространяется на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
   3.3. Гарантия не распространяется:
   - на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
   - 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 (за исключением моделей серии Gastro);
   - 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).

С условиями гарантии покупатель ознакомлен надлежащим образом, к внешнему виду и комплектации претензий нет, все возникшие у покупателя вопросы ему полностью разъяснены, покупатель, не имеет каких-либо заблуждений относительно содержания условий гарантии на изделие.

<table>
<tr><td colspan="2">Срок гарантии 5 лет с даты продажи</td></tr>
<tr><td>Модель</td><td rowspan="4">Печать продавца</td></tr>
<tr><td>Серийный номер</td></tr>
<tr><td>Дата продажи</td></tr>
<tr><td>Подпись покупателя</td></tr>
</table>

Сертифицированные сервисные центры

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
г. Абакан	ИП Козлов Антон Викторович	ул. Дружбы Народов, д. 29	+7 (3902) 35-97-03
г. Альметьевск	ИП Пещеров Валерий Владимирович	ул. Ленина, д. 43	+7 (904) 713-38-83 +7 (8553) 45-37-44
г. Арсеньев	ИП Никитин Константин Игоревич	ул. Вокзальная 57	+7 (42361) 33-4-52 +7 (924) 263-12-99
г. Архангельск	ИП Загородняя Светлана Михайловна	ул. Первомайская д. 22	+7 (8182) 43-09-61
г. Барнаул	ООО «Ремикс»	Комсомольский пр-т, д. 111	+7 (3852) 24-06-03, 24-03-35
г. Белгород	Махиня Ю. ИП	Проспект Гражданский д. 32	+7 (4722) 22-95-16/ 32-65-92
г. Белгород	ИП Галеев Рустам Анварович	ул. Буденного, д. 3	+7 (951) 132-13-33
г. Белогорск, Амурская обл.	ООО «Рембытсервис»	ул. Ленина, д. 43	+7 (41641) 25-2-02 +7 (924) 444-55-20
г. Брянск	ООО «Техсервис»	пер. Авиационный, д. 3/2	+7 (4832) 62-21-21
г. Бугуруслан, Оренбургская обл.	ИП Покручина Валентина Ивановна	ул. Транспортная, д. 2	+7 (353) 529-10-99
г. Великий Новгород	РемСервис	ул. Большая Санкт-Петербургская, д.39, стр. 11	+7 (8162) 332-152
г. Владимир	СЦ-33	ул. Горького, 106	+7(4922)36-99-36, 36-45-18, 36-45-19
г. Дзержинск, Нижегородская обл.	ООО «АССЦ Радуга»	ул. Чапаева 69/2.	+7 (8831) 328-06-66, +7 (906) 351-69-00
г. Екатеринбург	ТехЦентр Полюс (ИП Алексеев А.М.)	ул. Карла Маркса д. 60, оф. 6	+7 (343) 361-61-99
г. Ижевск	ООО «ДС»	ул. К. Маркса, д. 393	+7 (3412) 43-16- 62
г. Иркутск	ИП Чураев Э. В.	ул. Литвинова 20, стр. 10, офис 4.4	+7 (3952) 209-006
г. Иркутск	ООО «Алика-Сервис»	ул. Писарева, 18а	+7 (3952) 34-97-27

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
г. Казань	ООО Городской Сервисный Центр «АТремонтируем ВСЁ»	ул. Краснококшайская, д. 92	+7 (843) 555 49 32, 555 49 92
г. Калининград	ООО «ВИТ-ТЕХ»	ул. Третьяковская, д. 4	+7 (4012) 971-143, 971-184, 971-183
г. Калуга	ООО «Престиж»	ул. Герцена. Д.16 Б	+7(4842) 74-61-12/59-51-69
г. Кемерово	ООО «Мастеръ»	пр. Ленина, 134	+7 (3842) 90-03-96, 38-19-43, 38-19-91
г. Кемерово	ВК-Сервис (ИП Кукченко В. В.)	пр. Ленина, д. 21А, 2-й этаж	+7 (960) 900-09-28
г. Киров	ООО «Альфа-С»	Октябрьский пр-т. 116а	+7 (8332) 54-69-56; 54-20-64
г. Кострома	ИП Благовещенская М. Н.	ул. Коммунаров, д. 5	+7 (4942) 63-97-23
г. Краснодар	ИП Мизин В.П.	ул. Академика Лукьяненко № 103, оф.55	+7 (861) 22-264-13, 222-8-555 +7 (905) 408-08-38
г. Краснодар	Сервисный центр «Плаза»	ул. Шевченко, д. 152	+7 (861) 239-77-61 +7 (928) 407-99-94
г. Красноярск	ООО «ДОН-ТВ СЕРВИС»	ул. Железнодорожников, д. 11	+7 (391) 221-94-82, 221-46-51
г. Красноярск	ООО «КРАСАЛСЕРВИС»	пер. Светлогорский, дом. 2, помещение № 358	+7 (391) 277-29-81
г. Курск	ИП Семенов Николай Николаевич	ул. Заводская, д 19	+7 (4712) 30-41-00, 31-20-23
г. Курск	«МАЯК+» ООО	ул. Студенческая, д-36-А	+7(4712) 50-85-90
г. Липецк	ООО Сервисный центр "ФОЛИУМ"	ул. Космонавтов, д. 8	+7 (4742) 34-07-13, 35-37-57
г. Липецк	ТСЦ БЫТТЕХНИКА	ул. Гагарина, д. 73	+7 (4742) 38-30-41, 24-26-81, 24-26-82
г. Махачкала	Шамилов Исламутдин Джамалутдинович ИП (Техник ISE)	пр. Акушинского 14 линия, д. 21	+7 (8722) 64-71-33, 64-28-95
г. Междуреченск	ГРАНД	бульвар Медиков, д. 10	+7 (38475) 50-7-77
г. Миасс	ООО «Инструмент-Сервис»	ул. Октябрьская, д. 7	+7 (3513) 26-00-52

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
г. Мурманск	ЗАО «Электроника Сервис»	пер. Ледокольный, д. 5	+7 (8152) 52-71-77, 53-57-75
г. Нефтекамск	ИП Зарапов Руслан Загитьянович	ул. Ленина, д. 17, оф. 4.28	+7 (347) 834-08-60
г. Нефтеюганск	ИП Кожухин А.Ю.	16А мкр., дом 85, помещение 55/2	+7 (3463) 25-19-90
г. Нижний Новгород	ООО «АССЦ Радуга»	ул. Лескова 48 (район автозавод)	+7 (8831) 328-06-66 +7 (906) 360-10-46
г. Новокузнецк	ГРАНД	проспект Пионерский, д. 25	+7 (3843) 45-69-91, 99-77-11
г. Новосибирск	ООО «Фаворит»	ул. Красина 51	+7 (383) 279-40-90, 279-02-64, 213-14-15
г. Новосибирск	ООО «РЕМИГ»	ул. Титова 25	+7 (383) 344-30-68 +7 (913) 903-40-97
г. Ногинск	Запышный Александр Иванович ИП, «Рембыттехника»	ул. 3 Интернационала, д. 175	+7 (496) 519-32-02, 519-32-77
г. Орел	ООО «АРС»	ул. Московская, дом № 100	+7 (4862) 55-60-14, 54-18-33
г. Пермь	СК-Сервис	ул. Деревообделочная, 3, корп. Б	+7 (342) 221-40-99
г. Прокопьевск	ГРАНД	ул. Вокзальная, д. 50	+7 (3846) 61-11-43
г. Самара	ООО «Спец-Мастер»	ул. Ленинградская 100/Ленинская 56	+7 (846) 990-37-51, 240-98-17
г. Самара	ООО «Видео-Сервис»	ул. Мориса Тореза, 137	+7 (846) 262-62-62
г. Самара	СК-Сервис-Самара	ул. Свободы, д. 149	+7 (846) 300-45-45 8 (800) 500-24-30
г. Санкт-Петербург	АЦ Пионер Сервис	Проспект Обуховской обороны дом 209 (ритейл + клиент)	+7 (812) 600-11-97, 362-82-38
г. Санкт-Петербург	ООО Евросервис XXI	Проспект Просвещения, дом 23 (вход со двора) (клиент)	+7 (812) 921-62-73
г. Санкт-Петербург	ООО Евросервис XXI	Московский проспект, дом 155 (вход с ул. Кузнецовская, 23) (клиент)	+7 (812) 324-75-33
г. Санкт-Петербург	АЦ Пионер Сервис	Лиговский проспект д. 52, лит А	+7 (812) 388-25-04

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
г. Смоленск	СЦ «Гарант» (Петин Р. А.)	ул. Румянцева д. 19	+7 (4812) 64-78-00, 62-50-52
г. Ставрополь	Шаталов Павел Иванович ИП	ул. Тухачевского, д. 26/3	Шаталов Павел Иванович
г. Сургут	Лопатин Александр Анатольевич ИП	пр-т Набережный, д. 5, ст. 3	+7 (3462) 25-75-15, 51-96-04
г. Тверь	ООО «Юмэкс сервис»	ул. Хромова, 4	+7 (4822) 55-23-04
г. Тюмень	ООО «СуперМастер»	ул. Энергетиков, 16	+7 (3452) 602-621
г. Череповец	Торговая Сервисная Компания «Альфа», ИП Куликов Д.В.	ул. Строителей 28А	+7 (8202) 229-206
г. Ярославль	Энкер Наталья Юрьевна ИП (ЯР-СЕРВИС)	Ленинградский пр-т, 52 В	+7 (4852) 283-300, 284-400

