

# SUPRA

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

### **ПАРОВАРКА**

# FSS-310



- Мощность: 800 Вт
- Максимальный объем продуктов: 11 л
- Необходимое кол-во воды: 1 л
- 3 основные чаши + чаша для приготовления риса
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем
- Сенсорное управление
- 6 режимов приготовления
- Автоотключение
- Звуковой сигнал при отключении
- Компактное хранение
- Корпус из нержавеющей стали
- Удобный долив воды

## СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности.....	3
Устройство пароварки.....	4
Панель управления.....	5
Эксплуатация.....	5
Полезные советы.....	9
Чистка и уход.....	15
Хранение.....	16
Технические характеристики.....	16

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по технике безопасности, эксплуатации изделия и правила по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если изделие перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

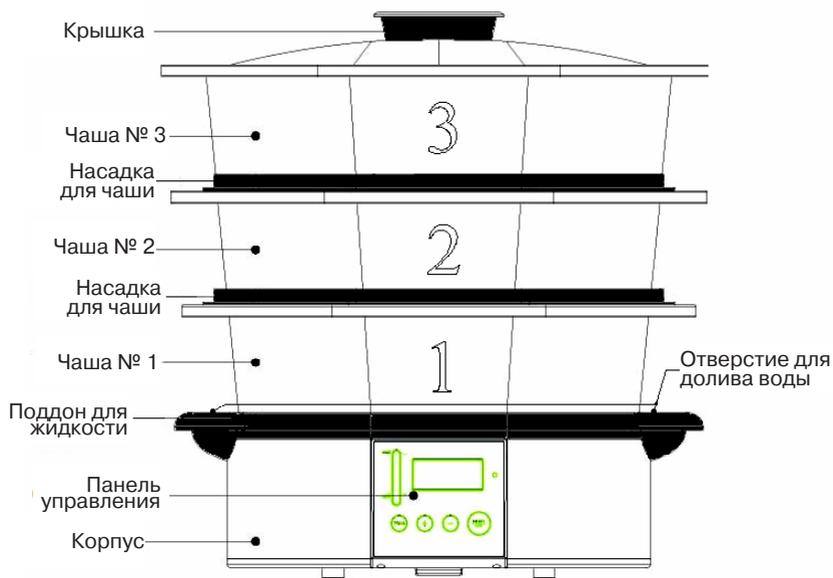
## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Убедитесь в том, что напряжение, указанное на пароварке, соответствует напряжению электросети. Используемое напряжение указано на дне пароварки.

В процессе использования прибор вырабатывает горячий пар, который может привести к ожогам. Будьте осторожны.

- Пароварка предназначена только для приготовления и разогрева пищи в домашних условиях. Использование пароварки по иному назначению может привести к травмам и повреждению Вашего имущества.
- Если пароварка не используется, всегда выключайте ее от сети.
- Если пароварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание несчастного случая он должен быть заменен работником сервисного центра.
- Убедитесь в том, что сетевой шнур не касается острых краев и горячих поверхностей.
- Не выдергивайте вилку из розетки, держась за сетевой шнур.
- Не устанавливайте пароварку вблизи источников тепла и у края стола.
- Не позволяйте детям использовать пароварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи пароварки без присмотра.
- Не касайтесь горячих поверхностей пароварки.
- Использование не рекомендованных производителем дополнительных аксессуаров для пароварки может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током или получению телесных повреждений.
- Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды. Перед включением пароварки убедитесь, что в резервуаре есть вода.
- Пароварка, а также ее компоненты не предназначены для использования в микроволновых или конвекторных печах, а так же в духовках.
- Будьте осторожны при извлечении из пароварки горячей пищи, воды или других жидкостей.
- Во время или сразу после приготовления пищи, когда из пароварки выделяется пар, будьте осторожны при снятии верхней крышки и перемещении чаш.
- Не разрешается использование пароварки в промышленных или коммерческих целях.

## УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Подготовка к использованию

- Удалите упаковку с прибора и все этикетки и наклейки.
- Промойте теплой водой с мягким моющим средством все съемные части пароварки, затем ополосните и высушите. Внутреннюю поверхность емкости для воды протрите мягкой тканью.

### Использование пароварки

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность.
- Наполняйте резервуар для воды только чистой водой. Никогда не добавляйте приправы и неочищенные жидкости в резервуар для воды. Убедитесь в том, что уровень воды не выше максимального уровня и не ниже минимального. Установите на основание поддон и чаши.

**Вода в резервуаре для воды всегда должна быть выше минимального уровня.**

- 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 готов, 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, а маленькие кусочки пищи, которые требуют наименьшего времени приготовления- в чашу №3. Все три 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 или 3 чаши, сначала на основную часть пароварки поставьте чашу №1, а затем чашу №2 поверх чаши №1 (и уже сверху чашу №3). Между паровыми чашами ставьте насадки для чаш, чтобы пар не уходил и 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:

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

№ 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. Например, если текущее время 10:00, и вы хотите, чтобы пища 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 разбирать.

**Не используйте пароварку, если нет воды в резервуаре.**

## Чаша для риса

- Поместите рис и другие продукты вместе с приправами или соусом в чашу для риса. Накройте чашу крышкой. Подключите вилку в розетку. Установите время приготовления. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет: пароварка автоматически выключится. Отключите устройство от сети питания и осторожно выньте чашу.
- Возможно одновременное приготовление различных блюд при помощи двух или трех чаш. Убедитесь, что ароматы готовящейся пищи подходят друг к другу, так как выделяющиеся при приготовлении сок и жир могут испортить блюда.
- Для предотвращения ожогов от горячего пара используйте прихватки при перемещении чаш.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для приготовления на большой высоте, время паровой обработки может быть увеличено. Точное время зависит от местонахождения.
- Время паровой обработки, указанное в таблицах и рецептах, ориентировочное. Оно может изменяться в зависимости от размера кусочков пищи, заполнения пароварки пищей, свежестью продуктов и личного отношения. Когда вы ознакомитесь с пароваркой, изменяйте время самостоятельно.
- Один слой пищи пропаривается быстрее, чем несколько слоев. Поэтому для большего количества пищи время должно быть увеличено.
- Для лучшего результата убедитесь, что кусочки пищи одинакового размера. Если кусочки различаются по размеру, кусочки меньшего размера поместите сверху.
- Не переполняйте паровую чашу продуктами. Распределите кусочки пищи, так чтобы между ними было пространство, что будет способствовать максимальному прохождению пара.
- При паровой обработке больших количеств пищи рекомендуется в середине процесса приготовления снять крышку и перевернуть кусочки сверху вниз, используя кухонный инвентарь с длинной ручкой и защитив руки от пара рукавицами.
- Не добавляйте соль и другие приправы в паровую чашу до тех пор, пока приготовление не закончится. Это предотвратит возможные повреждения нагревающего элемента, расположенного в резервуаре для воды.
- Никогда не готовьте в пароварке замороженное мясо или птицу. Всегда полностью размораживайте их перед готовкой.

- 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.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

<b>Вид овощей</b>	<b>Вес/Количество кусочков</b>	<b>Время приготовления, минуты</b>
Артишок, полностью	4 очищенных овоща	30-32
Спаржа, ростки, бобы	0,5 кг	12-14
-Зелень	0,25 кг	12-14
-Разрезанная или целиковая	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

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

Брюква	1 большая (нарезанная кубиками)	28-30
Шпинат	0,25 кг	14-16
Тыква		
-Летняя желтая тыква и цукини	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

### 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.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Продукт	Вес/Количество кусочков	Время приготовления, 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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

## ЧИСТКА И УХОД

- Вытащите вилку прибора из сетевой розетки. Перед чисткой дайте прибору остыть.
- Вылейте жидкость из поддона для сбора жидкости и воду из резервуара для воды.
- Небольшое количество воды остается внутри емкостей, его необходимо удалить мягкой сухой салфеткой.
- Вымойте крышку, поддон для сбора жидкости, чаши в теплой мыльной воде, затем высушите.
- Очистите мыльной водой резервуар для воды, затем протрите мягкой салфеткой.
- Не используйте абразивные моющие средства, органические растворители и агрессивные химикаты, содержащие растворитель или ацетон.
- Регулярно очищайте от накипи нагревательный элемент.
- После 7-10 приготовлений добавьте в резервуар для воды рекомендуемое средство для удаления накипи, затем наполните резервуар водой, включите пароварку на 20 минут. После того как прозвучит звуковой сигнал, отсоедините сетевой шнур от розетки. Дождитесь, пока устройство остынет, вылейте жидкость из резервуара для воды. Ополосните резервуар несколько раз холодной водой.

## ХРАНЕНИЕ

- Выключите устройство и отсоедините его от сети.
- Следуйте всем рекомендациям главы «Чистка и уход».
- Храните устройство в сухом прохладном месте.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потребляемая мощность .....	800Вт
Напряжение .....	220-240 В
Частота тока .....	50 Гц
Объем пароварки .....	11 л
Максимальное количество воды .....	1 литр

Срок службы изделия составляет 3 года.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте:

[www.suprael.ru](http://www.suprael.ru)



## Список сервисных центров

Город	Название СЦ	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73"Б"
Ангарск	Эксперт	(3951) 61-49-45	278 квартал, д. 2.
Арзамас	Техносервис	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Архангельск	Ремонт Телерадиоаппаратур	(8182) 20-80-31, 24-82-23.	пр.Троицкий, 128.
Астрахань	Тринитон	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	Максимум	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	ООО "Диод"	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Рембыттехника	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
Брянск	Кремний-Маркетинг	(4832) 41-71-44	ул. Красноармейская, д.103
Валуйки	Мастер	(47236)-54584	ул. Новая, д.12/1
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	"Мастер Сервис"	(4922) 33-10-79	ул.Тракторная д.8
Владимир	Алькор	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Телерадиосервис	(8442) 70-64-45	ул. Тарашанев, 55-37/4
Волгодонск	Гарант	(86392) 2-74-14	ул. Морская, д. 25
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	БИГ	(343) 213-95-16	ул.Фронтových бригад, д.15, стр.9, оф.1
Екатеринбург	Сониго	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Иваново	ТР-Сервис	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	(3412)43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Иошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход со двора)
Казань	Гарант-Сервис	(843) 518-09-99, 518-12-44	ул. Декабристов, д. 113
Казань	ООО "12 Вольт"	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	Калуга	(4842) 57-13-82	ул. Ленина, д. 96 а
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	(3439) 34-74-39	ул. Исетская, д.336
Кемерово	ООО "Балатон"	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Интеррадиоприбор-Вятка	(8332) 36-36-66	ул. Большшева, д. 11
Киров	Экран-Сервис	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кострома	АНТЭК	(4942) 22-05-12, 22-03-82	ул. Станкостроительная д.5 Б
Котлас	ИП Лопатин С.Л.	(81837) 26-314	пр-т Мира д. 21
Краснодар	"Мастер Маджестик"	(861) 268-55-81	ул. Кубанонабережная, д. 2
Краснодар	И.П. Новоженцев	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Краснодар	Фотон	(8612) 21-21-60	ул.Северная д. 94
Красноярск	КрасАлСервис	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махакаала	Центр Сервис	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Москва	ДЕЛТА-Сервис	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Набережные Челны	ТриО	(8552) 36-50-20, 36-45-90	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А
Нижний Новгород	ИП Серебряков Д.Е.	(8312)40-91-92	пл.Комсомольская, д. 2/1
Нижний Новгород	Электроника	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250

Новокузнецк	"Сибинтех ТК"	(3843) 33-07-35	ул.Бугарева, д.19
Новокузнецк	МСВ	(3843) 45-44-47, 46-94-00	пр. Кузнецкстроевский 44-40 д.183
Новомосковск	Ультра	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Омск	Домотехника-сервис	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Орёл	Феникс Электроникс	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орск	Аста-Сервис	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Пенза	ИП Жиганов	(8412) 584-507	ул. Советская 2
Пенза	Телесервис	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Сатурн-Р	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Пятигорск	ИП Сериков	(8793) 36-59-86	Ул. Совхозная, д. 85, территория р-к "Бетта"
Ростов-на-Дону	Галактика	(863) 236-12-69	ул. Мадояна, д. 60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	(863) 247-14-41	ул. Черепихина, д. 228
Рязань	Техсервис	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Турист	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тореза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	Аманит	(812) 766-14-38, 703-55-24	ул.Мгинская, д.7; Лиговский пр., д.173.(CAR)
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Архипелаг-Сервис	(8452) 27-22-68, 52-37-74	ул. Московская, д.134/146
Саратов	ЭЛ-Сервис	(8452) 48-61-62	Волочаевский проезд, д. 3
Ставрополь	Вектор Юг	(8652) 260-810	ул. Коста Хетагурова д. 9
Ставрополь	Дельта-трейд	(8652) 94-33-00	Шлаковский р-н, с.Татарка ул.Ленина 1/2 индекс 356230
Ставрополь	ИП Плотников	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сызрань	Квант	(8464) 99-00-59	Ульяновское шоссе, д. 5.
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	(4752) 73-94-01	ул.Киквидзе, д. 69
Тверь	Виват сервис	(4822) 42-70-95	Б-р Ногина, д. 7
Тверь	Электроникс	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Тула	ИП Крылов И.Ю.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	(3012) 41-50-43; 23-54-42	ул. Геологическая, д. 17
Улан-Удэ	ЮФФА	нет	ул. Жердева, д.138
Ульяновск	ИП Карлова Т.П.	(8422) 74-00-34	пр-кт Созидателей, д. 35, " Автотеатр"
Ульяновск	Мастер Про	(8422) 36-55-81	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеРадиоСервис	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Уфа	Форте ВД	(347) 255-90-99	ул. Степана Кувыкина д.18
Хабаровск	Контур	(4212) 75-21-37 (136)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Чебоксары	ВТИ-Сервис Северо-Запад	(8352) 41-03-73, 41-03-55	пр-т М.Горького 32/25
Челябинск	Найф	(351) 2-608-778	ул. Татьянической, д. 13
Челябинск	ЭЛЕКТРО-Н	(351) 264-00-84, 741-01-51	пр. Победы, д. 302
Чита	Архимед	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Чита	Славянский-Электроникс	(3022) 32-55-22	ул. Ингодинская, д. 35
Шарыпово	Анкор-Мастер	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д.1, офис 136
Якутск	ИП Волков	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91