

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김선녀 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	러시아어
F. MODEL	KQG-8CCK5W		
B. MODEL	KQG-9GCK		
B U Y E R	DEEM향		
COUNTRY			
인 쇄	중국		
MEMO	총 40p 12.05.29-전체신규 40p 12.05.30-전체수정_신규 40p 12.05.31-4p, 10p, 11p, 17p, 19p, 20p, 21p, 25p, 26p, 27p, 28p 수정_신규 11p 12.06.04-10p, 11p, 20p, 28p 수정_신규 4p 12.06.05-20p, 29p~38p 수정_신규 11p		

연락처

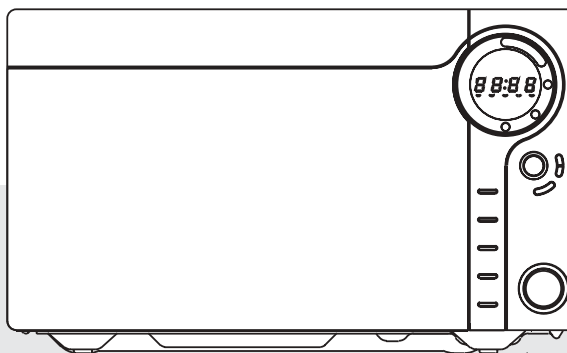
VISION 담당 방문수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

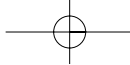
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KQG-9GCK

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ И КНИГА
РЕЦЕПТОВ



Перед эксплуатацией данной печи, пожалуйста, прочтите данную инструкцию в полном объеме.

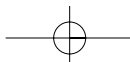
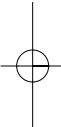
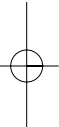


ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Перед использованием

Во избежание повреждений, поверхность элемента гриля покрыта защитным слоем. Во время использования микроволновой печи с функцией гриля в первый раз, это покрытие может сгореть, вследствие чего может возникнуть неприятный запах и дым. Поэтому перед 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.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

- (а) Не пытайтесь эксплуатировать данную печь с открытой дверцей, поскольку эксплуатация с открытой дверцей может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Не проводите манипуляций с блокировочными замками.
- (б) Не помещайте какие-либо предметы между корпусом и дверцей печи и не допускайте накопления загрязнений и остатков чистящих средств на уплотняющих поверхностях.
- (в) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь не должна эксплуатироваться до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом. Дверца не должна быть перекошена, изогнута; петли и замки не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.
- (г) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Любые работы по обслуживанию или ремонту, предусматривающие снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, должны осуществляться квалифицированным специалистом. В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать самостоятельно. Предоставьте техническое обслуживание или ремонт печи квалифицированному специалисту.
- (д) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не готовьте и не разогревайте продукты в герметичных контейнерах, т.к. герметично закрытые контейнеры могут взорваться.
- (е) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию этого прибора и технике безопасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и уход могут осуществляться детьми старше 8 лет и только под присмотром взрослых.

СОДЕРЖАНИЕ

• МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ	1
• ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
• ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	5
• УСТАНОВКА	5
• ВНЕШНИЙ ВИД	6-7
• ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ	8
• УПРАВЛЕНИЕ	9
БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА	9
АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА	9
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	10
ГРИЛЬ	10
КОМБИ	11
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ	11
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	12
АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ	12
НОЧНОЙ СВЕТ	13
РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК	13
КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ	13
УСТАНОВКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ	13
• УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	14
• ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	15
• ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	16
• ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ	16
• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
• УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ	17
• КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	18
• БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	19
• ИСКРЕНИЕ	19
• ЧТО ТАКОЕ МИКРОВОЛНЫ	20
• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	20
• ТАБЛИЦА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ МЕР И ОБЪЕМОВ	20
• ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	21
• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ	22
• ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И РАЗОГРЕВУ	23-24
• ТАБЛИЦЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ	25
• РЕЦЕПТЫ	26

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ В БУДУЩЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При эксплуатации микроволновой печи соблюдайте, пожалуйста, общие меры предосторожности по обращению с электроприборами и нижеуказанные правила в частности.

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

1. Не используйте печь в каких-либо целях, отличных от приготовления пищи, например, для сушки одежды, бумаги или иных непродовольственных товаров или в целях стерилизации.
2. Не используйте печь, когда она пустая, это может ее повредить.
3. Не используйте камеру печи для любого вида хранения, например, для хранения бумаги, поваренной книги, кухонной посуды и т. д.
4. Не эксплуатируйте печь без стеклянного подноса на месте. Убедитесь, что поднос установлен на роликовой направляющей надлежащим образом.
5. Снимайте крышки с посуды прежде, чем поместить посуду в микроволновую печь.
6. Во избежание утечки микроволнового излучения не оставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи.
7. Не используйте бумажную посуду из вторичного сырья: она может содержать примеси, которые могут вызвать искрение.
8. Не готовьте в печи попкорн за исключением случаев, когда попкорн находится в упаковке, рекомендованной фирмой-производителем для микроволновых печей.
При приготовлении попкорна в микроволновой печи наблюдается более низкий выход готовой продукции, чем во время традиционного способа приготовления; некоторое количество зерен останется нераскрытым. Не используйте масло, если это не указано производителем.
9. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, например, яичные желтки, картофель, куриную печень и т. д., предварительно не проколов оболочку вилкой несколько раз.
10. Не готовьте попкорн дольше, чем это рекомендовано производителем (в целом продолжительность приготовления попкорна составляет менее 3 минут). Более длительная тепловая обработка не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Упаковка с попкорном и поднос могут слишком сильно нагреться.
11. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите микроволновую печь или отсоедините ее от электросети и не открывайте дверцу, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
12. Когда Вы готовите пищу в одноразовой посуде из пластика или бумаги, во избежание возгорания чаще контролируйте печь.

13. Во избежание ожогов содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо размешать или взболтать, а также проверить температуру содержимого перед тем, как кормить ребенка.
14. Перед подачей на стол всегда проверяйте температуру продуктов или напитков, которые Вы вынули из микроволновой печи, особенно если Вы кормите детей или престарелых людей. Это важно, поскольку продукты и напитки, нагретые в микроволновой печи, продолжают нагреваться, даже после того, как они были вынуты из микроволновой печи.
15. Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, не следует нагревать в микроволновых печах, поскольку яйца могут взорваться даже после того, как нагревание закончено.
16. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистоте. Протирайте внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тряпочкой после каждого использования. Если на стенках печи останутся капли масла или жира, то при следующем включении печи они могут перегреться, задымиться или даже воспламениться.
17. Никогда не нагревайте в микроволновой печи масло или жир для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и это может привести к перегреванию или возгоранию.
18. При подогревании жидких продуктов в микроволновой печи может возникнуть резкое вскипание жидкости без видимых признаков кипения. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТОМУ, ЧТО НАГРЕТАЯ ЖИДКОСТЬ МОЖЕТ РЕЗКО ВСКИПЕТЬ, КОГДА В НЕЕ ПОМЕСТЯТ, например, ЛОЖКУ. Для снижения риска травмирования:
- Не перегревайте жидкость.
 - Помешивайте жидкость до и в середине процесса нагрева.
 - Не используйте прямоугольные контейнеры с узкими горлышками.
 - После нагревания дайте контейнеру постоять в микроволновой печи в течение короткого времени перед тем, как вынуть его.
 - Проявляйте крайнюю осторожность, когда будете погружать в жидкость ложку или др. предмет посуды.
19. Дети не должны играть с прибором.
20. Пользуйтесь только той посудой, которая пригодна для использования в микроволновой печи.
21. Нагревание жидкостей в микроволновой печи может вызвать эффект «замедленного закипания», поэтому, необходимо соблюдать осторожность при обращении с жидкостями, вынутыми из микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Данный прибор должен быть заземлен. В случае возникновения короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током за счет отдельного заземляющего провода. Данный прибор снабжен заземляющим проводом и заземляющей штепсельной вилкой. Вставляйте штепсельную вилку прибора в правильно установленную и заземленную сетевую розетку.

ВНИМАНИЕ: Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если Вам не понятен принцип заземления, или Вы сомневаетесь в правильности заземления данного изделия, обратитесь за консультацией 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.

В случае, если возникнет необходимость использования удлинителя, используйте только трехпроводной удлинитель с заземляющей трехконтактной вилкой и подходящую к этой

вилке сетевую розетку с тремя пазами. Электрические характеристики удлинителя должны совпадать или превышать электрические характеристики прибора.

ВАЖНО

Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствии со следующим кодом:

Зеленый- желтый: Земля

Синий: Нейтральный

Коричневый: Под напряжением

Так как эти цвета проводов в сетевом шнуре изделия могут не соответствовать цветным меткам на вилке, поступайте следующим образом: Провод Зеленый-желтый должен быть подсоединен к заземляющему контакту с пометкой «E», символом «земля» или имеющему зелено-желтый цвет. Провод синего цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, отмеченному буквой «N» или имеющему черный цвет. Провод коричневого цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, отмеченному буквой «L» или имеющему красный цвет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор должен быть заземлен.

УСТАНОВКА

1. Вентиляция

Не блокируйте вентиляционные отверстия: печь может перегреться и выйти из строя. Для осуществления оптимальной вентиляции оставляйте 7-8 см свободного пространства между боковыми, задней стенками печи и соседними с ними поверхностями и 10 см – над верхней панелью печи.

2. Ровная устойчивая поверхность

Устанавливайте печь на ровной устойчивой поверхности. Печь предназначена для использования на поверхности, например, стола и т.п. Печь может быть встроена в мебельный гарнитур только после того, как Вы убедитесь, что расположение печи соответствует технике безопасности.

3. Оставьте пространство позади и сбоку

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе печи не блокировались. Если во время работы печи все вентиляционные отверстия на корпусе печи будут перекрыты, печь может перегреться и выйти из строя.

4. Вдали от радиоприемников и телевизоров

Плохой телевизионный прием и радиопомехи могут быть результатом работы печи, если печь установлена вблизи теле- и радиоприемников, а также антенн.

5. Вдали от отопительных приборов и водопроводных кранов

При выборе места установки печи учтите, что горячий воздух, пар, а также брызги воды могут повредить изоляцию прибора, что может привести к его поломке.

6. Электропитание

Проверьте параметры Вашей домашней сети. Для работы данной микроволновой печи требуется электрический ток прилб. 11.5 А, 220 В, 50 Гц.

- Длина шнура питания 0,8 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 напряжением, отличным от того, которое 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 квалифицированным специалистом.

7. Вынув печь из упаковки, осмотрите ее на наличие повреждений:

Проверьте целостность корпуса печи, дверцы, петель и замков. В случае обнаружения каких-либо дефектов НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ПЕЧЬ, незамедлительно свяжитесь с торговой точкой, где Вы приобрели печь.

8. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной.

(Например, если Вы только что принесли печь с улицы).

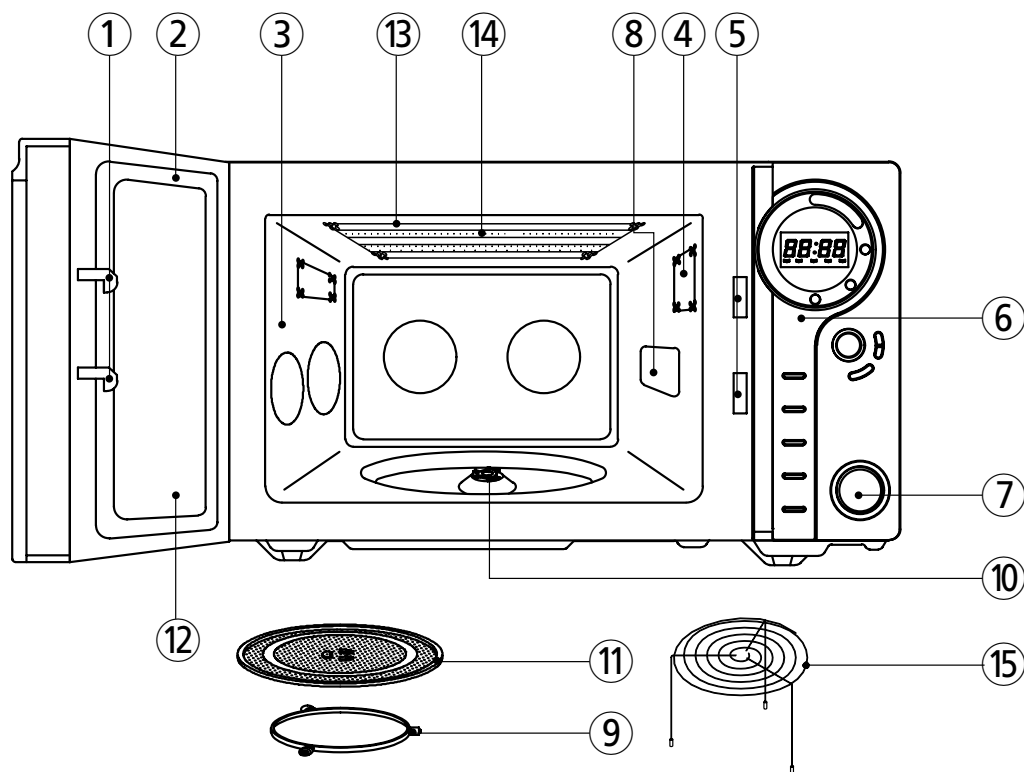
Перед тем, как включить печь, подождите некоторое время, чтобы печь нагрелась до комнатной температуры.

9. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Во избежание повреждений поверхность гриля покрыта защитным слоем. При использовании печи с функцией гриля в первый раз защитный слой сгорает, выделяя неприятный запах и некоторое количество дыма.

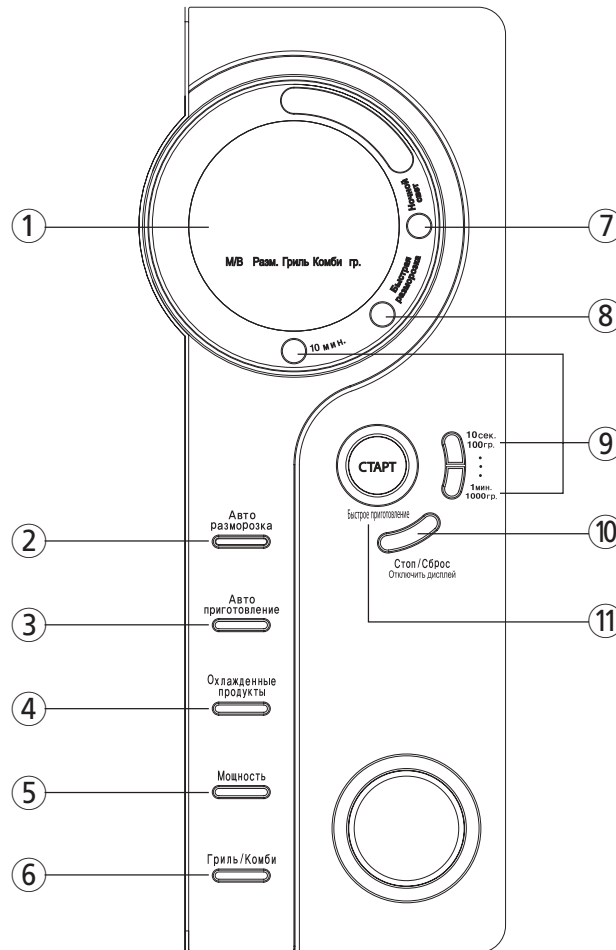
Поэтому перед первым включением печи с функцией гриля мы рекомендуем поставить в печь емкость с 200 мл воды и прокипятить воду в течение 10 минут, чтобы устранить этот защитный слой.

ВНЕШНИЙ ВИД



1. **Замок дверцы** – когда Вы закрываете дверцу, замок срабатывает автоматически. Если во время работы печи дверца будет открыта, магнетрон отключится автоматически.
2. **Уплотнительные покрытия** – уплотнители удерживают микроволны в пределах камеры печи и предотвращают утечку микроволн.
3. **Камера печи**
4. **Лампа печи** автоматически включается во время работы печи.
5. **Система защитной блокировки**
6. **Панель управления**
7. **Кнопка открывания дверцы** – нажмите на эту кнопку для открывания дверцы. Когда дверца закрывается, замок срабатывает автоматически. Если во время работы печи дверца будет открыта, магнетрон отключится автоматически.
8. **Щиток от брызг** защищает выпускное отверстие для микроволн от брызг готовящихся продуктов.
9. **Роликовая направляющая** поддерживает стеклянный поднос.
10. **Сцепляющая муфта** – муфта насаживается на вал в центре нижней панели печи. Она необходима для работы печи в любом режиме.
11. **Стеклоподнос** изготовлен из специального жаропрочного стекла. Поднос должен всегда находиться на своем месте во время работы печи. Не готовьте продукты непосредственно на подносе.
12. **Экран дверцы** позволяет наблюдать за процессом приготовления. Этот экран не пропускает микроволны.
13. **Крышка нагревательного элемента**
14. **Нагревательный элемент**
15. **Металлическая решетка**

ВНЕШНИЙ ВИД (продолжение)



1. **Дисплей** – на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы.
2. **Автоматическая разморозка** – используется для размораживания пищевых продуктов (для размораживания по весу).
3. **Авто приготовление** – используется для приготовления или разогрева блюд.
4. **Охлажденные продукты** – используется для разогрева различных блюд или готовых обедов.
5. **Мощность** – используется для установки уровня мощности.
6. **Гриль/Комби** – используется для приготовления блюд в режимах Гриль/Комби.
7. **Ночной свет** – используется для включения/выключения ночной подсветки.
8. **Быстрая разморозка** – используется для очень быстрого размораживания продуктов.
9. **Панель установки времени** – используется для установки времени приготовления и веса.
10. **Стоп/Сброс** – используется для остановки работы печи/ сброса введенных параметров.
11. **Старт/Быстрое приготовление** – используется для запуска печи/ увеличения времени разогрева на 30 секунд.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

В состав данного раздела входит полезная информация об эксплуатации печи.

- 1** Подключите штепсельную вилку шнура электропитания к розетке 220 В/50 Гц.
- 2** Поместите продукты в подходящий контейнер, откройте дверцу печи и поставьте контейнер на стеклянный поднос. Стеклянный поднос и роликовая направляющая всегда должны находиться на своем месте во время работы печи.
- 3** Закройте дверцу. Убедитесь, что она закрыта плотно. Когда дверца печи закрывается, освещение в печи выключается.
- 4** Дверцу печи можно открыть в любое время работы печи нажатием на кнопку открывания дверцы. Печь автоматически выключится. Для повторного пуска печи закройте дверцу и нажмите на кнопку Старт.
- 5** Печь автоматически готовит на полной мощности, если не установлен более низкий уровень мощности.
- 6** На дисплее отобразится « : 0 » при подключении печи к электросети.
- 7** По окончании времени приготовления на дисплей выводится текущее время.
- 8** При нажатии на кнопку Стоп/Сброс во время работы печи печь приостанавливает работу, и вся информация сохраняется. Для сброса информации (за исключением текущего времени) нажмите на кнопку Стоп/Сброс еще раз. Если Вы открываете дверцу печи во время ее работы, вся информация сохраняется.
- 9** Если Вы нажимаете кнопку Старт, а печь не работает, проверьте пространство между дверцей и корпусом печи на предмет наличия препятствий и убедитесь, что дверца закрыта плотно. Печь не начнет работать до тех пор, пока дверца не будет закрыта плотно или программа не будет переустановлена.

Убедитесь, что печь надлежащим образом установлена и подключена к электрической розетке.

ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ В ВАТТАХ

- Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки Мощность. В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее, и процентная доля мощности.

Нажать на кнопку Мощность	Уровень мощности (на дисплее)	Приблизительная процентная доля мощности
один раз	P-HI	100%
дважды	P-90	90%
3 раза	P-80	80%
4 раза	P-70	70%
5 раз	P-60	60%
6 раз	P-50	50%
7 раз	P-40	40%
8 раз	P-30	30%
9 раз	P-20	20%
10 раз	P-10	10%
11 раз	P-00	0%

УПРАВЛЕНИЕ

БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА

В режиме РАЗМОРОЗКА автоматический цикл делит время работы печи на периоды непосредственно размораживания и простоя путем циклического повторения включения и выключения.



1. Нажмите на кнопку **БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА**.

Загорается индикатор РАЗМОРОЗКА, и на дисплей выводится «500». Начинает мерцать индикатор г.

2. Закройте дверцу.

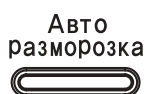
3. Нажмите на кнопку **Старт**.

Используйте данную функцию, чтобы быстро разморозить не более 500 г фарша. При этом потребуются время простоя, чтобы обеспечить полное оттаивание фарша.

Автоматическая разморозка

Функция Автоматическая разморозка позволит Вам легко разморозить продукты и не тратить время на вычисление времени размораживания.

Для установки режима Автоматическая разморозка придерживайтесь указаний ниже.



1. С помощью кнопки **АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА** установите нужный пункт меню, например, Мясо. (Обратитесь к представленной ниже таблице автоматической разморозки).

Загорается индикатор РАЗМОРОЗКА, и на дисплей выводится «1-1».

2. Выберите вес размораживаемого продукта.

На дисплей выводится введенное Вами значение. Начнет мерцать индикатор г.

3. Закройте дверцу.

Начинается РАЗМОРОЗКА МЯСА.

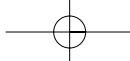
4. Нажмите на кнопку **Старт**.

* ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Нажать на кнопку	МЕНЮ	Индикация на дисплее	Вес
Один раз	Мясо	1-1	200 г ~ 2000 г
дважды	Птица	1-2	200 г ~ 2000 г
3 раза	Рыба	1-3	200 г ~ 2000 г
4 раза	Хлеб	1-4	100 г ~ 500 г

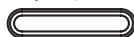
Время разморозки автоматически определяется по выбранному весу.

Когда Вы нажимаете на кнопку **Старт**, индикатор г гаснет, мерцает индикатор РАЗМОРОЗКА, и в окне дисплея ведется отсчет времени разморозки в обратном порядке. Печь издает звуковой сигнал в ходе цикла разморозки, предупреждая о том, что продукт нужно перевернуть или перераспределить. Когда время разморозки истечет, Вы услышите 3 звуковых сигнала.



ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Охлажденные
продукты



1. Нажмите на кнопку
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.

На дисплей выводится «3-1».

2. Выберите вес продукта.
(Обратитесь к таблице веса
ниже).

На дисплей выводится введенное Вами
значение.

3. Закройте дверцу.

4. Нажмите на кнопку Старт.

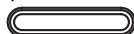
* ТАБЛИЦА ВЕСА

Нажать на кнопку	Индикация на дисплее	Вес
один раз	3-1	300 г
дважды	3-2	400 г
3 раза	3-3	500 г

ГРИЛЬ

Данная функция позволит Вам быстро поджарить пищу без использования микроволновой энергии. Нагревательный элемент находится в верхней части печи. В данном режиме предварительный прогрев печи не требуется. Просто поместите продукты в печь и проведите соответствующие установки.

Гриль/Комби



1. Нажмите на кнопку Гриль/Комби.

Загорается индикатор Гриль, и на дисплей
выводится «: 0».

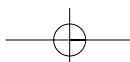
2. С помощью кнопок установки времени установите
время приготовления.

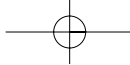
На дисплей выводится введенное Вами
значение.

3. Нажмите на кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете на кнопку Старт, начинает мерцать индикатор Гриль, указывая на то, что печь работает в режиме Гриль.

Дисплей отсчитывает время приготовления в обратном порядке. Когда время приготовления истечет, Вы услышите 3 звуковых сигнала.





КОМБИ

В режиме Комби продукты готовятся с использованием нагревательного элемента и микроволн одновременно.

Такое сочетание ускоряет процесс приготовления.

Гриль/Комби



1. Нажмите на кнопку Гриль/Комби.

Загорается индикатор Гриль, и на дисплей выводится «: 0».

2. Нажмите на кнопку Гриль/Комби еще раз.

Загорается индикатор Комби, и на дисплей выводится «: 0».

3. С помощью кнопок установки времени установите время приготовления.

На дисплей выводится введенное Вами значение.

4. Нажмите на кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете на кнопку Старт, начинает мерцать индикатор Комби, показывая, что печь работает в режиме Комби.

Дисплей отсчитывает время приготовления в обратном порядке. Когда время приготовления истечет, Вы услышите 3 звуковых сигнала.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНЫ

Мощность



1. Нажмите на кнопку МОЩНОСТЬ.
(Выберите желаемый уровень мощности.)

Загорается индикатор М/В. На дисплей выводится введенное Вами значение.

2. Нажмите кнопки установки времени для установки времени приготовления.

На дисплей выводится введенное Вами значение.

3. Закройте дверцу.

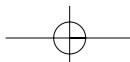
4. Нажмите на кнопку Старт.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное время установки составляет 30 минут 00 секунд. (30:00)

При использовании более низких уровней мощности время приготовления увеличивается, что рекомендуется для таких продуктов, как сыр, молоко или мясо.

Когда Вы нажимаете на кнопку Старт, начинает мерцать индикатор М/В, показывая, что печь работает в режиме Микроволны. Дисплей отсчитывает время в обратном порядке.



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Быстрое приготовление позволит Вам выполнять разогрев в течение 30 секунд на 100% (полной) мощности простым нажатием на кнопку Быстрое приготовление. Повторным нажатием на кнопку Быстрое приготовление Вы можете увеличивать время разогревания до 30 минут, прибавляя каждый раз по 30 секунд.



1. Закройте дверцу.

Когда Вы нажимаете на кнопку Быстрое приготовление, на дисплей выводится «:30», и печь начинает работу.

2. Нажмите на кнопку Быстрое приготовление.

АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Авто приготовление позволит Вам готовить или разогревать многие блюда с помощью всего одной кнопки. Выберите любое блюдо из запрограммированного меню.



1. Нажмите на кнопку АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ один раз для выбора режима Свежие овощи.

Когда Вы нажмете на кнопку АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ, на дисплей выводится «2-1».



2. С помощью кнопок установки времени установите вес/количество. (Обратитесь к приведенной ниже таблице).

На дисплей выводятся введенные Вами значения. При вводе веса начинает мерцать индикатор г.

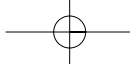
3. Закройте дверцу.

На дисплее отобразится время приготовления, и печь начнет работу.

4. Нажмите на кнопку Старт.

* ТАБЛИЦА АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нажать на кнопку	МЕНЮ	Индикация на дисплее	Вес/ Количество
один раз	Свежие овощи	2-1	200 г ~ 400 г
дважды	Замороженные овощи	2-2	200 г ~ 400 г
3 раза	Картофель в мундире	2-3	1 ~ 3 шт.
4 раза	Рис/ Макароны	2-4	100 г ~ 300 г
5 раз	Разогревание пиццы	2-5	1 ~ 3 куска



НОЧНОЙ СВЕТ



1. Нажмите на кнопку НОЧНОЙ СВЕТ.

Если Вы нажмете на кнопку НОЧНОЙ СВЕТ один раз, включится подсветка.

2. Нажмите на кнопку НОЧНОЙ СВЕТ еще раз.

Если нажмете на кнопку НОЧНОЙ СВЕТ еще раз, подсветка выключится.

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Родительский замок предотвращает нежелательное включение печи, например, маленькими детьми. Для установки замка нажмите кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Для отмены нажмите кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

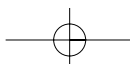
КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Нажмите на кнопку Стоп/Сброс.
 - Вы можете вновь запустить печь, нажав кнопку Старт.
 - Нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз, чтобы сбросить все ранее введенные параметры.
 - Введите новые параметры.
2. Откройте дверцу.
 - Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку Старт.

ПРИМЕЧАНИЕ: При открывании дверцы печь прекращает работать.

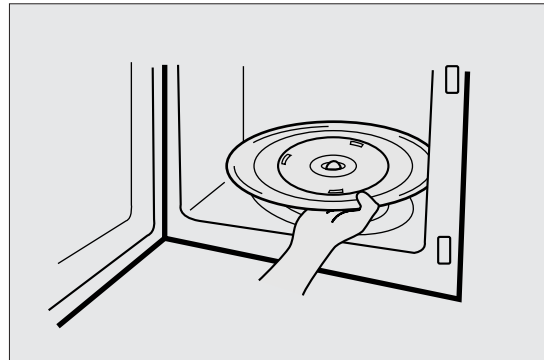
УСТАНОВКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

1. Нажмите на кнопку Стоп/Сброс.
На дисплее отобразится « :0 ».
2. Для отмены режима энергосбережения просто повторите порядок установки при включенном дисплее. Режим энергосбережения будет отменен, и послышится звуковой сигнал. Печь снова находится в обычном рабочем режиме.



УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

- 1** Выключайте печь перед чисткой.
- 2** Держите внутреннюю камеру печи в чистоте. Загрязнения стирайте влажной тряпочкой из мягкой ткани. Если камера печи слишком сильно загрязнена, смочите тряпку в растворе моющего средства. Не рекомендуется использовать сильнодействующие моющие средства и абразивы.
- 3** Внешнюю поверхность печи протирайте тряпочкой, смоченной в мыльном растворе. Затем смойте мыльный раствор и вытрите корпус печи насухо тряпочкой из мягкой ткани. Во избежание повреждения рабочих деталей печи во время ее чистки следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи.
- 4** Если панель управления намочнет, протрите ее сухой тряпочкой из мягкой ткани. Не применяйте сильнодействующие моющие средства и абразивы.
- 5** Конденсат вытирайте тряпочкой из мягкой ткани. Конденсат образуется как внутри, так и снаружи печи, если печь эксплуатируется в условиях высокой влажности, и ни в коем случае не является признаком неисправности печи.
- 6** Время от времени вынимайте из печи стеклянный поднос для чистки. Промойте поднос в теплой с мылом или в посудомоечной машине.
- 7** Во избежание возникновения шума при работе печи регулярно чистите роликовую направляющую и нижнюю панель камеры печи. Чистите нижнюю панель корпуса печи с использованием мягкого моющего средства или средства для мытья стекол, а затем вытрите насухо. Роликовую направляющую следует промыть в воде с мылом.

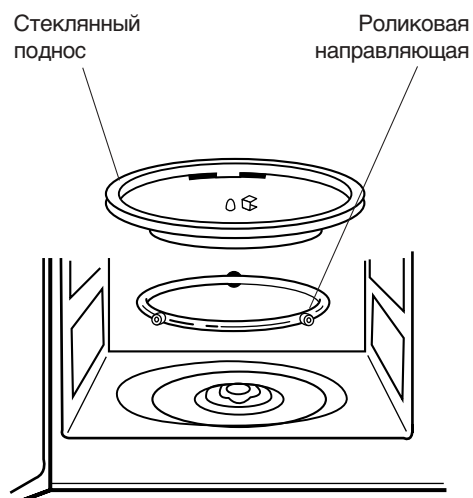


Роликовая направляющая

- 1** Во избежание возникновения шума при работе печи регулярно чистите роликовую направляющую и нижнюю панель камеры печи.
- 2** Роликовая направляющая должна всегда использоваться вместе со стеклянным подносом.

Стеклянный поднос

- 1** Не включайте печь без стеклянного подноса.
- 2** Используйте только тот поднос, который идет в комплекте с Вашей печью.
- 3** Если поднос нагрелся, дайте ему остыть перед тем, как чистить его или помещать в воду.
- 4** Не готовьте продукты непосредственно на подносе (за исключением попкорна).



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- * В : Я случайно включил микроволновую печь, не поместив в нее продукты. Выйдет ли печь из строя?**
- : Включение пустой микроволновой печи на короткое время не повредит ее. Однако, делать этого не рекомендуется.
- * В : Можно ли использовать печь без стеклянного подноса или роликовой направляющей?**
- : Нет. Как стеклянный поднос, так и роликовая направляющая должны быть установлены на своем месте перед включением печи.
- * В : Можно ли открыть дверцу во время работы микроволновой печи?**
- : Вы можете открывать дверцу в любое время в процессе 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?**
- : 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 печи?**
- : Нет. Металлизированное покрытие полностью экранирует микроволны. В то же время окошко пропускает свет.
- * В : Почему при приготовлении в микроволновой печи яиц они иногда взрываются?**
- : При приготовлении в микроволновой печи яиц желток может взрываться. Это происходит из-за накопившегося под оболочкой желтка пара. Чтобы дать выход пару, и предотвратить взрывание желтка, следует проколоть желток через скорлупу перед приготовлением, используя зубочистку. Не готовьте яйца, не проколов скорлупу.
- * В : Для чего требуется выдерживать блюда еще некоторое время по завершении процесса приготовления?**
- : 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 полностью завершиться, предотвратив подгорание.
- * В : Что означает "выдерживать блюдо"?**
- : Это означает вынуть блюдо из печи по завершении процесса приготовления и оставить его еще на какое-то время под крышкой, чтобы довести блюдо до готовности.
- * В : Почему процесс приготовления в микроволновой печи занимает больше времени, чем это указано в рецепте?**
- : 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, с которой пользователь сталкивается при эксплуатации микроволновых печей. Различия в размере, форме, весе продуктов могут требовать увеличения времени приготовления. Поэтому наряду с указаниями рецептов используйте свой собственный опыт при проверке степени готовности продуктов.
- * В : Возможно ли повреждение микроволновой печи, если она работает пустой?**
- : Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста.
- * В : Можно ли использовать печь без стеклянного подноса или переворачивать поднос вверх дном, чтобы ставить на него посуду большего размера?**
- : Нет. Если Вы вынете или перевернете поднос, это отрицательно скажется на результатах приготовления. Используйте только посуду, подходящую по размеру к стеклянному подносу.
- * В : Может ли стеклянный поднос вращаться в обоих направлениях?**
- : Да. Поднос 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?**
- : Да. Готовьте попкорн для микроволновых печей в заводской упаковке, следуя указаниям производителя. Не используйте обычные бумажные пакеты. Как только зерна будут лопаться каждые две секунды, выключите печь. Не нагревайте нераскрывшиеся зерна повторно. Не готовьте попкорн в стеклянной посуде.

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.

* Печь не работает:

1. Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка шнура питания в сетевую розетку.
2. Убедитесь, что дверца микроволновой печи плотно закрыта.
3. Проверьте, установили ли Вы время приготовления.
4. Проверьте исправность электрической цепи.

* Искрение в корпусе печи:

1. Проверьте кухонные принадлежности, которыми Вы пользуетесь. Посуда из металла или с металлической окантовкой в микроволновой печи использоваться не должна.
2. Следите за тем, чтобы металлические шпажки, шампуры или фольга не касались стенок печи.

Если Вам не удалось устранить неполадку самостоятельно, свяжитесь с сервисным центром. К данной инструкции прилагается список сервисных центров.

НЕ ПРЕДПРИНИМАЙТЕ ПОПЫТОК ОТРЕМОНТИРОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО!

УХОД И ЧИСТКА

Ваша печь имеет все современные средства защиты, тем не менее:

1. Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами.
 - 1) Погнутая дверца.
 - 2) Сломанные или ослабленные петли и замки.
 - 3) Изношенные или поврежденные уплотняющие прокладки.
2. Не помещайте никакие предметы между корпусом печи и дверцей. Не допускайте отложений загрязнений и остатков чистящих средств на уплотнительных прокладках. Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы и корпуса печи, мягкими чистящими средствами. Не используйте абразивные средства.
3. Открытая дверца не должна подвергаться нагрузкам, например, не позволяйте детям повисать на ней, не давите на открытую дверцу рукой, т.к. печь может опрокинуться, что может привести к травме, а также повреждению печи. Если печь повреждена, не включайте ее до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист. Особенно важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, а также чтобы у печи не было следующих повреждений:
 4. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание микроволновой печи квалифицированному специалисту.
 5. Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы на поверхностях печи не скапливались остатки пищи.
 6. Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Энергоснабжение	220В 50Гц 10А Одна фаза с заземлением
Энергопотребление режима Микроволны	1200 Вт
Выходная мощность режима Микроволны	800 Вт
Гриль	1050 Вт
Комби	2200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Габариты в коробке	517 x 320 x 400 мм
Внешние габариты (Ш x В x Г)	465 x 287 x 352 мм
Габариты камеры (ШxВxГ)	298 x 230 x 330 мм
Вес брутто	13.7 кг
Вес нетто	Приблизит. 12.7 кг
Таймер	30 мин. 00 сек.
Выбор уровня мощности	10 уровней

* Технические характеристики 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, вт.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.

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 пригодны для использования в микроволновой печи, если на них нет металлического декора.
Одноразовые пластиковые упаковки	●	Некоторые замороженные продукты могут быть упакованы в одноразовые пластиковые упаковки.
Упаковки для фаст-фуда - Пищевые контейнеры из полистирола - Бумажные пакеты или газеты - Бумажные упаковки из вторичного сырья	● X X	Могут использоваться для разогревания. При слишком высокой температуре могут расплавиться. Возможно возгорание. Возможно искрение.
Стеклопосуда - Столовая посуда - Тонкое стекло - Стеклопосуда	● ● ●	Пригодна к использованию стеклопосуда без металлического декора. Подходит для подогревания продуктов или напитков. Слишком тонкое стекло может треснуть. Использовать без крышки. Подходят только для подогревания.
Металлическая посуда - Тарелки - Проволока	X X	Возможно искрение/ возгорание.
Бумажная посуда - Одноразовая бумажная посуда - Бумажная посуда из вторичного сырья	● X	Пригодна для разогревания, короткого времени приготовления. Впитывает излишнюю влагу. Возможно искрение.
Пластиковая посуда - Пластиковые пищевые контейнеры - Пищевая пленка - Контейнеры для заморозки	● ● ▲	Могут использоваться термостойкие контейнеры. Нетермостойкие контейнеры могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте посуду из меламинового пластика. Может использоваться для удержания влаги в продуктах. Не заворачивайте продукты слишком плотно. С осторожностью снимайте пленку: можно обжечься горячим паром. Могут использоваться только подходящие для микроволновых печей контейнеры. Негерметичные. Если необходимо, проколите контейнер 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 X : не подходит

БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Общие правила

Не проводите манипуляций с блокировочными замками. Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом; не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях. Протирайте печь тряпочкой из мягкой ткани, смоченной в растворе моющего средства, затем удалите остатки моющего средства и вытрите печь насухо. Не используйте абразивные чистящие средства. Открытая дверца не должна подвергаться нагрузкам. Не надавливайте на открытую дверцу рукой. Не позволяйте детям повисать на дверце печи. Потянув дверцу на себя, ребенок может опрокинуть корпус печи и получить

травму или сломать печь.

Не включайте печь, если уплотнительные зоны дверцы или корпуса печи повреждены, дверца погнута, дверные петли имеют большой люфт или сломаны. Во избежание повреждения микроволновой печи не включайте печь, если она пуста. Во избежание возгорания не сушите в микроволновой печи одежду, бумагу и др. Не используйте бумажную посуду из вторичного сырья. Бумага из вторичного сырья может содержать примеси, которые могут вызывать искрение или легко воспламениться. Не следует ударять или бить по панели управления: это может повредить печь.

Продукты

Микроволновая печь не предназначена для домашнего консервирования. Неправильно обработанные в микроволновой печи продукты могут испортиться и стать причиной отравления. Всегда устанавливайте минимальное время приготовления, указанное в рецепте. Полусырое блюдо можно довести до готовности, снова поместив его в микроволновую печь, а ситуацию с подгоревшим блюдом исправить уже невозможно. Продукты с низким содержанием влаги быстро высыхают, подгорают и могут стать причиной возгорания в корпусе печи. Не готовьте в микроволновой печи яйца в скорлупе. Яйца могут взорваться по причине избыточного давления водяного пара под скорлупой. Покрывтые плотной кожурой или пленкой продукты, такие как картофель, яичные желтки или сосиски следует прокалывать в нескольких местах прежде, чем поместить их в печь. Не готовьте в микроволновой печи блюда во фритюре.

По завершении процесса приготовления не спешите вынимать блюдо из печи: оставьте его еще, как минимум, секунд на 20, чтобы температура равномерно распределилась внутри

блюда, помешивайте в процессе приготовления, если это необходимо, и ВСЕГДА размешивайте перед подачей на стол. При подогреве небольших количеств жидкости (например, чашки чая или кофе) положите в чашку ложку, чтобы избежать перекипания. Во время приготовления попкорна не оставляйте печь без присмотра. Во избежание возгорания не готовьте в печи попкорн в бумажных пакетах за исключением случаев, когда это заводская упаковка, предусмотренная производителем попкорна. Не помещайте упаковку с попкорном непосредственно на стеклянный поднос. Во избежание перегрева и растрескивания стеклянного подноса поместите упаковку с попкорном в подходящую микроволновой печи стеклянную или керамическую посуду. Не готовьте попкорн дольше, чем это рекомендовано производителем. Более длительная тепловая обработка не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Упаковка с попкорном и поднос могут слишком сильно нагреться, поэтому надевайте защитные рукавицы, чтобы вынуть готовый попкорн из микроволновой печи.

Искрение

Если Вы заметили искрение в корпусе печи, нажмите кнопку открытия дверцы и попробуйте решить возникшую проблему.

Искрение-образование искр в корпусе микроволновой печи.

Искрение вызывают:

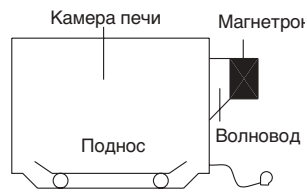
- Металлические детали посуды или фольга при соприкосновении со стенками печи.
- Фольга, не плотно облегающая продукты.
- Металлические элементы, такие как проволока, зажимы, шпажки, посуда с позолотой.
- Бумажная посуда, полотенца, изготовленные из вторичного сырья.

ЧТО ТАКОЕ МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия стала использоваться для приготовления и подогрева пищи после испытаний РАДАРА во время Второй Мировой Войны. Микроволны присутствуют в атмосфере постоянно, они вырабатываются как естественными, так и искусственными источниками. К искусственным источникам относятся: радар, радио, телевидение, телекоммуникации и автомобильные телефоны.

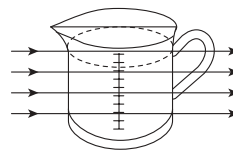
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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.



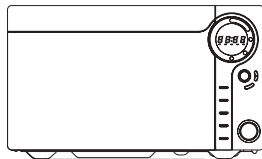
В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью магнетрона.

▶ ПЕРЕДАЧА



Микроволны проходят через контейнер и поглощаются молекулами воды, содержащейся в продукте. Все продукты содержат воду в том или ином количестве.

▶ ОТРАЖЕНИЕ



Микроволны отражаются от металлических стенок печи и экрана дверцы.

▶ ПОГЛОЩЕНИЕ



Микроволны заставляют молекулы воды вибрировать, что вызывает трение (т.е. нагрев). Поэтому продукты нагреваются. Микроволны особенно активно проникают в молекулы жиров и сахаров. Поэтому продукты, содержащие эти вещества в большом количестве, приготавливаются быстрее. Микроволны проникают вглубь продукта на 4-5 см, и т.к. тепло распространяется внутри продукта благодаря теплообмену, то, как и в обычном духовом шкафу, продукт прогревается снаружи внутрь.

Таблица преобразования мер и объемов

Меры веса		Меры объема		Меры ложки	
15 г	1/2 унции	30 мл	1 жидк. унция	1.25 мл	1/4 ч.л
25 г	1 унция	100 мл	3 жидк. унции	2.5 мл	1/2 ч.л
50 г	2 унции	150 мл	5 жидк. унций	5 мл	1 ч.л.
100 г	4 унции	300 мл	10 жидк. унций	15 мл	1 ст. л.
175 г	6 унций	600 мл	20 жидк. унций		
225 г	8 унций				
450 г	1 фунт				

Измерения жидкостей		
1 чашка	= 8 жидк. унций	= 240 мл
1 пинта	= 16 жидк. унций (Великобритания 20 жидк.унц.)	= 480 мл (Великобритания 560 мл)
1 кварта	= 32 жидк. унции (Великобритания 40 жидк.унц.)	= 960 мл (Великобритания 1120 мл)
1 галлон	= 128 жидк. унций (Великобритания 160 жидк.унц.)	= 3840 мл (Великобритания 4500 мл)

ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Плотные пищевые продукты, например, мясо, картофель в мундире или пироги требуют "времени простоя" как внутри печи, так и снаружи после истечения времени приготовления. Это необходимо для того, чтобы завершить процесс приготовления. На "время простоя" заверните куски мяса или картофель в мундире в фольгу. Мясу необходимо 10-15 минут для завершения приготовления, картофелю- 5 минут. Другим блюдам, таким как овощи, рыба и готовые обеды требуется около 2-3 минут. Если по истечении "времени простоя" блюдо не дошло до готовности, поместите его в печь и установите дополнительное время приготовления. После размораживания продуктов также следует соблюдать "время простоя".

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

У многих свежих продуктов, например, овощей (особенно картофеля) или фруктов уровень содержания влаги различается в зависимости от сезона. Поэтому время приготовления таких продуктов может варьироваться. Сухие ингредиенты, например, рис, макароны высыхают во время хранения, поэтому время их приготовления также может варьироваться.

ПЛОТНОСТЬ

Продукты без оболочки/кожуры готовятся гораздо быстрее, чем продукты с плотной оболочкой.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка помогает сохранить влагу в продуктах, удерживаемый пленкой пар способствует ускорению времени приготовления. Проколите пленку в нескольких местах, чтобы дать выход излишнему пару. С осторожностью снимайте пленку с готового блюда, чтобы не обжечься горячим паром.

ФОРМА

Продукты и куски ровной формы готовятся более равномерно. В емкостях круглой формы продукты готовятся равномернее, чем в емкостях квадратной формы.

ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее приготавливаются, если между кусками есть свободное пространство. НИКОГДА не помещайте продукты друг на друга.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее продукты, тем дольше их необходимо разогревать. Продукты из холодильника будут разогреваться дольше, чем продукты комнатной температуры.

ЖИДКИЕ ПРОДУКТЫ

Все жидкие продукты должны быть хорошо размешаны перед и во время приготовления. Во избежание резкого вскипания воды ее следует размешать особенно тщательно. Не разогревайте жидкости, которые недавно вскипятили. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.

ПОМЕШИВАНИЕ

Отдельные виды продуктов требуют помешивания во время приготовления. Мясо и птицу следует перевернуть по истечении половины времени приготовления.

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Некоторые виды продуктов, например, куски курицы или котлеты должны располагаться таким образом, чтобы более толстые края были направлены к краям посуды.

КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество продуктов готовится быстрее. Небольшие обеды будут разогреваться быстрее, чем большие порции.

ПРОКАЛЫВАНИЕ

Кожица или пленка на некоторых продуктах может препятствовать выходу пара, образующегося во время приготовления продуктов. Такие продукты следует проколоть или же необходимо снять кожуру перед приготовлением, чтобы дать выход пару. Яйца, картофель, яблоки, сосиски и т.п. должны быть прокаланы перед приготовлением. НЕ ВАРИТЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ в микроволновой печи.

ПОКРЫТИЕ

Накрывайте продукты пищевой пленкой или крышкой. Накрывайте рыбу, овощи или супы. Не накрывайте пироги, соусы, картофель или выпечку.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

- ▶ Не накрывайте мясо во время размораживания. Если мясо накрыто в процессе размораживания, может начаться процесс приготовления. Всегда снимайте обертку или вынимайте продукты из упаковки. Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.
- ▶ Начинайте разморозку целой птицы грудкой вниз. Размораживайте куски птицы жирной стороной вниз.
- ▶ Форма продукта влияет на продолжительность разморозки. Тонкие прямоугольные куски размораживаются быстрее, чем целый блок.
- ▶ По истечении 1/3 времени разморозки проверьте продукты. Возможно, следует перевернуть, разрезать, перераспределить размораживаемые куски или вынуть уже размороженные куски.
- ▶ Во время разморозки печь подаст сигнал, когда наступит время перераспределить продукты. Откройте дверцу печи и проверьте продукты. Затем закройте дверцу и нажмите Старт для возобновления разморозки. Для достижения оптимальных результатов разморозки следуйте нижеуказанным инструкциям.

- Размороженный продукт становится мягким, но при этом остается холодным. Если продукт разморозился не до конца, поместите его в микроволновую печь еще на некоторое время или дайте продуктам постоять еще некоторое время (от 5 до 60 мин.) при комнатной температуре. Для разморозки птицы или рыбы достаточно поместить их под струю холодной воды.
- ⇨ **Переверните** : Жаркое, ребра, целую птицу, грудки индейки, хот доги, сосиски, стейки или котлеты.
 - ⇨ **Перераспределите** : Разделите стейки, котлеты, фарш, куски курицы, морепродукты, куски мяса.
 - ⇨ **Накройте** : Используйте небольшие полоски фольги, чтобы защитить тонкие части продуктов или продукты неравномерного размера, например, куриные крылья от обгорания. Во избежание искрения следите, чтобы фольга находилась на расстоянии, как минимум, в 2-3 см от стенок и дверцы печи.
 - ⇨ **Достаньте** : Чтобы размороженные продукты не перегревались, следует вынимать уже размороженные куски сразу же по мере их размораживания. Это поможет значительно сократить время размораживания для продуктов весом менее 1,5 кг.

ТАБЛИЦА ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Продукт/Вес	Время размораживания	Время выдерживания	Указания
ГОВЯДИНА Фарш 450 г	13-15 мин.	15-20 мин.	Разделите размороженные порции вилкой.
Мясо для тушения 675 г	20-24 мин.	25-30 мин.	Разделите и перераспределите один раз.
Котлеты 4 (110 г)	12-14 мин.	15-20 мин.	Переверните по истечении половины времени приготовления.
СВИНИНА Ребрышки 450 г	12-14 мин.	25-30 мин.	Разделите и перераспределите один раз.
Котлеты 4 (125 г)	13-15 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
Фарш 450 г	13-15 мин.	15-20 мин.	Разделите размороженные порции вилкой.
ПТИЦА Целый цыпленок 1125 г	26-30 мин.	45-90 мин.	Поместите грудкой вниз. Переверните по истечении половины времени приготовления. Накройте, если необходимо.
Грудки 450 г	15-18 мин.	15-30 мин.	Разделите и перераспределите один раз.
Разрезанный цыпленок 900 г	23-25 мин.	25-30 ин.	Разделите и перераспределите один раз.
Бедрa 675 г	20-24 мин.	15-30 мин.	Разделите и перераспределите один раз.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Целая рыба 450 г	10-12 мин.	15-20 мин.	Переверните по истечении половины времени приготовления. Накройте, если необходимо.
Филе 675 г	14-16 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз.
Креветки 225 г	5-6 мин.	15-20 мин.	Разделите и перераспределите один раз.

* Время, указанное в таблице, приблизительно, поскольку температура заморозки продуктов может варьироваться.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И РАЗОГРЕВУ

Приготовление

Наименование	Уровень мощности	Время приготовления из расчета на 450 г	Особые указания
МЯСО			
Говядина - Полусырая	P-80	8-10 мин.	<ul style="list-style-type: none"> - выньте мясо или птицу из холодильника, как минимум, за 30 мин. до начала приготовления. - После приготовления всегда выдерживайте мясо или птицу под крышкой.
- Средней готовности	P-80	9-11 мин.	
- Прожаренная	P-80	11-13 мин.	
Свинина	P-Н	12-14 мин.	
Бекон	P-Н	8-10 мин.	
ПТИЦА			
Целый цыпленок	P-Н	6-8 мин.	
Разрезанный цыпленок	P-80	5-7 мин.	
Грудка на косточке	P-80	6-8 мин.	
РЫБА			
Филе	P-Н	4-6 мин.	<ul style="list-style-type: none"> - Смажьте рыбу растительным или сливочным маслом или добавьте 1-2 ст.л. лимонного сока, вина, бульона, молока или воды. - После приготовления всегда выдерживайте рыбу под крышкой.
Скумбрия целая очищенная	P-Н	4-6 мин.	
Форель целая очищенная	P-Н	5-7 мин.	
Стейк из лосося	P-Н	4-6 мин.	
<p>ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указывается в качестве рекомендуемого. Вы можете пробовать устанавливать разное время по своему усмотрению. На время приготовления влияют размер, форма и состав продуктов. Замороженные мясо, птица или рыба перед приготовлением должны быть разморожены.</p>			

ТАБЛИЦА РАЗОГРЕВА

- Необходимо крайне аккуратно и внимательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
- При разогреве полуфабрикатов всегда следуйте инструкциям на упаковке.
- Перед тем, как разогревать замороженные или охлажденные продукты в микроволновой печи, проследите за тем, чтобы они полностью оттаяли.
- Перед тем, как разогревать продукты из контейнеров из фольги, переложите продукты в подходящую посуду. Удалите проволоку, металлические скобы и т.п., если таковые имеются. Разогрев охлажденных продуктов требует больше времени, чем разогрев продуктов комнатной температуры. Все продукты разогреваются в режиме Микроволны на полной мощности.

Наименование	Время приготовления	Особые указания
Детское питание 128 г банка	30 сек.	Выложите содержимое банки в небольшую тарелку. Во время разогрева помешайте 1-2 раза. Перед тем, как кормить ребенка, проверьте температуру.
Детское молоко 100 мл 225 мл	20-30 сек. 45-50 сек.	Хорошо перемешайте или взболтайте, вылейте в стерилизованную бутылку. Перед тем, как кормить ребенка, проверьте температуру.
Бутерброд или булочка 1 шт.	20-30 сек.	Заверните в бумажное полотенце и положите на жаропрочную тарелку. * Примечание: Не используйте бумажные полотенца из вторичного стекла.
Лазанья 1 порция 300 г	4-6 мин.	Выложите лазанью в жаропрочную посуду. Накройте пищевой пленкой. Прокोलите пленку в нескольких местах.
Запеканка 1 порция 4 порции	1 1/2-3 мин. 5-7 мин.	Готовьте в закрытой жаропрочной посуде. Помешайте один раз в середине времени приготовления.
Картофельное пюре 1 порция 4 порции	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в закрытой жаропрочной посуде. Помешайте один раз в середине времени приготовления.
Запеченная фасоль 1 порция	2-3 мин.	Готовьте в закрытой жаропрочной посуде. Помешайте один раз в середине времени приготовления.
Равиоли или паста с соусом 1 порция 4 порции	3-4 мин. 7-10 мин.	Готовьте в закрытой жаропрочной посуде. Помешайте один раз в середине времени приготовления.

ТАБЛИЦЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

Используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. Добавьте 2-3 ст. л. холодной воды на 250 г овощей (если не рекомендовано другое количество воды-см. таблицу ниже). Минимальное время приготовления указано в таблице ниже. Вы можете увеличивать время приготовления на свое усмотрение. Перемешайте один раз во время и один раз после приготовления. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Накройте в течение времени выдержки.

Совет: разрежьте овощи на равные кусочки. Чем мельче Вы разрежете овощи, тем меньше времени потребуется для их приготовления.

Овощи в микроволновой печи готовятся на полной мощности.

Свежие овощи

Наименование	Вес	Время	Комментарии
Брокколи	250 г 500 г	3-4 мин. 5-7 мин.	Разрежьте соцветия на равные части. Расположите соцветия так, чтобы стебли были направлены к центру.
Брюссельская капуста	250 г	4-5 мин.	Добавьте 5-6 ст.л. воды.
Морковь	250 г	3-4 мин.	Разрежьте на равные части.
Цветная капуста	250 г 500 г	3-4 мин. 5-7 мин.	Разрежьте на равные части. Большие соцветия разрежьте пополам. Расположите соцветия так, чтобы стебли были направлены к центру.
Кабачки	250 г	3-4 мин.	Порежьте дольками. Добавьте 2 ст.л. воды или сливочное масло. Готовьте, пока кабачки не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	3-4 мин.	Порежьте маленькими дольками, сбрызните лимонным соком (1 ст.л.).
Лук-порей	250 г	3-4 мин.	Порежьте крупными дольками.
Грибы	125 г 250 г	2-3 мин. 3-5 мин.	Грибы можно готовить целыми, если они небольшие, или порезанными. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посолите, поперчите.
Лук	250 г	3-4 мин.	Разрежьте кольцами или пополам. Добавьте 1 ст.л. воды.
Перец	250 г	3-5 мин.	Порежьте небольшими дольками.
Картофель	250 г 500 г	3-5 мин. 8-10 мин.	Взвесьте очищенный картофель и порежьте на равные кусочки.
Репа	250 г	5-7 мин.	Порежьте небольшими кубиками.

Замороженные овощи

Наименование	Вес	Время	Комментарии
Шпинат	125 г	2-3 мин.	Добавьте 1 ст.л. холодной воды.
Брокколи	250 г	3-4 мин.	Добавьте 2 ст.л. холодной воды.
Горошек	250 г	3-4 мин.	Добавьте 1 ст.л. холодной воды.
Зеленая фасоль	250 г	4-5 мин.	Добавьте 2 ст.л. холодной воды.
Смесь (морковь, горошек, кукуруза)	250 г	3-5 мин.	Добавьте 1 ст.л. холодной воды.
Смесь китайская	250 г	4-6 мин.	Добавьте 1 ст.л. холодной воды.

РЕЦЕПТЫ

ТОМАТНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ СУП

25 г. масла
 1 луковица среднего размера, порезать
 1 крупная морковь, порезать
 1 крупная картофелина, порезать
 800 г. консервированных томатов, порезать
 Сок и перетертая цедра
 1 небольшого апельсина
 900 мл горячего овощного бульона
 Соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в глубокой миске в режиме P-HI в течение 1 мин.
2. Добавьте в масло лук, морковь и картофель, поставьте в печь на 6 мин. в режиме P-HI. Во время приготовления один раз перемешайте.
3. Добавьте томаты, апельсиновый сок и цедру, бульон. Тщательно перемешайте. Приправьте солью и перцем по вкусу. Накройте крышкой и поставьте в печь на 15 мин. в режиме P-HI (пока овощи не размячатся). Помешайте 2-3 раза во время приготовления.
4. Помешайте суп перед тем, как подать его на стол.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, порезать
 1 ст.л. (15 мл) кукурузного масла
 50 г муки
 1,2 л горячего мясного или овощного бульона
 Соль и перец по вкусу
 2 ст.л. измельченной петрушки
 4 больших куска французского хлеба
 50 г тертого сыра

1. В чашке смешайте масло и лук, поставьте в печь на 2 мин. в режиме P-HI.
2. Влейте получившуюся смесь в муку, а затем постепенно влейте туда бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и поставьте в печь на 16 мин. в режиме P-80.
4. Перелейте суп в тарелки, положите в суп кусочки хлеба и посыпьте сыром.
5. Поставьте в печь на 2 мин. в режиме P-80, чтобы сыр расплавился.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

1 ст.л. (15 мл) растительного масла
 2 ст.л. (30 мл) соевого соуса
 1 ст.л. (15 мл) хереса
 1 (~2,5 см) корень имбиря, очищенный и протертый
 2 моркови среднего размера, порезать соломкой
 100 г шампиньонов, порезать
 50 г пророщенных бобов
 100 г нелущеных бобов
 1 красный перец без зерен, нашинковать
 4 пера зеленого лука, порезать
 100 г консервированного водяного ореха, порезать
 1/4 кочана китайской капусты, нашинковать

1. В глубокую миску влейте масло, соевый соус, херес, добавьте имбирь и морковь. Перемешайте.
2. Накройте крышкой и поставьте в печь на 4-5 мин. в режиме P-HI. Помешайте один раз во время приготовления.
3. Добавьте к получившейся смеси шампиньоны, пророщенные и нелущеные бобы, красный перец, зеленый лук, водный орех и китайскую капусту. Тщательно перемешайте.
4. Поставьте в печь на 4-5 мин. в режиме P-HI (пока овощи не размячатся). Во время приготовления помешайте 2-3 раза.

Это блюдо подают в качестве гарнира к мясу или рыбе.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ

4 куриные грудки без косточки
 2 ст.л. (30 мл) меда
 1 ст.л. зерновой горчицы
 1/2 ст.л. эстрагона
 1 ст.л. (15 мл) томатной пасты
 150 мл куриного бульона

1. Переложите грудки в жаропрочную кастрюлю.
2. Смешайте остальные ингредиенты и полейте получившейся смесью куриные грудки. Посолите и поперчите по вкусу.
3. Поставьте в печь на 11-12 мин. в режиме P-HI. Во время приготовления переверните грудки и полейте соусом.

БЕЛЫЙ СОУС

25 г сливочного масла
25 г муки
300 мл молока
Соль и перец по вкусу

1. Положите сливочное масло в миску и растопите в микроволновой печи в течение 1 минуты в режиме P-HI.
2. Влейте тоненькой струйкой молоко в муку, постоянно помешивая муку. Готовьте в режиме P-HI пока соус не загустеет в течение 3-4 мин., помешивая каждые 2 мин. Приправьте солью и перцем по вкусу.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

675 г. очищенной клубники
45 мл лимонного сока
675 г. сахарной пудры

1. Переложите клубнику в глубокую посуду, добавьте лимонный сок, поставьте в микроволновую печь на 5 мин. в режиме P-HI (пока ягоды не размягчатся). Добавьте сахарную пудру. Тщательно перемешайте.
2. Поставьте в печь на 25-30 мин. в режиме P-80, доведите до готовности*, не забывая помешивать каждые 4-5 мин.
3. Перелейте варенье в горячие стерилизованные банки. Плотно закрутите крышки, надпишите банки.

** до готовности: для того, чтобы определить степень готовности, капните варенье на холодную поверхность, подождите минуту, затем дотроньтесь пальцем до капли. Если варенье покрылось пленкой, значит оно уже готово.*

ПИРОГ БЕЗ НАЧИНКИ

100 г. маргарина
100 г. сахара
1 яйцо
100 г. просеянной муки
2-3 ст.л. молока

1. На дно формы для пирога (диаметром около 20 см) постелите вощеную бумагу.
2. Взбейте маргарин с сахаром. Добавьте в эту смесь яйца, затем муку и молоко.
3. Вылейте смесь в форму. Поставьте в печь на 3-4 мин. в режиме P-HI. Проверьте готовность пирога, проткнув его зубочисткой: если на зубочистке нет следов теста, пирог готов.
4. Время выдержки 5 мин.

ОМЛЕТ

15 г. сливочного масла
4 яйца
90 мл молока
Соль и перец по вкусу

1. Взбейте яйца и молоко. Приправьте.
2. Выложите масло на блюдо диаметром 26 см. Растопите масло в течение 1 мин. в режиме P-HI. Смажьте блюдо растопленным маслом.
3. Влейте смесь для омлета в блюдо. Готовьте в режиме P-HI в течение 2 минут. Перемешайте. Готовьте в течение еще 1 минуты в режиме P-HI.

ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ

15 г. сливочного масла
2 яйца
30 мл молока
Соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в блюде в режиме P-HI в течение 1 минуты.
2. Добавьте яйца, молоко, соль и перец. Тщательно размешайте.
3. Готовьте в режиме P-HI в течение 2 минут, помешивая каждые 30 сек.

ОСТРЫЙ ФАРШ

1 некрупная луковица, порезать
1 зубчик чеснока, измельчить
5 мл растительного масла
200 г консервированных томатов
15 мл томатной пасты
1 ч.л. пряных трав
225 г мясного фарша
Соль и перец по вкусу

1. Лук, чеснок и масло переложите в миску и поставьте в печь на 2 мин. в режиме P-HI.
2. Добавьте остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте.
3. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 4 мин. в режиме P-HI, затем готовьте в режиме P-80 в течение 8-12 мин. (до готовности).

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: «ДЭУ Электроникс Корп.»
Наракёюм Чжодон Билдин 1-2 Чжодон 1-ка Чжун-ку Сеул 100-031 Корея

Адрес завода-изготовителя: Округ Даганг, промышленная зона Даганг, провинция Тяньцзинь, Китай

DS1201-02



Распространяется на товары, приобретенные на территории России

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № [Redacted]

Изделие [Redacted]

Модель [Redacted]

Дата продажи [Redacted]

Серийный номер [Redacted]

Фамилия покупателя [Redacted]

Печать и телефон фирмы-продавца [Redacted]

Адрес [Redacted]

[Redacted]

Телефон [Redacted]

[Redacted]

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

DS1201-02

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 мастерскими 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 стать источником 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 мастерскими.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия действительна только в том случае, если на оригинальном гарантийном талоне «DAEWOO» представлены 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 воздействия 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 параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных факторов.

DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон



DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Гарантийный талон №

Ф.И.О. покупателя

Адрес

Телефон

DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера

DS1201-02



Распространяется на товары, приобретённые на территории России

Уполномоченный агент

Телефон

Подпись мастера



DS1201-02

“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



Консультационный центр потребителя: "ДЭРОС" г. Москва, ул. Академика Капицы, 34/121, тел.: (495) 745-20-22.
www.deros.ru

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ по ремонту бытовой техники "ДЭУ" в РОССИИ

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
1	Абакан	ООО ВидеоТехника-сервис	(3902) 27-91-32	ул. Баумана, д.3
2	Абакан	ОАО ТМобильная Служба Сервиса	(3902) 22-81-30, 22-80-71	ул. Вяткина, 9
3	Азов	ИП Семенов В.А.	(863-42) 540-82	ул.3. Космодемьянской, 62
4	Анапа	ИП Гладких Ю.И.	(861)335-31-00	ул. Ленина, 153 корп 5 офис 3
5	Арзамас	ИП Абросимов Д.А.	(83147)307-40	ул.9 Мая, д. 4.
6	Армавир	ИП Голыченко С.А.	(86137) 3-80-00, 380-08	352900, ул.Комсомольская, 115
7	Армавир	ООО Торрету	(86137) 4-50-00, 3-36-96	ул. Фрунзе, 2
8	Арсенев	ИП Кобец С.В.	(42361) 3-03-91	ул. Октябрьская, 15-30
9	Архангельск	ООО "Сервисный Центр "Мир"	(8182)27-55-51	ул.Гагарина д.1
10	Архангельск	ООО ТДлина-Сервис Центр	(8182) 20-40-30, 26-53-55, 27-02-66	ул.Садовая, дом № 21
11	Астрахань	ИП Леоненко С.С.	(8512) 63-11-39 (512) 63-12-26	ул. Звездная 11/11
12	Астрахань	ООО Хайтек-Сервисный центр	(8512) 63-25-30; 62-36-79; 63-25-53	ул. Н.Островского, 148 "А"
13	Астрахань	ООО ЦТО ТЭфир	(8512) 30-1014, 30-1015	ул.Боевая, 72 А
14	Балаково	ИП Дунаев О.В.	(8453) 62-79-72, 62-15-28, 62-63-39	Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6
15	Балашиха	ИП Шишкова И.В.	(495) 943-02-15	ул. Звездная, 14
16	Барнаул	Сервис ООО «Эльдorado» ОП г. Барнаул	(342) 259-25-53, 8-800-555-1111	ул. Цеховая, дом № 58, корпус Б
17	Барнаул	ИП Малюшкин И.И.	(3852) 33-84-84, 34-83-83	ул. Глушкова, 46
18	Белгород	ИП Мозовская М.Е.	(4722) 34-03-22	пр-т Б.Хмельницкого д.137
19	Березники	ООО Трембыттортехника-Сервис	(34242) 3-71-61	618419, Пермский край, г.Березники, ул.Л. Толстого, 76-А
20	Бирск	ООО СЦ Трубин	(347-84) 4-06-39	ул. Мира, 129А
21	Благовещенск (Амурская обл.)	ООО "Фирма "Олакс"	(4162) 522-000, 524-000	ул. Ленина, д. 27
22	Братск	ООО Улейкока Электроникс	(3953) 45-98-96	ул. Пионерская, 23
23	Брянск	ООО Т ТЕХСЕРВИС	(4832) 62-21-21	пер. Авиационный, д.3
24	Брянск	ООО СБТ "Спутник"	(4832) 57-18-93, 57-15-67	ул. Литейная, д. 9
25	Бузулук	ИП Курдашев В.А.	(35342) 57-787, 57-147	2-й мкр. дом № 34
26	Великий Новгород	ООО Т Авторизованный Центр ПIONEER Сервис	(8162) 782-831, 607-530	ул. Большая Санкт-Петербургская, Д. 39 ст. 11 (ТЦ ТВОЛНАУ)
27	Великий Новгород	ООО ТПКУ	(8162) 611200? 333918	ул. Кочетова, 23 А.
28	Владивосток	Сервис ООО «Эльдorado» ОП г. Владивосток	(4232) 53-69-88, 8-800-555-1111	ул. Калинина, д. 84
29	Владикавказ	ООО Арктика-Сервис	(8672) 75-50-07, 75-77-77	пр. Коста, д. 15
30	Владимир	ООО Домовой сервис	(4922) 373-565	ул. Батурина, 39
31	Владимир	ООО Т Мастер Сервис	(4922) 33-10-79; 33-31-52	ул. Б.Московская, д. 30
32	Волгоград	Сервис ООО ТЭльдorado» ОП г. Волгоград	(8442) 399690, (8442) 48-62-66, 8-800-555-1111	пр-т Жукова, д.120, строение 1
33	Волгоград	ИП Куранжин В.С.	(917) 723-73-74; (8442) 50-10-09	ул. Тулака, д. 14 (Ф)
34	Волгоград	ООО ТЦ ТТриборсервис	(8442) 23-20-28, 24-02-55	пр-т Ленина, 92

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
35	Вологда	ООО «Авторизованный Центр Птицлер Сервису»	(8172) 28-38-93, 28-38-94	ул. Северная, Д. 34
36	Вологда	ООО ТСПЦ «ВологдаУ»	(8172) 52-19-19	ул. Новгородская, 7
37	Воркута	ООО ТМетау	(82151) 6-60-06	ул. Тиманская, Д. 8А
38	Воронеж	Сервис ООО «ЭльдoradoУ» ОПг. Воронеж	(4732) 20-48-36, 72-76-41, 8-800-555-1111	ул. Беговая, 158А
39	Воронеж	ИП Прохурьнов Е.А.	(4732) 71-31-84	ул. Прехановская, 40
40	Воронеж	ОАО ВТТЦ Торбига-СервисУ	(4732) 35-58-30, 77-66-25	ул. Донбасская, д. 1
41	Воронеж	ООО ТРАНССЕРВИС-ВоронежУ	(4732) 39-37-55, 26-66-33, 39-37-53	Ленинский пр-т, 160
42	Вятские Поляны	ИП Каширских С.М.	(83334) 7-43-23	ул. Ленина, 114А
43	Дмитровград (Ульяновская обл.)	ИП Федотов С.А.	(84235) 286-59, 914-64	ул. Октябрьская, дом № 63
44	Ейск	ИП Насибуллин И.Х.	(8-861) 3212-11-71, 3-66-02	ул. Пушкина, 84
45	Екатеринбург	Сервис ООО «ЭльдoradoУ» ОПг. Екатеринбург	(343) 345-60-60, 345-60-50, 220-35-77, 8-800-555-1111	ул. Уральская, Д.60
46	Екатеринбург	ООО ТГарант-СТУ	(343) 258-12-01, 258-07-26	ул. Косарева, д. 5
47	Екатеринбург	ООО Трансервис-ЕкатеринбургТ	(343) 278-90-92, 278-90-91	ул. Фронтных Бригад, дом № 18, корпус 2
48	Екатеринбург	ОООУ Центр ТтелсервисУ	(343) 261-77-77, 262-66-66, 266-16-61, 266-26-62, 266-21-21, 210-91-69	ул. Машинная, д. 38
49	Железнодорож	ИП Воскобойников А.Н. АСЦ Техносервис	(47148) 430-02	ул. Сенторьева, д. 1
50	Жигулевск	ООО ТЖилули ГарантУ	(84862) 228-73	ул. Мира, д. 21
51	Иваново	ООО ТПун-СервисУ	(4932) 47-29-84	ул. Заводская, д. 13
52	Ижевск	ООО ТАрлус-СервисУ	(3412) 30-83-07, 30-79-79	ул. Азина, 4
53	Ижевск	ООО ТГарант СервисУ	(3412) 43-70-40, 43-69-82	ул. К. Маркса, 395
54	Ижевск	ООО ТРИТ-СервисУ	(3412) 457-474, 455-959	ул. Пушкинская, 216
55	Ижевск	ООО «Элгуд»	(3412) 24-95-13 (730)	ул. В. Сивкова, 152
56	Иркутск	Сервис ООО «ЭльдoradoУ» ОПг. Иркутск	(3952) 201-654; 201-615; 201-629; 551-171; 551-172, 8-800-555-1111	ул. Марии Ульяновой д13
57	Йошкар-ола	ИП Бешкарева С.В.	(8362) 41-77-43, 45-73-88	ул. Свететская, 173
58	Казань	Сервис ООО «ЭльдoradoУ» ОПг. Казань	(843) 2780000; (843) 279-50-20, 8-800-555-1111	Сибирский тракт, д.34, строение 9
59	Казань	ООО ТСПЦ ТАТ ремонт ирем всеУ	(843) 557-55-70	ул. Краснокошайская, дом № 92
60	Казань	ООО ТЛуазоУ	(843) 562-47-07, 562-46-14, 562-45-41, 562-46-44, 562-46-45, 260-04-12	ул. Декабристов, 106 ТбУ
61	Казань	ООО ТехновидеосервисУ	(843) 276-21-21, 276-38-88, 276-48-80	ул. Глушко, 43
62	Калуга	ООО Тбинс СервисУ	(4842) 54-83-93; 54-82-22, 79-00-58,	ул. Суворова, д. 25
63	Камешки Уральский	ООО Техноцентр СервисУ	(3439) 399-520	ул. Исетская, 335
64	Канск	ООО ТТ- СервисУ	(39161) 2-02-08	ул. Московская 66
65	Кемерово	ООО ТКоммонУ	(3842) 62-50-12, 624-574	ул. Потемкина 8
66	Киров	ООО ТКвадрат СервисУ	(8332) 513-555	ул. С. Халтурина, 12/1
67	Киров	ООО ТЭкран-СервисУ	(8332) 54-21-56; 57-70-77	ул. Некрасова, д. 42
68	Коломна	ООО ТРосинка-2У	(4966) 14-63-64	пр-т Кирова, д.15
69	Коломна	ИП Бородин А.Е.	(4966) 186-476, 186-236	ул. Гранатная, 5
70	Комсомольск-на-Амуре	ЗАО ТИнкайт-сервисУ	(4217) 52-79-18	ул. Мира, 9
71	Комсомольск-на-Амуре	ООО ТтамбигУ	(4217) 59-56-51	Ул.Ленина, д.76/3

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
72	Кострома	ООО ТСС IT-Гард	(4942) 39-00-48, 31-25-01	ул. Мологача гора д.3 Рыбные ряды корпус 1
73	Краснодар	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ. Краснодар	(861)200-06-36,8-800-555-1111	ул. Российская, 402
74	Краснодар	ИП Новоженцев И.Ю.	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе, 22Б
75	Краснодар	ООО Ткубанрембытсервису	(861) 255-46-72, 279-60-16	ул. Северная, 238
76	Краснодар	ООО ТАСЦ "Фотон"	(861) 255-46-72, 279-60-17	ул.Северная, дом 237
77	Краснодар	ОООУТРАНСЕРВИС-Краснодару	(861)201-24-98,201-24-99	ул. им. Селезнева, 204
78	Краснодар	ООО "Абсолют"	(861) 267-50-88	ул. Новороссийская, д. 3
79	Красноярск	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ. Красноярск	(391)21-77-52, 21-84-17, 8-800-555-1111	ул. Маерчака, д. 50
80	Курск	ООО Трембыттехникау	(841) 572-04-03	ул. Дарвина,55
81	Курган	ИП Борсова	(861)473-23-02	ул.Островского,32
82	Курган	ООО ТТВ-Сервису	(352) 465-940	ул. Радищева, 56
83	Курск	ИП Кольчев С.В.	(4712) 30-41-00, 31-20-23	ул. Литовская, д. 12А
84	Курск	ООО фирма ТЭКран Сервис Лимитеду	(4712) 54-74-24,54-74-25	ул. Добролюбова, дом № 17
85	Лабинск (Краснодарский край)	ООО "Бытсервис"	(86169) 739-99, 724-96	ул. Турчанинова, д. 2
86	Липецк	ООО "Экспорт-Сервис"	(4742)31-90-82	ул. Звездная, 16/2
87	Липецк	ООО ТСС IT-Фоллуму	(4742) 34-07-13, 34-55-34, 33-15-35,35-37-57	ул. Космонавтов, д.8
88	Майкоп	ООО ТСС IT-Тигрису	(8772) 57-61-53, 56-87-67	ул. Пролетарская, Д. 358
89	Майкоп	ООО ТЭлектрон-Сервису	(8772) 566-238, 575-837	ул. Димитрова, 25
90	Махачкала	ИП Аблава З.А. АСЦ ТЦентр-Сервису	(8722) 67-64-88, 78-04-14	ул. Нурадилова, 52
91	Махачкала	ООО ТРосаму	(8722) 93-30-73	пр. Шамиля, Д. 20
92	Мигас (Челяб. обл.)	ИП Макаров В.А. СЦ Арсенал-Сервис	(3513) 56-41-87, 57-30-77	ул. Ак Павлова,9
93	Москва	ЗАО ЕСС ТА-АйсберТ	723-72-30	ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
94	Москва	ООО ТВирта Центру	782-15-04, 494-33-33	пр-т Вернадского,109
95	Москва	ООО ТИГЛЕМАУ	(499)966-34-75	Открытое шоссе, д. 14, корп. 12
96	Москва	ООО "Квант-9"	(495)721-30-70,(499)168-47-15,168-05-19	Бульвар маршала Рокоссовского д.3
97	Москва	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ. Москва	(495) 787-78-00,8-800-555-1000	Котляковский 2-й пер. дом № 1/6, ул.Бульвар Димитрия Донского д.2А
98	Москва	ООО Тюник-Мастеру	(495) 225-76-60	Старый Толмачевский пер., д. 17, стр. 2. Ул. Волжский Б-р, д. 50 корп 2. Ул. Новоселексовская, Д. 14 корп 1, Бульвар Маршала Рокоссовского, д.3.
99	Мурманск	ООО Тагоризованный Центр Тлюнер Сервису	(8152) 70-39-30	ул. Свердлова, Д. 19А
100	Муром	ООО ТЭлектроникау	(49234) 2-17-26, 3-10-99	ул. Коммунистическая, д. 2
101	Набережные Челны	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ. Набережные Челны	(8552)54-7278,8-800-555-1111	бульвар Г. Камала д.2 (27/13)
102	Находка	ИП Ильичев	(4236) 62-06-70, 63-38-24	ул. Молодежная, 9
103	Нальчик	ООО ТАльдра-Сервису	(8662) 42-04-30, 42-12-21, 42-04-54	пр. Ленина, 24
104	Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(831) 240-91-92	ул. Пл. Комсомольская, д.2/1
105	Нижний Новгород	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ. Нижний Новгород	(831)277-87-39,296-14-37, 8-800-555-1111	пр-т Гагарина, д. 37 корп. 39
106	Нижний Новгород	ООО Ткачественный сервис ННУ	(831) 270-42-51,229-63-66,229-60-87	ул. Заводской парк, д. 21
107	Нижний Новгород	ООО ТНижгородский сервисный центрУ	(831)436-63-71, 436-75-04; (831)-220-07-57	ул. М. Горького, 250
108	Нижний Новгород	ООО ТТРАНСЕРВИС-Н.Новгороду	(831) 4636175, 4636176, 4636177	ул. Артельная, д.131

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
109	Новокузнецк	Сервис ООО «Эльдорадо» ОП г. Новокузнецк	(3843) 77-91-73; 35-99-71; 77-51-75; 8-800-555-1111	ул. Ливы Чайкиной д.2а
110	Новокузнецк	ООО ТСервисный центр ТТранду	(3843) 45-69-91	Пионерский пр-т, 25
111	Новокузнецк	ООО ТЕСКОУ	(48762) 646-46.946-46	ул. Московская, 10 а
112	Новокузнецк	ОАО ТТрибой	(8617) 77-27-17	ул. Дзержинского, 211
113	Новокузнецк	ООО ТАртон-СервисУ	(8617) 63-11-15; 63-03-95	ул. Серова д. 14
114	Новокузнецк	ООО ТАвторизованный Центр ТПионер СервисУ	(383) 35-111-14	ул. Ватулина, 7
115	Новокузнецк	Сервис ООО «Эльдорадо» ОП г. Новокузнецк	(383) 354-03-24; 8-800-555-1111	ул. Комбинатская д.3 А
116	Новокузнецк	ООО ТСибирский-СервисУ	(383) 292-47-12, 355-55-60, 361-33-88	ул. Вертовокская д.42
117	Нефтегоганск	ИП Кожухин А.Ю	(3463) 25-19-90	16а мкр. дом 85, пом 55/2
118	Обнинск	ООО ТРадиотехникаУ	(48439) 6-44-14	Треугольная пл., 1
119	Омск	Сервис ООО «Эльдорадо» ОП г. Омск	(3812) 567-280; 564-488 8-800-555-1111	ул.Лермонтова, д. 81
120	Омск	ООО Тыговая техникаУ	(3812) 41-87-06; 57-95-40	пр-т Космонавтический 99/2
121	Омск	ООО ТДомотехника сервисУ	(3812) 367-401	ул.Лермонтова, 194
122	Омск	ООО ТФирма ТСибтексУ	(3812) 36-70-44, 36-98-04	ул. 24 Линия ,59
123	Орел	ООО ТАРСУ	(4862) 550-834, 55-60-14	ул.Революции, 1
124	Орел	ООО ТЕвросервисУ	(4862) 40-86-81 40-86-82, 43-49-66	ул.8 Марта, 25
125	Орел	ООО "Авангард"	(4862) 723-000, 782-870	ул. Карачевское шоссе, д. 15
126	Оренбург	ООО "СервисБиттехника"	(3532) 30-00-30; 30-00-66	ул. Лесозащитная, д18.
127	Оренбург	ООО ТПИКО-сервисУ	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская, д. 16
128	Оренбург	ИП Шолевский А.В. (АСЦ "Expert-service")	(3532) 61-11-38	ул. Новобрянская, д. 43/2 (Помещение №3)
129	Орехово-Зуево	ООО ТСтил-СервисУ	(496) 412-00-37	ул. Московская, д. 2
130	Орск	ИП Бердников В. В	(3537) 35-69-89, 35-13-18	пр. Ленина, 82 Б.
131	Орск	ИП Новиков Ю.В.	(3537) 35-81-18, 21-24-67	пр.Ленина, д. 59
132	Первоуральск (Свердловская обл.)	ООО "Оптима-Сервис"	(3439) 64-91-90; 25-03-70	ул. Луначарского, д. 34
133	Пенза	ЗАО ТТехсервисУ	(8412) 49-16-10	ул.Коммунистическая,28
134	Пенза	ООО ТАрсенал-СервисУ	(8412) 52-19-21, 95-99-99	ул. Проспект Победы, 124
135	Пенза	ООО ТОрбита-СервисУ	(8412) 42-27-26, 39-20-44	ул. Карлинского, д.2
136	Пермь	ООО ТСК-СервисУ	(342) 221-40-99, 222-1-222	ул.Деревобделочная,3 Б
137	Пермь	ООО ТРТВ-сервисУ	(342) 220-08-48, 226-97-78	ул. Мира, 55
138	Пермь	Сервис ООО «Эльдорадо» ОП г.Пермь	(342) 2631403; 259-25-53 8-800-555-1111	ул. Стахановская, 54 лит Д.
139	Петрозаводск	ООО ТАвторизованный Центр ТПионер СервисУ	(8142) 59-20-45, 63-94-81	ул. Максима Горького, Д. 25 оф 301
140	Прохладный (КБР)	ИП Шаталов Д.М.	(86631) 31-055	пер. Комсомольский 32
141	Псков	ООО ТРемонт и СервисУ	(8112) 53-86-30	ул. Труда, 11
142	Псков	ООО ТФронда-СУ	(8112) 57-51-09	ул. Киселева 16 оф 21
143	Пятигорск	ИП Чернявский Е.В.	(8793) 331-729	ул. 1-я Набережная, 32,К.4
144	Пятигорск	ИП Машко А.Е.	(8793) 318-416	ул. Ермакова, д. 12
145	Ростов-на-Дону	ООО "Мастер"	8(863)219-21-12, 8.800.100.51.52	ул.50-летия Ростсельмаша 1/52, офис 55

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
146	Ростов-на-Дону	ООО ТТД ОптимаУ	8(863)300-62-86	ул. Турмалиновская, д. 79/3
147	Ростов-на-Дону	ИП Попов В.А.	(863)247-14-41	ул. Вересаева 8
148	Ростов-на-Дону	ООО ТПРАНССЕРВИС-РостовУ	(863) 299-65-36; 299-65-37; 299-65-38	пр. Королева, д. 7/19
149	Ростов-на-Дону	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ, Ростов-на-Дону	(863) 303-04-94; 8-800-555-1000	пер. Доломановский, д. 130
150	Ростов-на-Дону	ООО АСЦ "Европа"	(863) 291-33-51; 291-35-50	пер. Газетный, д. 119
151	Рублевск (Алтайский край)	ООО ТСинтезу	(38557) 405-43	ул. Комсомольская, 212
152	Рыбинск	ЗАО ТСаисону	(4855) 295-404, 222-109	ул. Ломоносова, 3
153	Рязань	ИП Грачев О.А.	(4912) 21-02-19, 44-56-47	ул. Новая, д. 51 Г
154	Рязань	ООО ТГарант-СервисУ	(4912) 76-88-01	ул. Ленинского Комсомола, 5
155	Рязань	ООО ТПРАНССЕРВИС-РязаньУ	(4912) 27-70-70	ул. Зубковой, 17А
156	Самара	ООО ТОбита-СервисУ	(846) 262-62-62	ул. Морриса Тореза, 137
157	Самара	ООО ТТранссервис-СамараУ	(846) 336-33-33, 336-85-11	Карла Маркса пр-кт, дом №39
158	Самара	ООО ТФирма ТСервис-Центру	(846) 224-46-46; 263-74-74	ул. Антонова-Овсеенко, 59а
159	Самара	ООО ТЭкспресс-СервисУ	(846) 228-72-18, 265-28-82	ул. 22 Партсъезда, дом №52
160	Самара	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ, Самара	8-800-555-1111	Московское шоссе, д.8
161	Саранск	ИП Гришин В.П.	(8342) 24-98-58; 24-54-85; 57-19-19	ул. В. Терешковой 18А, ул Косарева 112
162	Саранск	ООО ТПЕСТ-СЕРВИСУ	(8342) 23-05-91, 32-77-26	ул. Садовая 1
163	Саратул	ООО ТТелетелье Союзу	(34147) 3-26-14	ул. Советская 88, ул.Сельская д 9
164	Саратул	ИП Колесов М.В.	(34147) 258-48, 258-46	ул. Фабричная, д. 1а
165	Саратов	ООО ТТранссервис-СаратовУ	(8452) 35-11-80; 55-43-63	ул. 3-я Дачная, ост. ТорговыйДом, ТПоволжьеУ
166	Саратов	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ, Саратов	(8452)47-64-86; 800-555-1111	пр-т 50 лет Октября, д. 110а
167	Северодвинск	ИП Варенбуд В.И.	(8184) 58-72-21, 27-84-62	ул. Гагарина д. 12
168	Серпухов	ИП Чиков М.З.	(4967) 35-43-00	ул. 1-я Московская, д. 44
169	Смоленск	ИП Петин Р.А. СЦ ТГаранту	(4812) 62-50-52	ул. Румянцева, 19
170	Сочи	ООО ТСоюз-СервисУ	(8622) 64-33-22; 64-55-00	ул. Московская, 5
171	С-Петербург	ООО ТАвторизованный Центр Птионер Сервису	(812) 331-89-24; 324-75-33.	Лиговский пр. д. 52
172	С-Петербург	ООО ТПартия-Сервис-Балтику	(812) 374-21-16	ул. Варшавская, д.51, корп.1
173	С-Петербург	ООО ТПРАНССЕРВИС-Петербург	(812) 252-77-41	Коломяжский проспект, д. 10
174	С-Петербург	Сервис ООО «Эльдorado» ОПГ, Санкт-Петербург	(812)554-15-59; 8-800-555-1111	ул. Обручевых, д.5
175	Ставрополь	ООО ТТ-СервисУ	(8652)387-888; 8 988 746 30 95	пр-т Кулакова 18Д
176	Старый оскол	ЗАО ТАвантаж-информу	(4725) 247-349, 24-62-27	Лебединец мкр, дом № 1А
177	Сызрань	ОАО ТРАДУГАУ	(8464) 33-44-55; 33-17-82, 33-23,64	ул.Гобеды 16
178	Таганрог	ООО ТСП-СервисУ	(8634) 38-38-02	ул. Фрунзе 79-56
179	Таганрог	ООО ТФВТЗ Витгяу	(8634) 32-32-55, 38-91-38	ул. Ломоносова Д 59/1
180	Тамбов	ООО ТБВС-2000У	(4752)75-17-18; 75-90-90	ул. Микуриновская 137а
181	Тамбов	ООО ТЦентрСервисТамбовУ	(4752)726-223, 725-613	ул. Державинская д.10А
182	Тимашевск (Краснодарский край)	ИП Логинова Л.Н.	8-918-147-02-03, 8-918-037-07-03, (86130) 466-59	ул. Ленина, д. 24/2

DS1201-02

№	Город	Название	Телефон	Адрес
183	Тверь	ООО Твезда-СервисУ	(4822) 42-33-89, 42-41-86	ул. Спартака, Д. 50
184	Тверь	ООО Трест-69У	(4822) 47-58-58, 47-65-65	ул. Горького, д. 33
185	Тольятти	ООО ТИпроСервисУ	(8482) 53-76-43, 53-76-44, 53-76-45	ул. 40 лет Победы, д.30, оф. 5
186	Тольятти	ООО ТФокусУ	(8482) 37-36-20	Московский пр-т, 19
187	Томск	ИП Еремина С.В.	(382-2) 673-573	ул. С.Лазо, 15
188	Томск	ООО ТЭкстрем-2У	(3822) 56-23-95	пр.Кирова, д.58
189	Томск	ООО ГлавБытСервис	(3822) 26-64-62	ул. Некрасова, 12
190	Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 35-53-99	Руднева ул, дом №28
191	Тула	ООО Бытовая-ТехникаУ	(4872) 415-552, 419-030	ул. Кулузова, 24
192	Тюмень	ООО ТПулсарУ	(3452) 20-82-65, 75-95-08; 75-90-21; 28-08-56; 20-19-05; 28-08-69; 75-06-63	ул. Республики, д. 169
193	Тюмень	Сервис ООО «Эльдorado» ОПг. Тюмень	(3452) 55-07-55, 8-800-555-1111	ул. 30 лет Победы, д. 113А
194	Улан-Удэ	ООО ТСТ СервисУ	(3012) 41-50-43, 41-50-45;	ул. Автомобилистов, дом №5
195	Улан-Удэ	Сервис ООО «Эльдorado» ОПг. Улан-Удэ	8-800-555-1111	ул. Ключевская, д.8
196	Ульяновск	ИП Мулева	(8422) 73-44-22, 73-29-19	пер. Ак. Павлова 6-5
197	Ульяновск	ИП Буфнов Д. Г.	(8422) 67-66-00	пр-т Нариманова, 84
198	Ульяновск	ИП Сахнов СЦ Пилот	(8422) 31-00-00	ул. Гагарина, 18
199	Усурийск	ИП Тимченко Д. В.	(4234) 33-99-00; 333-333	ул. Ленина, 134 а
200	Усурийск	ООО ТТехсервисУ	(4234) 33-53-05	ул. Советская, 96
201	Уфа	ООО "Баштелерадиосервис"	(347) 228-17-10, 228-17-01, 228-16-70	Пр-т С. Юлаева, 69
202	Уфа	Сервис ООО «Эльдorado» ОПг. Уфа	8-800-555-1111	ул. Достоевского, д.107
203	Хабаровск	ООО ТВИРГОУ	(4212) 54-00-44	ул. Иртышская, 17
204	Чехоксары	ИП Марушев Д.О. СЦ ТОН-СервисУ	(836) 243-95-90 и 245-95-00	ул. Гузевского, Д. 16
205	Чехоксары	ООО ТВТИ-СервисУ	(8362) 41-03-55, 41-03-73, 43-15-32	ул. Макими Горькова, 32/25
206	Челябинск	ООО ТАС-СервисУ	(351) 232-20-77	ул. Энтузиастов, 16
207	Челябинск	Сервис ООО «Эльдorado» ОПг. Челябинск	8-800-555-1111	ул. Воровского, д.63
208	Челябинск	ООО ТЭлектро-НУ	(351) 741-01-42, 741-01-51, 264-00-84, 741-01-52	пр-т Победы, 302
209	Череповец (Волог. обл.)	ИП Карелин В.П. СЦ ТТелеМастерУ	(8202) 23-66-70	пр.Победы, 97
210	Череповец	ООО Авторизованный Центр Пилонер СервисУ	(8202) 24-14-04, 80-53-33	ул. Гоголя, Д. 6
211	Чита	Сервис ООО «Эльдorado» ОПг. Чита	8-800-555-1111	ул. Бабушкина д.108
212	Черкесск	ИП Пучкин О.А.(АСЦ Мак.Сим.)	(87822) 504-66, 519-15	ул. Первомайская, д. 48, оф. 11
213	Ярославль	ООО "СЦ "Вирт"	(4852) 582-211	ул. Республиканская, д. 3, корп. 5
214	Ярославль	ЗАО фирма ТТАУУ	(4852) 26-65-37	Московский пр-т, д. 1А стр 5
215	Ярославль	ООО Трио-сервисУ	(4852) 25-94-83, 457-678	ул. Угличская12,

Для оптимизации сервисной сети возможно внесение изменений в список без дополнительного уведомления. Уточняйте данные на сайте www.dwes.ru или по телефону "Горячей линии" 8-800-200-66-22