

СУШИЛКА для овощей и фруктов

ARESA®



**Модель
AR-2601**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп
магазина, подпись и дата продажи.



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации сушилки. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке сушилки соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная сушилка изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Сушилку, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Технические характеристики

Параметры	Значение
Номинальное напряжение, В	220-240
Номинальная частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	250
Уровень температуры, °С	35-70

Срок службы – 3 года

Гарантийный срок – 12 месяцев

Меры предосторожности при эксплуатации

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Не включайте сушилку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения. Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.

- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками. Не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Во время работы поверхность прибора может быть горячей. Не касайтесь горячих поверхностей. Не используйте прибор с мокрыми руками.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте работающую сушилку без присмотра.
- Используйте сушилку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Перед мытьем сушилки всегда вынимайте вилку питающего сетевого провода из розетки.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на вилку питающего сетевого провода.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не ставьте поддоны с продуктами на нагревательный блок, пока с них не стечет вода.
- В случае, если вода зальет внутренние электрические элементы или нагревательный блок, перед следующим включением сушилки в сеть ее необходимо тщательно осушить.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать

очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

- **ВНИМАНИЕ:** ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания. Старайтесь не ставить устройство на металлические поверхности.
- **ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.**
- **ВНИМАНИЕ!** Не работайте с прибором более 20 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 20 часов, выключите прибор (переключатель питания в положение), отсоедините кабель от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.
- Сохраните данную инструкцию.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения сушилка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!

- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

Комплектность

Наименование	Количество, шт
Сушилка	1
Съемные прозрачные секции	5
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

Описание прибора



Сушка продуктов - это эффективный способ их консервации.

Теплый воздух, температура которого пребывает под постоянным контролем, циркулирует с помощью встроенного вентилятора в середине сушки между крышкой с двигателем, съёмными секциями и основанием.

Таким образом, все продукты на съёмных секциях тщательно высушиваются без потери питательных свойств сушеных продуктов. Благодаря этому, целый год можно наслаждаться фруктами, овощами или грибами без добавления консервантов.

При помощи этого устройства можно сушить фрукты, овощи, хлеб, цветы, травы, готовить мюсли и многое другое.

Нагретый воздух проходит через сетчатые секции, и происходит испарение воды из высушиваемых продуктов. Продолжительность сушки зависит от количества воды в продуктах и их измельчения. Например, яблоки предлагаем сушить ломтиками не толще 5 мм. Для того, чтобы продукты высушились равномерно, рекомендуем во время процесса сушки заменять поддоны местами. Для сушки продуктов, содержащих много воды, таких как сливы, виноград или мокрые грибы, требуется значительно больше времени.

Данная сушилка имеет изысканную восьмиугольную конструкцию и содержит пять легко снимаемых прозрачных секций, позволяющих следить за процессом сушки, а также обеспечивает простую и удобную мойку-чистку.

Эксплуатация

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распакуйте изделие.

Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.

Протрите крышку изнутри влажной тканью и протрите насухо.

РАБОТА

Установите сушку на устойчивую, горизонтальную поверхность.

Разложите заранее подготовленные продукты в съёмные секции, регулируя их количество.

Секции должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждую секцию.

Установите съёмные секции на основание. Если все съёмные секции не заполнены продуктами, рекомендуется в сушку положить только те секции, на которых находятся продукты.

Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы.

Подключите прибор к сети. Переведите кнопку включения в положение "I". Загорится световой индикатор.

Задайте необходимую температуру с помощью регулятора.
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ:

Травы: 35-40°C

Хлеб: 40-50°C

Овощи: 50-55°C

Фрукты: 55-60°C

Грибы: 50-55 °C

Проверяйте Ваши продукты ежечасно.

После завершения работы сушки, выключите ее, переведя кнопку включения в положение "О".

Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.

Отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ: рекомендуется устанавливать как минимум 3 съемные секции во время работы прибора, даже если часть из них остаются пустыми.

Примечания: Если вы не успели высушить продукты в течении одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете в морозильнике.

Рекомендуемое время сушки продуктов

ВАЖНО! Время сушки в таблице ниже указывается приблизительно, носит ознакомительный характер. Это время зависит от температуры и влаги помещения, степени влажности продуктов и толщины кусков и от желаемого результата.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (часы)
Фрукты (перед сушкой рекомендуется замочить подготовленные фрукты в соответствующем соке, разведенном с водой, на 2 часа. % стакана сока на 2 стакана воды)		
Абрикосы	Вынуть косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы (свежие)	Снять кожуру и нарезать кусками	6-36
Бананы	Снять кожуру и нарезать кружками	8-38
Виноград	Не резать	8-26
Вишня	Косточку вынимать не обязательно	6-36
Груши	Снять кожуру и тонко нарезать	8-30
Клюква	Не резать	6-26
Персики	Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен	6-26
Яблоки	Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками	4-15
Грибы	Тонко нарезать (маленькие грибы можно сушить целиком)	6-14
Овощи		
Морковь	Сварить до мягкого состояния. Натереть или нарезать кружками.	8-14
Болгарский перец	Вытащить сердцевину, нарезать полосками или кружками	4-14
Чеснок	Очистить и нарезать кружками	6-16

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Всегда тщательно мойте продукты перед тем, как поместить их в сушку. Устраняйте гнилые части продуктов. Всякого рода продовольственные продукты режьте так, чтобы они свободно разместились между равномерно помещенными секциями. Время сушки зависит от свойств отдельных продуктов, толщины нарезанных кусков и др. В случае неравномерной сушки продуктов, нужно поменять местами секции, верхние секции перенести вниз, а нижние наверх. Чтобы фрукты, предназначенные для сушки, не стали коричневыми, можно их покропить соком из лимона или ананаса. Некоторые овощи или фрукты могут покрываться натуральным защитным слоем, и потому время сушки может продлиться.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке: Возьмите % стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.

Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «таблицу подготовки фруктов к сушке») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Чтобы фрукты не стали коричневыми, можно их покропить или окунуть в натуральный сок лимона или ананаса.

Чтобы фрукты приятно пахнули, их можно посыпать корицей или кокосовыми стружками.

Некоторые фрукты покрыты натуральным защитным слоем, который продлевает время их сушки. Чтобы его убрать их нужно сначала окунуть в кипящую воду на 1-2 минуты, а затем в холодную воду и осушить.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Рекомендуется бланшировать (кратковременно обрабатывать горячей водой или паром) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушку.

Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

Овощи, которые варятся долго, необходимо обработать паром.

Чтобы это сделать, нужно их положить в сито или дуршлаг и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 1-5 мин., а потом кинуть в холодную воду и осушить.

В случае заваривания в укропе, овощи нужно кинуть в кипящую воду на 1-2 минуты, а потом кинуть в холодную воду и высушить.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для

придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

$\frac{1}{4}$ стакана соевого соуса

1 головка чеснока, мелко порезанная

2 столовые ложки сахара + 2

столовые ложки кетчупа 1 и %

чайной ложки соли

$\frac{1}{4}$ чайной ложки луковичной приправы (порошка) + $\frac{1}{4}$ чайной ложки сушеного перца. Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА.

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или пожарить.

Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА

Перед началом сушки рыбы рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой). Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2-8 часов или до того момента, пока вся влага из мяса не уйдет.

СУШКА ЦЕЛЕБНЫХ ТРАВ

Рекомендуется сушить только молодые листки. После сушки, лечебные травы нужно хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в холодном и затемненном месте.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Емкости, в которых будут храниться сушеные продовольственные продукты, должны быть чистыми и сухими.

Наилучшим способом сохранения сушеных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5- 20 градусов.

В течение первой недели после сушения продуктов нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она существует, это значит, что продукты не просушены полностью и нужно их еще раз высушить.

ВНИМАНИЕ!!! Нельзя вкладывать горячие и теплые продукты в емкости с целью их сохранения.

Фрукты и овощи, высушенные в данном приборе, могут отличаться по внешнему виду от тех, что продаются в магазинах и супермаркетах. Это связано, с тем, что при обработке продуктов сушилкой не используются вредные консерванты, искусственные красители и добавки.

Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Транспортирование, чистка и хранение

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества.

- Отключите сушку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вымойте основание и съемные секции тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно протрите крышку влажной тканью.
- **ВНИМАНИЕ!!!** Крышку с двигателем не мыть проточной водой и не окунать!!!
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

Условия гарантийного обслуживания

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

Гарантия не распространяется

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуангдонг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, пл. Славы, 4 (почтовый адрес: 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38)

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2



По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоппторг», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-501810.

Список сервисных центров может изменяться. Если контактная информация по Вашему населенному пункту из данного списка не соответствует действительности, пожалуйста, получите обновленную информацию в Головном сервисном центре по телефону (0222) 50-18-10 или на сайте www.aresa-techno.ru

Список сервисных центров в Республике Беларусь

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Барановичи	И.П. Рацкевич В.Э.	ул. Кирова, 56А	(0163) 47-73-84
Берёза	ООО «Техно-Запад»	ул. Любарского, 32	(0164) 34-74-48
Бобруйск	Бобруйский филиал ОАО «Витязь»	ул. Социалистическая, 115	(0225) 55-14-04
Брест	ОДО «Золак»	пр-т Машерова, 17А	(0162) 51-12-12

			(033) 318-69-39
Витебск	ОДО "Витбытсервис"	ул. Лазо, 107	(0212) 55-30-44, (029) 813-44-55
Гомель	ЧПТУП «Техносити»	ул.Советская, 119	(0232) 60-90-60, (029) 357-15-48
Гродно	ОАО «ГОТТЦ «Гарант»	ул. Ожешко, 42	(0152) 77-04-57, 72-33-99
Гродно	ЧТСУП «Салби-Плюс»	ул. Горького, 72 к.207	(0152) 41-79-99
Жлобин	ЧУП «Империya сервиса»	ул. Речная, 1г	(02334) 5-00-05
Иваново	ЧТУП «Бонславтрейд»	ул. Первомайская, 1	(01652) 2-13-22
Лида	ЧСУП «РемБытТехсервис»	ул. Победы, 37, к.121 (Торгово-сервисный центр)	(01561) 3-25-39
Минск	ОДО «Ресурс-плюс» Сервис-центр «Кнопка»	ул. Жилуновича, 11, ком. 100	(017) 296-22-02
Минск	ИП Храмченко Г.Н.	ул. Бурдейного, 45-216	(017) 258-80-04, (029) 102-95-92
Мозырь	ИП Батуревич В.П.	ул. Калинина, 49-2	(0236) 3-94-64, (033) 652-23-73
Могилев	Сервис-центр ОДО «Белоппторг»	ул. Тимирязевская, 38	(0222) 50-18-10
Молодечно	ОАО «Завод Рембыттехника»	ул. Грамадовская, 47	(0176) 77-09-95
Новогрудок	ЧУП «Перелом»	ул. Мицкевича, д.3, оф.7	(01597) 2-34-05
Орша	Оршанский филиал ТУП «Галактика трейд»	ул. Советская д.13	(0216) 33-74-23
Пинск	ИП Линкевич А.И.	ул. Завальная 15	(029) 959-33-77
Чашники	ИП Непляхович Н.В.	ул. Советская, 24	(02133) 4-25-85, (029) 294 75-91

Список сервисных центров в Российской Федерации

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Брянск	"Мастер-Сервис 32" ИП Феськова С.С.	ул. Костычева, д. 23/1	(4832) 30-77-88; 30-77-89
Белгород	ООО «Выбор-Сервис»	пр. Гражданский, 32	(4722) 32-65-92
Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС- Воронеж"	Ленинский пр-т,160	(473)239-37-55, 239-37-53
Клинцы	СЦ «Электроника»	ул.Ленина, 38	(48336) 4-25-16
Курск	СЦ «Маяк»	ул. Сумская, 37«б» ул. Студенческая, 36«а»	(4712) 35-04-91, (4712) 50-85-90
Орел	СЦ «МастерЪ»	ул. Латышских Стрелков,1	(4862) 731-731
Рязань	ООО «Сервисный центр»	Куйбышевское шоссе, 21	(4912) 210-734, 251-580 251-732, 975-200
Смоленск	СЦ «Рубин»	ул. 25 Сентября, 50	(4812) 62-29-79 (915) 64-55-633
Смоленск	СЦ «Атлант»	ул. Крупской, 44	(4812) 33-09-44 (910) 113-79-05
Тамбов	ООО ТЦ Атлант-Сервис	ул. Московская, 23а	(4752) 72-63-46, 72-66-56
Тула	СЦ «Рембыттехника»	ул. Кауля, 16	(4872) 37-30-23, 70-21-13
Ярославль	ООО Техно-торговый центр «Гарант»	ул. Угличская, 7	(4852) 21-12-55, 48-66-75