

**VR**  
VERY RELIABLE



**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ  
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
MW-G2315**

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧАХ

1. Микроволны представляют собой разновидность высокочастотного электромагнитного излучения, широко распространенного в природе. Однако природное излучение имеет слишком рассеянный характер, поэтому непригодно для использования в целях повышения температуры. Ключевой компонент микроволновой печи (здесь и далее МВ-печь) – магнетрон – преобразует электрическую энергию в микроволны, после чего энергия микроволнового поля направляется на ограниченную область. Это вызывает высокочастотные колебания молекул продуктов и тепло, выделяемое при трении молекул позволяет быстро готовить продукты в печи.
2. Любая МВ-печь обладает тремя характерными особенностями, а именно:
  - а) Поглощающая способность, микроволны вызывают колебания молекул продуктов, в процессе вибрации выделяется значительное количество тепловой энергии, позволяющей быстро готовить пищу. Однако степень проникновения микроволн различна, завися от размера, плотности, и свойств разогреваемого продукта. Поэтому скорость и степень готовности продуктов варьируется.
  - б) Проницаемость, микроволны свободно проходят сквозь керамику, стекло, термостойкий пластик. Однако, для достижения оптимального результата, рекомендуется использовать специальную посуду для МВ-печей (см. подробнее в руководстве по использованию дополнительной посуды).
  - в) Отражающая способность, микроволны отражаются от внутренних металлических стен корпуса, что создает равномерное магнитное поле, предотвращающее чрезмерное нагревание отдельных областей продуктов.

## УСТАНОВКА МВ-ПЕЧИ

- 1) Для достижения достаточной вентиляции, расстояние от задней стенки корпуса до стены должно составлять не менее 10 см, от боковой стенки корпуса до стены – не менее 5 см, от верхней части корпуса до ближайшей поверхности – не менее 20 см.
- 2) Нельзя ставить какие-либо объекты на верхнюю часть корпуса.
- 3) Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.

- 4) МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
- 5) Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (напр., шкаф, навесной ящик).
- 6) Для сохранения дистанции между задней стенкой корпуса и стеной, в комплекте с МВ-печью поставляются два ограничителя. Обязательно установите их перед установкой печи и ее первым включением.

## РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы:

Посуда	МВ	Гриль	МВ+Гриль	Примечание
Керамика	Да	Нет	Нет	Не используйте посуду, имеющую металлическое напыление или покрытую лаком.
Огнеупорный пластик	Да	Нет	Нет	Не используйте посуду из данного материала для длительной МВ-обработки.
Огнеупорное стекло	Да	Нет	Нет	
Решетка для гриля	Нет	Да	Да	
Полиэтиленовая пленка	Да	Нет	Нет	Не следует использовать при приготовлении мяса, котлет и т.п., так как при чрезмерном нагревании возможно оплавление пленки.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обязательно следуйте этим правилам при использовании МВ-печи:

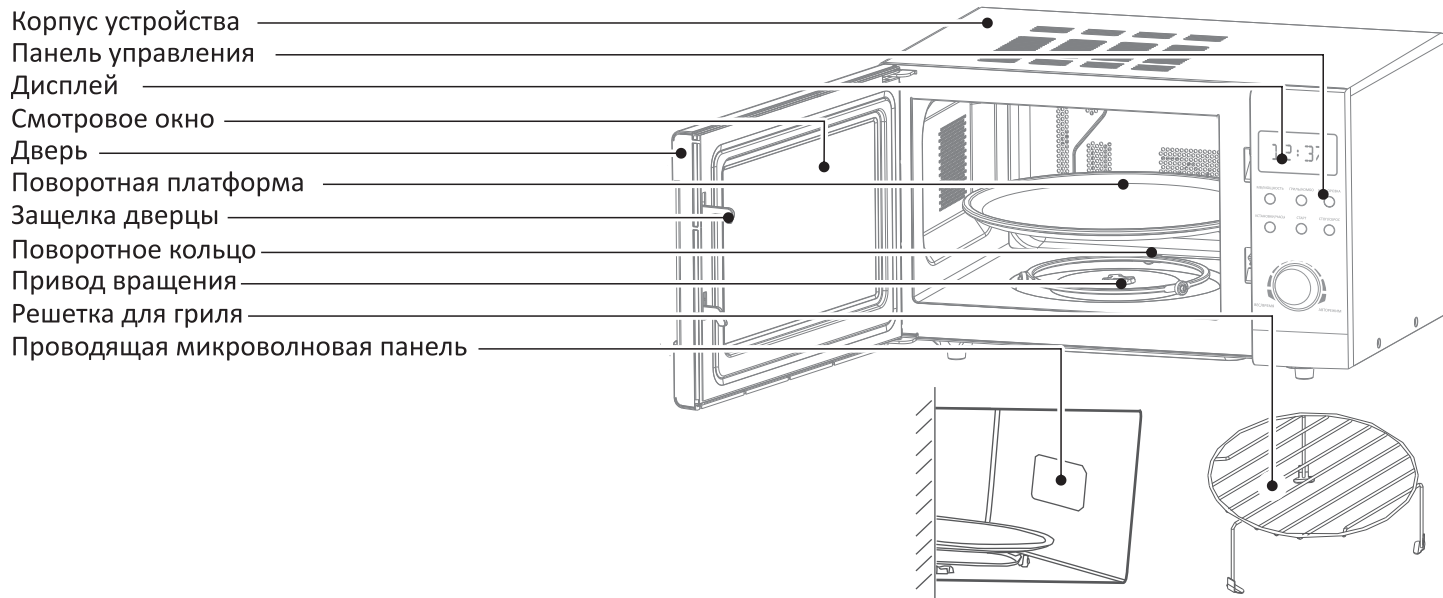
1. Внимательно прочитайте все прилагающиеся к устройству инструкции.
2. Убедитесь в том, что напряжение Вашей домашней сети соответствует указанному на устройстве. Не используйте незаземленные источники питания.
3. Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
  - а. Следите за степенью готовности продуктов, не допускайте чрезмерного нагревания.
  - б. Удаляйте фиксирующие элементы с упаковки продуктов перед их приготовлением в МВ-печи.
  - в. Не используйте масло или жир в качестве компонента приготовления, так как температура масла не контролируется устройством.
  - г. Каждый раз после использования протирайте проводящую панель сперва влажной, затем сухой тряпкой. В противном случае, накапливающийся на панели осадок может привести к задымлению или возникновению пожара.
  - д. В случае возгорания продуктов внутри МВ-печи следует, не открывая дверцу, незамедлительно выключить устройство и обесточить его.
  - е. Не оставляйте без присмотра процесс готовки продуктов в одноразовой бумажной или пластиковой легковоспламеняющейся упаковке.
4. Во избежание риска взрыва или внезапного закипания продуктов:
  - а. Не помещайте в МВ-печь плотно закрытые контейнеры, в том числе, завинчивающиеся емкости с детским питанием.
  - б. Если процесс приготовления продуктов подразумевает наличие кипящих жидкостей, используйте посуду с широким горлом во избежание выброса кипящей жидкости.
  - в. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными, либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрывания.
  - г. Никогда не удаляйте готовящиеся жидкости из МВ-печи сразу после окончания процесса приготовления. Во избежание риска выброса кипящей жидкости обязательна выдержка жидкостей внутри печи в течение нескольких секунд.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- д. Во избежание возможности ожога обязательно тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
5. Ни в коем случае не продолжайте использование поврежденной или неправильно функционирующей МВ-печи, МВ-печи с незапирающейся или поврежденной дверью. Доставьте МВ-печь в ближайший авторизованный сервисный центр для дальнейшего ремонта и обслуживания. Никогда не пытайтесь самостоятельно наладить или отремонтировать МВ-печь.
6. Поврежденный силовой шнур должен быть заменен производителем или уполномоченным специалистом. Никогда не пытайтесь выполнить замену самостоятельно, во избежание риска поражения электрическим током.
7. Используйте перчатки для удаления емкостей с продуктами из МВ-печи, во избежание риска получения ожогов. Внимательно следите за процессом парообразования в емкостях – соблюдайте безопасную дистанцию.
8. По окончании процесса приготовления аккуратно удалите крышку контейнера с продуктами или пластиковую упаковку для МВ-печи, начиная с дальнего от вас угла. Аккуратно вскрывайте упаковки с попкорном и упаковки для приготовления продуктов в МВ-печи, на безопасном от лица расстоянии.
9. Во избежание поломок поворотной платформы:
- а. Дождитесь полного остывания платформы перед уборкой.
  - б. Не помещайте горячие продукты или емкости на охлажденную платформу.
  - в. Не помещайте замороженные продукты или контейнеры на горячую платформу.
10. Убедитесь в том, что емкости для готовки не соприкасаются с внутренними стенками корпуса в процессе приготовления.
11. Поддерживайте поверхности МВ-печи в чистоте, в противном случае возможно преждевременное ухудшение их качества, срока службы МВ-печи, а также возникновение опасной ситуации.
12. Используйте только пригодные для употребления в МВ-печах емкости.
13. Не храните продукты и прочие предметы в МВ-печи.
14. Не включайте МВ-печь без каких-либо жидкостей или продуктов внутри. Это приводит к повреждению устройства.

15. Не допускайте использования МВ-печи детьми или лицами, неспособными действовать самостоятельно.
16. Использование любых устройств, емкостей и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травматическим последствиям.
17. МВ-печь не предназначена для использования вне помещений.
18. Сохраните эту инструкцию для дальнейших обращений за информацией.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### 1. Перед запуском

После того, как вы подключите МВ-печь к источнику питания, ЖК-дисплей трижды мигнет, а затем вам будет предложено установить время и программу обработки.

### 2. Гриль/Комбо

Используется для выбора режимов Гриль, Комбо 1 и Комбо 2. Режим Гриль оптимален для обработки тонких кусков мяса или птицы, получения хрустящей корочки за счет интенсивного использования нагревательного элемента. Режим Комбо 1 является комбинацией нагрева и МВ-обработки, что позволяет обрабатывать толстые куски мяса или птицы. Режим Комбо 2 схож по функциям с Комбо 1, но при этом нагрев происходит более интенсивно, а МВ-обработка лишь дополняет его. Оптимален для очень толстых кусков мяса или птицы.

### 3. Вес/Время и Авторежим

Используйте эти кнопки для выбора автоматической программы обработки или для уменьшения/увеличения времени и веса обрабатываемых продуктов.

### 4. Стоп/Сброс

Используйте данную кнопку для сброса введенной информации а также для приостановки (однократное нажатие в процессе обработки) или отмены (двухкратное нажатие) обработки продуктов.

### 5. Функция оповещения

По окончании выполнения программы МВ-обработки на ЖК-дисплее отобразится сообщение (END) и МВ-печь подаст сигнал (три коротких гудка), извещающий пользователя о необходимости удаления продуктов из камеры устройства. Сигнал будет повторяться каждые три минуты, до тех пор, пока вы не нажмете кнопку Стоп/Сброс или не откроете дверцу МВ-печи.

### 6. Функция защиты от детей

Данная функция используется для блокировки панели управления, во избежание непреднамеренного нажатия кнопок (например, в процессе очистки панели управления) или для ограничения доступа детей к управлению устройством. Для активации функции необходимо нажать кнопку Стоп/Сброс и удерживать ее на протяжении 3 секунд. Если функция была успешно активирована, на ЖК-дисплее отобразится сообщение (OFF). Для деактивации функции снова нажмите на кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее на протяжении трех секунд.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### 7. МВ-обработка\*

Установите желаемую мощность МВ-обработки. Последовательно нажимайте кнопку МВ/Мощность для выбора одного из значений (100Р-80Р-60Р-40Р-20Р), соответствующие символы будут отображаться на ЖК-дисплее:

100Р – 100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.

80Р – 80% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.

60Р – 60% мощности. Используйте для приготовления блюд, требующих тушения и варки.

40Р – 40% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.

20Р – 20% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

### 8. Разморозка\*\*

Последовательно нажимайте кнопку для выбора одного из режимов размораживания продуктов, на ЖК-дисплее будет отображаться выбранный режим (d.1 d.2 d.3.).

d.1 – оптимален для размораживания мяса, допустимая масса продукта от 0,1 до 2 кг.

d.2 – оптимален для размораживания птицы, допустимая масса продукта от 0,2 до 3 кг.

d.3 – оптимален для обработки морепродуктов, допустимая масса продукта от 0,1 до 0,9 кг.

\* Максимальное время обработки - 60 минут.

Ни в коем случае не запускайте процесс обработки не поместив продукты в печь.

Запрещается использовать решетку для гриля в процессе МВ-обработки.

Для того, чтобы перевернуть продукты в процессе обработки (для достижения равномерного приготовления или разогревания), один раз нажмите кнопку Стоп/Сброс. По окончании действий с продуктами, нажмите кнопку Старт для продолжения процесса обработки.

Если вы хотите удалить продукты до истечения времени обработки, нажмите кнопку Стоп/Сброс дважды, для отмены установленной программы.

\*\* Обязательно переворачивайте продукты в процессе их размораживания для достижения равномерного проникновения микроволн.

Процесс разморозки занимает больше времени, чем МВ-обработка.

Процесс размораживания можно считать законченным, если продукты поддаются разделке ножом.

Рекомендуем вам изучить и следовать советам, приведенным на следующей странице.



## СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ

### **Нарезка, стейк**

- оберните тонкие концы нарезки или стейка фольгой.
- расположите продукт в один слой тонкой частью к центру мелкой посуды. Если куски продукта смерзлись между собой, разъедините их при первой возможности.
- не забывайте переворачивать продукт в процессе разморозки. По мере оттаивания защищайте размороженные части пищевой фольгой.
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 мин.

### **Говяжий фарш**

- выложите фарш в мелкую посуду. Оберните края пищевой фольгой.
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, удаляя разогретые части и защищая края полосками фольги.
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 мин.

### **Жареное мясо (говядина/свинина/ягненок)**

- оберните края полосками пищевой фольги.
- выложите продукт тонкой частью вверх на блюдо с низкими краями.
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги.
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 10-30 мин.

### **Птица**

- удалите упаковку. Оберните края крыльев и окорочков пищевой фольгой.
  - выложите килем вниз в мелкую посуду.
  - в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги.
  - по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 15-30 мин.
- Совет: после оттаивания продукт, при необходимости, промыть холодной водой для удаления внутренностей.

### **Порционная птица (куриные крылья и окорока)**

- оберните выступающие кости пищевой фольгой.
- выложите порции в мелкую посуду.
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, перемещая порции по блюду, защищая размороженные части пищевой фольгой.
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-30 мин.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### 9. Авторежим\*

Последовательно нажимайте данную кнопку для выбора одного из предустановленных режимов обработки, на ЖК-дисплее будет отображаться выбранное значение (А.1, А.2 ... А.8). Используйте нижеприведенную таблицу для выбора оптимального режима обработки:

РЕЖИМ	ПРОДУКТ	РЕКОМЕНДАЦИИ
А.1	Попкорн	Используйте для приготовления 85 грамм попкорна.
А.2	Попкорн	Используйте для приготовления 100 грамм попкорна.
А.3	Пицца	Используйте для приготовления 150 грамм замороженной пиццы.
А.4	Напитки	Используйте для разогрева 250 миллилитров напитка.
А.5	Напитки	Используйте для разогрева 500 миллилитров напитка.
А.6	Картофель	Используйте для приготовления предварительно обработанного (нарезанного кубиками, размером около 5 мм) картофеля массой не более 450 грамм. Рекомендуется накрыть блюдо пленкой во избежание пересыхания продукта.
А.7	Картофель	Используйте для приготовления предварительно обработанного (нарезанного кубиками, размером около 5 мм) картофеля массой не более 650 грамм. Рекомендуется накрыть блюдо пленкой во избежание пересыхания продукта.
А.8	Рыба	Используйте для приготовления предварительно обработанной (добавьте специи и произведите небольшие надрезы) рыбы массой не более 450 грамм. Рекомендуется накрыть блюдо пленкой во избежание пересыхания продукта.

### 10. Функция автозапуска (отложенный старт)\*\*

Используйте данную функцию для установки времени и программы обработки продуктов. МВ-печь сохранит введенные данные и выполнит обработку в назначенное время. Для активации функции необходимо установить текущее время (если вы не сделали этого ранее), для этого: нажмите кнопку Установки/Часы, затем, используя регулятор Вес/Время и Авторежим, установите часы. Снова нажмите кнопку Установки/Часы и установите минуты. Теперь можно установить время и программу для автозапуска. Для этого: установите мощность обработки при помощи кнопки МВ/Мощность; установите длительность обработки при помощи регулятора Вес/Время и Авторежим. Для установки времени запуска программы нажмите и удерживайте кнопку Установки/Часы, и, после того, как устройство подаст звуковой сигнал, введите время старта.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Снова нажмите кнопку Установки/Часы для подтверждения введенной программы. Вы можете в любой момент уточнить время старта, нажав на кнопку Установки/Часы. Для деактивации функции автозапуска используйте кнопку Стоп/Сброс.

### 11. Функция многоэтапной обработки\*\*\*

Используйте данную функцию для программирования процесса обработки с использованием различного времени и режимов. Например, вы хотите выполнить комбинированную обработку: три минуты МВ-обработки при 100% мощности, а затем 9 минут обработки грилем. Для этого: установите мощность обработки при помощи кнопки МВ/Мощность на 100%; при помощи регулятора Вес/Время и Авторежим установите время обработки – 3 минуты. Теперь необходимо установить второй этап обработки. Для этого: нажмите кнопку Гриль/Комбо; при помощи регулятора Вес/Время и Авторежим установите длительность обработки – 9 минут. Нажмите кнопку Старт для начала выполнения программы.



\* Время обработки в автоматическом режиме рассчитано исходя из условий приготовления продуктов комнатной температуры (15-20°C). Время обработки может варьироваться в зависимости от исходной температуры обрабатываемого продукта.

\*\* Функция отложенного старта неприменима к режимам автообработки и размораживания.

\*\*\* Максимальное число стадий - не более четырех.

## СОВЕТЫ ПО ГОТОВКЕ

- 1) Аккуратно располагайте пищу в посуде, размещая более толстые части по направлению к краю посуды.
- 2) Следите за временем приготовления. Используйте более короткие периоды готовки, при необходимости увеличивая интервалы.
- 3) Готовьте в закрытой посуде в соответствии с рецептурой (завернутым в бумажное полотенце, пленку для микроволновых печей или закрытым крышкой). Закрытые емкости предотвращают попадание пищи на внутренние поверхности МВ-печи и позволяют пище готовиться равномерно.
- 4) Защищайте пищу от перегрева. Используйте полоски пищевой алюминиевой фольги на тонких частях мяса или птицы.
- 5) Перемешивайте пищу от краев к центру посуды, дважды в процессе готовки, если возможно.
- 6) Переворачивайте пищу. Продукты, такие как цыпленок, гамбургеры или стейки необходимо переворачивать в процессе готовки.
- 7) Перекладывайте продукты. Например, тефтели необходимо перемещать снизу вверх и от края посуды к центру.
- 8) Позвольте продукту настаиваться. Разогретые жидкости и/или напитки могут достичь точки кипения и при выключенной МВ-печи, что может привести к выбросам пара. Поэтому, по завершении процесса готовки, оставьте продукт в МВ-печи на некоторое время. Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотно накройте продукты, что позволяет им дойти до стадии готовности без чрезмерного нагревания.
- 9) Контролируйте степень готовности продукта. Следите за признаками готовности продукта:
  - Пар проходит равномерно, не только по краям продукта.
  - Суставы птицы свободно сгибаются.
  - Свинина и птица не имеют розового цвета.
  - Рыба теряет прозрачность и легко очищается от чешуи вилкой.
- 10) Конденсат. Естественный показатель микроволнового приготовления. Содержащаяся в пище влага увеличивает общую влажность в МВ-печи. Для уменьшения количества конденсата используйте посуду с крышкой. Также убедитесь в том, что вентиляционные отверстия свободны.
- 11) Эмалированная/глазурованная посуда. При использовании глазурованной посуды и/или иного саморазогревающегося материала в качестве посуды, всегда помещайте теплоизолирующую подставку (например, фарфоровое блюдо) для предотвращения повреждения поворотной платформы и круга. Время разогрева, рекомендуемое для таких материалов, не должно превышать.
- 12) Используйте специальные пластиковые пакеты для готовки в МВ-печах. Однако подобный материал неприменим при готовке продуктов с высоким содержанием жира, так как пакет может расплавиться.
- 13) Используйте специальные пластиковые емкости для готовки в МВ-печах. Однако, подобные емкости не подходят для приготовления блюд с высоким содержанием жира и сахара.
- 14) Жидкие и подобные им продукты не должны готовиться в герметично закрываемых контейнерах, так как это может стать причиной взрыва.
- 15) Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрыва.



## УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

МВ-печь требует регулярной чистки и удаления фрагментов пищи.

Обязательно отсоедините МВ-печь от электросети перед очисткой. По мере возможности рекомендуется держать дверцу МВ-печи в процессе очистки открытой.

### **Внешние поверхности:**

Внешние поверхности рекомендуется протирать влажной мягкой губкой. Избегайте использования абразивных чистящих средств.

### **Дверца:**

Протирайте дверь и окно с обеих сторон, края дверцы и прилегающие детали влажной губкой для удаления брызг и потеков. Не используйте абразивные чистящие средства.

### **Панель управления:**

Будьте осторожны во время чистки панели управления. Слегка протрите панель увлажненной губкой. Не прилагайте чрезмерных усилий и не используйте химические вещества.

### **Внутренние поверхности:**

В санитарных целях регулярно протирайте внутренние поверхности МВ-печи влажной губкой. После каждого использования протирайте влажной губкой распределитель микроволн, полностью удаляя брызги и потеки. Неудаленные своевременно потеки и фрагменты пищи могут вызвать перегрев, задымление и возгорание. Никогда не удаляйте распределитель микроволн. Не используйте абразивные чистящие средства, химические вещества, нерекондованные производителем очистители и шлифующие средства на поверхностях МВ-печи. Никогда не наносите очистители непосредственно на поверхности МВ-печи.

### **Поворотная платформа/Поворотный круг/Вращающийся элемент:**

После остывания промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.

**Совет:** после длительного срока службы МВ-печь может приобрести специфический запах. Для его устранения мы советуем:

1. выложить несколько частей нарезанного лимона в мелкую посуду и запустить МВ-печь на 2-3 минуты на максимальной мощности.
2. поставьте чашку красного чая в МВ-печь, затем запустите печь на максимальной мощности.
3. поместите некоторое количество апельсиновой кожуры в МВ-печь и запустите печь на 1 минуту на максимальной мощности.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Внимание: попытки ремонта и сервисного обслуживания МВ-печи, связанные с демонтажем корпуса и/или других деталей, служащих для защиты от микроволнового излучения, кем-либо, кроме квалифицированных специалистов, опасны для жизни!

Внимание: МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ!

Не подвергайтесь излучению генератора микроволн и/или иных устройств, являющихся проводниками микроволнового излучения.

В процессе сервисного обслуживания следующие части МВ-печи могут изыматься и подвергаться воздействию напряжений, превышающих 250 В:

1. Магнетрон
2. Высоковольтный преобразователь
3. Высоковольтный конденсатор
4. Высоковольтный переход транзистора
5. Высоковольтный предохранитель

Нижеперечисленные операции могут повлечь чрезмерное микроволновое излучение в процессе обслуживания:

1. Неправильная установка магнетрона.
2. Неправильное совмещение деталей двери, дверных петель и замка.
3. Неправильная установка опоры переключателя.
4. Повреждение двери, нарушение герметичности двери и прилегающих деталей.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Не утилизируйте данное устройство как стандартный несортированный мусор, необходимо обратиться в специализированные службы для соответствующего сбора и утилизации подобных отходов.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Емкость: 23 литра

Мощность микроволн: 800 Вт

Мощность гриля: 1000 Вт

Максимальное время обработки: 60 минут

5 уровней мощности

Вес нетто: 12.8 кг

Габариты: 482.8x278.2x400 мм

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Товар сертифицирован в России:

ТУ 3468-011-10773826-2008

Срок службы товара: три года.



### Произведено:

ООО "АМБЕР", 238750, Россия,  
Калининградская область, г. Советск,  
Калининградское шоссе, 50.

### Изготовлено по лицензии и под контролем:

Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

---

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения  
в технические характеристики продукта без предварительного уведомления