

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	박대형 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	러시아어
F. MODEL	KOC-8HBF7S		
B. MODEL	KOC-8HBF		
B U Y E R	DEEM		
COUNTRY			
인 쇄	중국		
MEMO	총 42p 13.06.18-전체신규 30p 13.06.21-표지, 2p, 5p, 6p, 7p, 10p, 12p, 16p, 20p, 21p, 22p(페이지 추가), 23p, 24p, 25p, 26p, 27p, 30p, 31p~42p (서비스센터 추가) 수정_신규 29p 13.07.03-8p, 9p, 12p, 13p, 14p, 15p, 17p, 18p, 19p, 20p, 23p, 24p 수정_신규 12p 13.07.04-17p, 21p, 30p 수정_신규 3p		

연락처

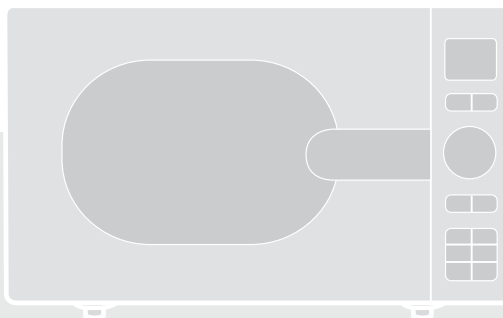
VISION 담당 방문 수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С КОНВЕКЦИЕЙ И ГРИЛЕМ

KOC-8HBF

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Перед использованием
Во избежание повреждений поверхность элемента гриля покрыта защитным слоем.
Во время использования печи с функцией гриля в первый раз это покрытие сгорает,
вследствие чего может возникнуть неприятный запах и дым. Поэтому перед первой
эксплуатацией печи с функцией гриля мы рекомендуем поставить в печь 200 мл воды
и прокипятить ее в течение 10 минут, включив функцию гриль, чтобы устранить это покрытие.

Благодарим Вас за приобретение данной микроволновой печи! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) **Никогда не оставляйте дверцу открытой во время работы печи:** может возникнуть опасность поражения электромагнитными волнами. Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- (б) **Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом;** не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях.
- (в) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена; шарниры и замки не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.
- (г) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать удара электрическим током, не снимайте защитные оболочки с деталей. В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать сам. Предоставьте техническое обслуживание или ремонт печи квалифицированному специалисту.
- (д) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не разогревайте продукты в герметичных емкостях: они могут взорваться.
- (е) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Детям до 8 лет и людям с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также при недостатке необходимого опыта и знаний разрешается пользоваться данным устройством только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и только после инструктажа по использованию этого прибора и технике безопасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети старше 8 лет могут производить чистку микроволновой печи только под наблюдением взрослых.
- (ж) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использование печи в режиме Комби детьми должно осуществляться только под присмотром взрослых.

СОДЕРЖАНИЕ

• Установка печи и инструкции по заземлению	3
• Инструкции по безопасности	4
• Посуда для микроволновой печи	7
• "Нулевой" режим ожидания	8
• Панель управления	9
• Аксессуары	10
• Аэрофритюрница	11
• Программы	12
Микроволны	12
Гриль	13
Конвекция (с предварительным прогревом)	14
Конвекция (традиционное приготовление)	15
Комби	17
Устранение запахов	18
Чистка паром	18
Размораживание по весу	19
Размораживание по времени	19
Режим аэрофритюрница	20
Авто приготовление	23
+ 30 сек.	24
Как остановить печь во время ее работы	24
Переключение в "нулевой" режим ожидания	24
Сообщение об ошибке	24
Искрение	24
• Практические советы	25
• Чистка и уход за печью	26
• Прежде, чем обращаться в сервисный центр	27
• Вопросы и ответы	28
• Выбор кухонных принадлежностей	29
• Технические характеристики	30
• Утилизация электрического и электронного оборудования	30

УСТАНОВКА ПЕЧИ И ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

На что следует обратить внимание, вынув печь из упаковки.

После снятия упаковки и удаления упаковочного материала рекомендуется внимательно проверить целостность корпуса, дверцы, петель и замков. Не снимайте пленку с внутренней стороны дверцы. О наличии дефектов немедленно сообщите в торгующую организацию, у которой была приобретена данная печь.

В случае обнаружения дефектов не используйте микроволновую печь.

Установка микроволновой печи.

1. Для установки микроволновой печи требуется ровная, устойчивая поверхность.
2. Без предварительной проверки встраивать микроволновую печь не рекомендуется.
3. Печь покрыта полиэтиленовой пленкой, которую следует снять перед эксплуатацией печи.
4. Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха оставляйте свободное пространство между задней/верхней/боковыми стенками печи и соседними с ними поверхностями. Во избежание перегрева и поломки микроволновой печи не блокируйте вентиляционные отверстия печи.
5. Устанавливайте микроволновую печь вдали от радио- и телеприемников, т.к. микроволновая печь может вызывать помехи в работе радио- и телеприемников.
6. Устанавливайте печь вдали от источников тепла и водопроводных кранов. При выборе места установки печи необходимо учитывать, чтобы рядом с этим местом не было нагревателей воздуха, источников пара и огня, т.к. это может нарушить изоляцию и привести к замыканию.

7. Минимальная высота свободного пространства над поверхностью печи должна составлять, как минимум, 170 мм.

Прежде, чем включить печь (если в Вашей печи имеется функция Гриль):

Чтобы защитить элемент гриля от повреждения во время транспортировки и хранения печи, элемент гриля покрывается специальным защитным слоем. Для удаления этого слоя элемент гриля следует нагревать в течение 5 мин. Вследствие удаления защитной пленки с элемента гриля будет выделяться неприятный запах.

Для удаления защитного слоя:

1. Поставьте в микроволновую печь жаропрочную емкость с водой. Нажмите кнопку Конвекция.
2. Установите максимальную температуру.
3. Установите время работы печи 5 мин. Нажмите кнопку Старт.
4. По истечении 5 мин. раздастся звуковой сигнал.
5. Откройте дверцу печи и выньте емкость с водой (используйте защитные рукавицы, чтобы не обжечься).

Примечание:

Теперь защитный слой удален, и печь готова к работе. Будьте аккуратны, т.к. печь нагрелась.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра взрослых, только если они знают правила эксплуатации печи и технику безопасности и осознают последствия неосторожного обращения с электроприборами.

Электрические соединения

Предупреждение: данная микроволновая печь должна быть заземлена.

Обратитесь к паспортной табличке устройства для проверки параметров напряжения и убедитесь, что напряжение устройства совпадает с напряжением в Вашей домашней сети.

Важная информация:

Провода в сетевом шнуре данного устройства имеют следующие цвета:

Зеленый и Желтый- Земля
Синий- Нейтральный
Коричневый- Под напряжением

Т.к. цвета проводов в сетевом шнуре могут не соответствовать цветным меткам на штепсельной вилке, проводите подсоединения следующим образом: провод зеленого и желтого цвета- к контакту, маркированному буквой E, символом «Земля» или имеющему зеленый и желтый или зеленый цвет. Провод синего цвета – к контакту с маркировкой N или имеющему черный или синий цвет. Провод коричневого цвета- к контакту с маркировкой L или имеющему красный или коричневый цвет.

Неправильное подсоединение контактов штепселя может привести к поражению электрическим током. Если контакты штепселя немаркированы, если Вам непонятен принцип заземления или Вы сомневаетесь в правильности подсоединений, обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за несчастный случай, который может возникнуть вследствие неправильно выполненного подсоединения.

ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЕ

- Проверьте параметры Вашей домашней сети. Для работы данной микроволновой печи требуется электрический ток приблизительно 15 А, 220 В, 50 Гц.
- Длина шнура питания 1,2 м.
- Напряжение сети должно соответствовать напряжению, маркированному на приборе. Ток большего напряжения может вызвать возгорание или привести к поломке устройства. Подключение к сети с более низким напряжением может увеличить время приготовления продуктов. В случае возникновения неисправностей и ущерба вследствие подключения микроволновой печи в сеть с большим напряжением, чем требуется для работы данной микроволновой печи, а также вследствие использования плавкого предохранителя, отличного от указанного в данной инструкции, претензии не принимаются.
- Если силовой шнур поврежден, то во избежание возникновения несчастного случая он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или не менее квалифицированным специалистом.

Рельефный штепсель.

Если возникнет необходимость поменять штепсель, его надо отсоединить от провода и на его место установить другой.

Отсоединенный штепсель нельзя применить к другому бытовому прибору, поэтому отсоедините от него предохранитель и уберите штепсель в безопасное место, чтобы кто-нибудь, в особенности дети, не вставили этот штепсель в стенную розетку, т.к. может возникнуть опасность поражения электрическим током.

Если возникнет необходимость замены силового провода, приобретите гибкий шнур у производителя и обратитесь к квалифицированному специалисту для замены.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данные инструкции и сохраните их для обращения в дальнейшем.

ВНИМАНИЕ- Чтобы свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания, травм, облучения или поражения электрическим током, соблюдайте, пожалуйста, нижеприведенные правила.

1. Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием микроволновой печи.
2. Обратите особое внимание на меры предосторожности, указанные на стр. 1 данной инструкции.
3. Микроволновая печь должна быть заземлена. Подключайте печь только к правильно заземленной розетке. Инструкции по заземлению находятся на стр. 3.
4. Установка и подключение прибора должны осуществляться в строгом соответствии с указаниями данной инструкции.
5. В микроволновой печи нельзя готовить продукты в оболочке (например, яйца) или в герметично закрытых контейнерах, т.к. они могут взорваться.
6. Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
7. Позволяйте детям пользоваться микроволновой печью только под наблюдением взрослых.
8. Не включайте печь, если сетевой шнур поврежден; не пользуйтесь печью, если в ее работе возникают какие-либо сбои или если печь была повреждена, например, при ударе.
9. Сервисное обслуживание микроволновой печи и ее ремонт должны осуществляться только квалифицированным специалистом. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
10. Не блокируйте вентиляционные отверстия прибора.
11. Не храните микроволновую печь вне помещения. Не устанавливайте печь рядом с источниками влаги- например, около кухонного крана, бассейна, на мокрой поверхности и т.п.
12. Избегайте контакта силового шнура или вилки с водой.
13. Избегайте контакта силового шнура с источниками тепла.
14. Следите за тем, чтобы провод не свисал с края стола или подставки.

15. Чистка:
- а) В местах соприкосновения дверцы и корпуса печи используйте только мягкие, неабразивные чистящие средства и растворы. Используйте мягкую губку или тряпочку из мягкого материала.
 - б) Ознакомьтесь с отдельной инструкцией по чистке и уходу за микроволновой печью, если такая инструкция прилагается.
16. Во избежание возгорания:
- а) не передерживайте еду. С осторожностью используйте бумажную, пластиковую и др. посуду из легковоспламеняющихся материалов.
 - б) перед тем, как использовать бумажные пакеты, убедитесь, что с них сняты все металлические скобки, зажимы и обмотки.
 - в) если Вы заметили возгорание в корпусе печи, не открывайте дверцу, выключите печь и отключите ее от сети питания или отключите подачу питания на предохранителе или прерывателе цепи.
 - г) не храните в печи кухонные принадлежности, продукты и т.п.
17. Не подогревайте в печи активные химические вещества (например, сульфиды или хлориды). Испарения этих веществ при взаимодействии с контактами и пружинами блокировочных замков микроволновой печи могут вывести блокировочные замки из строя.
18. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистоте. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования. Если Вы оставите капли жира или масла на внутренней поверхности печи, то при следующем включении печи они могут перегреться и вызвать задымление или возгорание.
19. Никогда не нагревайте в режиме Микроволны жир или масло для жарки во фритюре, т.к. Вы не сможете контролировать их температуру, и их перегрев может привести к возгоранию.
20. При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать нагретые напитки из печи.
- Во избежание ожогов:
1. не перегревайте напитки.
 2. не забывайте размешивать напитки перед и во время подогревания.
 3. не используйте прямоугольные контейнеры или емкости с узким горлышком.
 4. после выключения печи не вынимайте напитки сразу, дайте им постоять в печи еще некоторое время.
 5. с осторожностью помещайте в емкость с нагретым напитком чайную ложку и т.п.
21. Чтобы избежать ожогов, не забывайте взбалтывать емкости с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте температуру перед тем, как кормить ребенка.
22. Устанавливайте печь так, чтобы розетка находилась в пределах досягаемости силового шнура.
23. Использовать пароочиститель в микроволновой печи запрещается.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Нижеприведенные инструкции позволят Вам оптимально использовать все функции Вашей микроволновой печи и свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания или поражения электрическим током.

1. Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
2. Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
3. Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающую подставку.
4. Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
5. С осторожностью вынимайте стеклянный поддон после приготовления жиросодержащих продуктов (например, мяса), чтобы не обжечься горячим жиром.
6. В отличие от печей, производящих только микроволновую энергию, печи с дополнительными функциями (Гриль, Конвекция) во время работы в этих режимах могут нагреваться. Помещая продукты в печь или вынимая пищу из печи, всегда пользуйтесь защитными перчатками. Не забывайте также, что во время использования функции Гриль или Конвекция корпус печи (кроме панели управления) также нагревается с внешней стороны.
7. Если, завершив приготовление в режиме Комби, Вы хотите продолжить приготовление в режиме Микроволны, избегайте использовать посуду из пластика или пенополистирола: в нагретой в режиме Комби печи такая посуда может расплавиться.
8. Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажной посудой, изготовленной из вторичного сырья. В ней могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и / или возгоранию во время приготовления пищи.
9. Во избежание образования электрической дуги (искрение) в микроволновой печи, не используйте в печи металлическую посуду. См. раздел Аксессуары на стр. 10.
10. Во избежание перегрева блюда не оставляйте микроволновую печь без присмотра, даже если Вы установили короткое время приготовления.
11. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
12. Не готовьте в печи попкорн, за исключением случаев, когда для его приготовления используются приспособления, допускающие использование в микроволновой печи, или он куплен в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей.
13. Никогда не оставляйте дверцу открытой во время работы печи.
14. Не снимайте с корпуса печи защитные оболочки деталей, панели и т.п.
15. Когда Вы готовите пищу в одноразовой посуде из пластика, бумаги или др. легковоспламеняющихся материалов, во избежание возгорания чаще контролируйте печь.
16. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите ее или отсоедините сетевой шнур от розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
17. При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать напиток из печи.
18. Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
19. Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
20. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем (время ее приготовления обычно составляет менее 3 минут). Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. К тому же поднос для приготовления может стать слишком горячим и расколоться.
21. Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
22. Всегда проверяйте температуру продуктов питания или напитков, разогревавшихся в микроволновой печи, прежде чем давать их кому-либо, особенно детям и пожилым людям. Это важно, так как нагретые в микроволновой печи продукты продолжают нагреваться, даже когда приготовление в микроволновой печи уже закончилось.
23. Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или целые яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться.
24. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистоте. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования печи. Если вы оставите капли жира или масла на поверхности внутренней камеры печи, то в следующий раз они могут перегреться и в результате этого задымиться или даже загореться.
25. Никогда не нагревайте в режиме Микроволны жир или масло для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и их нагрев может привести к перегреву и возгоранию.
26. Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до частей печи или панели управления во время или сразу после работы печи. Всегда используйте специальные перчатки или варежки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.

Во избежание взрыва и неожиданного закипания

Внимание

При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать нагретые напитки из печи.

Во избежание ожогов:

1. не перегревайте напитки.
2. не забывайте размешивать напитки перед и во время подогревания.
3. не используйте прямоугольные контейнеры или емкости с узким горлышком.
4. после выключения печи не вынимайте напитки сразу, дайте им постоять в печи еще некоторое время.
5. с осторожностью помещайте в емкость с нагретым напитком ложку и т.п.: это может вызвать резкое вскипание жидкости.

1 Яйца

Не готовьте яйца в скорлупе. Пар, скапливаясь под скорлупой в процессе приготовления, может разорвать скорлупу. Если Вы все же хотите готовить яйца в скорлупе, проколите желток яйца через скорлупу. Перед разогревом сваренных вкрутую яиц порежьте их колечками.

2 Прокальвание

Всегда прокальвайте продукты, покрытые кожурой или оболочкой, например, картофель, томаты, яблоки, сосиски и т.п., чтобы дать выход пару и тем самым избежать разрыва продуктов.

3 Крышки

Снимайте крышки с пищевых контейнеров перед тем, как ставить их в печь. В противном случае скопившийся под крышкой пар может привести к взрыву емкости даже после завершения процесса приготовления.

ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Перед эксплуатацией печи пользователь должен убедиться, что используемые кухонные принадлежности подходят для микроволновых печей.

Материал	Гриль и Конвекция	Микроволны	Комби
Стекло обычное	Нет	Да (1)	Нет
Стекло жаропрочное	Да	Да	Да
Стекло-керамика и керамика жаропрочные	Да	Да (1)	Да (1)
Глиняная посуда	Да	Да	Да
Фарфор жаропрочный	Да	Да	Да
Пластик обычный	Нет	Да (2)	Нет
Пластик жаропрочный	Да (2)	Да (2)	Да (2)
Контейнеры из алюминиевой фольги/Алюминиевая фольга	Да	Да (3)	Да
Металлические формы	Да (4)	Нет	Да (4)
Металлическая посуда	Да	Нет	Нет
Бумага	Нет	Да	Нет

1. Без металлических деталей или окантовок.
2. Некоторые виды пластика сохраняют жаропрочность только до определенной температуры. Внимательно проверяйте посуду из пластика!
3. Можно использовать фольгу для защиты более тонких частей продукта от пригорания.
4. Металлические формы могут использоваться в режиме Комби, но, если они очень глубокие, это значительно снизит эффективность тепловой обработки, т.к. металл удерживает микроволны.

Только для режима Микроволны

Посуда, используемая в микроволновой печи, должна быть изготовлена из материала, пропускающего микроволны. Таковыми являются (бумага), пластик, стекло или керамика. Металл отражает микроволны и замедляет процесс обработки продуктов, такая посуда не должна использоваться в печи. Также при работе с микроволновой печью следует учитывать и форму посуды. Круглая или овальная форма обеспечивает более равномерный прогрев.

Квадратная или прямоугольная форма посуды может послужить причиной подгорания продуктов, т.к. тепло будет концентрироваться в углах такой посуды. В неглубокой посуде продукты прогреваются более равномерно.

Кухонные принадлежности из фарфора и керамики идеально подходят для использования в микроволновой печи. Большинство типов стекла также прекрасно подходят для микроволновой печи. Свинцовый хрусталь не следует помещать в микроволновую печь, т.к. он может треснуть. Вы можете использовать пластиковые или бумажные кухонные принадлежности при условии, что они могут выдержать температуру тепловой обработки подогреваемых продуктов. Для приготовления Вы можете использовать только ту посуду из пластика, которая способна выдержать температуру нагрева более 120 °С, например, из полипропилена или полиамида. Некоторые виды пластика, например, меламин при разогреве могут плавиться и деформироваться. Для проверки посуды Вы можете провести несложный тест:

Поместите в микроволновую печь емкость с водой. Вода требуется, т.к. включать печь пустой или с пустой посудой нельзя. Включите печь на полную мощность на 1 минуту. Подходящая для микроволновой печи посуда за это время только слегка нагреется.

Металлическая посуда такая, как, например, кастрюли или сковороды, не должна использоваться в микроволновой печи. Не используйте также тарелки и др. емкости с металлическим декором, например, с позолотой, во избежание повреждения этого декора. Можно использовать алюминиевую фольгу в небольших количествах для защиты более тонких частей продукта от пригорания, например, крылышек или ножек птицы, хвоста рыбы. При этом во избежание повреждения микроволновой печи фольга не должна касаться стенок камеры печи.



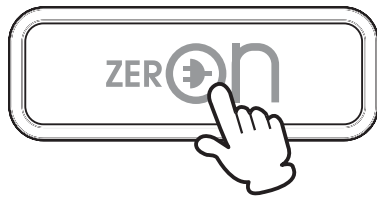
Внимание:

- В продаже имеется широкий выбор посуды. Прежде, чем сделать покупку, убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновой печи.
- Следите за тем, чтобы посуда или продукты не касались внутренних поверхностей камеры печи.

"НУЛЕВОЙ" РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- В режиме ожидания устройства остаются подключенными к источнику электроэнергии и незначительно потребляют её.
- В "нулевом" режиме ожидания потребление электроэнергии снижено по сравнению в обычным режимом ожидания.
- В целях энергосбережения Вы можете установить "нулевой" режим ожидания.
Чтобы привести печь в рабочее состояние, нажмите и удерживайте кнопку ZERO ON до тех пор, пока не включится дисплей, и не послышится звуковой сигнал.
Печь переключается в "нулевой" режим ожидания автоматически по истечении 10 минут бездействия. Также Вы можете установить этот режим самостоятельно, нажав и удерживая кнопку СТОП/ Сброс до тех пор, пока не отключится дисплей.
Чтобы привести печь в рабочее состояние, нажмите и удерживайте кнопку ZERO ON до тех пор, пока не включится дисплей, и не послышится звуковой сигнал.

- При подключении в сеть печь включается в режиме "нулевого" ожидания. Поэтому дисплей печи не активен.
Чтобы привести печь в рабочее состояние, нажмите и удерживайте кнопку ZERO ON до тех пор, пока не включится дисплей, и не послышится звуковой сигнал.

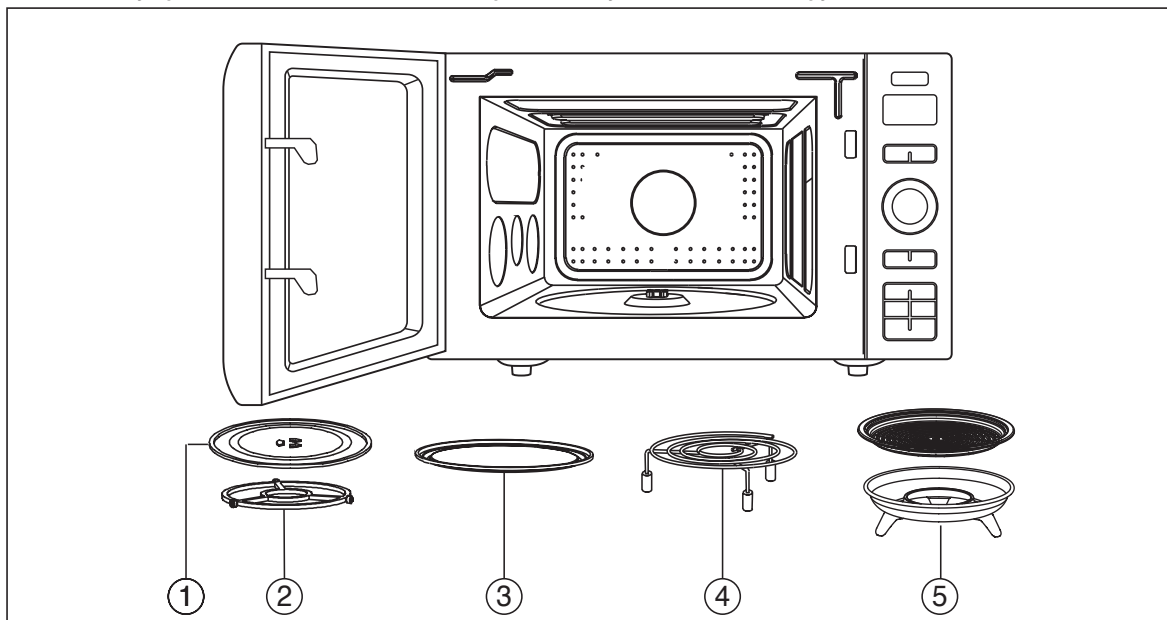


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



АКСЕССУАРЫ

Для Вашего удобства микроволновая печь идет в комплекте с набором аксессуаров. Внешний вид устройства может отличаться от изображения на упаковке и в данном руководстве.



① **Стекланный поднос** - установите стекланный поднос на роликовую направляющую. Поместите продукты или жаропрочные пищевые контейнеры с продуктами на поднос.

ПРИМЕЧАНИЕ : В коробке стекланный поднос находится с правой стороны печи.

② **Роликовая направляющая** - роликовая направляющая используется во всех режимах работы печи.


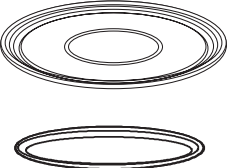
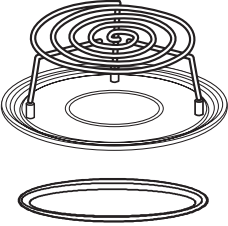
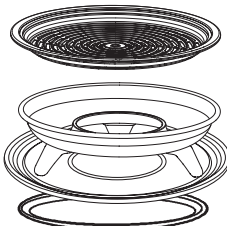
ВАЖНО: Роликовая направляющая должна располагаться в центре дна печи под стекланным подносом.

③ **Металлический поднос** - на поднос помещают как непосредственно продукты, так и жаропрочную посуду с продуктами. Металлический поднос поставьте на стекланный, стекланный поднос должен быть установлен на роликовую направляющую. Используется в режимах Конвекция, Комби, Авто приготовление (Меню 5), Гриль.

④ **Металлическая решетка** - поместите металлическую решетку в центр металлического подноса. Используется в режимах Гриль и Авто приготовление (Меню 1,2,3,4).

⑤ **Аэрофритюрница** - поместите аэрофритюрницу на металлический поднос.

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

■ Стекланный поднос	■ Металлический поднос	■ Металлическая решетка	■ Аэрофритюрница
			
<ul style="list-style-type: none"> • Микроволны 	<ul style="list-style-type: none"> • Конвекция • Комби • Авто приготовление (Меню 5) 	<ul style="list-style-type: none"> • Гриль • Авто приготовление (Меню 1,2,3,4) • Конвекция (торты, пицца, пироги) 	<ul style="list-style-type: none"> • Аэрофритюрница

ПРИМЕЧАНИЕ: в режиме Микроволны использовать Металлический поднос нельзя.

АЭРОФРИТЮРНИЦА

■ Внешний вид



ОСТОРОЖНО: Т.к. в процессе приготовления аэрофритюрница нагревается, используйте кухонные прихватки, чтобы вынуть ее из микроволновой печи.

■ Использование аэрофритюрницы



■ Меры безопасности:

- ① Всегда используйте аэрофритюрницу вместе с металлическим подносом. Во избежание повреждения аэрофритюрницы никогда не используйте ее вместе с другими подносами или тарелками.
- ② Помещайте жаровню на подставку в устойчивом положении.
- ③ Равномерно размещайте продукты на жаровне.
- ④ Т.к. в процессе приготовления аэрофритюрница нагревается, используйте кухонные прихватки, чтобы вынуть ее из микроволновой печи.
- ⑤ С осторожностью вынимайте аэрофритюрницу из микроволновой печи по завершении приготовления.

ОСТОРОЖНО:

Перед использованием аэрофритюрницы убедитесь, что она чистая. Остатки загрязнений могут вызывать искрение в печи. Аэрофритюрница должна использоваться строго по назначению в микроволновой печи в режиме Аэрофритюрница. Использование аэрофритюрницы в других условиях, например, на газовой плите, может вызывать поломки и возгорание.

ОСТОРОЖНО:

Мойте аэрофритюрницу после каждого использования. Используйте нейтральное моющее средство и мягкую губку.

ПРОГРАММЫ

Внимание: перед использованием микроволновой печи внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и уделите особое внимание мерам предосторожности. Перед приготовлением проведите пробный запуск печи с помощью стакана с водой.

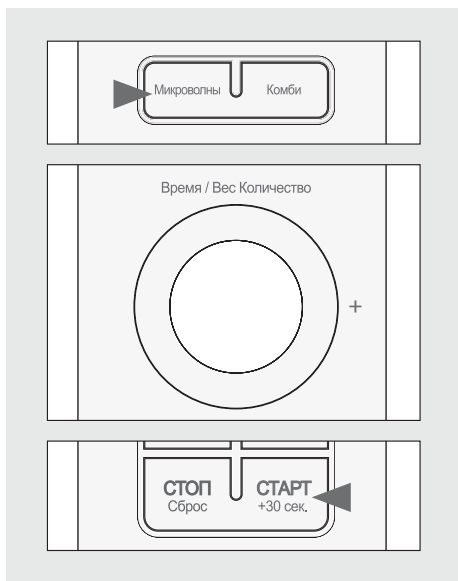
Примечание:

По истечении времени приготовления печь издает три звуковых сигнала, на дисплее появляется надпись **End**, роликовая направляющая прекращает вращение, освещение в печи гаснет. Звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку **СТОП/Сброс** или не откроете дверцу.

Во избежание перегрева микроволновой печи по завершении ее работы на 2~5 мин. включается встроенный вентилятор. На дисплее появится надпись «**COOL**» и «**0**». При открытии дверцы печь автоматически отключается, процесс приготовления и отсчет времени приостанавливаются. При нажатии на кнопку **СТАРТ/+30 сек.** процесс приготовления возобновится. Для сброса введенных параметров нажмите **СТОП/Сброс**. Время приготовления отсчитывается в трех вариантах: по 10 секунд (для времени приготовления менее 5 мин.), по 30 секунд (для времени приготовления менее 10 мин.), по 1 мин. (для времени приготовления менее 60 мин.).

МИКРОВОЛНЫ

Использование микроволновой энергии позволяет готовить пищу в течение установленного времени. Кроме максимального уровня мощности (100%) имеются еще 9 уровней (от 10% до 90% соответственно) для продуктов, требующих более низкого уровня мощности тепловой обработки. После работы в режимах Гриль, Конвекция или Комби дайте печи остыть в течение некоторого времени и только затем включайте печь снова. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.



1. Нажмите кнопку Микроволны один раз. Загорится индикатор Микроволны. На дисплее отобразится «**P-HI**».
2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку Микроволны соответствующее количество раз. См. таблицу в конце страницы.
3. Поворотом Ручки регулятора установите время приготовления. Например, для установки времени приготовления 5 мин. 30 сек. поворачивайте ручку регулятора вправо, пока на дисплее не отобразится 5:30 (максимальное время приготовления 60 мин.). На дисплее отображается «**5:30**».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**
Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение.
Начнется процесс приготовления, время приготовления будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

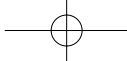
Примечание:

Если Вы установили только время приготовления (не установив предварительно уровень мощности), печь по умолчанию будет работать на 100% мощности.

Вы можете проверить значение уровня мощности во время работы печи, нажав кнопку Микроволны. На дисплее в течение 2 сек. будет отображен текущий уровень мощности.

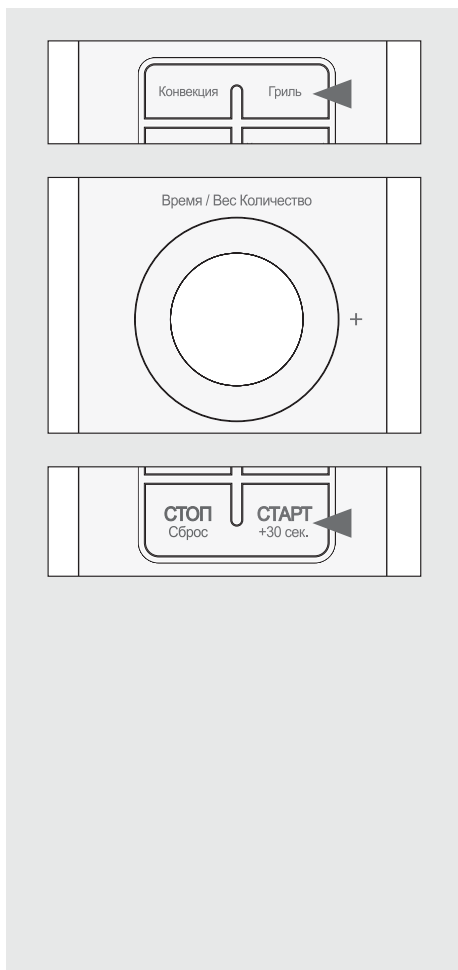
Таблица уровней мощности

Уровень мощности	Значение в процентах	Мощность	Уровень мощности	Значение в процентах	Мощность
P-HI	100%	900Вт	P-50	50%	450Вт
P-90	90%	810Вт	P-40	40%	360Вт
P-80	80%	720Вт	P-30	30%	270Вт
P-70	70%	630Вт	P-20	20%	180Вт
P-60	60%	540Вт	P-10	10%	90Вт
			P-00	0%	0Вт



ГРИЛЬ

Благодаря функции Гриль Вы можете быстро подогреть или обжарить пищу без использования микроволновой энергии.



1. Нажмите кнопку **Гриль** один раз. Загорится индикатор **Гриль**. На дисплее отобразится ":0".

2. С помощью Ручки регулятора установите время работы гриля. Например, для установки времени работы гриля 11 мин. поворачивайте ручку- регулятор вправо, пока на дисплее не отобразится 11:00 (максимальное время приготовления 60 мин.). На дисплее отображается «**11:00**».

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**
Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение.
Начнется процесс приготовления, время приготовления будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

Примечание:

Нагревательный элемент расположен сверху.

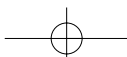
Примечание:

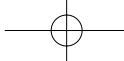
первое использование гриля может сопровождаться выделением дыма и неприятного запаха. Чтобы пища не пропиталась этим запахом, перед первым использованием функции Гриль прогрейте элемент гриля без продуктов в течение приблизительно 10 мин. Помещайте продукты на решетку как в посуде, так и без нее. Используйте только жаропрочную посуду.

ВНИМАНИЕ:

Температура в микроволновой печи очень высокая. Вынимая пищу из печи, избегайте контакта с горячими стенками и окошком печи, пользуйтесь защитными перчатками.

Советы	Кухонные принадлежности
<p>Режим Гриль идеально подходит для приготовления тостов и маффинов. Не забывайте, что печь сильно нагревается изнутри. Помещайте продукты на металлическую решетку.</p>	<p>Используйте посуду из жаропрочных материалов. Т.к. в режиме Гриль микроволновая энергия не используется, в печь можно помещать металлическую посуду (на металлическую решетку) без риска возникновения искрения.</p>

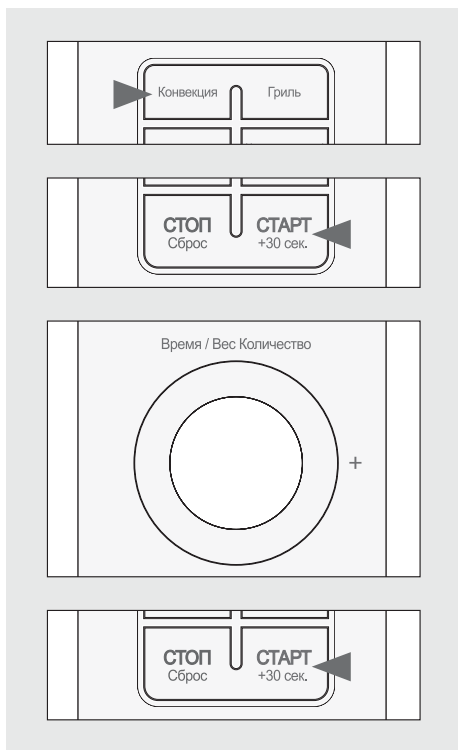




КОНВЕКЦИЯ (С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПРОГРЕВОМ)

Перед приготовлением в режиме Конвекция рекомендуется сначала прогреть печь до необходимой температуры (за исключением режима приготовления Конвекция 40°C).

Максимальное время прогрева составляет 30 минут. Если приготовление не началось сразу же после прогрева, индикатор режима Конвекция будет мигать, а на дисплее будет отображаться температура прогрева. Температура прогрева будет поддерживаться в течение 15 минут, затем прогрев автоматически отключится.



1. Нажмите кнопку Конвекция один раз. Загорится индикатор режима Конвекция. На дисплее будет отображаться "180 °C".

2. Для выбора температуры нажимайте кнопку Конвекция, пока на дисплее не отобразится нужная температура.

Порядок температур

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C →
150°C → 160°C → 170°C

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.** Начнет мигать индикатор режима Конвекция.

На дисплее попеременно будут отображаться температура прогрева и "PrE".

Печь начнет прогрев. По завершении прогрева печь издаст звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться температура прогрева. Откройте дверцу и поместите продукты в печь.

4. С помощью ручки-регулятора введите время приготовления.

Для установки времени приготовления 11 минут поворачивайте ручку-регулятор вправо, пока на дисплее не отобразится 11:00 (максимальное время приготовления 60 мин.)

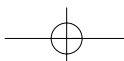
На дисплее отображается «11:00».

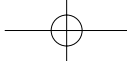
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение.

Начнется процесс приготовления, время приготовления будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

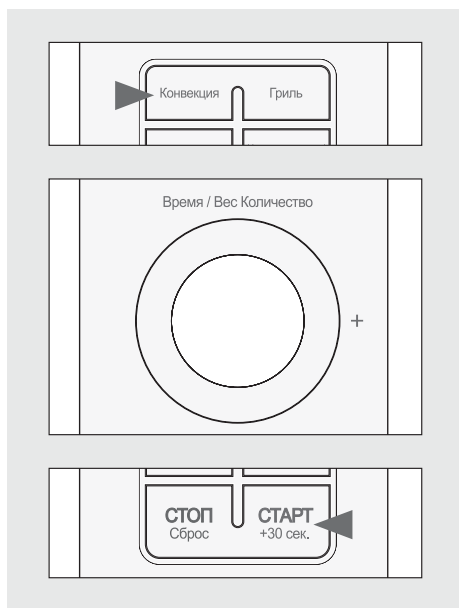
Примечание: Вы можете проверить установленную температуру во время работы печи, нажав кнопку **Конвекция**.





КОНВЕКЦИЯ (ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Режим Конвекция позволяет готовить пищу традиционным способом, без использования микроволн. Вынимая пищу из микроволновой печи, всегда используйте защитные рукавицы, т.к. в этом режиме камера печи сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку Конвекция один раз. Загорится индикатор режима Конвекция. На дисплее будет отображаться "180 °С".
2. Для выбора температуры нажимайте кнопку Конвекция, пока на дисплее не отобразится нужная температура.

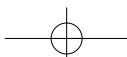
Порядок температур

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 40°C → 110°C → 120°C → 130°C →
140°C → 150°C → 160°C → 170°C

3. С помощью ручки-регулятора введите время приготовления. Для установки времени приготовления 11 минут поворачивайте ручку-регулятор вправо, пока на дисплее не отобразится 11:00 (максимальное время приготовления 60 мин.). На дисплее отображается «11:00».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**
Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начнется процесс приготовления, время приготовления будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

Примечание: Вы можете проверить установленную температуру во время работы печи, нажав кнопку **Конвекция**.

Советы	Кухонные принадлежности
Режим Конвекция идеально подходит для приготовления печенья, кексов, хлеба, пудингов, больших фруктовых тортов и пр. выпечки. Не забывайте, что печь сильно нагревается изнутри. Помещайте продукты на металлическую решетку.	Используйте посуду из жаропрочных материалов. Т.к. в режиме Конвекция микроволновая энергия не используется, в печь можно помещать металлическую посуду (на металлическую решетку) без риска возникновения искрения.

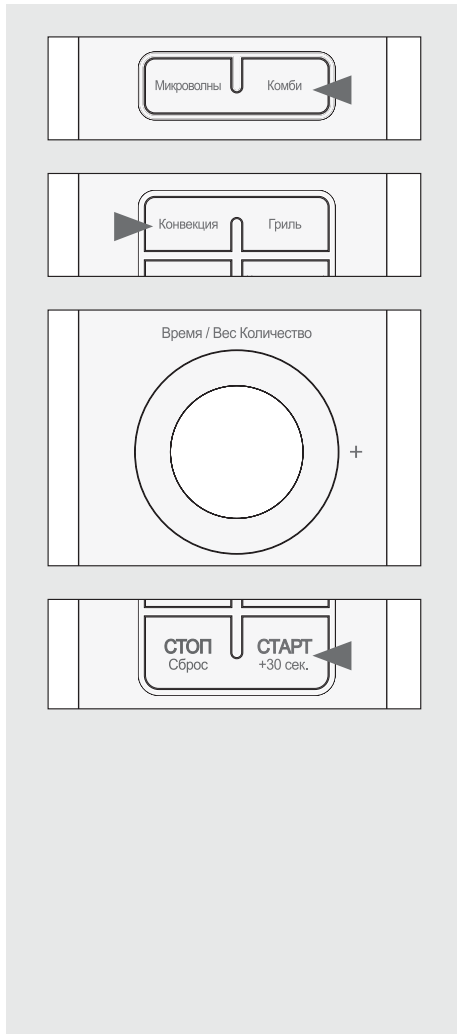


Рецепты приготовления блюд в режиме Конвекция

Блюдо	Ингредиенты	Способ приготовления
Сосиска в тесте	готовое слоеное тесто- 50 гр. X 3 порции; мука для посыпки; сосиски- 50 гр. X 3 шт.; яйцо- 1 шт. (взбить); черный перец, чабрец, петрушка- по вкусу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посыпьте рабочую поверхность мукой и выложите тесто. 2. Выложите на тесто сосиски. 3. Поперчите и посолите по вкусу. 4. Заверните сосиску в тесто и смажьте взбитым яйцом. 5. Разрежьте каждую сосиску на 6- 8 частей и выложите в посуду. 6. Готовьте без предварительного прогрева в течение 20- 25 минут при 200 °С до образования золотистой корочки.
Пирог со спаржей и шпинатом	бекон- 2 ломтика (порезать кусочками по 2,5 см); спаржа- 220 гр. (помыть, почистить и нарезать кусочками по 2,5 см); чеснок- 1 зубчик (мелко порубить); зеленый лук- 1 пуч. (порезать); шпинат- 1 чашка; яйцо- 3 шт. (слегка взбить); молоко- 1/2 чашки; сыр швейцарский- 1/2 чашки (натереть); соль и перец- по вкусу; тесто для выпечки- 1 уп. (охладить)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выложите слой теста в форму диаметром приблизительно 22,5 см. Уберите излишки теста по краям. С помощью вилки сделайте несколько проколов в тесте. Готовьте с предварительным прогревом 180 °С в течение 10 минут. 2. Обжарьте бекон. Выложите в другую посуду. В той же сковороде, где жарился бекон, обжарьте спаржу с зеленым луком. В конце добавьте шпинат и готовьте, пока овощи не размякнут. 3. Смешайте яйцо, молоко и тертый сыр. 4. Выложите бекон и овощи на тесто, полейте смесью с яйцом. 5. Поставьте форму с пирогом на металлическую решетку и готовьте с предварительным прогревом 190 °С в течение 50 -55 минут.
Пирог с курицей	Для теста: мука- 1 чашка; сахар- 1 ч.л.; соль- 1/4 ч.л.; масло сливочное несоленое- 1/3 чашки; ледяная вода- 2-4 ст.л.; Для начинки: филе куриное- 300 гр.; лук порубленный- 1 чашка; сельдерей порубленный- 1 чашка; морковь порубленная- 1 1/2 чашки; чеснок мелко порубленный- 1 зубчик; мука- 1/3 чашки; кубик бульонный куриный- 1 шт.; вода- 4 чашки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте тесто: с помощью кухонного комбайна смешайте муку, соль и сахар. Добавьте порезанное кусочками масло и смешайте до образования воздушной массы. 2. Сформируйте из теста комок, постепенно добавляя ледяную воду. Оставьте тесто в холодильнике более, чем на 1 час. 3. Сварите куриные грудки, добавив в воду бульонный кубик из расчета 1 кубик на 4 чашки воды. 4. Выньте грудки и нарежьте тонкими кусочками. Отфильтруйте бульон. 5. В большой чашке растопите 3 ст.л. масла, обжарьте лук, морковь и сельдерей. В конце добавьте чеснок. Обжарьте. Посыпьте мукой. 6. Размешивайте, постепенно вливая бульон. Прокипятите на медленном огне до загустения. 7. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте нарезанные куриные грудки и остальные ингредиенты начинки в 1,5 л контейнер. 8. Выньте тесто из холодильника. Раскатайте до 3 мм слоя. Накройте контейнер тестом, завернув края внутрь. Сделайте несколько глубоких проколов в центре. 9. Поместите контейнер на металлическую решетку и готовьте с предварительным прогревом 190 °С в течение 50 -55 минут.
Пицца "Маргарита"	Для теста: хлебопекарная мука грубого помола- 300 гр.; растворимые дрожжи- 1 ч.л.; соль- 1 ч.л.; оливковое масло- 1 ст.л. + дополнительно для топпинга; Для томатного соуса: пассата- 100 мл; базилик (1 горсть свежего или 1 ч.л. сушеного); чеснок- 1 зубчик (измельчить); Для топпинга: моцарелла в шариках- 125 гр. (порезать); пармезан- 1 горсть (натереть); томаты черри- 1 горсть; дополнительно: базилик- 1/2 горсти	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тесто: смешайте муку, дрожжи и соль в чаше. Добавьте оливковое масло и теплую воду. Смешайте до образования однородной массы. 2. Соус: смешайте пассату с базиликом и чесноком. 3. Разделите тесто на две равные части. Раскатайте тонким слоем, придавая округлую форму. Поместите тесто в форму. Сверху добавьте соус. 4. На соус выложите топпинг и сбрызните оливковым маслом. 5. Поместите на металлическую решетку и готовьте с предварительным прогревом 200 °С в течение 10 -15 минут.
Шоколадный пирог	форма для выпечки 21 см; темный шоколад- 150 гр.; молочный шоколад- 50 гр.; сливочное масло несоленое- 90 гр.; коричневый сахар- 80 гр.; молоко- 70 гр.; яйцо- 100 гр.; слабая мука- 75 гр.; пекарный порошок- 1/2 ч.л.; дробленое ядро грецкого ореха- 60 гр.; Для топпинга: ядро фундука, грецкого ореха, кокоса и т.п.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разделите шоколад на кусочки и растопите в чаше на слабом огне. 2. Растопив шоколад, сразу же перелейте его в другую чашу и смешайте с маслом, используя миксер на высокой скорости. 3. Добавьте сахар и теплое молоко, перемешайте. 4. Добавьте яйца двумя порциями. Перемешайте. 5. Просейте муку в чашу и слегка размешайте. 6. Добавьте ядро грецкого ореха и перемешайте. 7. В форму для выпечки постелите вощеную бумагу. Вылейте в форму смесь. Добавьте топпинг. Готовьте с предварительным прогревом 160 °С в течение 40 -45 минут.

КОМБИ (Микроволны + Конвекция + Гриль)

Данный режим позволяет сочетать энергию микроволн и конвекцию для достижения оптимальных результатов приготовления за меньший промежуток времени. Всегда используйте рекомендованную для микроволновых печей жаропрочную посуду. Вынимая готовые блюда из микроволновой печи, всегда используйте защитные рукавицы, т.к. в этом режиме печь сильно нагревается изнутри.



1. Нажмите кнопку **Комби** один раз. Загорится индикатор режима **Комби**. На дисплее отобразится "**С-0**".
2. Выберите и установите уровень мощности. Например, чтобы установить уровень мощности **С-Нl**, нажмите кнопку **Комби** еще раз.

На дисплее	Уровень мощности
С - 0	40%
С - Нl	50%
С - LO	30%

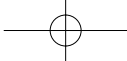
3. Нажмите кнопку **Конвекция** один раз. На дисплее отобразится "180 °С". Для выбора температуры нажимайте кнопку **Конвекция**, пока на дисплее не отобразится нужная температура.

Порядок температур
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C

4. С помощью ручки-регулятора введите время приготовления. Для установки времени приготовления 11 минут поворачивайте ручку-регулятор вправо, пока на дисплее не отобразится 11:00 (максимальное время приготовления 60 мин.). На дисплее отображается «**11:00**».
5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.** Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начнется процесс приготовления, время приготовления будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

Примечание:

Вы можете проверить температуру приготовления во время работы печи, нажав кнопку **Конвекция**. В течение 2 секунд на дисплее будет выводиться температура приготовления.



УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ

Используйте данную функцию для удаления неприятных запахов из камеры печи.



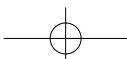
1. Нажмите кнопку **Устранение запахов/ Чистка паром** один раз. Загорится соответствующий индикатор. На дисплее отобразится "CL-1". Печь будет работать в данном режиме в течение 5 минут.

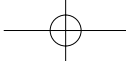
ЧИСТКА ПАРОМ

Данная функция позволяет очищать камеру печи с помощью пара.



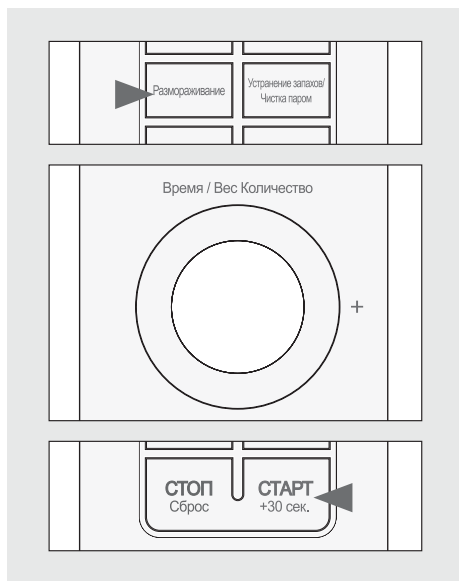
1. Налейте в **кружку или в небольшую чашку 200 мл воды** и поставьте **кружку/ чашку в микроволновую печь в центр подноса.**
2. Нажмите кнопку **Устранение запахов/ Чистка паром** два раза. Загорится соответствующий индикатор. На дисплее отобразится "CL-2". Печь будет работать в данном режиме в течение 15 минут.
3. По завершении работы печи на дисплее в течение 5 минут поочередно будут отображаться "door" и "oPEn".
4. Откройте дверцу и протрите стенки камеры печи сухой тряпочкой.





РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

В данном режиме автоматически устанавливается время размораживания и уровень мощности. В процессе размораживания печь издает звуковой сигнал-откройте дверцу, переверните или перераспределите размораживаемые продукты, а затем закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

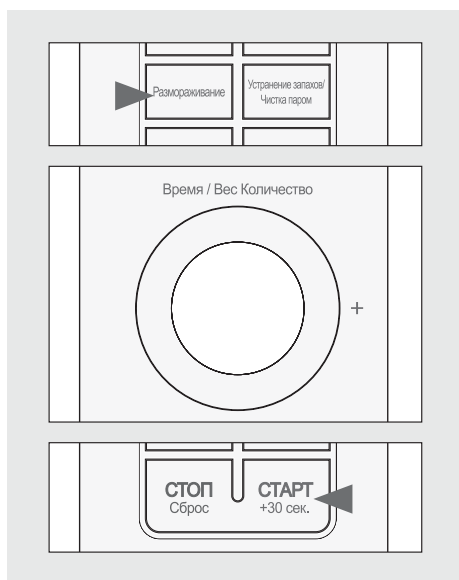


1. Нажмите кнопку **Размораживание** один раз. Загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится "0". Начнет мигать индикатор "г.".
 2. С помощью ручки-регулятора установите вес продуктов. Доступны значения от 200 г до 3000 г. Один шаг поворота ручки-регулятора соответствует 50 г. Например, для размораживания 1000 г продукта поверните ручку-регулятор направо для установки соответствующего веса. На дисплее высветится «1000».
 3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.** Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Индикатор "г." гаснет. Начинается размораживание. На дисплее отображается обратный отсчет времени размораживания.
 4. Когда послышится звуковой сигнал, откройте дверцу, перераспределите продукты, затем закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

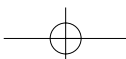
Примечание: В данном режиме время размораживания определяется автоматически согласно введенному весу продукта.

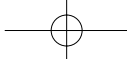
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

В процессе размораживания печь издает звуковой сигнал-откройте дверцу, переверните или перераспределите размораживаемые продукты, а затем закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**



1. Нажмите кнопку **Размораживание** два раза. Загорится соответствующий индикатор. На дисплее отобразится ":0".
 2. С помощью ручки-регулятора установите время размораживания. Например, для установки времени размораживания 11 мин. поворачивайте ручку-регулятор вправо, пока на дисплее не отобразится 11:00 (максимальное время размораживания 60 мин.). На дисплее отображается «11:00».
 3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.** Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начинается размораживание. На дисплее отображается обратный отсчет времени размораживания.
 4. Когда послышится звуковой сигнал, откройте дверцу, перераспределите продукты, затем закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**





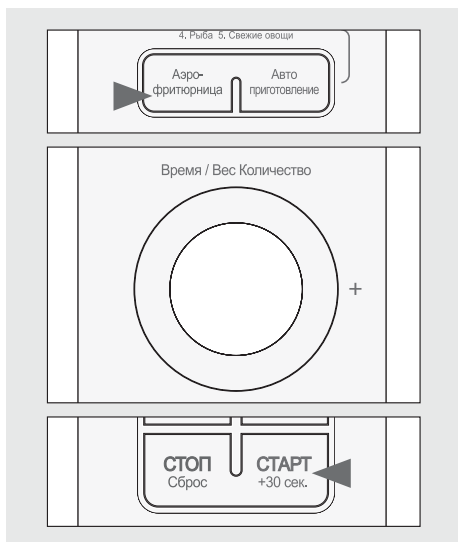
РЕЖИМ АЭРОФРИТЮРНИЦА

Легкое и удобное приготовление блюд в режиме **Аэрофритюрница**.

Всегда используйте кухонные прихватки, вынимая блюда из печи.

В меню 8 Вы можете выбирать и устанавливать время приготовления на свое усмотрение.

В процессе приготовления можно изменять время приготовления с помощью ручки-регулятора.



1. Нажмите кнопку **Аэрофритюрница.**

Загорится индикатор режима Авто приготовление. На дисплее отобразится "Fr-1".

2. Выберите желаемое меню с помощью кнопки **Аэрофритюрница.**

См. таблицу ниже.

3. Только для меню 8: с помощью ручки-регулятора введите время приготовления.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начинается приготовление. На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

Примечание: Вы можете проверить Меню во время работы печи, нажав кнопку **Аэрофритюрница**.

Таблица меню Аэрофритюрница

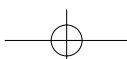
Нажмите кнопку Аэрофритюрница	На дисплее	Меню	Необходимость перевернуть продукты	Начальная температура	Вес (гр.)	Время (мин.)
1 раз	Fr-1	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ/ КАРТОФЕЛЬ ФРИ	-	Замороженный продукт	300гр.	20
2 раза	Fr-2	КУРИНАЯ ГРУДКА В ПАНИРОВКЕ	+	Замороженный продукт	400гр.	18
3 раза	Fr-3	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ	+	Замороженный продукт	400гр.	17
4 раза	Fr-4	КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ	+	Замороженный продукт	400гр.	15
5 раз	Fr-5	СПРИНГ РОЛЛЫ	+	Замороженный продукт	300гр.	13
6 раз	Fr-6	ЛУКОВЫЕ КОЛЕЧКИ	+	Замороженный продукт	300гр.	13
7 раз	Fr-7	СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ	+	Замороженный продукт	400гр.	15
8 раз	Fry	ДРУГОЕ БЛЮДО	+	-	-	Макс. 30

Примечание:

Переверните продукты за 4- 5 минут до завершения процесса приготовления, если необходимо. Чтобы корочка получилась наиболее хрустящей, увеличьте время приготовления с помощью ручки-регулятора. Во время первого использования аэрофритюрницы Вы можете почувствовать дым и специфический запах. Это не является неисправностью. Время от времени в печи может включаться встроенный вентилятор, чтобы снизить температуру в камере печи. Это не является неисправностью.

Рецепты для меню 8 ("Другое блюдо")

Блюдо	Ингредиенты*	Способ приготовления
Чипсы из свежего картофеля	картофель- 400 гр.; масло- 1 ст.л.; соль- 1/4 ч.л.; паприка- 1/4 ч.л.; перец- по вкусу	1. Нарезьте картофель дольками толщиной 1 см. Смешайте с кулинарным жиром, солью, паприкой и перцем. 2. Равномерно распределите дольки картофеля на жаровне. Готовьте в течение 28- 32 мин. переверните за 8- 12 минут до окончания процесса приготовления.
Рыбное филе в панировке	филе рыбы - 2 шт. по 200- 250 гр.; соль и перец- по вкусу; мука- 3 ст.л.; панировочные сухари- 1 чашка; кулинарный жир- 1,5 ст.л.; (Добавьте кулинарный жир в панировочные сухари и размешайте.)	1. Осушите рыбу с помощью кухонных полотенец. Посолите и поперчите. 2. Равномерно покройте рыбу мукой, яйцом и панировочными сухарями. Выложите на жаровню. 3. Готовьте в течение 17 -19 минут. Переверните за 6- 8 мин. до окончания процесса приготовления. 4. Подавайте с щавелевым соусом.



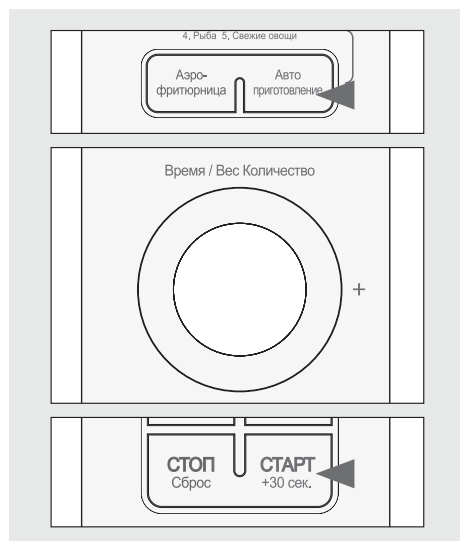
Блюдо	Ингредиенты*	Способ приготовления
Картофельные крокеты	картофель- 400 гр.; сыр чеддар- 50 гр. (потереть); сыр пармезан- 50 гр. (потереть); лук- батун- 2 пучка (порезать); мука- 50 гр.; соль и перец- по вкусу; яйцо- 2 шт.; панировочные сухари- 100 гр.; кулинарный жир; (Добавьте кулинарный жир в панировочные сухари и размешайте.)	1. Отварите картофель в течение 20 мин. Очистите и сделайте пюре. 2. Добавьте сыр, 1 яйцо, зеленый лук. Посолите и поперчите. 3. Сделайте из получившейся массы небольшие овальные заготовки и посыпьте их мукой, смажьте взбитым яйцом и посыпьте панировочными сухарями. 4. Выложите крокеты на жаровню. Готовьте в течение 16- 18 минут. Переверните за 6- 8 мин. до окончания времени приготовления.
Котлеты по- киевски	куриные грудки- 2 шт.; мягкий сыр с травами и чесноком- 3 ст.л.; панировочные сухари- 1 чашка; кулинарный жир- 1,5 ст.л.; чесночный порошок- 1/4 ч.л.; порошок из петрушки- 1/2 ч.л.; мука- 3 ст.л.; яйцо- 1 шт.	1. Смешайте панировочные сухари с кулинарным жиром, чесночным порошком и петрушкой. 2. Надрежьте грудки по краям, чтобы образовались "кармашки". 3. Заполните "кармашки" мягким сыром. Обсыпьте мукой, смажьте взбитым яйцом и обваляйте в панировочных сухарях. Поместите на жаровню. 4. Готовьте в течение 17 -19 минут. Переверните за 6- 8 минут до завершения процесса приготовления.
Куриные палочки в панировке	куриные грудки- 2 шт. (250 - 300 гр.); овсянка- 2 чашки; сыр пармезан- 2 ст.л.; перец- 1/4 ч.л.; растопленное масло- 2 ст.л.; майонез- 2 ст.л.	1. Порезьте куриные грудки на кусочки толщиной 1-1,5 см. Перемешайте с майонезом. 2. Смешайте овсянку, пармезан, перец и растопленное масло. Разомните получившуюся смесь. 3. Добавьте в смесь кусочки курицы. Обваляйте. Выложите куски курицы на жаровню. 4. Готовьте в течение 11- 13 минут. Переверните за 4- 6 минут до завершения процесса приготовления.
Куриные крылышки	куриные крылышки- 500 гр.(разделить по суставу, кончики отделить); соль и перец по вкусу; горячий соус- 1 ст.л.; кулинарный жир- 1/2- 1 ст.л.; мука- 4 ст.л.; Для соуса: мелко порубленный чеснок- 1 ч.л.; измельченный имбирь- 1,5 ч.л.; соус чили- 1 ч.л.; уксус- 2 ст.л.; коричневый сахар- 2 ст.л.; соевый соус- 1 ч.л.	1. Промойте крылышки. Осушите. Посолите, поперчите, смешайте с соусом. 2. Обсыпьте крылышки мукой. Поместите на жаровню. Следите за тем, чтобы крылышки располагались равномерно одним слоем. 3. Готовьте в течение 23- 27 минут. Переверните за 7- 9 минут до завершения процесса приготовления. 4. Во время приготовления крылышек смешайте ингредиенты для приготовления соуса и прокипятите на медленном огне. 5. Готовые крылышки смешайте с соусом.
Бананы к кляре	2 крупных банана; Для кляра: слабая мука- 6 ст.л.; сахар- 1 ст.л.; соль- 1/4 ч.л.; пекарный порошок- 1/4 ч.л.; кокосовая стружка- 50 гр.; молоко- 90 гр.; масло виноградной косточки- 1 ст.л.	1. Очистите бананы. Нарежьте дольками 2- 2,5 см толщиной. 2. Смешайте ингредиенты для кляра и дайте им настояться в течение 5 минут. Обмокните кусочки банана в кляр и выложите на жаровню. 3. Готовьте в течение 13- 15 минут. 4. Переверните за 4-6 минут до завершения процесса приготовления.
Креветки в кокосовой стружке	15 креветок (около 200 гр., очистить и осушить); крахмал- 2 ст.л.; соль и перец по вкусу; белок 1 яйца; панировочные сухари- 1/2 чашки; кокосовая стружка- 1/2 чашки; кулинарный жир- 1,5 ст.л.; паприка- 1/4 ч.л.	1. Очистите креветки и осушите. 2. Добавьте соль и перец в крахмал. Взбейте яичный белок. Смешайте панировочные сухари, кокосовую стружку, кулинарный жир и паприку. 3. Обсыпьте креветки смесью с крахмалом, смажьте взбитым белком и обваляйте в панировочной смеси. Выложите на жаровню. 4. Готовьте в течение 11- 13 минут. Переверните за 4- 6 минут до завершения процесса приготовления.

Блюдо	Ингредиенты*	Способ приготовления
Жареные кальмары	кальмар- 2 тушки, 15- 200 гр.; белое вино- 1 ст.л.; чесночный порошок- 1/4 ч.л.; мука- 3 ст.л.; панировочные сухари- 1 чашка; кулинарный жир- 1,5 ст.л.; порошок из петрушки- 1 ч.л.; яйцо- 1 шт.; молоко- 1 ст.л.; перец по вкусу Для соуса тартар: майонез- 1/2 чашки; маринованные огурцы- 2 ст.л. (порубить); лук- 1 ст.л. (порубить); каперсы- 1 ст.л. (порубить); Дижонская горчица- 2 ст.л.; зерновая горчица- 1 ч.л.; лимонный сок- 1 ст.л.; острый соус- 2-3 капли; соль и перец по вкусу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезьте очищенную тушку кальмара кольцами толщиной 1 см. 2. Замаринуйте кольца в смеси вина и чесночного порошка. 3. Смешайте панировочные сухари с порубленной петрушкой. Взбейте яйцо с молоком и перцем. 4. Обсыпьте замаринованные кольца мукой, смажьте взбитым яйцом, обваляйте в панировочных сухарях. Выложите на жаровню. 5. Готовьте в течение 16 -18 минут. Переверните за 6- 8 минут до завершения процесса приготовления. 6. Подавайте с соусом тартар.
Жареные грибы	шампиньоны- 14- 15 шт. (300 гр.) Для кляра: мука- 2 ст.л.; яйцо- 1 шт.; панировочные сухари- 1 чашка (1,5 ст.л. кулинарного жира) (Добавьте кулинарный жир в панировочные сухари и размешайте.) Для соуса: простой йогурт- 2 ст.л.; майонез- 2 ст.л.; лук- 1 ст.л. (порубить); чеснок- 1/4 ч.л.; перец- по вкусу; петрушка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промойте грибы. Обсыпьте мукой. 2. Смажьте грибы взбитым яйцом и обваляйте в панировочных сухарях. Выложите на жаровню. 3. Готовьте в течение 14- 16 минут. 4. Переверните за 4- 6 минут до завершения процесса приготовления. 5. Во время приготовления грибов подготовьте соус. Подавайте грибы с соусом.

* Использование кулинарного жира не обязательно. Вы можете добавлять кулинарный жир в зависимости от Ваших вкусовых предпочтений.

АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данный режим позволяет Вам легко готовить блюда из запрограммированного списка блюд. Вынимая пищу из микроволновой печи, всегда используйте защитные рукавицы, т.к. в этом режиме печь сильно нагревается.



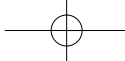
1. Нажмите кнопку Авто приготовление один раз. Загорится индикатор режима Авто приготовление. На дисплее появится «**AC-1**».
2. Выберите желаемое меню с помощью кнопки Авто приготовление. См. таблицу ниже.
3. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта. Например, для приготовления 1000 г продукта поверните ручку регулятора направо для установки соответствующего веса (максимальный вес продукта 2000 г). На дисплее высветится «**1000**». На дисплее загорится индикатор «**g**». См. таблицу ниже.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**
Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начинается приготовление. На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

Примечание: Вы можете проверить Меню во время работы печи, нажав кнопку Авто приготовление.

Таблица меню Авто приготовления

Нажмите кнопку Авто приготовления	На дисплее	Меню	Минимальный вес	Максимальный вес	Величина одного шага
1 раз	AC-1	СВИНИНА	500 гр.	2000 гр.	100 гр.
2 раза	AC-2	ГОВЯДИНА	500 гр.	2000 гр.	100 гр.
3 раза	AC-3	КУРИЦА	800 гр.	2000 гр.	100 гр.
4 раза	AC-4	РЫБА	300 гр.	900 гр.	100 гр.
5 раз	AC-5	СВЕЖИЕ ОВОЩИ	100 гр.	900 гр.	50 гр.

Меню	Начальная температура	Способ приготовления	Кухонные принадлежности
СВИНИНА	Охлажденная	1. Аккуратно разрежьте мясо. 2. Выложите мясо в посуду. 3. Смажьте растительным маслом. 4. Разместите куски более жирной стороной вниз. 5. Готовьте в режиме Авто приготовление-Свинина или Говядина. 6. Переверните или перераспределите куски мяса, услышав звуковой сигнал. 7. Выньте мясо из печи. Слейте излишки бульона. 8. Выдержите мясо в фольге минут 10 перед тем, как подавать его на стол.	Жаропрочная посуда (например, пирекс). Металлическая решетка.
ГОВЯДИНА			
КУРИЦА	Охлажденная	1. Промойте и высушите курицу. Скрепите куриные ножки вместе. 2. Проколите кожу под ножками несколько раз. 3. Смажьте курицу сливочным маслом. 4. Положите курицу грудкой вниз. 5. Готовьте в режиме Авто приготовление-Курица. 6. Переверните или перераспределите куски курицы, услышав звуковой сигнал. 7. Выньте курицу из печи. Слейте излишки бульона. Посолите по вкусу. Выдержите курицу в фольге минут 10 перед тем, как подавать его на стол.	Жаропрочная посуда (например, пирекс). Металлическая решетка.
РЫБА	Охлажденная	1. Любую рыбу (кроме рыбы в панировке или в кляре) можно готовить как целиком, так и кусками (филе, стейки). 2. Поместите очищенную рыбу на смазанное сливочным маслом блюдо. 3. Посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и смажьте сливочным маслом. Не накрывайте. 4. Поставьте блюдо с рыбой на металлическую решетку. Решетку поместите на металлический поднос. 5. Готовьте в режиме Авто приготовление-Рыба.	Неглубокая жаропрочная посуда (например, пирекс). Металлическая решетка.
СВЕЖИЕ ОВОЩИ		1. Промойте и почистите овощи. 2. Переложите в подходящий по размеру контейнер. 3. Добавьте 2-3 ст. л. воды. 4. Накройте пищевой пленкой (не забудьте проколоть пленку в нескольких местах, чтобы дать выход пару) или крышкой. 5. Поместите контейнер с овощами на поднос. 6. Готовьте в режиме Авто приготовление-Свежие овощи. * Совет: для достижения наилучшего результата режьте овощи на одинаковые по размеру кусочки.	Жаропрочная посуда (например, пирекс).



+30 СЕК.

Режим +30 сек. позволяет разогревать пищу в течение 30 сек. на максимальной мощности. При повторном нажатии кнопки +30 сек. Вы можете увеличить время разогрева до 5 минут, прибавляя каждый раз по 30 сек.



1. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

На дисплее отобразится «:30». Загорится индикатор режима **Микроволны**. Нажимать кнопку **СТАРТ/+30 сек.** еще раз не потребуется: печь начинает работу автоматически. Включается освещение печи, роликовая направляющая начинает вращение. Начнется процесс приготовления, время приготовления в секундах будет отсчитываться на дисплее в обратном порядке.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Откройте дверцу печи.

- Печь перестанет работать.
- Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку **СТАРТ/+30 сек.**

2. Нажмите кнопку **СТОП/Сброс**.

- Печь перестанет работать.
- Нажмите кнопку **СТОП/Сброс** еще раз, чтобы сбросить все ранее введенные параметры.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ В "НУЛЕВОЙ" РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

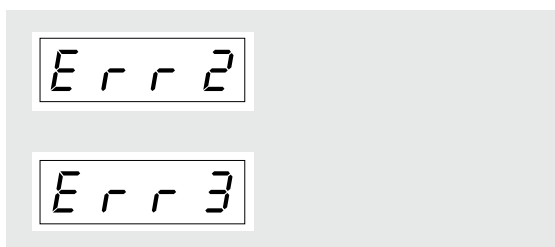
Данная функция позволяет минимизировать энергопотребление.



Чтобы установить "нулевой" режим ожидания:

1. Нажмите кнопку **СТОП/Сброс**. На дисплее отобразится ":0".
2. Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/Сброс** до тех пор, пока дисплей не погаснет.
3. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите кнопку **ZERO ON** и удерживайте ее, пока дисплей не включится. Печь готова к работе.

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ



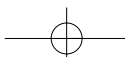
- При чрезмерном повышении температуры внутри печи или сбое в работе термодатчика, на дисплее появится надпись «**Err 2**».
- Отключите печь от сети питания и обратитесь в службу поддержки.
- При размыкании контактов термодатчика на экране появится надпись «**Err 3**».
- Отключите печь от сети питания и обратитесь в службу поддержки.

ИСКРЕНИЕ

Если Вы заметили искрение, нажмите кнопку **СТОП/Сброс**.

Искрение вызывают:

- Металлические детали посуды или фольга при соприкосновении со стенками печи.
- Проволока, зажимы, посуда с декором-позолотой.
- Бумажная посуда, изготовленная из вторичного сырья.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Технология приготовления пищи в микроволновой печи существенно отличается от традиционных способов обработки продуктов и поэтому при пользовании микроволновой печью очень важно знать эти особенности и соблюдать нижеприведенные рекомендации.

Если блюдо не доведено до полной готовности, проверьте:

- Правильно ли выбран уровень мощности;
- Правильно ли выбрана продолжительность кулинарной обработки продукта (в рецептах указывается приблизительное время). Время приготовления продуктов в микроволновой печи зависит от таких факторов, как их исходная температура, вес, плотность, размер и т.п.;
- Правильно ли выбрана посуда.

Если блюдо передержано (пересушено, пережарено и т.п.)

Прежде чем еще раз попытаться приготовить это блюдо, проверьте:

- Не слишком ли высок выбранный уровень мощности;
- Не слишком ли велика установленная продолжительность кулинарной обработки (время, указанное в рецептах является приблизительным).

При размораживании продуктов учитывайте, что:

- Время размораживания зависит также и от формы посуды.
- Продукты в мелкой по глубине прямоугольной посуде размораживаются быстрее, чем в глубокой.
- В процессе размораживания, когда это станет возможно, отделите оттаившие куски друг от друга, так как это укорит процесс размораживания.
- Если наиболее нежные части продукта стали нагреваться, закройте их кусочками фольги. Целесообразно уменьшить продолжительность цикла размораживания продуктов и дать им постоять в печи некоторое время после окончания этого цикла.

Масса приготавливаемых продуктов

Чем больше масса продуктов, которые Вы хотите одновременно приготовить в микроволновой печи, тем больше времени потребуется для этого. Существующую закономерность можно сформулировать следующим образом: при увеличении массы продукта вдвое, время, требуемое для его приготовления, также увеличивается в два раза. Например, если для приготовления одного клубня картофеля требуется 4 минуты, то для приготовления двух - около 7 минут.

Исходная температура продуктов

Чем ниже температура продукта, помещаемого в микроволновую печь, тем больше времени требуется для его приготовления. Разогрев блюда, хранившегося при комнатной температуре, произойдет быстрее, чем блюда, хранившегося в холодильнике.

Состав блю́д

Блюда, в состав которых входит большое количество жиров и сахара, разогреваются быстрее, чем продукты с большим содержанием воды. Жиры и сахар достигают высокой температуры быстрее, чем вода в процессе приготовления пищи. Чем выше удельная плотность продукта, тем больше времени требуется для его обработки. Продукты с высокой плотностью, такие как мясо, разогреваются дольше по сравнению с менее плотными и рыхлыми, такими как, например, бисквит.

Размер и форма продуктов

Маленькие кусочки готовятся быстрее, чем крупные куски. Куски, одинаковые по размеру и форме, доходят до готовности одновременно, в отличие от кусков разной формы и размеров. Если продукт не имеет правильной формы, то его тонкие части доходят до готовности быстрее, чем толстые. Поэтому при приготовлении цыпленка более тонкие части, такие как крылышки и ножки, следует помещать в центр посуды, в которой он готовится.

Если накрыть пищу в процессе приготовления, это позволит:

- Уменьшить разбрызгивание сока;
- Сократить время приготовления блюда;
- Сохранить сочность приготовленного продукта. Можно использовать все те материалы, которые пригодны для использования в микроволновой печи (см. раздел "Посуда для микроволновой печи").

Вывосвобождение избыточного внутреннего давления в продуктах.

Некоторые виды продуктов покрыты плотной кожей или пленкой. Такие продукты, перед тем как поместить в микроволновую печь, необходимо проткнуть вилкой или другим острым предметом для того, чтобы через образовавшиеся отверстия мог выйти образующийся внутри пар, и избежать тем самым разрыва продуктов под воздействием избыточного внутреннего давления. К таким продуктам относятся: картофель, куриная печень, сосиски, яичные желтки, некоторые виды фруктов.

Выдерживание блюда после окончания цикла его обработки

После окончания того или иного цикла кулинарной обработки продукта в микроволновой печи дайте ему постоять в печи еще какое-то время. Такое выдерживание продуктов после завершения процессов размораживания, приготовления или разогревания всегда улучшает качество обработки, так как позволяет продукту прогреться более равномерно. В микроволновой печи процесс обработки продукта продолжается даже после того, как микроволновое излучение выключено. Процесс обработки продолжается не за счет энергии микроволнового излучения, а за счет эффекта проводимости, в силу которого тепло проникает вглубь продукта. Продолжительность выдерживания продукта зависит от его массы и плотности. В некоторых случаях достаточно того времени, которое требуется для того, чтобы достать продукт из печи после окончания цикла его обработки и поставить на стол. В то же время, при большей плотности и большей массе продуктов продолжительность их выдерживания может достигать 10 минут. В течение этого времени температура внутри продукта повышается еще на 8 градусов Цельсия, и степень его готовности становится полной.

Размещение продуктов

Применяются несколько вариантов расположения продуктов для получения наилучшего результата их кулинарной обработки. Если Вы готовите однородные продукты, например, несколько клубней картофеля, то, для достижения равномерности обработки, их следует положить в круглую посуду. Если нужно приготовить одновременно продукты разной формы и величины, то более тонкие и маленькие следует положить ближе к центру посуды, в которой они готовятся. Здесь концентрация тепла ниже, чем по краям.



Продукты, сложные по конфигурации и неоднородные по толщине, такие как, например, рыба, следует самой тонкой частью (хвостом) обращать к центру. Если блюдо хранилось в холодильнике или если Вы хотите просто разогреть блюдо в печи, то его более крупные и более плотные компоненты следует располагать по краям, а менее плотные в середине. Тонко нарезанные куски мяса следует укладывать внахлест. Крупные куски мяса или сосиски следует укладывать плотно друг к другу.



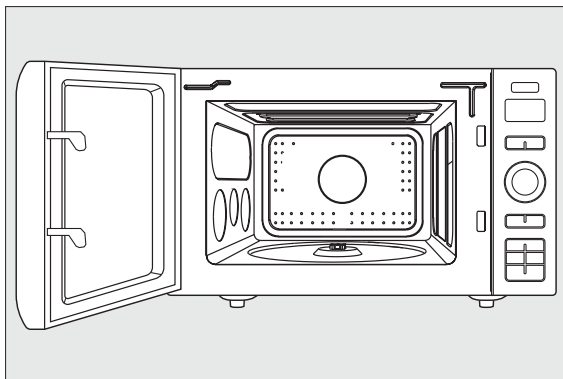
Подливку и соусы следует разогревать в отдельных емкостях. Для этих целей пользуйтесь высокими и узкими емкостями, а не плоскими и широкими. При разогревании соуса, подливки или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3. Когда Вы готовите или разогреваете тушку рыбы целиком, надрежьте кожу в нескольких местах, это предотвратит ее растрескивание.



Накройте хвостовую часть и голову рыбы фольгой, это защитит их от пересушивания. Следите при этом, чтобы фольга не соприкасалась со стенками печи.



ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ



Внутри печи

Внутренние стенки и дно печи изготовлены из нержавеющей стали.

При образовании пятен или брызг на стенках печи протрите стенки печи тряпочкой из мягкой ткани или губкой, смоченной в мыльном растворе. Затем тщательно смойте остатки мыльного раствора и насухо вытрите стенки печи.

Для чистки этих поверхностей Вы можете также использовать пластиковые или нейлоновые губки, рекомендованные к использованию Teflon или Silverstone*.

Для удаления застарелых пятен или брызг используйте мягкие неабразивные чистящие средства. Мягкие неабразивные чистящие средства могут использоваться только при чистке компонентов печи из нержавеющей стали.

Верхняя панель

Два кварцевых элемента гриля установлены в верхней панели печи. Кварцевые элементы очень хрупки, поэтому при чистке верхней панели печи будьте предельно аккуратны: не нажимайте и не надавливайте на элементы гриля. Вынимать элементы гриля из панели нельзя.

Внимание!

В отличие от печей, производящих только микроволновую энергию, печи с дополнительными функциями (Гриль, Конвекция) во время работы в этих режимах могут нагреваться. Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью только под контролем взрослых.

Поворотный стол и роликовая направляющая

Вынимайте поворотный стол и роликовую направляющую из печи для чистки. Чаще мойте поворотный стол теплой водой или в посудомоечной машине. При скоплении брызг под роликовой направляющей в работе печи могут возникать сбои. Вытирайте капли или брызги под роликовой направляющей сразу же, как только заметите.

Используйте те же чистящие вещества, что и для внутренних стенок печи. Убедитесь, что Вы правильно установили поворотный стол и роликовую направляющую после чистки.

Примечание:

не используйте поворотные столы от других микроволновых печей. Перед тем, как включать печь, убедитесь, что поворотный стол и роликовая направляющая установлены правильно.

Дверца

Загрязнения с дверцы следует удалять сразу же, пока печь еще не остыла. Используйте смоченную в мыльном растворе тряпочку или губку. Смойте мыльную пену и насухо вытрите дверцу.

В случае образования конденсата промокните его тряпочкой. Конденсат может появляться, если печь работает в условиях высокой влажности или если приготавливаемые продукты содержат много влаги. Появление конденсата не является поломкой.

Примечание:

- Ваша печь имеет все современные средства защиты, тем не менее:
 1. Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами.
 2. Не допускайте отложений загрязнений и остатков чистящих средств на уплотнительных прокладках. Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы и печи, мягкими моющими средствами. Не используйте абразивы и губки.
 3. Во избежание травмирования в результате падения печи не допускайте нагрузок на открытую дверцу печи (например, не позволяйте ребенку тянуть дверцу или повисать на ней). Не пользуйтесь печью при наличии повреждений. Важно, чтобы дверца печи закрывалась правильно. Дверца не должна быть перекошена, шарниры и замки не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.
 4. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание прибора квалифицированному специалисту.
 5. Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы в корпусе печи не скапливались остатки пищи.
 6. Поддержание микроволновой печи в чистоте снижает риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.

Внешние поверхности печи

Панель управления

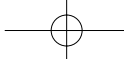
С особой осторожностью обращайтесь с панелью управления. Протирайте панель слегка смоченной в воде тряпочкой, не прилагая чрезмерных усилий. Не используйте чистящие средства, растворители и т.п. Насухо вытрите.

Корпус печи

Промойте внешнюю поверхность корпуса печи мыльным раствором, затем смойте мыльную пену и насухо вытрите. Не используйте абразивные и бытовые чистящие средства.

Примечание:

- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ДУХОВОК во избежание повреждения внутренних и внешних поверхностей печи.
- Очищайте микроволновую печь регулярно.



ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

В некоторых случаях Вы можете самостоятельно устранить неполадки, возникшие в работе микроволновой печи. При возникновении каких-либо неполадок сначала обратитесь к нижеследующей таблице.

Если Вам не удалось устранить неполадку самостоятельно, свяжитесь с сервисным центром.

Примечание:

Во время работы печи из дверцы может выходить пар. Это не является неисправностью. Дверца печи негерметична, но полностью задерживает микроволновое излучение.

Внимание:

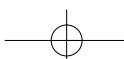
1. Не включайте печь, если она пуста. Подобные действия могут привести к поломке печи.
2. Вытяжка печи расположена сзади, поэтому устанавливайте печь так, чтобы не блокировать вентиляционные отверстия. Если при правильной установке и эксплуатации в работе микроволновой печи все же возникают сбои, обратитесь в сервисный центр.

НЕПОЛАДКА

Печь не работает	X	X	X	X									
Образуются дуговые разряды и искры					X	X							
Неравномерная степень готовности продуктов					X		X	X	X				
Блюдо пересушено										X			
Блюдо не доведено до готовности					X				X	X	X		
Неудовлетворительный результат размораживания					X		X	X		X			X

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ

- Проверьте, нажата ли кнопка Старт.
- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка в розетку.
- Убедитесь, что дверца закрыта.
- Установите время приготовления.
- Используйте только подходящую для микроволновых печей посуду.
- Не включайте пустую микроволновую печь.
- Используйте только тот поднос, который идет в комплекте с печью.
- Размешайте или переверните продукты.
- Необходимо полностью разморозить продукты.
- Выберите правильный режим.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Приоткройте дверцу печи на 10-15 минут, чтобы печь остыла.



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

В: Я случайно включил микроволновую печь, не поместив в нее продукты. Выйдет ли печь из строя?

О: Включение пустой микроволновой печи на короткое время не повредит ее, однако, делать этого не рекомендуется.

В: Можно ли использовать печь без микроволновой тарелки или роликовой направляющей?

О: Нет. Как роликовая направляющая, так и микроволновая тарелка должны быть установлены на своем месте перед включением печи.

В: Можно ли открыть дверцу во время работы микроволновой печи?

О: Вы можете открывать дверцу в любое время работы печи. В этом случае как подача микроволн, так и отсчет времени приостанавливаются до тех пор, пока дверца не будет закрыта.

В: Почему на стенках печи после приготовления остается конденсат?

О: Появление конденсата на стенках печи-обычное явление. Конденсат образуется на стенках печи, когда теплый пар от приготавливаемой пищи соприкасается с более прохладной поверхностью печи.

В: Проходят ли микроволны через окошко дверцы?

О: Нет. Металлизированное покрытие полностью экранирует микроволны. В то же время окошко пропускает свет.

В: Почему при приготовлении в микроволновой печи яиц они иногда взрываются?

О: При приготовлении в микроволновой печи яиц желток может взрываться. Это происходит из-за накопившегося под оболочкой желтка пара. Чтобы выпустить этот пар и предотвратить взрывание желтка, следует проколоть желток через скорлупу, используя зубочистку. Не готовьте яйца, не проколов скорлупу.

В: Для чего требуется выдерживать блюда еще некоторое время по завершении процесса приготовления?

О: Во время приготовления продуктов в микроволновой печи тепло образуется в продуктах, а не в камере печи. Многие продукты накапливают достаточное количество тепла, позволяющее продолжать процесс их приготовления даже после того, как эти продукты были вынуты из печи. Выдерживая мясо, крупные овощи, пироги, мы даем процессу приготовления завершиться полностью, предотвратив подгорание.

В: Что означает «выдерживать блюдо»?

О: Это означает вынуть блюдо из печи по завершении процесса приготовления и оставить еще на некоторое время под крышкой, чтобы довести его до готовности.

В: Почему процесс приготовления в микроволновой печи занимает больше времени, чем это указано в рецепте?

О: Еще раз внимательно прочтите рецепт, убедитесь, что Вы следовали всем указаниям. Время и уровни мощности, указанные в рецептах для микроволновых печей, приблизительны. Они рекомендуются во избежание чрезмерной тепловой обработки продуктов-что является основной проблемой, связанной с эксплуатацией микроволновых печей. Различия в размере, форме и весе могут потребовать увеличение времени приготовления. Поэтому наряду с указаниями в рецептах используйте свой собственный опыт при проверке степени готовности продуктов.

В: Возможно ли повреждение микроволновой печи, если она работает пустой?

О: Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста.

В: Можно ли использовать печь без микроволновой тарелки или переворачивать тарелку, чтобы поставить на нее посуду большего размера?

О: Нет. Если Вы вынете или перевернете тарелку, это отрицательно скажется на результатах приготовления. Используйте только посуду, подходящую по размеру к микроволновой тарелке.

В: Может ли тарелка вращаться в обоих направлениях?

О: Да. Тарелка вращается как по, так и против часовой стрелки в зависимости от направления вращения мотора на момент запуска печи.

В: Можно ли готовить попкорн в микроволновой печи?

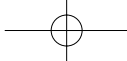
О: Да. Готовьте попкорн для микроволновых печей в заводской упаковке, следуя указаниям производителя. Не используйте обычные бумажные пакеты. Как только попкорн будет лопаться каждые 1-2 секунды, выключите печь. Не нагревайте нераскрывшиеся зерна повторно. Не готовьте попкорн в стеклянной посуде.

ВЫБОР КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Перед эксплуатацией убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновой печи. Посуда, подходящая для микроволновой печи, должна пропускать микроволны. К выбору посуды для микроволновой печи следует подходить с особой осторожностью. Посуда с маркировкой «подходит для использования в микроволновой печи» пригодна для использования в микроволновой печи. Ниже прилагается список посуды и рекомендации по ее использованию в микроволновой печи.

Посуда	Использование в микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	▲	Можно использовать в небольших количествах для защиты продуктов от обгорания. Во избежание образования электрической дуги (искрения) избегайте контакта фольги со стенками печи, не используйте большие листы фольги.
Фарфор и глиняная посуда	●	Фарфор, глиняная посуда, керамика (без металлического декора!) пригодны для использования в микроволновой печи.
Одноразовые полиэтиленовые обертки	●	Некоторые замороженные продукты могут быть упакованы в полиэтиленовые обертки.
Упаковки для фаст-фуда • Пищевые контейнеры из полистирола • Бумажные пакеты или газеты • Бумажные упаковки из вторичного сырья, металлические зажимы	● × ×	Могут использоваться для разогревания. При слишком высокой температуре может расплавиться. Возможно возгорание. Возможно образование электрической дуги (искрения).
Стеклопосуда • Столовая посуда • Тонкое стекло • Стекланные банки	● ● ●	Пригодна к использованию стеклнная посуда без декора. Подходит для подогревания продуктов или напитков. Слишком тонкое стекло может треснуть. Использовать без крышки. Подходят только для подогревания.
Металлическая посуда • Тарелки • Контейнеры для заморозки/проволака	× ×	Возможно образование электрической дуги (искрения)/возгорание.
Бумажная посуда • Одноразовая бумажная посуда, салфетки, бумажные кухонные полотенца • Бумажная посуда из вторичного сырья	● ×	Пригодна для разогревания, короткого времени приготовления. Впитывает излишнюю влагу. Возможно образование электрической дуги (искрения).
Пластиковая посуда • Пластиковые пищевые контейнеры • Пищевая пленка • Пакеты для замораживания	● ● ▲	Могут использоваться термостойкие контейнеры. Нетермостойкие контейнеры могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте посуду из меламинового пластика. Может использоваться для удержания влаги в продуктах. Пленка не должна касаться продуктов. С осторожностью снимайте пленку: можно обжечься горячим паром. Могут использоваться только подходящие для варки и использования в микроволновых печах пакеты. Негерметичные. Если необходимо, проколите пакеты в нескольких местах вилкой или др. острым предметом.
Вощеная и жиронепроницаемая бумага	●	Может использоваться для удержания влаги в продуктах или для предотвращения разбрызгивания.

- : подходит
▲ : ограничить использование
× : не подходит



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры питания		220 В, 50Гц
Микроволны	Энергопотребление	1400 Вт
	Выходная мощность	900 Вт (IEC 705)
	Частота	2,450 МГц
Энергопотребление в режиме Гриль		2300 Вт
Энергопотребление в режиме Конвекция		2300 Вт
Энергопотребление в режиме Комби		2500 Вт
Габариты (Ш x Г x В)		501 x 424 x 319 мм
Габариты камеры печи (Ш x Г x В)		310 x 328 x 232 мм
Вес нетто		18 кг
Вес брутто		20,3 кг
Таймер		60 мин.
Программы		Микроволны / Гриль / Конвекция / Комби
Уровни мощности режима Микроволны		10 уровней

* Микроволновая печь относится к электроприборам 2ой группы (Руководство по технической безопасности в промышленности), в которых генерируемая ВЧ энергия в форме электромагнитного излучения используется для тепловой обработки материалов, и к классу Б - для использования в домашних условиях, а также в помещениях с низковольтной сетью питания.

* В целях усовершенствования устройства технические характеристики и дизайн могут изменяться без предварительного уведомления.

Утилизация электрического и электронного оборудования.



Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, в т.ч. странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора единиц отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования Вы можете получить в сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где Вы приобрели данное изделие.

Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного товара составляет 5 лет.

Изготовитель: Фирма «ДЭУ ЭЛЕКТРОНИКС КОРП»/«DAEWOO ELECTRONICS CORP».

Адрес: 981-1, Jungduck Dong, Kwangsan Ju, Kwandju-shi, Korea/ ДЭУ Электроникс Корпорейшин, 981-1, Джангдак Донг, Квангсан-гу, Кванджу-ши, Республика Корея.

Завод: «DEAC» («DAEWOO Microwave Oven Corporation») Dagang Dist., Dagang Development Area, Tianjin, China / Округ Даганг, промышленная зона Даганг, провинция, Тяньцзинь, Китай

Консультационный центр потребителя: ЗАО "ДЭРОС".

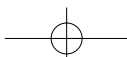
Адрес: 117647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д.34/121.

Тел.: +7 495 745 2022.

Импортер: ЗАО "ДЭРОС".

Адрес: 117647, г. Москва, ул. Академика Капицы, д.34/121.

Тел.: +7 495 745 2022.



DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №

Изделие

Модель

Дата продажи

Серийный номер

Фамилия покупателя

Печать и телефон фирмы-продавца

Адрес

Телефон

Консультационный Центр потребителя:
ЗАО «ДЭРОС»

Адрес: г. Москва, ул. Академика Капицы, 34/121,

По всем вопросам гарантийного ремонта и сервисного обслуживания: (495) 745-20-22

телефон "горячей линии": 8-800-200-66-22

www.dwec.ru

info@deros.ru

ГАРАНТИЯ

DS1301-02

Завод-изготовитель продукции марки "DAEWOO" гарантирует надежное качество своей продукции при условии соблюдения требований, указанных в данном оригинальном талоне "DAEWOO" и технических инструкциях по эксплуатации, прилагаемых к каждому изделию. Производитель предоставляет гарантию сроком 1 год на все бытовые товары марки "DAEWOO", приобретенные и используемые потребителем-гражданином исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Иные гарантийные сроки на товары марки "DAEWOO" не устанавливаются. Гарантийное обслуживание потребителей осуществляется уполномоченными сервисными мастерами в течение 30 дней с момента обращения потребителя в мастерскую. Адрес и телефон ближайшей сервисной мастерской потребитель может узнать в магазине или найти на вкладыше к гарантийному талону. В связи с тем, что изделия марки "DAEWOO" являются технически сложными, то в случае ремонта уполномоченными лицами Завод-изготовитель предупреждает:

- а) изделие, отремонтированное уполномоченным лицом, может представлять опасность для Вашей жизни и имущества (например статья источник возгорания);
- б) ремонт, произведенный уполномоченным лицом, может оказаться некачественным и привести к возникновению в дальнейшем неустраняемых дефектов в изделии;
- в) не производите ремонт собственными силами, это может оказаться опасным для Вашей жизни и здоровья.

Гарантийный ремонт должен быть произведен только уполномоченными сервисными мастерами.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия действительна только в том случае, если на оригинальном гарантийном талоне «DAEWOO» проставлены подписи покупателя, подпись и печать розничного продавца.

Срок службы товара исчисляется с даты продажи, подтвержденной кассовым чеком, если он отсутствует, то срок службы исчисляется с даты производства товара. Обязательно сохраняйте кассовый чек, инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон в течение всего срока службы.

Настоящая гарантия не распространяется на следующие случаи:

- если потребитель нарушает правила пользования изделием, указанные в данной гарантии и технической инструкции;
- использования изделия в предпринимательской деятельности;
- при возникновении дефекта в результате ошибочных или умышленных действий;
- при возникновении дефекта в результате внесения изменений в конструкцию изделия;
- при поломке изделия вследствие обстоятельств непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, скопления пыли;
- при механических повреждениях;
- при повреждениях, вызванных несоответствием Государственным стандартам питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных факторов.

DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

DS1301-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS1301-02

“С” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “С”

Номер заказ-наряда

Модель

Серийный номер

Дата ремонта

Проявление дефекта



Номер заказ-наряда

Дата поступления

Дата ремонта

Содержание ремонта

“В” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “В”

Номер заказ-наряда

Модель

Серийный номер

Дата ремонта

Проявление дефекта



Номер заказ-наряда

Дата поступления

Дата ремонта

Содержание ремонта

“А” ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “А”

Номер заказ-наряда

Модель

Серийный номер

Дата ремонта

Проявление дефекта



Номер заказ-наряда

Дата поступления

Дата ремонта

Содержание ремонта

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ "ДЭУ ЭЛЕКТРОНИКС"

№	Город	Название	Телефон	Адрес
1	Абакан	ООО "ВидеоТехника-сервис"	(3902) 27-91-32	655017, ул. Баумана, д.3
2	Азов	ИП Сеськов В.А.	(863-42) 540-52	346780, Ростовская обл. ул.З. Космодемьянской.62
3	Анапа	ИП Гладких Ю.И.	(861)335-31-00	353454, Анапа, ул. Ленина. 153 корп 5 офис 3
4	Ангарск	ИП Болотников О.В.	(3951) 61-16-19	665813, Ангарск, квартал 87, дом 1
5	Арзамас	ИП Абросимов Д.А.	(83147)307-40	607224, Нижегородская обл. г. Арзамас, ул 9 Мая. д. 4,
6	Армавир	ООО "Форет"	(86137) 4-50-00, 3-36-96 8952-846-35-29	352900, ул. Фрунзе, 2
7	Армавир	ИП Головченко С.А.	(86137) 3-80-00,380-08	352900, ул.Комсомольская, 115
8	Архангельск	ООО "Сервисный Центр "Мир"	(8182)27-55-51	163045, ул.Гагарина д.1
9	Архангельск	ООО "Двина-Сервис Центр"	(8182) 20-40-30, 26-53-55, 27-02-66	163000, Архангельская обл, Ар хангельск г, Садовая ул, дом № 21
10	Астрахань	ООО "Элком"	(8512) 63-11-39 (8512) 63-12-26	414057 Астрахань, ул. Звездна я 11/11
11	Астрахань	ООО ЦТО "Эфир"	(8512) 30-1014, 30-1015	414024 Астрахань, ул.Боева я,72 А
12	Астрахань	ООО "Хайтек-Сервисный центр"	(8512) 63-12-00, 63-10-00	414024 г.Астрахань, ул. Ташке нтская, д.13 Б
13	Балаково	ИП Дунаев О.В.	(8453) 62-79-72, 62-15-28, 62-63-39	413840, Балаково, Набережная 50 лет ВЛКСМ,6
14	Балашиха	ИП Шишковская И.В.	(495) 943-02-15	143900, г. Балашиха МО, ул. Зв ездная, 14
15	Барнаул	ОП "Сервис центр Барнаул" ООО Эльдорадо	(342) 259-25-53	614990, ул.Стахановская д.54, лит. Д
16	Барнаул	ИП Малюшкин И.И.	(3852) 33-84-84, 34-83-83	656023, ул. Глушкова,46
17	Белгород	ООО "Выбор-Сервис"	(4722) 33-92-90, 22-92-90	308000, Белгород, пр-т Гражда нский, 32
18	Белово	ООО "Белово-Сервис"	908-945-19-73	652600, Кемеровская обл. г. Бе лово, ул. Железнодорожная, 31 а.б.
19	Березники	ООО "Рембытторгтехника"	(34242) 3-71-61	618419, Пермский край, г.Бере зники, ул. Л. Толстого, 76-А
20	Биробиджан	ООО "Сервис-Центр"	(42622) 211-83, 232-21	679000, ЕАО, Биробиджан, ул. Пушкина, 3, ул.Биршоссе 2 к м,23а
21	Бирск	ООО СЦ "Рубин"	(347-84) 4-06-39	452320, ул. Мира, 129А
22	Благовещенск (Амурская обл.)	ООО "Фирма "Олакс"	(4162) 522-000, 524-000	675002, ул. Ленина, д. 27
23	Братск	ООО "Лексика Электроникс"	(3953) 45-98-96	665708 Братск, ул. Пионерска я,23
24	Брянск	ООО "ТЕХСЕРВИС"	(4832) 62-21-21.	241037, пер. Авиационный, д.3
25	Брянск	ООО СБТ "Спутник" (кондиционеры и холодильники)	(4832) 57-18-93;57-15-67	241035, ул. Литейная, д. 9
26	Бузулук	ИП Кудашев В.А.	(35342) 57-787, 57-147	461049, Оренбургская обл. г. Бу зулук 2-ой м-он д. 34
27	Великий Новгород	ООО "Авторизованный Центр "Пионер Сервис"	(8162) 78-50-01	173020, г. Великий Новгород. у л.Заставная, 2 к. 6
28	Великий Новгород	ООО "ТКТ"	(8162) 611-200	г. Великий Новгород, ул. Кочет ова, 23 А.
29	Владивосток	ОП "Сервис Центр №1 Владивосто к" ООО "Эльдорадо"	(4232)53-69-88	690012, г. Владивосток, ул. Кал инина, д. 84
30	Владикавказ	ООО "Арктика-Сервис"	(8672)75-50-07, 75-77-77	362015, РСО-Алания, г. Владик авказ, пр. Коста, д. 15
31	Владимир	ООО "Мастер Сервис"	(4922) 33-10-79; 33-31-52	600026, Владимир, ул. Тракторн ая, д. 8
32	Владимир	ООО "Домовой сервис"	(4922) 44-72-81 44-72-80(Факс)	600017, Владимир, ул. Батури н а, 39
33	Волгоград	ОП "Сервис Центр Волгоград" ОО О "Эльдорадо"	(8442)398690 (8442) 48-62-66 8(442)-58-87-44 (менеджер)	400048, г. Волгоград, проспект Жукова, д.120, строение 1
34	Волгоград	ИП Куранжин В.С.	(917) 723-73-74 (8442)50-10-09	г. Волгоград, ул. Тулака, д. 14

№	Город	Название	Телефон	Адрес
35	Вологда	ООО "Авторизованный Центр "Пионер Сервис"	(8172) 28-38-93, 28-38.94, 8-911-501-17-89	160024. г. Вологда, ул. Северн ая. Д. 34
36	Вологда	ООО "СЦ "Вологда"	(8172) 52-19-19	160034, Вологда, ул.Новгородс кая, 7
37	Воркута	ООО "Мега"	(82151) 6-60-06	169900. Республика Коми, г. Воркута, ул. Тиманская. д. 8А
38	Воронеж	ИП Проскурнов Е.А.	(4732) 71-31-84	394030 Воронеж ул.Плехановс кая,40
39	Воронеж	ОП "Сервис Центр Воронеж"	(4732)204836; (4732)727641;	394088,Воронеж, Беговая, 158 А
		ООО "Эльдорадо"		(473) 2411-898
40	Воронеж	ОАО ВТТЦ "Орбита-Сервис"	(4732) 35-58-30, 77-66-25	394030,Воронеж, ул. Донбасск ая, д. 1
41	Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"	(4732)39-37-55, 26-66-33, 39-37-53	394033, Ленинский проспект, 160
42	Вятские Поляны	ИП Каширских С.М.	(83334) 7-43-23	612960.г.Вятские Поляны, Лени на, 114А
43	Димитровград	ИП Федотов С.А. (Ульяновская обл.)	(84235) 286-59, 914-64	433505, Ульяновская обл, Дим итровград г, Октябрьская ул, д ом № 63
44	Ейск	ИП Насибуллин И.Х.	(86132)2-11-71 3-66-02,	353680, Краснодарский край, г. Ейск, ул. Пушкина, 84
45	Екатеринбург	ОП "Сервис Центр Екатеринбург О ОО "Эльдорадо"	(343)3456060; (343)3456050; (343)2203577	620087, г. Екатеринбург, ул. Са молетная, д. 55
46	Екатеринбург	ООО"Центр "Телесервис"	(343)261-77-77, 262-6666, 266-16-61,266-26 62,факс (343) 261-77-77, 266-21-21, 210-91-69	620089, ул. Машинная, д. 38
47	Екатеринбург	ООО "Гарант-СТ"	(343) 258-12-01, 258-07-26	620010, Екатеринбург, ул. Коса рева, д. 5
48	Железногорск	ИП Воскобойников А.Н., АСЦ Техн осервис	(47148) 430-02	307170, Курская обл., ул. Сент юрева, д. 1
49	Жигулевск	ООО "Жигули-Гарант"	(84862) 228-73	445350, Жигулевск, ул.Мира, д. 21
50	Зайнск	ООО "Элекам-Сервис Плюс"	(25558) 7-12-32	ул. Рафикова. Д. 8 Б
51	Иваново	ООО "Луч-Сервис"	(4932) 47-29-84	153024, г. Иваново, ул. Заводск ая, д. 13
52	Ижевск	ООО "РИТ-Сервис"	(3412) 457-474,455-959	426008, ул. Пушкинская, 216
53	Ижевск	ООО "Элгуд"	(3412) 24-95-13 (730)	426057. Ул. В. Сивкова. 152
54	Ижевск	ООО "Аргус-Сервис"	(3412) 78-06-64, 78-7685, 30-83-07,30-79-79(тел факт)	426057 Ижевск, ул.Азина, 4
55	Иркутск	ОП "Сервис Центр №1 Иркутск" ОО О "Эльдорадо"	(3952)201654; (3952)201615; (3952)201629; (3952)551171; (3952)551172	664002.г.Иркутск, Марии Ульян овой д13
56	Йошкар-ола	ИП Бешкарева С.В.	(8362) 41-77-43,45-73-68	424033,Республика Марий Эл, Йошкар-ола, ул. Советская, 173
57	Казань	ОП "Сервис Центр Казань" ОО О "Эльдорадо"	(843)2780000; (843) 279-5020	420029, Республика Татарстан, г.Казань, Сибирский тракт, д.34, строение 9
58	Казань	ООО "Луазо"	(843) 562-47-07, 562-46-14, 562-45-41, 562-46-44, 56246-45, 260-04-12	420080,г.Казань Декабристов, 106 "б"
59	Казань	ООО "ГСЦ "АТремнтируем все"	(843) 557-55-70	420032, Татарстан Респ, Казан ь г, Краснококшайская ул, дом № 92
60	Казань	ООО "Техновидеосервис"	(843) 276-21-21, 276-38-88, 276-48-80	420100, ул. Глушко, 43
61	Калининград	ООО "РемТехСервис"	(4012) 30-38-00, 30-38-09	236011, г. Калининград, ул. Суд остроительная, дом 75
62	Калуга	ООО "Бинэс Сервис"	(4842) 54-83-33; 54-82-22, 79-00-58,	248000, ул. Суворова, д. 25
63	Каменск Уральский	ООО "ТехноцентрСервис"	(3439) 399-520	623406, ул.Исетская,33Б

№	Город	Название	Телефон	Адрес
64	Канск	ООО "Т-Сервис"	(39161) 2-02-08	663600, ул. Московская 66
65	Кемерово	ООО "Коммон"	(3842) 62-50-12, 624-574	650001, Потемкина 8
66	Киров	ООО "Квадрат Сервис"	(8332) 513-555	610000, ул. С. Халтурина, 12/1
67	Киров	ООО "Экран-Сервис"	(8332) 54-21-56; 57-70-77	610014, Киров, ул. Некрасова, д. 42
68	Коломна	ИП Бородин А.Е.	(4966) 186-476, 186-236	140400 ул. Гранатная, д.5
69	Коломна	ООО "Росинка-2"	(4966) 14-63-64	140411, МО, г. Коломна, проспект Кирова, д.15
70	Комсомольск-на-А муре	ЗАО "Инсайт-сервис"	(4217) 52-79-18	681000, ул. Мира, 9
71	Комсомольск-на-А муре	ООО "Гамбит"	(4217) 59-56-51	Ул. Ленина, д.76/3
72	Кострома	ООО "СЦ "Гепард"	(4942) 39-00-48. 31-25-01	156000 Кострома ул. Молочная гора д.3 Рыбные ряды корпус 1
73	Краснодар	ОП "Сервисный центр № 1 г. Красно одар" ООО "Эльдорадо"	(861)200-06-36	350029, Краснодар, ул. Российс кая, 402
74	Краснодар	ООО "АСЦ "Фотон"	(861) 255-46-72, 279-60-17	350049, ул. Северная, дом 237
75	Краснодар	ИП Новоженцев И.Ю.	(861) 224-93-48	350072, г. Краснодар, Ростовск ое шоссе, 22Б
76	Краснодар	ООО "Абсолют"	(861) 267-50-88	350001, ул. Новороссийская, д. 3
77	Краснодар	ООО "Кубаньрембытслужы"	(861) 255-46-72, 279-60-16	350049, г. Краснодар, ул. Севе рная, 237
78	Краснодар	ЗАО "Кинотехпром"	(861)2336471, 2351879, 2334094	350075 г.Краснодар, ул. 2-я Пля тилетка, 23/2
79	Красноярск	ОП "Сервис Центр Красноярск" ООО "Эльдорадо"	(3912)21-77-52, 21-84-17	660048, г. Красноярск, ул. Мае рчака, д. 50
80	Красноярск	ООО "СТ-Сервис"	(391)204-08-41	660012 Россия, г.Красноярск у л.Матросова д.2а
81	Кузнецк	ООО "Рембыттехника"	(841) 572-04-03	г. Кузнецк, ул. Дарвина,55
82	Курган	ООО "ТВ-Сервис"	(3522) 485-940	640000,Курган, ул. Радионова, 56
83	Курганинск (Красно дарский край)	ИП Борсова	(86147)3-23-02	352430.г.Курганинск, ул Остров ского,32
84	Курск	ООО фирма "Экран Сервис Лимите д"	(4712) 54-74-24,54-74-25	305001, Курская обл, Курск г, Д обролюбова ул, дом № 17
85	Курск	ИП Колычев С.В.	(4712) 30-41-00, 31-20-23	ул. Литовская, д. 12А
86	Лабинск (Краснода рский край)	ООО "Бытсервис"	(86169) 739-99, 724-96	352506, ул. Турчанинова, д. 2
87	Липецк	ООО "Владон"	(4742) 31-25-17, 33-45-65(Ф)	398032, Липецк, ул. Космонавт ов, д.66
88	Липецк	ООО "ТСЦ Быттехника"	(4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41	398055, г. Липецк, ул. Московск ая, 117
89	Липецк	ООО "Эксперт-Сервис"	(4742)31-90-82	398035,ул. Звездная ,16/2
90	Липецк	ООО "СЦ "Фолиум"	(4742) 34-07-13, 34-5534,35-37-57	398016, Липецк, ул. Космонавт ов, д.8
91	Майкоп	ООО "Электрон-Сервис"	(8772) 556-238	385 018, Майкоп, ул. Димитров а, 25
92	Майкоп	ООО "СЦ Тигрис"	(8772) 57-61-53; 56-87-67	ул. Пролетарская. Д. 358
93	Махачкала	ООО "Росам"	(8722) 93-30-73	367026, пр. Шамиля, д. 20
94	Махачкала	ИП Аблав З.А. АСЦ "Центр-Сервис "	(8722) 67-64-88, 78-04-14	367025, ул. Нурадилова, 52
95	Миасс (Челяб. об л.)	ИП Макаров В.А. (СЦ Арсенал-Сер вис)	(3513) 56-41-87, 57-30-77	456300,Челябинская обл., г. Ми асс, ул. Ак Павлова,9
96	Мичуринск (Тамбовская обл.)	ООО "Техно-Сервис"	(47545) 284-21	393773, Тамбовская обл., г. Ми чуринск, Липецкое шоссе 68 ко рп.1
97	Москва	ООО "ИГЛЕМА"	(499)966-34-75	Открытое шоссе, д. 14, корп. 12 (м.Улица Подбельского)

№	Город	Название	Телефон	Адрес
98	Москва	ООО "Юник-Мастер"	(495) 953-10-25, (499) 179-89-22, (499) 71389-91	Старый Толмачевский пер., д. 17, стр. 2(м.Третьяковская) М БТ Волжский б-р. Д. 50 корп 2(м.Волжская, Текс тильщики).КБТ ул. Ново алексеевская. Д. 14 корп 1 (м.А лексеевская)
99	Москва	ООО "Квант-9"	(499)168-47-15,168-05-19 (495)721-30-70	107370 Бульвар Маршала Рокоссовского ,д.3 (м. Улица Подбельского)
100	Москва	ОП "Сервис Центр №1 Москва" ООО "Эльдорадо"	(495) 787-78-00	125310, г. Москва, Волоколамское шоссе дом 89 (Мякино, 1,558 км • Тушинская, 1,739 км • Волоколамская, 1,999 км)
101	Москва	ООО "Вирта Центр"	782-15-04, 434-33-33	119421. Москва, пр-т Вернадского,109 (м.Юго-Западная)
102	Москва	ЗАО ЕСС "А-Айсберг"	723-72-30	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1 (м.Алтуфьево, Дмитровское шоссе)
103	Мурманск	ООО "Авторизованный Центр "Пионер Сервис"	(8152) 31-49-64	Мурманск. ул. Свердлова. д. 19А
104	Муром	ООО "Электроника"	(49234) 2-17-26, 3-10-99	602267, ул. Коммунистическая, д. 2
105	Набережные Челны	ОП "Сервис Центр №1 г. Набережные Челны" ООО "Эльдорадо"	(8552)547278	423800, Набережные Челны, бульвар г. Камала д.2
106	Нальчик	ООО "Альфа-Сервис"	(8662) 42-04-30, 42-12-21. 42-04-54	360000, пр. Ленина. 24
107	Находка	ИП Ильичев	(4236) 62-06-70, 63-38-24	692900, Приморский край, г. Находка, ул. Молодежная, 9
108	Нефтеюганск	ИП Кожухин А.Ю.	(3463) 25-19-90	628309. 16а мкр, дом 85, пом 55/2
109	Нижний Новгород	ОП "Сервис Н. Новгород" ООО "Эльдорадо"	(831)277-87-39,296-14-37	603009, г. Н. Новгород, пр-т Гагарина, д. 37 корп. 39
110	Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(831) 240-91-92	г.Нижний Новгород ул Пл. Комсомольская, д.2/1
111	Нижний Новгород	ООО "Нижегородский сервисный центр"	(831)436-63-71, 436-75-04; (831)-220-07-57	603155, ул. М. Горького, 250
112	Нижний Новгород	ООО "Качественный сервис НН"	(831) 270-42-51,229-6366, 229-60-87	603003, ул. Заводской парк, д. 21
113	Нижний Новгород	ООО "ТРАНССЕРВИС- Н.Новгород"	(831) 4636175, 4636176, 4636177	603098 Н.Новгород, а/я 278
114	Новокузнецк	ОП "Сервис центр Новокузнецк" ООО "Эльдорадо"	(3843)779173; (3843)359971; (3843)77917	654000, г. Новокузнецк, ул. Лизы Чайкиной д.2а
115	Новокузнецк	ООО "Сервисный центр "Гранд"	(3843) 45-69-91	654007, Пионерский пр-т, 25
116	Новомосковск	ООО "ЕСКО"	(48762) 646-46.346-46	301650. ул. Московская. 10 а
117	Новороссийск	ООО "Аргон-Сервис"	(8617) 63-11-15.63-03-95	ул Серова д. 14
118	Новороссийск	ОАО "Прибой"	(8617) 77-27-17	353925 Новороссийск, ул. Дзержинского, 211
119	Новосибирск	ООО "Авторизованный Центр "Пионер Сервис"	(383)35-111-14	630000, г.Новосибирск, ул.Ватутина, дом 7
120	Новосибирск	ОП "Сервис центр Новосибирск" ООО "Эльдорадо"	(383)3540324; (383)3540325; (383)3540326; (383)3540340	630015,г.Новосибирск,ул. Комбинатская д.3,А
121	Новосибирск	ООО "Сибирский-Сервис"	(383) 292-47-12, 355-55-60, 361-33-88	630079, г.Новосибирск, ул. Вертолетная д.42
122	Обнинск	ООО "Радиотехника"	(48439) 6-44-14	249037 Обнинск, Треугольная пл., 1
123	Омск	ОП "Сервисный центр №1 Омск" ООО "Эльдорадо"	(3812)567280; (3812)564488	644070, г. Омск, ул.Лермонтова, д. 81

№	Город	Название	Телефон	Адрес
124	Омск	ООО "Бытовая техника"	(3812) 41-87-06 57-95-40 30-80-01	644076, пр-т Космический 99/2
125	Омск	ООО "Домотехника сервис"	(3812) 367-401	644009, ул.Лермонтова, 194
126	Омск	ООО "фирма "Сибтекс"	(3812) 36-70-44, 36-98-04	644031 ул. 24 Линия ,59
127	Орел	ООО "Евросервис"	(4862) 40-86-81; 40-8682,43-40-66	302040,Орел, ул.8 Марта, 25
128	Орел	ООО "АРС"	(4862) 550-834, 55-60-14	302030, Орел, ул.Революции, 1
129	Орел	ООО Сервисный центр "Мастеръ"	(4862) 731-731, 75-14-80(Ф)	302016, Орел, Латышских стрелков,1
130	Орел	ООО "Авангард"	(4862) 723-000, 782-870	302005, ул. Карачевское шоссе, д. 15
131	Оренбург	ООО "Сервисбыттехника"	(3532) 30-00-30; 30-00-66	460036, ул. Лесозащитная, д.18.
132	Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	(3532) 77-67-64	Оренбург, ул. Комсомольская, д. 16
133	Оренбург	ИП Тюшевский А.В. (АСЦ "Expert-service")	(3532) 61-11-38	460050, ул. Ноябрьская, д. 43/2 (помещение №3)
134	Орехово-Зуево	ООО "Сити-Сервис"	(496)412-00-37	142600, ул. Московская, д. 2
135	Орск	ИП Новиков Ю.В.	(3537) 35-81-18, 21-24-67	462429 г.Орск Оренб. обл. пр.Ленина, д. 59
136	Орск	ИП Бердников В. В	(3537)356989, 351318	462431, пр. Ленина, 82 Б.
137	Пенза	ЗАО "Техсервис"	(8412) 49-16-10	440008,ул.Коммунистическая,28
138	Пенза	ООО "Арсенал-Сервис"	(8412)52-19-21, 95-99-99	ул. Проспект Победы, 124
139	Пенза	ООО "Орбита-Сервис"	(8412) 42-27-26	440011, г. Пенза, ул. Карпинского, д.2
140	Первоуральск	ООО "Оптима-Сервис" (Свердловская обл.)	(3439) 64-91-90, факс 25-03-70	623104, ул. Луначарского, д. 34
141	Пермь	ОП "Сервис центр Пермь" ООО "Эльдорадо"	(342)2631403; 259-25-53	614014, г. Пермь, ул. Стахановская, 54 лит Д.
142	Пермь	ООО "РТВ-сервис"	(342) 220-08-48, 226-97-78	614036, Пермь, ул. Мира, 55
143	Пермь	ООО "СК-Сервис"	(342) 221-40-99, 222-1-222	614058,Пермь,ул.Деревообделочная,3Б
144	Петрозаводск	ООО "Авторизованный Центр "Пионер Сервис"	(8142) 59-20-45, 8-911-400-94-81	185035 ул. Анохина 18 В
145	Петрозаводск	АСЦ "Альфа -Сервис Плюс"	(8142) 63-20-04, 56-19-82, 63-63-20	г. Петрозаводск, наб. Гюллинга, 13 (ф)
146	Прохладный (КБР)	ИП Шаталов Д.М.	(86631) 31-055	361041 пер. Комсомольский 32
147	Псков	ООО "Ремонт и Сервис"	(8112) 53-86-30	180006, Псков, ул. Труда,11
148	Псков	ООО "Фронда-С"	(8112) 57-51-09	1870007 Псков Киселева 16 оф 21
149	Пятигорск	ИП Чернявский Е.В.	(8793) 331-729	357551, ул. 1-я Набережная, 32,к.4
150	Пятигорск	ИП Машко А.Е.	(8793) 318-416	357502, ул. Ермолова, д. 12
151	Ростов-на-Дону	ОП "Сервис Центр Ростов на Дону" ООО "Эльдорадо"	(863) 303-04-94; 8-800-555-1111	344018, г.Ростов-на-Дону, пер. Доломановский, д. 130
152	Ростов-на-Дону	ИП Попов В.А.	(863)247-14-41	344066, г.Ростов-на-Дону ул. В ересаева 8
153	Ростов-на-Дону	ООО "ТД Оптима"	8(863)300-62-86	344038, г.Ростов-на-Дону,ул Ту рмалиновская,д. 79/3
154	Ростов-на-Дону	ООО "ТРАНССЕРВИС-Ростов"	(863) 299-65-36; 299-65-37; 299-65-38	344092,г.Ростов-на-Дону,пр.Королева,д.7/19
155	Ростов-на-Дону	ООО АСЦ "Европа"	(863) 291-33-51; 291-35-50	344010, Ростов-на-Дону, пер. Газетный, д. 119
156	Ростов-на-Дону	ООО "Мастер"	8(863)219-21-12, 8 800 100 51 52	344065,г.Ростов-на-Дону,ул.50летия Ростсельмаша 1/52, офис 55
157	Рубцовск (Алтайский край)	ООО "Синтез"	(38557) 405-43	658209, Алтайский край, Рубцовск, ул.Комсомольская, 212
158	Рыбинск	ЗАО "Самсон"	(4855) 295-404, 222-109	152901, Рыбинск, ул. Ломоносова, 3
159	Рязань	ООО "Гарант-Климат"	(4912) 40-30-30, 76-88-01	390005 ул. Пушкиной д. 14, ко рп. 1
160	Рязань	ИП Грачев О.А.	(4912) 21-02-19, 44-56-47	390023,Рязань, ул. Новая, д. 51 Г

№	Город	Название	Телефон	Адрес
161	Рязань	ООО "ТРАНССЕРВИС-Рязань"	(4912) 27-70-70	390037, ул. Зубковой. 17А
162	Самара	ООО "Эльдорадо" ОП "Сервис Цен тр Самара"	(846) 243-77-09	443122,г. Самара, ул. Зои Косм одемьянской, д.7
163	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	(846) 224-46-46, 263-74-74	443090,ул.Антонова-Овсеенк о,59а
164	Самара	ООО "Экспресс-Сервис"	(846) 228-72-18, 265-28-82,	443066, Самарская обл, Самар а г, 22 Партсъезда ул, дом № 52
165	Самара	ООО "Орбита-Сервис"	(846) 262-62-62	443074, ул.Мориса Тореза, 137
166	Самара	ООО "Транссервис-Самара"	(846) 2016025, 2016035, 2012605	443066, 22 Партсъезда ул, до м № 44
167	Саранск	ИП Гришин В.П.	(8342) 24-98-58, 24-54-85, 57-19-19	ул. В. Терешковой 18А,ул Коса рева 112
168	Саранск	ООО "ТЕСТ-СЕРВИС"	(8342) 23-05-91, 32-77-26	430004,г. Саранск, ул. Садовая 1
169	Сарапул	ООО "Телеателье Союз"	(34147) 3-26-14	427970 Сарапул , ул. Советска я 88
170	Сарапул	ИП Колесов М.В.	(34147) 258-48, 258-46	427960, ул. Фабричная, д.1а
171	Саратов	ОП "Сервис Центр №1 Саратов" О ОО "ЭЛЬДОРАДО"	(8452)47-64-86	410040, г. Саратов, пр-т 50 лет Октября, д. 110а
172	Саратов	ООО "Транссервис-Саратов" Торговый Дом "Поволжье"	(8452) 35-11-80; 55-43-63	410065,Саратов, ул. 3-я Дачна я, ост.
173	Северодвинск	ИП Варенбуд В.И.	(8184) 58-72-21, 27-84-62	164504 Архангельская обл г.Се веродвинск ..ул. Гагарина д. 12
174	Серпухов	ИП Литвинов А.А.	(4967)760-966	142204, МО г.Серпухов, ул.Гла зовская, д.32, кв.41
175	Смоленск	ИП Петин Р.А. СЦ "Гарант"	(4812) 62-50-52	214020, ул. Румянцева, 19
176	Сочи	ООО "Союз-Сервис"	(862) 264-33-22, 261-30-05, (988) 233-60-88	354000, ул. Московская. 5
177	Спасск (Ряз.обл.)	ИП Алексеев А.А.	(49135)33-688	391050, Ряз.обл.г.Спасск-Ряза нский,ул.Советская 52
178	С-Петербург	ООО "Авторизованный Центр "Пио нер Сервис"	(812) 331-89-24, 324-75-33	191040. Санкт-Петербург Лигов ский пр. д. 52
179	С-Петербург	ООО "ТРАНССЕРВИС- Петербург"	(812) 309-59-69	197348, г. Санкт-Петербург, Ко ломяжский проспект, д. 10
180	С-Петербург	ОП "Сервис центр Санкт- Петербург " ООО "Эльдорадо"	(812)5541559; (812)7037993;	194064,Санкт-Петербург, ул. О бручевых, д.5
181	Ставрополь	ООО "Т-Сервис"	(8652)387-888, 8 988 746 30 95	355035,Ставрополь,пр-т Кулак ова 18Д
182	Старый Оскол	ЗАО "Авантаж-информ"	(4725) 247-349, 24-62-27	309509, Белгородская обл., г. С тарый Оскол, мкр. Лебединец, д. 1А
183	Сызрань	ОАО "РАДУГА"	(8464) 33-44-55,33-17-62, 33-23.64	446001 г.Сызрань,ул.Победы 16
184	Таганрог	ООО "СЛ-Сервис" (кроме холодильников и кондиционеров)	(8634) 38-38-02	347900, Ростовская обл, г. Тага нрог, ул. Фрунзе 79-56
185	Таганрог	ООО "ФВТЗ Витязь"	(8634) 32-32-55 и 38-91-38	347932, Таганрог, ул. Ломонос ова Д 59/1
186	Тамбов	ООО "БВС-2000"	(4752)75-17-18,75-90-90	392032, г. Тамбов, ул. Мичури нская 137а
187	Тамбов	ООО "ЦентрСервисТамбов"	(4752)726-223, 725-613	ул. Державинская д.10А
188	Тверь	ООО "Веста-Сервис"	(4822)42-33-89,42-41-86	ул.Спартака. Д. 50
189	Тверь	ООО "ПАРАГРАФ-ДИЗАЙН"	(4822)50-16-88, 55-77-96	170042, г. Тверь, ул. Горького, д. 33
190	Тимашевск (Красно дарский край)	ИП Логинова Л.Н.	8-918-147-02-03, 8-918-037-07-03, (86130) 486-59	652708, ул. Ленина, д. 24/2
191	Тольятти	ООО "ИпроСервис"	(8482) 53-76-43; 53-76-44; 53-76-45	445030 Самарская обл. Тольят ти, ул. 40 лет Победы, д.30 , о ф. 5
192	Тольятти	ООО "Фокус"	(8482) 37-36-20	445032, Тольятти, Московский пр-т, 19
193	Томск	ООО ГлавБытСервис	(3822) 26-64-62	634021, г.Томск, ул.Некрасова, 12

№	Город	Название	Телефон	Адрес
194	Томск	ИП Еремина С.В	(382-2) 673-573,673-355	634063. Томск. Ул. С.Лазо. 15
195	Томск	ООО "Экстрем-2"	(3822) 56-23-35	634012, пр. Кирова, д.58
196	Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 35-53-99	300000, г. Тула, ул. Руднева, д.ом 28
197	Тюмень	ОП "Сервис центр Тюмень" ООО "Эльдорадо"	(3452)55-07-55. 55-09-55	625051, г. Тюмень, ул. 30 лет Победы, д. 113А
198	Тюмень	ООО "Пульсар"	(3452) 20-82-65; 75-95-08; 75-90-21; 28-08-56; 20-1905; 28-08-69; 75-06-63	625023, Тюмень, ул. Республика и, д. 169
199	Улан-Удэ	ОП "Сервисный Центр №1 Улан-Удэ" ООО "Эльдорадо"	(3012)43-00-11	670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключе вская, д.8
200	Улан-Удэ	ООО "СТ Сервис"	(3012) 41-50-43,41-50-45,	670045 г.Улан-Удэ пр.Автомобилистов, д.5
201	Ульяновск	ИП Сахнов СЦ Пилот	(8422) 31-00-00	432071, ул. Гагарина, 18
202	Ульяновск	ИП Бубнов Д. Г.	(8422) 67-66-00	432027, пр-т Нариманова, 84
203	Ульяновск	ИП Мумлева	(8422)73-44-22,73-29-19	432022.г.Ульяновск, пер.Ак.Павлова 6-5
204	Уссурийск	ООО "Техносервис"	(4234) 33-53-05	692519, г.Уссурийск, ул. Советская, 96
205	Уссурийск	ИП Тимченко Д. В.	(4234)33-99-00; 333-333	692503, ул. Ленина, 134 а
206	Уфа	ОП "Сервис Центр Уфа" ООО "Эль дорадо"	(3472) 293-89-64	450570, Республика Башкортостан, Уфимский район, пос.Жуково, база "Терминал"
207	Уфа	ООО "Баштелерадиосервис"	(347)228-17-10, 228-17-01, 228-16-70	450078, Уфа, Пр-т С. Юлаева, 59
208	Хабаровск	ООО "ВИРГО"	(4212) 54-00-44	680038, Хабаровск, ул. Иртышская, 17
209	Чебоксары	ООО "ВТИ-Сервис"	(8352) 41-03-73, 43-15-32	428009, Чебоксары, ул. Максим Горького, 32/25
210	Чебоксары	ИП Марушев Д.О. , СЦ "ОН-Сервис "	(835) 243-95-90 245-95-00	428017, г. Чебоксары, ул. Гузовского, Д. 16
211	Челябинск	ОП "Сервис Центр № 1 г. Челябинск" ООО "Эльдорадо"	(351) 218-81-91	454045, г.Челябинск, ул. Свободы, д. 2/5
212	Челябинск	ООО "АС-Сервис"	(351) 232-20-77	454080, Челябинск, ул.Энтузиастов, 16
213	Челябинск	ООО "Электрон"	(351) 741-01-42, 741-01-51, 264-00-84, 741-01-52	454112, Проспект Победы, 302
214	Череповец	ООО "Авторизованный Центр "Плюс Сервис"	(8202) 20-53-94, 20-53-91, 8965-743-38-93	162602, г. Череповец, ул.Данилова, 23А
215	Череповец (Волог. обл.)	ИП Карелин В.П.СЦ "ТелеМастер"	(8202) 23-66-70	162605, Волог. обл., Череповец, пр.Победы, 97
216	Черкесск	ИП Пучкин О.А.(АСЦ Мак.Сим.)	(87822) 504-66,519-15	Черкесск, ул. Первомайская, д. 48, оф. 11
217	Чита	ОП "Сервис Центр №1 Чита" ООО "Эльдорадо"	8(3022)35-37-05	672000 ул.Бабушкина д.108
218	Чусовой	ИП Дукарт	89012657498	618206 Пермский край г.Чусово и ул.Мира д.8
219	Южно- Сахалинск	ИП Шубин Д.А	(4242) 27-41-49, 73-66-44	693013 ул. Есенина,5
220	Ярославль	ООО "Трио-сервис"	(4852) 25-94-83, 457-678	150014 г. Ярославль, ул. Углическая 12,
221	Ярославль	ООО "СЦ "Вирт"	(4852) 582-211	150003, ул. Республиканская, 3 5
222	Ярославль	ЗАО фирма "ТАУ"	(4852) 26-65-37	150001, Московский пр-т, д. 1А стр 5