

Saturn[®]

ST-FP0112

ST-FP0113

ST-FP0112-10

ST-FP0113-10

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

ТУ У 27.5-30217965-002:2014

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ**Шановний покупцю!**

Вітаємо Вас із придбанням виробу нашої торгівельної марки. Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення з кімнатною температурою.

Комплектність

Сушка	Кількість лотків шт.	Інструкція з експлуатації шт.	Гарантійний талон шт.	Упаковка шт.
ST-FP0112	6	1	1	1
ST-FP0113	6	1	1	1
ST-FP 0112-10	10	1	1	1
ST-FP 0113-10	10	1	1	1

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад призначений для домашнього господарства. Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом, або травм при використанні приладу завжди дотримуйтеся правил безпеки.

Увага!

Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед використанням приладу.

1. Цей прилад не призначений для користування особами (враховуючи малолітніх дітей) з обмеженими фізичними або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом.



2. Малолітні діти повинні бути під наглядом персоналу з метою забезпечення того, щоб вони не вдавалися до гри з приладом.
3. У разі поломки або пошкодження приладу не намагайтесь ремонтувати його самостійно, зверніться до авторизованого сервісного центру.
4. Щоб уникнути ураження електричним струмом пошкоджений шнур живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.
5. Не торкайтесь гарячих поверхонь.
6. Щоб уникнути ураження електрострумом, не занурюйте нагнітач, шнур або штепсель у воду або іншу рідину.
7. Будьте особливо уважні при роботі приладу в присутності дітей. Не рекомендується використовувати пристрій дітям віком до 14 років.
8. Вимикайте прилад від електромережі перед чищенням і упаковкою на зберігання. Дайте приладу охолонути перед зняттям ярусів.
9. Використання деталей, не рекомендованих виробником, може призвести до травми.
10. Не використовуйте гострих столових приладів при роботі з електросушкою.
11. Тримайте пристрій і його шнур поза досяжністю дітей віком менш ніж 8 років.
12. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
13. Стежте, щоб шнур живлення не перегинався через гострі краї стільниці та не торкався гарячих предметів.
14. Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
15. Не використовуйте прилад поблизу джерела тепла, такого як кухонні плити та духовки.
16. Не використовуйте прилад не за призначенням.
17. Максимальний час роботи пристрою 8 год., після чого сушку необхідно відключити від електромережі, попередньо повернувши ручку терморегулятора в крайнє ліве положення, і дати охолонути приладу протягом 1 години.

Термін служби – 3 роки.

Експлуатація та чищення сушки

Перед першим використанням приладу помийте всі лотки сушки.

Увага: Не занурюйте вентилятор у воду і не мийте в посудомийній машині. Протирайте вентилятор вологою ганчірочкою.

- Встановіть піддон на стійкий стіл або стільницю, подалі від раковин або інших джерел води.

- Встановіть інші лотки на піддон. Для правильної роботи сушки необхідно встановити не менше 4 лотків.

- Закрийте верхній лоток кришкою сушки, вставте вентилятор і поверніть для фіксації.

- Вставте штепсель в розетку і увімкніть прилад (ON).

- Поверніть регулятор температури за годинниковою стрілкою в максимальне положення. Дайте попрацювати 5 хв. і встановіть регулятор на необхідну температуру сушіння.

Лотки і кришка

Лотки і кришку сушки легко мити. Просто занурте їх на кілька хвилин у теплу воду із засобом для миття посуду. М'якою щіткою видаліть частинки їжі, що пристали. Не використовуйте металевих щіток і мочалок, бо вони можуть пошкодити поверхню лотків.

Вентилятор

Важливо, щоб вентиляційні отвори залишалися чистими і не забитими. **ВІДКЛЮЧІТЬ ПРИЛАД ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ.** Використовуйте вологу тканину або рушник, щоб видалити сухі частинки їжі з вентилятора. Не використовуйте дряпаючі губки, абразивні чистячі засоби або гострі столові прилади. Уникайте потрапляння будь-якої рідини в електричні частини. Не використовуйте вентилятор окремо від сушки або в будь-якій іншій якості, крім використання за призначенням. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ВЕНТИЛЯТОР У РІДИНУ!**

Увага!

Під час сушіння м'яса промокайте часто паперовим рушником, щоб видалити надлишки жиру.

Дотримуйтесь цих правил техніки безпеки при сушінні продуктів:

- Ретельно вимийте руки перед роботою з продуктами.
- Помийте всі столові прилади і посуд в слабкому розчині миючого засобу, сполосніть чистою водою перед використанням.
- Переконайтеся, що всі робочі поверхні і обробні дошки ретельно очищені.
- Тримайте продукти в холодильнику перед підготовкою до сушіння. Зберігайте сушені продукти в холодильнику.



- Після відкриття упакованих сушених продуктів вживайте їх якомога швидше.
- Зберігайте невикористані порції висушених продуктів у щільно закритій упаковці в холодильнику, щоб зберегти свіжість і якість.
- Не сушіть продукти, які були приготовлені або замариновані з додаванням спирту.

Вказівки по сушінню продуктів

Для методу сушки продуктів немає абсолютних рецептів. Оптимальний варіант обирається з досвідом. На якість і час сушіння продуктів впливає вологість повітря у приміщенні, а також спосіб нарізки продуктів.

- Експериментуйте з різною товщиною шматочків, попередньою обробкою продуктів. Ви самі для себе визначите найкращі способи сушіння продуктів.

- Розкладайте продукти рівномірно в лотку, одним шаром. Якщо шматочки лежать другим шаром, на їх сушку потрібно в два рази більше часу.

- Не підкладайте нові шматочки до вже підсушених, бо це сповільнить процес сушіння обох порцій.

Рекомендовані температурні режими:

- трави	40°C
- зелень	40°C
- хліб	40-50°C
- овочі	50-55°C
- фрукти	55-60°C
- м'ясо	65-70°C

Вибір продуктів для сушіння

Обирайте для сушіння тільки якісні продукти, стиглі фрукти і овочі, ароматні трави. Ретельно помийте продукти, щоб видалити забруднення, пісок і комах. Видаліть побиті і пошкоджені місця.

Підготовка м'яса до в'ялення

В'ялене м'ясо - відмінна закуска для того, щоб взяти з собою в школу, на роботу, на пікнік, та й куди завгодно!

Скибочки сирого м'яса замочують у розсолі зі спеціями і відразу сушать. Вам більше не доведеться витратити гроші на цей продукт в магазині. На приготування 450г в'яленого м'яса потрібно близько 900г сирого нежирного м'яса.

Вибір м'яса

В'ялити можна різне м'ясо. Обирайте нежирне м'ясо, бо жир набуває прогрітий присмак при тривалому зберіганні. Найкраще брати вирізку або філейну частину.

Приготування

Видаліть з м'яса жир, поріжте м'ясо кубиками або тонкими скибочками завтовшки 5-8мм. Легше різати злегка заморожене м'ясо. Якщо м'ясо нарізати вздовж волокон, воно буде більш жорстким, ніж якщо нарізати поперек волокон.

Замочіть скибочки в маринаді (за своїм рецептом або в купленому) на 6-8 годин у холодильнику. Якщо у вас свій маринад, то покладіть 1 чайну ложку солі на кожні 400-500г м'яса. Сіль перешкоджає розмноженню бактерій на початковому етапі сушіння.

Сушіння та зберігання в'яленого м'яса

Залежно від товщини скибочок м'яса, завантаженості сушки і вологості, процес займе від 4 до 15 годин.

У процесі сушіння промокніть м'ясо кілька разів паперовим рушником, щоб видалити жир, що збирається на поверхні скибочок. Вийнявши готове в'ялене м'ясо з сушки, загорніть його в паперовий рушник і залиште на пару годин, перш ніж упакувати на зберігання. В'ялена яловичина, що зберігається при кімнатній температурі, почне гірчити після 3-4 тижнів зберігання. У холодильнику в'ялене м'ясо зберігатиметься довше.

Примітка: Після обробки в сушці прогрійте в'ялене м'ясо в духовці при 80°C, щоб уникнути ризику сальмонельозу.

Зберігання сушених продуктів

Деякі шматочки можуть висохнути швидше, ніж інші. Їх потрібно вийняти з сушки і помістити в герметичну упаковку. Решту шматочків залиште в сушці до повного висихання.

Добре упакуйте сушені продукти, щоб в них не завелися комахи, а також щоб вони не набралися вологою. Зберігайте продукти в герметичних контейнерах або пакетах.

Вакуумна упаковка ідеальна для сухих продуктів. Вона продовжує термін придатності в 3-4 рази. Вакуумна упаковка можлива в пластикові пакети і в скляні банки. Пакети, що продаються в магазині і призначені для побутової вакуумної упаковки - вологостійкі і герметичні. Скляні банки повинні мати кришку з вакуумним клапаном. Слід використовувати тільки банки з загартованого скла, призначені для консервування. Інші банки можуть тріснути через низький тиск всередині.

Пластикові пакети із застіркою теж підходять для зберігання сухих продуктів, хоча з них не можна викачати повітря, але вони не пропускають вологу і закриваються герметично. Добре стисніть пакет з продуктами, щоб видавити якомога більше повітря, і закрийте.

Оскільки більшість пакетів прозорі, зберігайте упаковані продукти в пластмасових або металевих контейнерах, що не пропускають світла.

Не зберігайте овочі та фрукти в одній упаковці, бо їх запахи можуть змішатися.

Шкірку з фруктів краще знімати, коли вони ще теплі. Загорніть їх у харчову плівку і покладіть в герметичний контейнер на зберігання.

Цибуля й томати особливо добре вбирають вологу з повітря, тому їх треба упаковувати відразу після сушіння.

Якщо продукти висушені недостатньо або піддані впливу вологи через неправильну упаковку, вони можуть зіпсуватися і навіть покритися пліснявою.

Маркування

Всі висушені продукти слід позначати бирками з назвою продукту, датою сушіння і кількістю (або вагою). Таке маркування допоможе оптимізувати вживання продуктів.

Місце зберігання

Місце для зберігання сухих продуктів повинно бути якомога більш холодним, сухим і темним. Це сприяє більш довгому терміну зберігання продуктів і збереженню їх якості. На кожні 10°C зниження температури термін зберігання сухих продуктів подовжується у 3-4 рази.

Ідеальна температура зберігання сухих продуктів -15°C нижче нуля. Ідеальне місце зберігання - морозильник або холодильник, особливо для продуктів із низьким вмістом кислоти (м'ясо, риба, овочі).

Фрукти, висушені з цільною шкіркою, слід упакувати і заморозити протягом 48 годин, щоб уникнути ризику ураження комахами.

Розмочування сухих продуктів

Висушені продукти можна вживати в їжу сухими, або розмочувати їх перед вживанням. Для розмочування покладіть сухі продукти в ємність і залийте рідиною так, щоб вона їх покрила. Залиште розмокати від 30 хвилин до 2 годин. Рідина сприяє швидкому розмоканню продуктів.

Фрукти і овочі можна розмочувати не тільки у воді, але і в соку, сидрі, молоці, бульйоні, тощо. Замочуйте продукти в холодильнику, щоб уникнути ризику псування продуктів.

Під час розмочування не додавайте спецій, особливо солі або цукру, бо вони сповільнюють процес розмочування.

Приготування страв із сухих продуктів

Після розмочування продукти можна готувати як звичайно. Якщо готувати не повністю розмочені продукти, то вони будуть мати зморщений вигляд.

Більшість фруктів і овочів набухають до 80% свого початкового об'єму.

Тому вони трохи жорсткіші, ніж фрукти/овочі заморожені в свіжому вигляді.

Сухі продукти під час готування вбирають більше вологи, тому корегуйте рецепт відповідно, додаючи більше рідини.

- овочі - додайте ще по одній чашці рідини на кожну чашку сухих овочів.
- тушковані фрукти - додайте ще по дві чашки рідини на кожну чашку сухих фруктів, дайте постояти 1 годину і тушкуйте на маленькому вогні до м'якості.
- начинка для пирога – додайте ще по одній чашці рідини на кожну чашку сухих фруктів (що менше рідини, то густіша консистенція).

Примітка: Готуючи фрукти для випічки або морозива, розм'якшіть їх, заливши окропом. Дайте постояти 5 хвилин. Потім дрібно поріжте або порубайте в подрібнювачі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 350 Вт

Напруга: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Сила струму: 1,6 А



БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь-ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.



Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”. Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.



Комплектность

Сушка	Количество лотков шт.	Инструкция по эксплуатации шт.	Гарантийный талон шт.	Упаковка шт.
ST-FP0112	6	1	1	1
ST-FP0113	6	1	1	1
ST-FP 0112-10	10	1	1	1
ST-FP 0113-10	10	1	1	1

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор предназначен для домашнего хозяйства. Во избежание возгорания, поражения электрическим током или травм при использовании прибора всегда соблюдайте правила безопасности.

Внимание!

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации перед использованием прибора.

1. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая малолетних детей) с ограниченными физическими или умственными психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев непосредственного присутствия уполномоченного надзорного персонала, или когда лицом, являющимся ответственным за их безопасность,

предоставлено необходимые инструкции по пользованию прибором.

2. Малолетние дети должны находиться под наблюдением персонала с целью обеспечения того, чтобы они не прибегали к игре с прибором.

3. В случае поломки или повреждения прибора не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

4. Во избежание поражения электрическим током поврежденный шнур питания необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.

5. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

6. Во избежание поражения электрическим током не погружайте нагнетатель, шнур или вилку в воду или другую жидкость.

7. Будьте особенно внимательны при работе прибора в присутствии детей. Не рекомендуется использовать устройство детей в возрасте до 14 лет.

8. Выключите электропитание перед чисткой и упаковкой на хранение. Дайте прибору остыть перед снятием ярусов.

9. Использование деталей, не соответствующих рекомендациям производителя, может привести к травме.

10. Не используйте острых столовых приборов при работе с электросушкой.

11. Держите устройство и его шнур вне досягаемости детей менее 8 лет.

12. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

13. Следите, чтобы шнур питания не перегибался через острые края столешницы и не касался горячих предметов.

14. Используйте прибор только в помещении.

15. Не используйте прибор вблизи источника тепла, такого как кухонные плиты и духовки.

16. Не используйте прибор не по назначению.

17. Время работы устройства 8 ч., после чего сушку необходимо отключить от электросети, предварительно поставив ручку терморегулятора в крайнее левое положение, и дать остыть прибору в течение 1 часа.

Срок службы - 3 года.

Эксплуатация и чистка сушки

Перед первым использованием прибора помойте все лотки сушки.

Внимание: Не опускайте вентилятор в воду и не мойте в посудомоечной машине. Протирайте вентилятор влажной тряпочкой.

- Установите поддон на устойчивый стол или столешницу, подальше от раковин или других источников воды.

- Установите другие лотки на поддон. Для правильной работы сушки необходимо установить не менее 4 лотков.

- Закройте верхний лоток крышкой сушки, вставьте вентилятор и поверните для фиксации.

- Установите вилку в розетку и включите прибор (ON).

- Регулятор температуры по часовой стрелке в максимальное положение. Дайте поработать 5 мин. и установите регулятор на необходимую температуру сушки.

Лотки и крышка

Лотки и крышку сушки легко мыть. Просто погрузите их на несколько минут в теплую воду со средством для мытья посуды. Мягкой щеткой удалите частицы пищи. Не используйте металлических щеток и мочалок, поскольку они могут повредить поверхность лотков.

Вентилятор

Важно, чтобы вентиляционные отверстия оставались чистыми и не забитыми. **ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ.** Используйте влажную ткань или полотенце, чтобы удалить сухие частицы пищи из вентилятора. Не используйте царапающие губки, абразивные чистящие средства или острые столовые приборы. Избегайте попадания любой жидкости в электрические части. Не используйте вентилятор отдельно от сушки или в любом другом качестве, кроме использования по назначению. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ВЕНТИЛЯТОР В ЖИДКОСТЬ!**

Внимание!

Во время сушки мяса промокайте часто бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки жира.

Соблюдайте эти правила техники безопасности при сушке продуктов:

- Тщательно вымойте руки перед работой с продуктами.
- Помойте все столовые приборы и посуду в слабом растворе моющего средства, сполосните чистой водой перед использованием.
- Убедитесь, что все рабочие поверхности и разделочные доски тщательно очищены.
- Держите продукты в холодильнике перед подготовкой к сушке. Храните сушеные продукты в холодильнике.



- После открытия упакованных сушеных продуктов употребляйте их как можно скорее.

- Храните неиспользованные порции высушенных продуктов в плотно закрытой упаковке в холодильнике, чтобы сохранить свежесть и качество.

- Не ломайте продукты, которые были приготовлены или замаринованные с добавлением спирта.

Указания по сушке продуктов

Для метода сушки продуктов нет абсолютных рецептов. Оптимальный вариант выбирается с опытом. На качество и время сушки продуктов влияет влажность воздуха в помещении, а также способ нарезки продуктов.

- Экспериментируйте с разной толщиной кусочков, предварительной обработкой продуктов. Вы сами для себя определите лучшие способы сушки продуктов.

- Разложите продукты равномерно в лотке, одним слоем. Если кусочки лежат вторым слоем, на их сушку нужно в два раза больше времени.

- Не подкладывайте новые кусочки к уже подсушенным, потому что это замедлит процесс сушки обеих порций.

Рекомендуемые температурные режимы:

- Травы 40 ° C
- Зелень 40 ° C
- Хлеб 40-50 ° C
- Овощи 50-55 ° C
- Фрукты 55-60 ° C
- Мясо 65-70 ° C

Выбор продуктов для сушки

Выбирайте для сушки только качественные продукты, спелые фрукты и овощи, ароматные травы. Тщательно помойте продукты, чтобы удалить загрязнения, песок и насекомых. Удалите битые и поврежденные места.

Подготовка мяса к вяления

Вяленое мясо - отличная закуска для того, чтобы взять с собой в школу, на работу, на пикник, и куда угодно!

Ломтики сырого мяса замачивают в рассоле со специями и сразу сушат. Вам больше не придется тратить деньги на этот продукт в магазине. Для приготовления 450 г вяленого мяса нужно около 900г сырого нежирного мяса.

Выбор мяса

Вялить можно разное мясо. Выбирайте нежирное мясо, потому что жир приобретает горьковатый привкус при длительном хранении. Лучше всего брать вырезку или филейную часть.

Приготовление

Удалите из мяса жир, порежьте мясо кубиками или тонкими ломтиками толщиной 5-8мм. Легче резать слегка замороженное мясо. Если мясо нарезать вдоль волокон, оно будет более жестким, чем если нарезать поперек волокон.

Замочите ломтики в маринаде (по своему рецепту или в купленном) на 6-8 часов в холодильнике. Если у вас свой маринад, то положите 1 чайную ложку соли на каждые 400-500 мяса. Соль препятствует размножению бактерий на начальном этапе сушки.

Сушка и хранение вяленого мяса

В зависимости от толщины ломтиков мяса, загруженности сушки и влажности, процесс займет от 4 до 15 часов.

В процессе сушки промокните мясо несколько раз бумажным полотенцем, чтобы удалить жир, который собирается на поверхности ломтиков. Вынув готовое вяленое мясо с сушки, заверните его в бумажное полотенце и оставьте на пару часов, прежде чем упаковать на хранение. Вяленая говядина, что хранится при комнатной температуре, начнет горчить после 3-4 недель хранения. В холодильнике вяленое мясо хранится дольше.

Примечание: После обработки в сушке прогрейте вяленое мясо в духовке при 80 ° С, чтобы избежать риска сальмонеллеза.

Хранение сушеных продуктов

Некоторые кусочки могут высохнуть быстрее, чем другие. Их нужно вынуть из сушки и поместить в герметичную упаковку. Остальные кусочки оставьте в сушке до полного высыхания.

Хорошо упаковывайте сушеные продукты, чтобы в них не завелись насекомые, а также чтобы они не набрались влагой. Храните в герметичных контейнерах или пакетах.

Вакуумная упаковка идеальна для сухих продуктов. Она продлевает срок годности в 3-4 раза. Вакуумная упаковка возможна в пластиковые пакеты и в стеклянные банки. Пакеты продаются в магазине и предназначены для бытовой вакуумной упаковки - влагостойкие и герметичны. Стеклянные банки должны иметь крышку с вакуумным клапаном. Следует использовать только банки из закаленного стекла, предназначенные для консервирования. Другие банки могут треснуть из-за низкого давления внутри.

Пластиковые пакеты с застежкой тоже подходят для хранения сухих продуктов, хотя многие из них нельзя выкачать воздух, но они не пропускают влагу и закрываются герметично. Хорошо сожмите пакет с продуктами, чтобы выдавить побольше воздуха, и закройте.

Поскольку большинство пакетов прозрачные, храните упакованные продукты в пластиковых или металлических контейнерах, не пропускают света.

Не храните овощи и фрукты в одной упаковке, так как их запахи могут смешаться.

Кожуру с фруктов лучше снимать, когда они еще теплые. Заверните их в пищевую пленку и положите в герметичный контейнер на хранение.

Лук и томаты особенно хорошо впитывают влагу из воздуха, поэтому их надо упаковывать сразу после сушки.

Если продукты высушены недостаточно или подвержены воздействию влаги из-за неправильной упаковки, они могут испортиться и даже покрыться плесенью.

Маркировка

Все высушенные продукты следует обозначать бирками с названием продукта, дате сушки и количеством (или весом). Такая маркировка поможет оптимизировать употребление продуктов.

Место хранения

Место для хранения сухих продуктов должно быть как можно более холодным, сухим и темным. Это способствует более долгому сроку хранения продуктов и сохранению их качества. На каждые 10 ° С снижение температуры срок хранения сухих продуктов увеличивается в 3-4 раза.

Идеальная температура хранения сухих продуктов -15 ° С ниже нуля. Идеальное место хранения - морозильник или холодильник, особенно для продуктов с низким содержанием кислоты (мясо, рыба, овощи). Фрукты, высушенные с цельной кожурой, следует упаковать и заморозить в течение 48 часов, чтобы избежать риска поражения насекомыми.

Размачивания сухих продуктов

Высушенные продукты можно употреблять в пищу сухими, или размачивать их перед употреблением. Для размачивания положите сухие продукты в емкость и залейте жидкостью так, чтобы она их покрыла. Оставьте размокать от 30 минут до 2 часов. Жидкость способствует быстрому размоканию продуктов.

Фрукты и овощи можно размачивать не только в воде, но и в соке, сидре, молоке, бульоне, и тому подобному. Замачивайте продукты в холодильнике, чтобы избежать риска порчи продуктов.

Во время размачивания не добавляйте специй, особенно соли или сахара, так как они замедляют процесс размачивания.

Приготовление блюд из сухих продуктов

После размачивания продукты можно готовить как обычно. Если готовить не полностью размоченные продукты, то они будут иметь сморщенный вид.

Большинство фруктов и овощей набухают до 80% своего первоначального объема.

Поэтому они немного жестче, чем фрукты / овощи замороженные в свежем виде.

Сухие продукты во время приготовления впитывают больше влаги, поэтому корректируйте рецепт соответственно, добавляя больше жидкости.

- овощи - добавьте еще по одной чашке воды на каждую чашку сухих овощей.
- тушеные фрукты - добавьте еще по две чашки жидкости на каждую чашку сухих фруктов, дайте постоять 1 час и тушите на маленьком огне до мягкости.
- начинка для пирога - добавьте еще по одной чашке воды на каждую чашку сухих фруктов (чем меньше жидкости, тем гуще консистенция).

Примечание: Готовя фрукты для выпечки или мороженого, размягчите их, залив кипятком. Дайте постоять 5 минут. Затем мелко порежьте или порубите в измельчителе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 350 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Сила тока: 1,6 А



БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте правила: передавайте неработающее электрооборудование в соответствующий центр утилизации отходов.



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ

ТОВ „КУПАВА ГРУП”

Заповнює завод-виробник:

Сушка для продуктів, модель *ST-FP0112*, *ST-FP0113*,
ST-FP0112-10, *ST-FP0113-10* зав. № _____
виготовлена відповідно до ТУ У 27.5-30217965-002:2014

Дата виготовлення _____

Представник ВТК заводу виробника _____

Комплектовщик _____

Адреса для пред'явлення претензій до якості виробу:
Україна, 19001, Черкаська обл., м.Канів, вул.Леніна 161, ТОВ „КУПАВА ГРУП”

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантія на виріб надається на термін 2 роки чи більше у випадку, якщо Законом про захист прав споживачів країни, в якій був придбаний виріб, передбачений більший мінімальний термін гарантії.

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, у якій придбано виріб.

Гарантія і безкоштовний ремонт надаються в будь-якій країні, у яку виріб постачається компанією «Saturn Home Appliances» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно або з виправленнями.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначено в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні uszkodження, або uszkodження, які виникли внаслідок потрапляння всередину рідини, пилу, комах або інших сторонніх предметів.
5. Виріб має uszkodження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилася самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має uszkodження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетерmostійкі частини виробу.
8. Виріб має uszkodження приладдя і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).
9. Дефект виник внаслідок некоректного встановлення виробу не фахівцями уповноваженого сервісного центру постачальника.

З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми «Saturn Home Appliances».

Актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можливо переглянути на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502

Примітка. Виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой был приобретен продукт, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие.

Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно или с исправлениями.
2. Изделие вышел из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для этих моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения, или повреждения, которые возникли вследствие попадания внутрь жидкости, пыли, насекомых и других посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; проводилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и тому подобное.
7. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетерmostойкой части изделия.
8. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).
9. Дефект возник в результате некорректного установления изделия не специалистами сервісного центра поставщика.

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированных сервисных центрах фирмы «Saturn Home Appliances». Актуальный перечень специализированных сервисных центров возможно посмотреть на сайте: <http://saturn.ua>, или узнать по телефону горячей линии: 0-800 502-502

Примечание. Изделие сдается в ремонт исключительно в чистом виде.

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН

При придбанні виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності, **ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ**, що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований, гарантійний талон заповнений правильно.

Даний гарантійний талон підтверджує відсутність будь-яких дефектів у купленому Вами виробі і забезпечує безкоштовний ремонт виробу, що вийшов з ладу, з вини виробника протягом всього терміну гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!

Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии, **УБЕДИТЕСЬ**, что проданный Вам товар исправен и полностью укомплектован, гарантийный талон заполнен правильно.

Данный гарантийный талон подтверждает отсутствие каких-либо дефектов в купленном Вами изделии и обеспечивает бесплатный ремонт вышедшего из строя изделия по вине производителя в течение всего срока гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, при отсутствии расчетного документа, свидетельствующего факт покупки, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!

Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

Установка сложных бытовых приборов должна осуществляться уполномоченными поставщиком сервисными центрами, специалистами. В случае возникновения поломки по причине некорректной установки изделия покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

Saturn®

Сушка для продуктів
Сушка для продуктов

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний номер/ Серийный номер

Дата продажу/ Дата продажи

Штамп магазину/ Штамп магазина

Підпис продавця/ Подпись продавца

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами Безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також Відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

Подпись покупателя, подтверждающая ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.

Saturn®	Saturn®	Saturn®
Артикул/Артикул..... Дата продажу/Дата продажу	Артикул/Артикул..... Дата продажу/Дата продажу	Артикул/Артикул..... Дата продажу/Дата продажу
Серійний номер/ Серійний номер	Серійний номер/ Серійний номер	Серійний номер/ Серійний номер
Наименование торговой организации и штамп/ Назва торгової організації і штамп	Наименование торговой организации и штамп/ Назва торгової організації і штамп	Наименование торговой организации и штамп/ Назва торгової організації і штамп
м.п./м.п Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ Споживача	м.п./м.п Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ Споживача	м.п./м.п Адрес, телефон, ФИО потребителя/Адреса, телефон, ПІБ Споживача
..... Дата приема/Дата прийому Дата приема/Дата прийому Дата приема/Дата прийому
Дата выдачи/Дата видачі	Дата выдачи/Дата видачі	Дата выдачи/Дата видачі
Дефект.....	Дефект.....	Дефект.....
Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервісного центру, підпис м.п./м.п	Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервісного центру, підпис м.п./м.п	Печать сервисного центра, подпись /Печатка сервісного центру, підпис м.п./м.п
COUPON 1	COUPON 2	COUPON 3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.

Івано-Франківськ, вул. Нова, 19-А	(0342)-559525, (0342)-750777	Бріз ЛТД	+	+	+	+	+	+	-
Канів, вул. Леніна, 161	(067) 490-54-04	м-н Сатурн	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Бориспільська, 9, корп. 57	(044) 369-50-01	Амати-Сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Новоконстантинівська, 1-Б	(044)-5911190	ТОВ "Сатурн ТВ"	+	+	+	+	+	+	+
Кіровоград, вул. Короленко, 2	(0522)-357923, (0522)-278002, (0522)-273300	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Кіровоград, вул. Чорновола, 1-В	(0522)-272840, (0522)-277667	Європобуттех (ПП Денисенко)	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	097-7766770, 097-2642167	Бриз ЛТД	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, вул. Безнощенко, 10	(06272)-26223, (06272)-22186, 050-2796816	Гармаш (СЦ)	+	+	+	+	+	+	+
Коростень, вул. Жори Кудаківа, 2-В	(04142)-50504	ПП "Бондарь"	-	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	050-5260668	Технолюкс СЦ	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	(06264)-59389, (06264) 8-85-97	Елма Сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. 20 років Жовтня, 8	(050) 9732014	Сатурн-Донбас	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	(0626)-412134, 067-2557990	Сатурн-Краматорськ	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. 19 Партз'їзду, 67	(050) 473-56-12	Крам сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Кременчук, вул. Радянська, 44, оф 2	(05366)-39192	ЕкоСан	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, вул. Косіора, 64/7	(056)-4400779	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Шараневича, 28	(032)-2395152, (032)-2395577	"Росімпекс"	+	+	+	+	+	+	+
Львів, вул. Червоної калини, 109	(032) 222-87-10, (032) 344-72-24	Захід холод сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Макіївка, вул. Паризької комуни, 242	(0623)-225550, 066-1032288, 097-7768120	Гарант сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Макіївка, вул. Тайожна, 1К	(0623) 41-37-58	СКІФ АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, бул. 50-років Жовтня, 32/18	(0629)-496005, (0629)-493006	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	(0629)-473000, 098-3122628, 095-0282628	СЦ "Реал-сервіс"	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Будівельників, 84	(0629)-491881, 067-5975615	Глобалтек	+	+	+	+	+	+	+
Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	(04337)-64847, (0432)-468213	Скормаг-Сервіс	+	+	+	+	+	+	+

Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1а	(03131)-5-60-96, (099) 262-11-18	Сигнал	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Пряшівська, 7	(03131)-37336, (099) 797-44-30, (097) 342-35-51	ТОВ Віком	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	(0512)-470496, (0512)-478348	ТСЦ "Аладін"	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512)-580647, (0512) 58-06-46	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Леніна, 49/1	(0512)-582180, 067-5170570, 066-7056444	ТОВ "Аладін"	-	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Севастопольська, 65/3	(0512) 464-2-43, 464-0-53, 465-5-59	ТОВ УТК ВСДА	-	-	-	+	-	-	-
Нікополь, вул. Електрометалургів, 54	(066) 463-60-44	Лікс	+	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка, вул. Заводська, 38	(095) 7247266, (067) 117-48-06	Стародубець А.В.	+	+	+	+	+	+	+
Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	(04141)-52010	СПД "Кожедуб О.С"	+	+	+	+	+	+	+
Новомосковськ, вул. Сучкова, 54	(05693) 7-57-96	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Щоголева, 14	(0482) 32-00-05	ТОВ Юг Сервіс Центр	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	(0482)-390618, 094-8390619	ПП Кушнір	+	+	+	+	+	+	+
вул. Л. Шмидта, 21	(0482) 32-00-05	ТОВ Юг Сервіс Центр	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, пров. Топольського, 2 (Новосельського, 66)	(048)-7317703, (048)-7317704	Ремус	+	+	+	+	+	+	+
Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	(05632)-61554, (066) 95-09-132, (05632)-62342	АСЦ ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Пологи, вул. Пролетарська, 75	096-2840836, 066-0857539	Дивосервіс, Владислав	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	(0532)-694262, 099-601424, (067) 63-06-023	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Красина, 120	(0532)-509889, 050-0137217	Тесла	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Фрунзе, 66	(0532)-615621	Промелектроніка	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	(04637)-38595, 095-8862199, 063-5974127, 067-2725751	ЧП Костюченко	+	+	+	+	+	+	+

Прилуки, вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82	Аматі-Сервіс	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, вул. Тиха, 12	(0362)-266585	Електроніка-сервіс	+	+	+	+	+	-	+
Рівне, пров. Робочий, 5	(0362) 43-33-40, 067-3604242	Рубікон	-	-	+	+	+	-	-
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б/10	(03245)-58381	Телерадіосервіс	+	+	+	+	+	+	+
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	096-3400696	ПП Панченко	+	+	+	+	+	+	+
суми, вул. Петропавлівська, 86/1	(0542 660-300, 650-340, 655-510	СЦ Ельф	+	+	+	+	+	+	+
Тернопіль, вул. Чалдасва, 2	067-3576378, 050-5124887	АСЦ Сем (Самуляк)	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Ленінської іскри 1/24	(04744)-46614, (04744)-46134	Електро-сервіс	+	+	+	-	-	+	+
Ужгород, вул. Легоцького 3, корпус 2	(0312)-654266, 099-5575307	Ремонт домашньої техніки АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	(057)-7349724, (057)-7125181	ПП "Тевяшов"	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Бакуліна, 12	(057)-7171339, (057)-7021620	ФЛП Горбенко А.І.	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18 (Кашена-Марселя, 42 А)	096-5953746	ПП "Саванов"	+	+	+	+	-	+	+
Херсон, вул. Леніна, 35	(0552)-420235	ПП Командин	-	-	-	+	-	-	-
Херсон, вул. Карбишева, 28-А	(0552)-434040, 050-4946043	ЛОТОС	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	(0552)-296042	ТТЦ Електроніка	+	+	+	-	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	(0382)-664501, 063-0750889	Орбіта-Ікстал	+	+	+	-	+	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 8	(0382)-704700, (0382)-704707, (03822)-664616	Радіодонор АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	(0382)-783773, (0382)-783755	Тритон	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Громова 146, офіс 102	(0472)-563478, (0472)-500354, (0472)-564216, 096-5056363	Техно-холод	+	+	+	+	+	+	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійської дивізії, 1	(0462)-601585	ТОВ "ВЕНА"	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105	(0373) 55-48-69, (050) 434-55-29	Блошко СЦ	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Головна, 265/А	(0372) 58-43-01	СЦ ПП Гринчук	+	+	+	+	+	+	+
Шепетівка, вул. Некрасова, 3	(03840)-40017, 067-3601632	Рубікон	+	+	+	+	+	+	+

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы «Saturn Home Appliances»

Сарта	Брянск, ул.Пересвета,1А, (4832)415671
Электрон-Сервис	Владимир, ул.Новоямская, 73, (4922)240819, (4922)370722
Орбита-Сервис	Воронеж, ул.Донбасская,1, (4732)520544, (4732)774397, (4732)774329
Спектр-Сервис	Иваново, ул.Дзержинского,45-6
Электрон-Сервис	Калуга, ул.Московская,84, (4842)747275, (4842)555070
Кристалл Сервис Быт (ИП Молодкин В.Л.)	Кострома, ул.Федосеева,22а, (4942)518073, (4942)300107
ИП Тарасова «Маяк»	Курск, ул.Сумская,37Б, (4712)350491, (4712)508590
Фазис Орбита Сервис	Москва, ул.Летчика Бабушкина,д.39, корп.3, (495)1842018, (495)4725195
Рембыттехника	Рыбинск, ул.Горького,2, (4855)289608
Волна	Рязань, пр.Яблочкова,6, оф.601, (4912)445651, (4912)240425
РТШ РОСТО	Саратов, ул.Соколова,320а, (8452)514199, (8452)692336
Рембыттехника	Серпухов, ул.Химиков,2, (827)729155
БВС-2000	Тамбов, ул.Пионерская,24, (4752)751718, (4752)759090
Орбита-Центр	Тула, ул.Волнянского3,оф.29, (4872)357768
Каскад	Ярославль, ул.Б.Октябрьская, 28, ул.Старая Костромская,1А, (4852)307887, (4852)455016
АЮМ- Сервис	Ярославль, пр.Толбухина,28, (4852)728700, (4852)983976
ИП Березин И.В.	Архангельск, ул.Дзержинского, 6, (8182)290004
СЦ»Вологда» (ИП Мыльников И.В.)	Вологда, ул.Новгородская,7, (8172)521919
«Центрвидеосервис»	Магадан, пр.-т.К.Маркса,33-15, (4132)623322
Максимум	Мурманск, Северный проезд,16-1А, (8152)261467
«РТП Евросервис»	Санкт-Петербург, пр.Обуховской обороны,197, (812)6001197, (812)3628238
Триод	Санкт-Петербург, пр.Стачек,8а, пр.Заневский, 15, (812)7852765, (812)3250796
ИП Березин И.В.	Северодвинск, ул.К.Маркса 48, (8184)529730, (8184)522942
«Сервисный центр Квант»	Петрозаводск, ул.Ричагина,25, (8142)796240
«Альфа-Сервис Плюс»	Петрозаводск, Наб.голлинга,13, (8142)636320, (8142)632004
Люкс-Сервис (ИП Асцатурян Г.Р.)	Пятигорск, ул.Фучика,21, (8793)326880
ИП Ульянов	Краснодар, ул.Сормовская,12, (861)2344073
Аргус-Сервис	Ижевск, ул.Горького,76, (3412)307979, (3412)308307
Гарант-Сервис	Ижевск, ул.Ленина,146, ул.Новостроительная, 33, Пр-т.К.Маркса, 395, (3412)437040

Стандарт- Сервис	Казань, ул.Журналистов,54а, (843)2732125
Экран-Сервис	Киров, ул.Некрасова,42, (8332)542156, (8332)542101
Ниском	Нижний Новгород, ул.Пятигорская,4А, (8312)650203, (8312)280336
ООО «Чайка»	Нижний Новгород, Московское шоссе,105, (8312)416234, (8312)412524
ИП Живанкина А.Н. Партнер-Техника	Пенза, ул.Перспективная,1, (8412)379381, (8412)379384
Кама Электроникс	Пермь, ул.Данщина,5, (3422)181886
Техно-Доктор	Самара, ул.Товарная,7К, (846)2768448, (846)2768483
АИСТ-96	Саратов, ул.Соколова,320А, (8452)514199
Волга-Техника- Сервис	Тольятти, б-р.50-летия Октября,26, Приморский б-р., 43, (8482)500567, (8482)361736
Телерадиосервис	Чебоксары, ул.Гагарина,1,кор.1, ул.Яковлева,6, ул.Энтузиастов,23, ул.Университетская,27, (8352)623149, (8352)621563, (8352)551542, (8352)632098
Кардинал- Техноплюс	Екатеринбург, ул.Бебеля,116, (343)2457306, (343)2457328, (343)2299615
Пульсар	Тюмень, ул.Республики,169, ул.Первомайская,6, (3452)759508, (3452)288569, (3452)759021
Трейд-Сервис	Сургут, Комсомольский пр-т.,31, ул.Мечникова, 10, (3462)345171, (3462)343464
Диод	Барнаул, ул.Пролетарская,113, (3852)635988, (3852)639402
«Мастер» ИП Соколов А.В.	Иркутск, ул.Рабочего Штаба,31, (3952)650495
Евросервис ИП Фехретдинов А.Г.	Иркутск, ул.Лермонтова,281, (3952)511524
Электроальянс	Красноярск пр-т.Свободный,53, ул.Затонская, 32, (3912)441422, (3912)355278, (3912)511404
ООО ЦБТ «Спектр»	Краснокаменск,4а мкр. Д.Б. «Новинка», (30245)43291, (30245)45071
«Сибинтех»	Новокузнецк, ул.Бугарева,19, (3843)330735, (3843)333735
Техносервис	Новосибирск, ул.Большевицкая,123, (383)2120184
Сибирский Сервис	Новосибирск, ул.Котовского,10/1, (383)2924712, (383)3555560
СибТэкс	Новосибирск, ул.Панфиловцев,53, (383)217338, (383)2128271
«Домотехника- Сервис»	Омск, ул.Лермонтова,194, (3812)367401, (3812)324324
Экстрем-2	Томск, пр-т.Кирова,58, (3822)562335, (3822)480880
СЦ «В-Лазер»	Владивосток, ул.Гоголя,4, (4232)459443
Циклон	Комсомольск-на-Амуре, Магистральное ш., 17-1, (4217)521090
ИП Смоленский Г.В.	Находка, ул.Павлова,11, (4236)697867