



Food steamer/Пароварка электрическая
RMC-3222
Instruction manual/Инструкция по эксплуатации

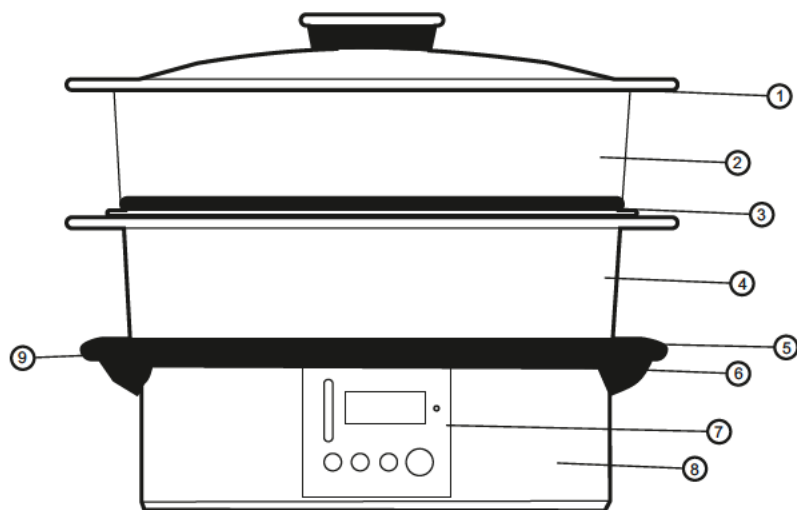
EN
RUS

Dear customer!

We congratulate you on purchasing home appliance of “Magnit” trademark. We are sure that this unit will correspond to the highest requests for the quality and will become the real reliable support in your home cares. Before starting using this appliance, please carefully read the instruction manual and follow the rules of using. In this case the trademark “Magnit” will assure the long life of the equipment you have bought.

Thank you for choosing us!

PARTS DESCRIPTION



1. Cover
2. Steam basket 1
3. Nozzle for a bowls
4. Steaming bowl 2
5. Nozzle bowl 2
6. Capacity for draining juice
7. Control Panel
8. Water tank
9. Hole for topping

IMPORTANT SAFEGUARDS

When Using electrical appliance, basic safety Precautions should always be followed, Including the following:

Read all instructions.

Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.

To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.

Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.

Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

Do not operate appliance while empty or w/o water in the reservoir.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.

Do not use appliance for other than intended use.

Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.

The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.

For household use only.

READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW STEAMER

BEFORE THE FIRST USE

- Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, large steam bowl, middle steamer, small steam bowl, bowl adapter, juice tray, and removable ring in warm, soapy water before first use then rinse and dry-carefully.
- Wipe the inside of the warm base with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION

There is a removable heating element ring included, If you place this ring on top of heating element before.

Cooking., this instant steam function will produce steam in 35 seconds, Please note there is a small cut on the heating element ring which should be faced downward while you place it.

TO USE

Place unit on a flat sturdy surface with adequate clearance (i.e. do not place under wall cabinets),

The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.

Put the removable ring around the heater element.

Fill water removable with clean water only, Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. In the water reservoir.

Make sure the water should not exceed the MAX fill level as Indicated near the Water Level Indicator.

Place the juice tray on the base.

Place the bowl adapter between large steam bowl and middle steam bowl.

ELECTRO- PANEL OPERATION

1, Put though the power supply, you can see the display showing the time as 2, Cock mode
(1) Press the 'PROG' and '' buttons at the same time, the buzzer tweets when loosing the buttons.

(2) Increasing 10 minutes or decreasing 1minute per each press on '+' button and '-' button accordingly.

(3) Adjust the clock to the current time, then ending the whole process by press 'PROG' button.

3, Immediate steam mode

(1) Push the '' button under the clock mode until the display shows "45".

(2) Setting the steaming time by pressing '+' or '-' buttons, increasing or decreasing 5 minutes each press. Press any button and stop the setting procedure.

(3) The buzzer tweets two seconds without pressing any button after the steaming time is set. The red indicate light brightened at the mean time, that means the start of steaming, and the clock starts to count the time.

(4) When setting the time as 0, the electric timer will return to clock mode automatically. The maximum steam time is 90 minutes.

(5) When in steaming, you can press '+' or '-' button adjust the steaming time. Press '0/1' button to stop steaming and return back to clock mode.

4 Timing steam mode

(1) Press PROG under the mode of Clock, there shows the time and PROG on the display .

(2) Booking the time by pressing '+' and '-' buttons, increasing or decreasing 10 minutes each time.

(3) Press 'PROG' button until the display shows 45. Then press '+' and '-' to adjust the steaming time.

(4) Press 'PROG' button again, the display shows the time and PROG, which means entering into the timing steam mode. When it comes into the booking time, the buzzer tweets and the red light lights, and the steamer starts to steam the food according to the set time.

(5) If you want to cancel the timing steam mode, just press the PROG button, it return back to clock mode.

5 When the steaming is finished, it comes into the holding mode directly. The display shows the time and the holding symbol and the green light lights .

Holding mode means warming for 2 minutes per 8 minutes after it stops steaming.

6 Press '' button to cancel the holding mode, and it returns back to clock mod

TO USE ONE OF STEAM BOWL

(Small or Large Steam Bowl)

You can place one steam bowl (Large or small) on top of juice tray and base. Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid in steam bowl, try

TO USE LARGE AND MIDDLE STEAM BOWLS

Place the large piece of food with the long cooking time in the middle steam bowl then place on top of juice tray and base. Place the bowl adapter between large and middle steam bowl, Then place the large steam bowl with cover on the bowl adapter.

TO USE LARGE AND SMALL STEAM BOWLS

Place the larger piece of food with the longer cooking time in the small steam bowl then place on top of juice tray and base.

Place the large steam bowl with cover on the small steam bowl.

TO USE THREE STEAM BOWLS AT THE SAME TIME

Place the largest piece of food with the longest cooking time in the small steam bowl then place on top of juice tray and base. Place the middle steam bowl on the small steam bowl, then place the bowl adapter between the middle and the large steam bowl, Finally, place the large steam bowl with cover on the bowl adapter.

TO USE REMOVABLE GRIDS

The bowls are fitted with removable grids which increase the volume of cooking area and can be used to cook large items of food.

TO USE RICE BOWL

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Cover the lid. Plug into wall outlet, Set timer. When food is well cooked, unplug unit.

COOKING EGGS

Place the eggs directly into the Juice Tray or the Removable Grid using the especially shaped holder provided for this purpose. Cover the lid.

WHEN HANDLING AND REMOVING HOT COMPONENTS, USE POT-HOLDER TO AVOID BURNS FROM HOT STEAMS.

TO CARE AND CLEAN

Unplug cord from outlet Before cleaning allow Steamer to cool, Never immerse the Base, Cord and Plug in water.

Pour away excess liquid from the juice tray and the water reservoir.

wash lid, steam bowls, - bowl adapter rice. Bowl and juice tray in hot, soapy water, rinse rinse and dry all parts. Or wash on top rack of dishwasher.

Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.

Do not use abrasive cleaners.

The small steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the middle steam bowl, and the middle steam bowl can be stored inside the large steam bowl with the lid on top of all three.

In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale allowed to accumulate, the steam could go off before the food is cooked. So, after 7-10 uses.

Pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill water up to HI level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl & drip tray in this procedure.

Plug in and set timer up to 20 minutes. When the timer ring, unplug cord from outlet.

Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

Voltage 220 V, 50Hz

Power 800 W

Life-time of the product is 2 years.

EN

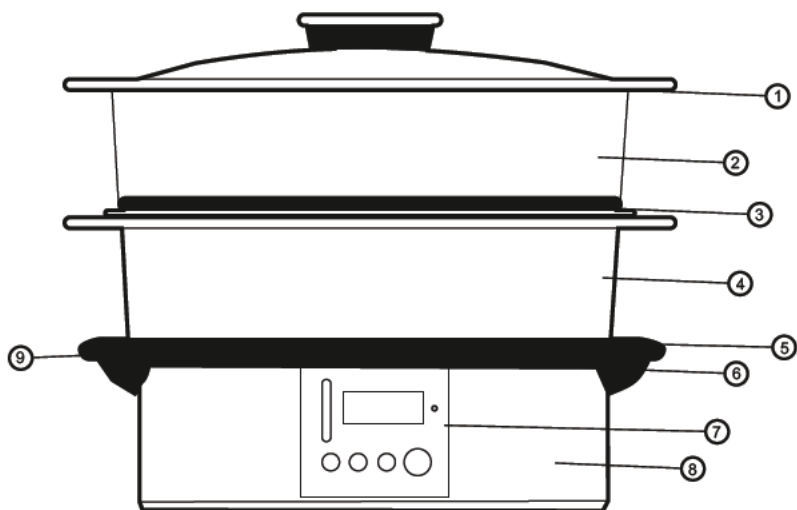
You can find full information about the appliances of "MAGNIT" trademark on www.magnit.net.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «Magnit». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «Magnit» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

ОПИСАНИЕ



1. Крышка
2. Паровая корзина 1
3. Насадка для чаши 1
4. Паровая корзина 2
5. Насадка для чаши 2
6. Емкость для стекания сока
7. Панель управления
8. Емкость для воды
9. Отверстие для долива воды

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации перед первым использованием электроприбора.

Во время использования прибор нагревается. Не дотрагивайтесь до поверхности прибора. Во избежание ожогов используйте прихватки для снятия крышки или прозрачных чаш.

Не погружайте прибор, его базу или электрошнур в воду или иную жидкость.

Не допускайте использование прибора детьми без присмотра.

Всегда отключайте электроприбор от сети питания, если не используете его, а также если Вам необходимо снять чаши с базы.

Не используйте прибор, если поврежден электрический шнур или Вы обнаружили какие-либо другие неисправности прибора. Не рекомендуется самостоятельно ремонтировать прибор. Обращайтесь в авторизированный сервисный центр для проведения восстановительных работ.

Не используйте электроприбор на открытом воздухе.

Не помещайте электроприбор в непосредственной близости от других источников тепла.

Осторожно обращайтесь с прибором, в котором находятся горячие продукты и жидкости.

Прибор предназначен для бытового использования.

Запрещается использовать прибор не по назначению.

Запрещается использовать аксессуары, не входящие в комплект поставки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Проверьте, соответствует ли напряжение Вашей электросети номинальному напряжению Вашего электроприбора.

Удалите из прибора упаковочный материал и наклейки.

Промойте крышку, чаши и все съемные части в теплой воде, просушите и установите на базу. Категорически запрещается промывать базу и электрические части прибора водой.

Протрите базу мягкой влажной тканью.

ФУНКЦИЯ ВЫРАБОТКИ ПАРА

Для правильного функционирования прибора необходимо поместить съемный переходник насечкой вниз на нагревательный элемент и включить прибор в сеть питания. Через 35 секунд сработает функция выработки пара и прибор начнет процесс приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Следует помещать большие куски пищи для длительного приготовления в нижнюю чашу.
- Время, необходимое для приготовления тех или иных продуктов, вы можете узнать из рецептов для пароварок или таблиц. Если пароварка перестает производить пар, либо происходит заметное уменьшение пара, хотя пища еще не готова, добавьте еще воды в резервуар.
- Для приготовления пищи вы можете использовать три способа:
 - а) С использованием только чаши № 1: Если вы хотите приготовить небольшое количество пищи, поместите чашу №1 на корпус пароварки.
 - б) С использованием чаш №1 и №2: Если вы хотите приготовить среднее количество пищи, используйте чашу №1 и чашу №2. Положите кусочки пищи побольше, которые требуют большего времени приготовления в чашу №1, а кусочки пищи поменьше, которые требуют меньшего времени приготовления в чашу №2, затем разместите эти две чаши на корпус пароварки. (На чашу №1 правильно поставьте насадку для чаши, а затем сверху на насадку для чаши поставьте чашу №2.)
 - в) С использованием трех чаш: Если вы хотите приготовить большее количество пищи, используйте все три чаши. Положите самые большие кусочки пищи, которые требуют наибольшего времени приготовления, в чашу №1, средние кусочки пищи, которые требуют меньшего времени приготовления - в чашу №2. Все чаши поставьте на корпус пароварки. (Между чашами правильно установите насадки для чаш, убедитесь, что пар не будет уходить из чаш пароварки.)

Три паровые чаши НЕ взаимозаменяемы! Если вы хотите использовать 2 чашу, сначала на основную часть пароварки поставьте чашу №1, а затем чашу №2 поверх чаши №1. Между паровыми чашами ставьте насадки для чаш, чтобы пар не уходил из пароварки.

- Закройте крышкой верхнюю паровую чашу.
- Воткните вилку в розетку, и на ЖК-дисплее появится "00:00":
- Выберите номер программы приготовления по времени, см. ниже:

№ программы	Пища	Время приготовления (мин)
1	Рис	33
2	Курица	30
3	Рыба	26
4	Яйца	23
5	Креветки	21
6	Овощи	35
7	Фрукты	20
8	Другое	Установите таймер
0	Выключение	

ЗАМЕЧАНИЕ: Программа 1 подразумевает, что 200 г риса кладется в чашу для риса, туда наливается подходящее количество воды, затем чаша для риса помещается в нижний контейнер.

Когда на ЖК дисплее появляется “00:00”, выберите программу от 1 до 7, нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, в зависимости от типа пищи и ее количества, затем нажмите кнопку “START/OFF”, чтобы начать приготовление.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ:

Когда на ЖК дисплее появляется “00:00”, выберите программу 8, нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, затем нажмите кнопку “START/OFF”. Тогда первый 0 начнет мигать, и вы сможете установить время с помощью кнопок «+» (увеличить время) или «-» (переход часы/минуты) на панели управления.

ЗАМЕЧАНИЕ: Вы можете установить таймер до 23 часов 59 минут, но вода может полностью испариться в течение 45 минут (большая часть пищи может быть приготовлена в течение 45 минут), поэтому не устанавливайте время более 45 минут. Две левых цифры на дисплее показывают часы, а две правых — минуты. Во время установки времени приготовления две левые цифры всегда должны быть: 00.

Если вам нужно готовить более 45 минут, то добавляйте воду в резервуар для воды через отверстие для долива воды, расположенное в верхней части ручки, если вы видите, что уровень воды ниже отметки MIN.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Когда на ЖК дисплее появляется "00:00", нажмите кнопку "PROG", чтобы установить время начала приготовления. Тогда первый «0» начнет мигать, и вы сможете установить время начала приготовления с помощью кнопок «+» (увеличить время) или «-» (переход часы/минуты) на панели управления. После установки нужного вам времени, снова нажмите кнопку "PROG". Когда опять на ЖК дисплее появляется "00:00", выберите программу приготовления нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, затем нажмите кнопку "START/OFF". Если вы выбрали программу 8, вы можете установить время приготовления, что описано в данном руководстве выше. После установки таймера нажмите кнопку "START/OFF", и таймер начнет обратный отсчет времени.

ЗАМЕЧАНИЕ: Время, которое вы устанавливаете при программировании времени начала приготовления - это сумма времени ожидания и времени приготовления, а также это время с текущего момента до момента завершения приготовления. На пример, если текущее время 10:00, и вы хотите, чтобы пицца была готова в 6:00, то временная разница составляет 8 часов. Запрограммированное время начала приготовления в таком случае должно быть 08:00. В зависимости от выбранной программы 1-8 приготовление может начаться в разное время, но в любом случае оно завершится после 8 часов.

ЗАМЕЧАНИЕ: Когда пароварка начнет работать, индикатор мощности загорится и таймер (время приготовления) начнет обратный отсчет. Когда таймер дойдет до запрограммированного времени, на дисплее отобразится "00:00" и вы услышите четыре звуковых сигнала. В это же время индикатор питания будет мигать. Нажмите "START/OFF", чтобы отключить питание. Обработка паром начнется в течение минуты. Выпадение конденсата во время паровой обработки не является неполадкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования не прикасайтесь к корпусу, паровым чашам или крышке, т.к. они становятся очень горячими. Всегда пользуйтесь рукавицами при работе с пароваркой.

Когда приготовление закончилось, вытащите вилку из розетки и подождите несколько минут, пока пароварка полностью остынет, перед тем как ее разобрать.

Неиспользуйте пароварку, если нет воды в резервуаре.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Время, указанное в таблицах и рецептах для пароварок основано на использовании холодной воды в резервуаре для воды.
- При использовании 2 или 3 паровых чаш: всегда размещайте большие по размеру кусочки пищи, которые требуют наибольшего времени приготовления в нижнюю чашу.
- Вы можете положить разные продукты в верхнюю и нижнюю чашу, но поскольку вода будет капать из верхней чаши, убедитесь, что вкусы продуктов сочетаются.
- Если вы готовите мясо или птицу с овощами, всегда кладите мясо или птицу в нижнюю чашу, чтобы быть уверенными, что сок от неготовленного мяса не капает на другие продукты.
- Если вы используете 2 или 3 чаши, время паровой обработки немного увеличивается, допустимо добавить примерно 5 минут.
- Если вы подвергаете паровой обработке продукты, которые требуют разного времени приготовления, начните приготовление пищи, требующей большего времени, в нижней чаше. Когда оставшееся время приготовления этой пищи совпадет со временем, необходимым для приготовления второго продукта, наденьте рукавицы, снимите крышку, и поставьте сверху другую паровую чашу. Накройте крышкой и продолжите приготовление.

Хлеб и полуфабрикаты

- Не заворачивайте и не накрывайте хлеб при подогреве.
- Время приготовления полуфабрикатов зависит от времени их размораживания.
- При подогреве полуфабрикатов в чаше для риса аккуратно поместите их в чашу и накройте алюминиевой фольгой.

Рис и злаки

- Существует различные виды риса. Следуйте специальным рекомендациям по приготовлению.
- При смешивании риса и воды в чаше для риса тщательно рассчитайте пропорции. Налейте достаточное количество воды в резервуар для воды. Накройте крышкой и начните приготовление.
- Для получения более мягкого риса увеличьте количество воды, смешиваемой с рисом, на 2 столовых ложки. Для получения более твердого риса используйте воду и рис в равных пропорциях.
- При каждой проверке степени готовности риса помешивайте его.
- Готовый рис можно приправить солью, перцем или маслом.

Тип риса	Пропорции для смешивания в чаше		Время приготовления, минуты
	Количество риса	Количество воды	
Длиннозерный дикий рис			
-Нормальное приготовление (180 грамм)	Смесь	1 1/2 стакана	56-58
-Быстрое приготовление (30-60 грамм)	Смесь	1 3/4 стакана	18-20
Моментальное приготовление	1 стакан	1 1/2 стакана	12-15
Белый рис			
-Нормальное приготовление	1 стакан	1 1/2 стакана	45-50
-Быстрое приготовление	1 стакан	1 2/3 стакана	50-55

Овощи

- Тщательно промойте овощи, в случае необходимости удалите стебли и кожуру, при необходимости порежьте или нашинкуйте. Более мелкие кусочки овощей готовятся быстрее, чем более крупные.
- На время приготовления в пароварке могут повлиять количество, сорт, степень свежести, размер/однородность, исходная температура продуктов. Количество воды и время приготовления устанавливается по Вашему желанию.
- Не следует размораживать замороженные овощи перед приготовлением.
- Некоторые замороженные овощи следует помещать в чашу для риса и накрывать алюминиевой фольгой во время приготовления.
- Замороженные продукты следует отделять друг от друга или перемешивать, используя ложку или вилку с длинным держателем.

Брюква	1 большая (нарезанная кубиками)	28-30
Шпинат	0,25 кг	14-16
Тыква		
-Летняя желтая тыква и цуккини	0,5 кг (мелко нарезанные)	12-14
-Зимняя желудевая тыква и Орехи	0,5 кг	22-24
Репа (турнепс)	0,5 кг	20-22
Все замороженные овощи	0,25 кг	28-50

Вид овощей	Вес/Количество кусочков	Время приготовления, минуты
Артишок, полностью	4 очищенных овоща	30-32
Спаржа, ростки, бобы	0,5 кг	12-14
-Зелень	0,25 кг	12-14
-Разрезанная или целиком – вая	0,5 кг	20-22
Свекла	0,5 кг (очищенная)	25-28
Брокколи, Ростки		20-22
Брюссельская капуста		24-26
Кочанная капуста		16-18
Сельдерей	0,25 кг (мелко нарезанный)	14-16
Морковь	0,25 кг (мелко нарезанная)	18-20
Цветная капуста (кочан)	0,5 кг	20-22
Зерна или початки кукурузы	3-5 початка	14-16
Баклажан	0,5 кг	16-18
Грибы, целиком	0,5 кг	10-12
Лук	0,25 кг (мелко нарезанный)	12-14
Пастернак	0,25 кг	8-10
Горох	1 фунт (очищенный)	12-13
Перец, целиком	До 4-х больших (нефаршированные)	12-13
Перец красный, полностью	0,5 кг (6 маленьких перчиков)	30-32

Продукт	Вес/Количество кусочков	Время приготовления, минуты
Говядина		
-Шейная часть	0,5 кг	28-30
-Фарш	0,5 кг	16-18
-Фрикадельки	0,5 кг	22-24
Курица	0,5 кг	28-30
-Кусочки	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
- Кубики	0,5 кг	26-28
Свинина		
- Кубики	0,5 кг	26-28
Хот-доги	0,5 кг	14-18

Рыба и морепродукты

- В таблице показано время приготовления свежих, замороженных или полностью размороженных морепродуктов или рыбы. Очистите и подготовьте свежие морепродукты и рыбу перед приготовлением.
- Большинство видов рыбы и морепродуктов готовится очень быстро. Готовьте морепродукты и рыбу в пароварке небольшими порциями или в определенном количестве.
- Раковины моллюсков, устриц и мидий могут открываться в разное время. Проверяйте раковины, чтобы избежать переваривания.
- Вы можете приготовить рыбное филе в чаше для риса, предназначенной для приготовления на пару морепродуктов и рыбы без использования специй, или приправляя маслом или маргарином, лимоном или Вашими любимыми соусами.
- Устанавливайте время приготовления в соответствии с таблицей.

Продукт	Вес/Количество кусочков	Времяприготовле - ния,минуты
Моллюски в раковинах	0,5 кг	10-12
Краб		
-Большой краб, клешни	0,25 кг	20-22
-Очищенное мясо	8-12 кусочков	8-10
Лобстер		
-Хвостовая часть	2-4	16-18
- Филе	0,5-0,75 кг	18-20
- Целиковый, живой	0,5-0,75 кг	18-20
Мидии (свежие в раковинах)	0,5 кг	14-16
Устрицы (свежие)		
-Вау(извлеченные из раковин)	0,5 кг	14-16
-Морские (извлеченные из раковин)	0,5 кг	18-20
Креветки		
- Средние (неочищенные)	0,5 кг	10-12
- Крупные/очень крупные (неочищенные)	0,5 кг	16-18
Рыба		
-Целая	от 0,25 до 0,75 кг	10-12
-Разделанная	от 0,25 до 0,75 кг	10-12
-Филе	0,5 кг	10-12
-Порционные куски	0,5 кг, толщиной 1,5 см	16-18

Комплектация

1. Пароварка электрическая в сборе – 1 шт.
2. Паровая корзина – 2 шт.
3. Резервуар для воды – 1 шт.
4. Поддон для сока – 1 шт.
5. Крышка – 1 шт.
6. Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
7. Книга рецептов – 1 шт.
8. Цветная упаковка – 1 шт

Электропитание 220-240 В, 50Гц

Мощность 800 Вт

Срок службы товара 2 года.

Самую полную информацию о товарах торговой марки «MAGNIT» Вы всегда сможете найти на веб сайте: www.magnit.net

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.

2. Фирма «Magnit» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.

4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использования аппаратуры в профессиональных целях;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

« » _____ г.
дата продажи

подпись покупателя

М.П.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
Москва	Сонико-сервис	Подсосенский пер., 12 стр. 1 (м. Курская)	(495) 917-03-16
	Сонико-сервис	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(495) 917-34-24
	Сонико-сервис	Колокольников пер., 9/10, стр. 5 (м. Сухаревская)	(495) 208-56-48
	М.Видео-сервис	ул. 2-я Корочаровская 14, стр.3 (м. Авиамоторная)	(495) 742-01-01
	Интеррадиоприбор	Проезд завода «Серп и молот» 5, офис 9 (м. Алексеевская)	(495) 361-49-33, 273-31-73, 361-47-48
Волгоград	Толиман	ул. Кузнецова, 49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
	Сервис-центр ТМ	ул. 8-й Воздушной Армии, 35	(8442) 35-15-81
Воронеж	Орбита-сервис	ул. Донбасская, 1	(0732) 77-66-25
Волжский	Толиман	ул. Оломоуцкая, 31а	(8443) 29-85-71
Ростов-на-Дону	Софт-сервис	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
Красноярск	Исток	ул. Ленина, 28	(3912) 65-32-18
	Дон ТВ	ул. Кольцевая, 12	(3912) 36-67-09
Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
Сочи	ДЭЛ	ул. Донская, 90	(8622) 93-51-19
Смоленск	Гарант	ул. Фрунзе, 22	(0816) 61-88-00
Саратов	Архипелаг-сервис	ул. Московская, 134/146	(8452) 52-37-52
Самара	Сервис Центр	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63, 34-29-79
Санкт-Петербург	Курсор	Загребский бульвар, 33/1	(812) 108-20-26, 108-20-19
Сыктывкар	СД-Сервис	ул. Морозова, 169	(8217) 27-14-71
Иркутск	ТД Эверест	Советский пер., 2	(3952) 44-59-11
Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлеская, 25	(3412) 59-28-05
Томск	Академия сервис	пр. Академический, 1	(3822) 25-85-80, 42-42-66
Тамбов	БВС-2000	ул. Пионерская, 24	(0752) 75-17-18
Тюмень	Пульсар	ул. Первомайская, 6	(3452) 24-55-80, 27-84-69
Киров	Хоз.Быт.Торг	ул. К.Маркса, 180	(8332) 67-37-25
Кострома	АКСОН-Сервис	ул. Сутырина, 5	(0942) 22-36-28
Казань	Техника	ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37, 38-31-07
Екатеринбург	Сервис	ул. Восточная, 44	(3432) 70-62-63
Астрахань	СФ Элком	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
Оренбург	Сервисбыттехника	ул. Лесозащитная, 18	(3532) 65-77-10
Омск	Космос	Космический пр. 97а, к. 4	(3919) 53-98-41
Владимир	Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
Н.Новгород	Электроника	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08, 19-41-10
Мурманск	СРС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 39-08-53
Барнаул	Китеж	ул. Георгиева, 55	(3852) 47-79-00
Краснодар	Гриф-Сервис-Юг	ул. Головатого, 313	(8612) 59-47-80
Улан-Удэ	Кондор-Сервис	ул. Гагарина, 15	(3012) 42-23-44
Уфа	Техно	ул. Чернышевского, 88	(3472) 22-99-18, 23-23-94
Чита	Славянский-Электроника	ул. Чкалова, 139	(3022) 32-55-22
Челябинск	Рембыттехника	ул. Артиллерийская, 102	(3512) 772-35-12
Ярославль	Трио-Сервис	ул. Нахимсона, 21а	(0852) 30-82-74
Якутск	Сервис-центр	ул. Стадухина, 81/5	(4112) 43-21-03, 43-20-81

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

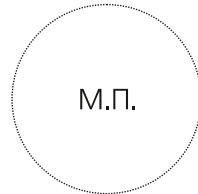
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

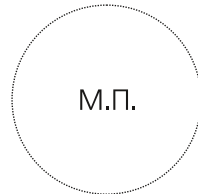
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №3

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

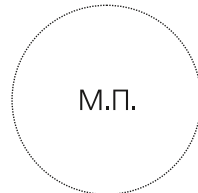
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

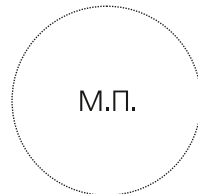
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____
Кем выполнялись работы: _____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

Перечень проведенных работ: _____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ г.

