



Мультиварка

SB-044

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Реальне зображення товару може відрізнятись від візуалізації в друкованих матеріалах

Уважно прочитайте цю інструкцію перед першим використанням пристрою, та збережіть для подальшого використання. Недба-
ле ставлення до рекомендацій цієї інструкції може привести до нещасного випадку.

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше
ніж 2 години перед увімкненням.

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтеся основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтеся у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
 - Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) з обмеженими фізичними або розумови ми 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.
 - Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструкто- вано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.
 - Чистення й обслуговування приладу можливо для дітей старше ніж 8 років під наглядом.
 - Прилад та його шнур необхідно тримати недосяжним для дітей менше ніж 8 років.
 - Діти не повинні гратися з приладом.
 - Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.
 - Пакувальну плівку тримайте подалі від дітей, існує небезпека задуснення!
 - Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину. Не розміщуйте сторонні предмети на шнурі живлення та уникайте згинання шнура.
 - Перед підключенням мультитварки переконайтеся, що нагрівальний елемент, датчик температури і зовнішня поверхня внутріш- ньої чаші чисті та сухі.
 - Мультитварка призначена тільки для побутового використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення або в комер- ційних цілях.
 - Не дозволяйте дітям користуватись приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює в безпосередній близькості від них.
 - Для зупинки роботи програми необхідно натиснути кнопку «Скасування». Не виймайте штекер з розетки під час роботи приладу.
 - Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.
 - При відключенні приладу від електромережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів. Уникайте заломлення шнура.
 - Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
 - Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після потраплення рідин всередину виробу, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розібрати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до Авторизованого сервісного центру.
 - Під час роботи виробу з клапана контролю тиску виходить пара. Щоб уникнути опіків тримайте руки та обличчя подалі від клапану контролю тиску.
 - Будьте особливо обережні, коли відкриваєте кришку приладу, особливо під час роботи мультитварки. Завжди відкривайте криш- ку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
 - Не торкайтесь корпусу або кришки мультитварки відразу після відключення програми. Корпус під час роботи приладу на гривається.
 - При переміщенні пусого приладу беріться тільки за ручку.
 - Щоб уникнути опіків дайте страві охолонути перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультитварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.
 - Використовуйте рукавиці-прихватки, коли відкриваєте кришку або берете гарячу чашу.
- УВАГА!** Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом та нанесення іншої шкоди здоров'ю, не занурюйте прилад, шнур жив- лення або вилку у воду або в іншу рідину.
- Будьте особливо обережні, коли пересуваєте прилад з гарячою стравою, водою або іншими гарячими рідинами.
 - Не пересувайте прилад під час його роботи.
 - Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.
 - Переконайтеся у тому, що прилад повністю охолонув перед тим, як починати очищення.
 - Щоб уникнути виходу приладу з ладу використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.

- Для уникнення перегрівання приладу, стежте за тим, щоб у з'ємній чаші завжди була вода або продукти в необхідній кількості, вище мінімальної позначки у з'ємній чаші.
- Не наповнюйте з'ємну чашу виробу продуктами більше верньої позначки. Зверніть увагу, об'єм продукту під час приготування може змінюватись. Уникайте викіпання під час приготування їжі, це може пошкодити прилад.
- Не використовуйте прилад для кислот та речовин, що містять луги.
- Не використовуйте аксесуари даного приладу у мікрохвильових печах або у будь-яких інших електроприладах.
- Не кладіть гострі предмети у з'ємну чашу, оскільки вони можуть пошкодити її антипригарне покриття. Використовуйте тільки дерев'яну лопатку або ложку, яка входить до комплекту виробу. Не розрізайте страву всередині чаші.
- Не готуйте у мультиварці без з'ємної чаші. Перед приготуванням їжі завжди перевіряйте наявність внутрішньої чаші всередині мультиварки і правильність її установки.
- Встановлюйте прилад таким чином, щоб сторонні предмети не перешкождали виходу гарячої пари з приладу під час його роботи.
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів і речовин та у приміщеннях, де вони зберігаються або утворюються.
- Використовуйте прилад тільки на рівній, стійкій поверхні. Відстань між приладом та іншими предметами повинна бути не менше 10 см.
- Забороняється використовувати прилад поблизу поверхонь, що нагріваються, та розміщувати його під час роботи на інших побутових приладах.

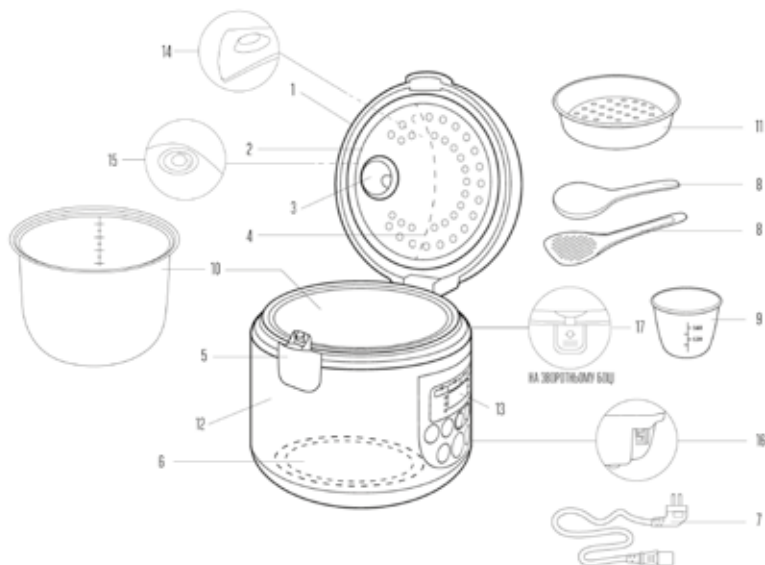
УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

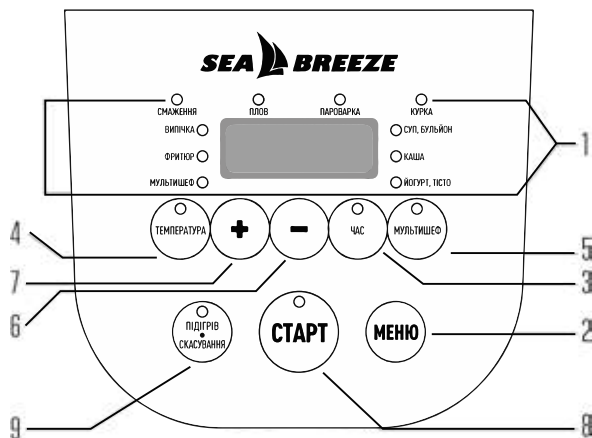
Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного пункту збору відходів.



- 1. Зовнішня кришка
- 2. Внутрішня кришка
- 3. Отвір для виходу пари
- 4. Ручка
- 5. Тримач для ложки
- 6. Нагрівальний елемент
- 7. Мережевий шнур
- 8. Ложка
- 9. Мірний стакан
- 10. Внутрішня чаша
- 11. Контейнер для приготування на парі
- 12. Корпус
- 13. Панель управління
- 14. Кнопка відкриття кришки
- 15. З'ємний випускний клапан
- 16. Роз'єм для мережевого шнура
- 17. Контейнер для збору конденсату

СПЕЦИФІКАЦІЯ
 Живлення 220-230 В, 50 Гц
 Потужність 900 Вт
 Клас електрозахисту: I
 Об'єм чаші: 5 л

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- 1. Програми приготування
- 2. Меню – вибір програми приготування
- 3. Час – вибір часу приготування
- 4. Температура – вибір температури приготування на програмі «Мультишеф», «Фритюр» та «Гушкування»
- 5. Мультишеф – програма з можливістю налаштування часу та температури
- 6. «+» - збільшення часу та температури приготування
- 7. «-» - зменшення часу та температури приготування
- 8. Старт – початок приготування
- 9. Підігрів/Скасання – увімкнення функції підтримки температури; скасування налаштувань, переривання роботи програми

КНОПКИ

Меню

Ця кнопка відповідає за вибір програм. Натискайте її до тих пір, доки не оберете потрібну програму

Старт

Кнопка початку приготування. Після того, як Ви обрали програму та, за необхідності, налаштували час, натисніть СТАРТ для початку приготування

Час

Кнопка переходу до встановлення часу приготування

Температура

Кнопка переходу до встановлення температури приготування на програмах «Мультишеф», «Фритюр», «Тушкування»

Підігрів

Коли прилад не виконує ніякої програми, натисніть цю кнопку для підігріву страви. На дисплеї з'явиться сигнал «fb»

Скасування

Натисніть цю кнопку для скасування програми

ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Вийміть внутрішню чашу для приготування та парову чашу, вимийте й витріть їх насухо м'якою тканиною.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Забороняється мити корпус та кришку водою, а також занурювати їх у воду.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші для приготування, не використовуйте під час очищення її внутрішньої поверхні щітки та абразивні миючі засоби.
- Під час очищення прилад має бути відключений від електромережі.
- Встановіть прилад на рівній сухій поверхні, подалі від краю. Не ставте прилад на підлогу. Під час нагрівання мультиварки, а іноді в процесі приготування з отвору виходу пари може виходити пар. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультиварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

В мультиварці передбачена можливість зміни часу приготування, встановленого для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу залежать від обраної програми приготування.

ДЛЯ ЗМІНИ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Натисніть кнопку «Меню» та оберіть потрібну програму приготування. На дисплеї для кожної програми буде висвітлюватися час приготування за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «+» або «-» для зміни значення часу.
3. Натисніть кнопку «Старт» для підтвердження. Мультиварка почне приготування, на дисплеї відобразиться час приготування та зворотній відлік.

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Ця функція дозволяє задати відкладений час, через який почне роботу обрана програма приготування, окрім програм «Плов», «Тушкування», «Мультишеф» та «Йогурт / Тісто».

1. Натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб вибрати бажану програму, на дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «ЧАС» та трішки потримайте, індикатор відкладеного старту висвітлиться. На дисплеї з'явиться «00:00» та буде миготіти.

Примітка: Якщо на дисплеї відображено «00:00», але не відбувається миготіння, це означає, що обрана програма не має функції

відкладеного старту.

3. Натисніть кнопку « СТАРТ » для підтвердження.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ (АВТОПІДІГРІВ)

Після закінчення приготування страви, всі програми перейдуть в автоматичний режим підтримки температури. За необхідністю автопідігрів можна відключити, натиснувши кнопку « ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ ».

Програма « МУЛЬТИШЕФ »

Призначена для приготування практично будь-яких страв по заданих користувачем параметрам температури і часу приготування.

Програма « СУП / БУЛЬЙОН »

Програма рекомендована для приготування супів, борщів, бульйонів, компотів.

Програма « СМАЖЕННЯ »

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Рекомендується обсмажувати продукти при відкритій кришці приладу - це дозволить отримати хрустку скоринку. Перед повторним використанням програми « СМАЖЕННЯ » дайте приладу повністю охолонути.

Програма « ВИПІЧКА »

Програма рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового та листкового тіста, а також для випічки різних сортів хліба.

1. Підготуйте тісто й інгредієнти відповідно до рецепта. Змастіть чашу маслом або маргарином, щоб готову випічку було легше витягти з чаші.
 2. Викладіть тісто в чашу і вирівняйте його. Слідкуйте за тим, щоб рівень тіста був нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші. Через 5-10 хвилин після закінчення роботи програми витягніть чашу з мультіварки. Потім переверніть її догори дном на лоток та витягніть готовий продукт.
- УВАГА!** Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.

Програма « ПАРОВАРКА »

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води і утворення достатньої кількості пари.

При приготуванні овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.

Програма « ПІДІГРІВ »

Мультіварку можна використовувати для розігріву холодних страв.

1. Перекладіть продукти у внутрішню чашу, встановіть її в корпус мультіварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку « ПІДІГРІВ ».

Прозвучить звуковий сигнал, загориться індикатор кнопки, після чого програма запуститься автоматично.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ



SB-044

ПРОГРАМА	ПРИЗНАЧЕННЯ	ТЕМПЕРАТУРА °С	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ	ПІДТРИМАННЯ СТРАВИ ГАРЯЧОЮ	ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ	РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ
Смаження	Смаження м'яса, риби, овочей, грибів тощо	130 °С	00:30	00:05-06:00	немає	є	немає
Плов	Приготування плову та страв на основі рису	110 °С	00:45	00:05-06:00	є	немає	немає
Пароварка	Приготування дієтичних страв і дитячого харчування, стерилізація	140 °С	00:30	00:05-06:00	є	є	немає
Курка	Приготування страв з курячого м'яса	140 °С	00:45	00:05-06:00	є	є	немає
Випічка	Приготування запіканок, бісквітів, пирогів	140 °С	00:50	00:05-06:00	є	є	немає
Фритюр	Обсмажування продуктів у великій кількості олії	100-160 °С	00:20	00:05-06:00	немає	є	є
Тушкування	Тушкування м'яса, риби, овочів, грибів тощо	100-160 °С	00:05	00:05-06:00	немає	немає	є
Мультишеф	Приготування будь-яких страв з можливістю регулювання температури та часу	100-160 °С	00:05	00:05-06:00	є	немає	є
Суп / Бульйон	Приготування супів, борщів, бульйонів, компотів	100 °С	01:30	00:05-06:00	є	є	немає
Каша	Приготування каш і страв на основі круп	100 °С	01:30	00:05-06:00	є	є	немає
Йогурт	Приготування йогурту, підняття тіста	40 °С	08:00	06:00-12:00	немає	немає	немає
Підігрів	Підігрівання страви	70 °С	-	-	-	-	-

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ ВИРІШЕННЯ
СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЬ ДО КІНЦЯ	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без необхідності.
	Закрийте кришку до клацання. Переконайтеся, що ніщо не заважає щільному закриттю кришки приладу і ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована.
	Чаша повинна бути встановлена в середину приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального елемента.
	Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднень нагрівального диска.
Випічка вийшла вологою	Обирайте інгредієнти відповідно до рецепту випічки. Намагайтеся не вибирати в якості інгредієнтів продукти, що містять занадто багато вологи, або використовуйте їх по можливості в мінімальних кількостях.
	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки відразу по приготуванні. За необхідності можете залишити продукт в мультиварці на недовгий термін при включеному автопідігріві.
На дисплеї з'являється код системної помилки E1-E4	Зверніться в Авторизований сервісний центр

Увага! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

Увага! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення чаші для приготування, чаші для приготування на парі, стаканчиків для йогурту використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин мультіварки. Ці аксесуари необхідно очищувати після кожного використання.
- Для того, щоб очистити поверхню корпусу та кришку, використовуйте тільки вологу тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби.
- Якщо залишки страви прилипли до чаші, перед очищенням залийте у чашу трохи води.
- Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте його під проточною водою.
- З'ємну чашу та чашу для приготування на парі можна мити у посудомийній машині. При цьому, стежте за тим, щоб з'ємна чаша не пошкодилась об складові частини машини.
- Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою

• Регулярно перевіряйте стан з'ємного випускного клапану. Під час роботи він не має бути заблокований сторонніми предметами, залижками їжі чи жиру. Для того, щоб очистити клапан:

1. Акуратно потягніть паровий клапан вгору і на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору і зніміть його.
3. За необхідності акуратно витягніть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Проведіть збірку в зворотному порядку: вставте гумку на місце, вставте пази основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі і поверніть за годинниковою стрілкою. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці.

- Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який скупчується в спеціальній порожнині і стікає в спеціальний контейнер, розташований на корпусі приладу. Щоб зняти контейнер, потягніть його на себе, вилийте конденсат і промийте контейнер, потім встановіть контейнер на місце.
- Конденсат навколо чаші легко видалити за допомогою кухонної серветки.



КНИГА РЕЦЕПТІВ

до мультиварки

SB-044



КЛАСИЧНИЙ ЙОГУРТ

SEA BREEZE

SB-044



ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко ультрапастеризоване - 1 л
Йогурт натуральний без наповнювачів - 100 г

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Молоко з йогуртом перемішати до однорідної маси. Вилити у чашу.
2. Виставити режим «Йогурт» на 8 год.
3. Після закінчення приготування поставити йогурт у холодийник на 2-3 години.

СУП-ПЮРЕ З КОЛЬОРОВОЇ КАПУСТИ

SEA BREEZE

SB-044



ІНГРЕДІЄНТИ:

Кольорова капуста - 700 г
Цибуля ріпчаста - 100 г
Картопля - 200 г
Сир твердий - 80 г
Вершки 20% - 200 г
Оливкова олія - 2 ст. л
Вершкове масло - 1 ст.л
Часник - 3 зубчики
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Нарізати картоплю та цибулю дрібними кусочками, часник пластинками.
2. Увімкнути програму «Смаження», додати у чашу олію та масло. Всыпать нарізані картоплю, цибулю та часник. Обсмажувати 4-5 хвилин.
3. Додати в чашу кольорову капусту та залити попередньо підготованим окропом так, аби вода трохи вкривала овочі. Додати сіль та перець.
4. Увімкнути програму «Суп/Бульон» та виставити час 30 хвилин.
5. Після спливу часу відібрати з чаші 2-3 мірних стакани води. Відібрану воду не виливати. Суміш, що залишилась перелити в інший посуд та за допомогою блендера перемішати до кремової текстури.
6. Додати у суміш натертий сир, влити вершки та перемішати. Відібраною попередньо водою довести суп до потрібної густоти.

ГРУЗИНСЬКИЙ СУП ЛОББІО

SEA BREEZE

SB-044



ІНГРЕДІЄНТИ:

М'ясний бульон - 3 л
Консервована квасоля - 300 г
Морква - 1 шт
Цибуля - 1 шт
Картопля - 400 г
Томатна паста - 3 ст.л.
Зелень - за смаком
Часник - 4 зубчики
Рослинна олія - для смаження
Спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Натерти моркву, цибулю порізати кубиками. Виставити режим «Смаження» та обсмажити на рослинній олії з то матною пастою 5-7 хвилин.
2. Додати у чашу бульон та виставити режим «Суп/Бу льон» на 50 хвилин. Через 15 хвилин додати очищену та нарізану картоплю.
3. За 5 хвилин до закінчення програми додати квасолію разом з соусом, що був у банці. Додати сіль та спеції.
4. Після закінчення програми додати дрібно порізану зе лень та вичавити часник. Дати готовому лоббіо настоятись протягом 30 хвилин.



ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина - 500 г
Рис - 2 стакани
Морква - 3 шт
Цибуля ріпчаста - 2 шт
Часник - 1 голівка
Рослинна олія - 5 ст. л
Зіра - 1 ч. л
Барбарис - 1 ч.л
Сіль, перець - за смаком
Вода (окроп) - 4 стакани

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Промити рис та залити його водою.
2. Нарізати м'ясо та цибулю кубиками, а моркву - соломкою.
3. Викласти у чашу мультиварки м'ясо, увімкнути режим «Смаження». Обсмажувати 15 хвилин, періодично помішуючи.
4. Додати рослинну олію, цибулю та моркву, спеції. Смажити ще 15 хвилин.
5. Після закінчення обсмажування злити воду з рису та додати його у чашу. Рівномірно розрівняти та залити окропом. Вставити у середину промиту та очищену голівку часнику. Виставити режим «Плов».



ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля - 6 шт
Олія - 700 мл
Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Очистити та нарізати картоплю брусками шириною 1 см. Промити в холодній воді та обсушити.
2. Налити олію у чашу мультиварки та встановити режим «Фритюр». Закрити кришку та почекати доки олія розігріється.
3. Викласти картоплю у гарячу олію, перемішати та готувати 15 хвилин з відкритою кришкою, періодично помішуючи.
4. Викласти картоплю на паперові рушники та дати зайвій олії увібратися в них.
5. Посолити картоплю.



ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця - 5 шт
Цукор - 1 стакан
Мука - 1 стакан
Ванілін - 1 гр
(або ванільний цукор - 1 ч. л)
Вершкове масло - 1 ч.л

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Холодні яйця взбити у пишну піну. Об'єм суміші має збільшитись у 2-3 рази.
2. Додаючи цукор по одній ложці продовжувати збивати.
3. Просіяну муку порціями додавати у суміш, обережно перемішуючи її дерев'яною або силіконовою лопаткою.
4. Змазати чашу мультиварки вершковим маслом та залити туди тісто, що вийшло. Увімкнути режим «Випічка» на 40 хвилин.
5. Після закінчення приготування залишити бісквіт у мультиварці з закритою кришкою на 15 хвилин, після чого відкрити кришку та дати постояти, доки не охолоне.

Подавати такий бісквіт можна або окремо з ягодами та цукровою пудрою, або зробити з нього пиріг

ІМПОРТЕР ТА ВИРОБНИК

Імпортер: ТОВ «Компанія Евротехніка»

Адреса: Україна, 04073, м. Київ

Вул. Кирилівська, 160.

Виробник: Чецзянг Гринпі Імпорт і Експорт Ко. ЛТД.

Адреса: Офіс 609, будинок А6, міська площа Вученг,

№ 2999 Бінгонг західна дорога, район Вучен, місто

Цзіньхуа, Чжецзян, Китай.

Телефон гарячої лінії:

093 740 74 74

sea-breeze.ua



SEA  BREEZE