

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

FSS-301



- Мощность: 800 Вт
- Максимальный объем продуктов: 7.5 л
- Необходимое кол-во воды: 0.5 л
- 3 основные чаши + чаша для приготовления риса
- Механическое управление
- Автоотключение
- Таймер
- Автоотключение при отсутствии воды
- Компактное хранение
- Удобный долив воды

СОДЕРЖАНИЕ

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

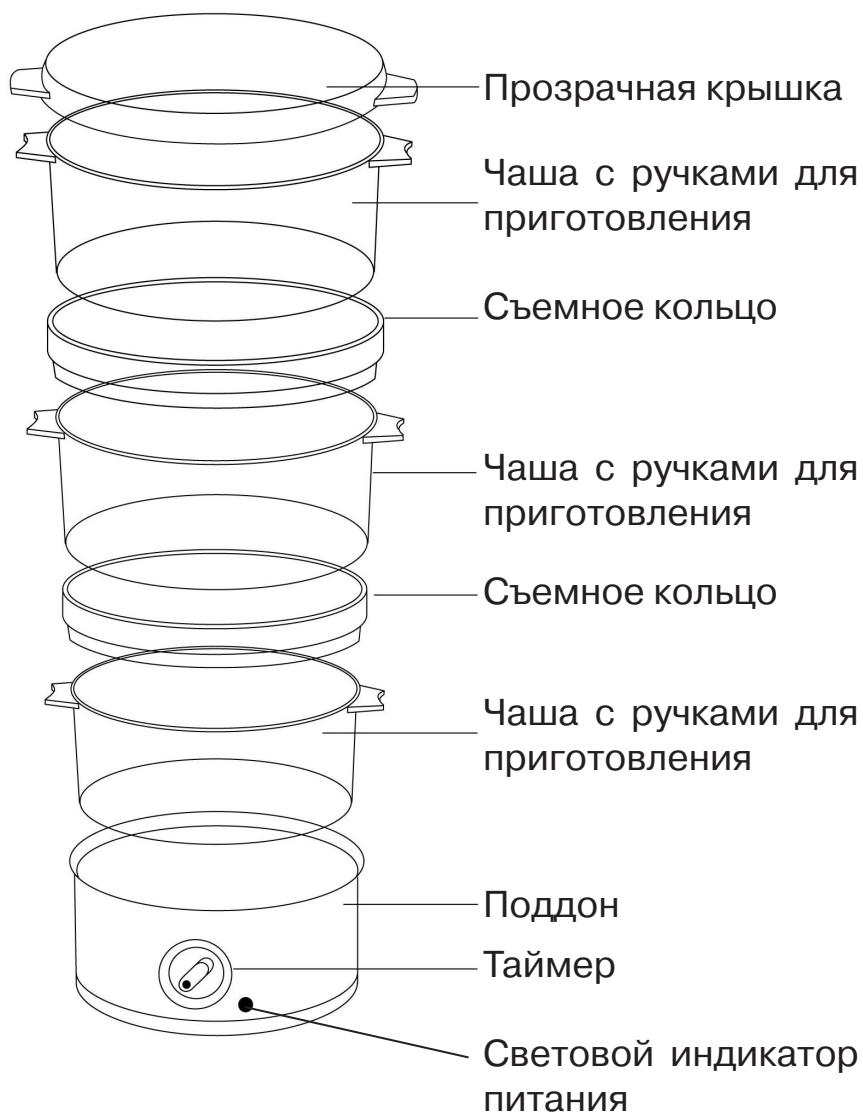
Указания по технике безопасности.....	3
Устройство пароварки.....	4
Эксплуатация.....	5
Режимы приготовления	6
Чистка и уход	9
Хранение.....	9
Технические характеристики	10

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 возникновению пожара, поражению электрическим током или к 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



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.

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

- Следует помещать большие куски пищи для длительного приготовления в нижнюю чашу.

Чаша для риса (если поставляется в комплекте)

- Поместите рис и другие продукты вместе с приправами или соусом в чашу для риса. Накройте чашу крышкой. Подключите вилку в розетку в стене. Установите время приготовления. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет: пароварка автоматически выключится. Отключите устройство от сети питания и осторожно выньте чаши.
- 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.

Установка времени приготовления

- Поверните рычаг таймера и установите время приготовления
- Максимальное время приготовления 60 минут.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подогрев

Хлеб и полуфабрикаты

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

Рис и злаки

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

Тип риса	Пропорции для смешивания в чаше		Время приготовления, минуты
	Количество риса	Количество воды	
Длиннозерный дикий рис			
-Нормальное приготовление (180 грамм)	Смесь	1½ стакана	56-58
-Быстрое приготовление(30-60 грамм)	Смесь	1¾ стакана	18-20
Моментальное приготовление	1 стакан	1½ стакана	12-15
Белый рис			
-Нормальное приготовление	1 стакан	1½ стакана	45-50
-Быстрое приготовление	1 стакан	1⅔ стакана	50-55

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

Вид овощей	Вес/Количество кусочков	Время приготовления, минуты
Артишок, полностью	4 очищенных овоща	30-32
Спаржа, ростки, бобы	0,5 кг	12-14
Зелень	0,25 кг	12-14
Разрезанная или целиком	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
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
Репи (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.
- Раковины моллюсков, устриц и мидий могут открываться в разное время. Проверяйте раковины, чтобы избежать переваривания.
- Вы можете приготовить рыбное филе в чаше для риса как без использования специй, так и приправляя маслом или маргарином, лимоном или Вашими любимыми соусами.
- Устанавливайте время приготовления в соответствии с таблицей.

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

Мясо

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 ополосните и 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	7,5 л
Максимальное время приготовления	1 час
Максимальное количество воды	0,5 литра

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



Гарантийный срок: 1 год

Срок службы изделия: 3 года

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

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте: www.supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

Гарантийный талон

Условия гарантийного обслуживания

На данное изделие предусматривается 12 месяцев гарантийного обслуживания с момента покупки, но не более 24 месяцев с даты производства.

Настоящая гарантия действительна при следующих условиях:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек, а именно: товарно-кассового чека, инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

Гарантийный ремонт* не производится при нарушении сохранности пломб, самостоятельном ремонте, использовании аппарата в предпринимательской деятельности, а также в иных случаях, в т.ч. если нарушение работоспособности аппарата вызвано:

- несоблюдением условий эксплуатации, перечисленных в прилагаемой инструкции
- повреждением электрических шнуров
- использованием прибора в промышленных и/или коммерческих целях
- неквалифицированным ремонтом и переделкой прибора
- попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых
- воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части прибора.

Работы по периодическому обслуживанию в соответствии с инструкцией по эксплуатации не попадают под действие настоящей гарантии.

*правом на гарантийный ремонт обладают граждане, приобретающие и использующие товары исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд (Закон РФ №2300-1 от 07.02.1992г.)

Изделие: _____

Серийный номер: _____

Модель: _____

Дата приобретения: _____

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____

МП

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Название СЦ	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Абакан	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Алматы	Технодом-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3272) 588-544	ул. Утеген Батыра 73"Б"
Арзамас	Техносервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(83147) 307-40	ул. Кольцова д.4
Армавир	Форет	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Астрахань	Тринитрон	CAR-audio	(8512) 35-19-09	ул. Моздокская, д. 25
Астрахань	Хайтек-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Барнаул	ООО "Диод"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
Барнаул	Максимум	CAR-audio	(3852) 33-66-08	ул. Смирнова, д. 73А
Барнаул	Рембытехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3852) 77-23-23, 35-77-44	пр. Калинина, 24-А
г. Братск	Авторай	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(3953) 36-25-15, 42-05-05	Иркутская обл, п.Энергетик, ул. Наймушина, д.7
Брянск	Михайлов В.Н.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 33-13-08	ул. Красноармейская д.170, м-н.
Брянск	Селена	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 72-17-42	"Электроника" пр-кт Станке-Димитрова, д. 28
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8162) 61-12-00	ул. Кочетова, дом 23-А
Владивосток	ВЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех. (не всю технику)	(4232) 459-443, 459-465	ул. Карбышева, д. 4
Владимир	Алькор	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Волгоград	Армада-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8442) 23-41-36, 23-05-94	г.Волгоград, пр-т Ленина, 58, г.Волжский ул.87-я Гвардейская, д.85а
Волгоград	Телерадиосервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8442) 70-64-45	ул. Таращанцев, 55-37/4
Воронеж	"BEST-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 62-27-89	Ленинский проспект 119а
Воронеж	ВЭЛ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 78-50-54	пр-т Труда, д. 39
Воронеж	ИП Клецова	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколкина, д.29
Димитровград	"ЭлКом Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(84235) 2-86-59	ул. Октябрьская, д.63
Екатеринбург	Сониго	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 269-19-48, 269-29-48	ул. Степана Разина, дом 109, офис 100.
Екатеринбург	Экран	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТТЦ)
Екатеринбург	БИГ	Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(343) 213-95-16	ул.Фронтových бригад, д.15, стр.9, оф.1
Иваново	ТР-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
Ижевск	ДС-Центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3412) 43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Ижевск	РИТ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
Иркутск	Евросервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Иошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (выход со двора)
Казань	ООО "12 Вольт"	CAR-audio	(843) 277-40-04/20	ул. Островского, д. 86
Калининград	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Каменск-Уральский	Техноцентр-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3439) 34-74-39, 39-95-20	ул. Исетская, д.33б
Кемерово	ООО "Балатон"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3842) 54-19-01	ул. Гагарина, д. 150
Киров	"ТВКОМ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
Киров	Экран-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Кореновск	ИП Юдаков Д.В.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(86142) 443-59	ул.Пурыхина д.2А
Кострома	АНТЭК	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4942) 41-02-02	ул. Станкостроительная д.5 Б
Краснодар	И.П. Новоженцев	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Краснодар	ИП Ульянов В.А.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(861) 234-40-73	ул.Сормовская д.12
Красноярск	КрасАлСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3912) 77-29-81, 78-25-07	пер.Светлогорский, д.2
Красноярск	Синатра	CAR-audio	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 2в, строение 33
Курск	Первая Сервисная Компания	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Липецк	ООО "Фолиум"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Махачкала	Центр Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Махачкала	Техник ISE	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 647-133, 642-895	пр-т И.Шамиля, д. 20
Минск	Азарис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	+375-17-256-94-54	пр. Пушкина, 50
Москва	ДЕЛТА-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(499) 739-39-90	Ул. Лобачевского 94
Мурманск	СЦ Электроника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех	(8152) 53-57-75, 27-10-42, 70-25-40	Ледокольный пр., д. 5; ул. Радищева, 19
Набережные Челны	ТриО	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8552) 59-23-58	ул.40 лет Победы д.67А, к-с 52/11А

Город	Название СЦ	Обслуживаемые бренды	Телефон (приемка)	Адрес
Нижний Новгород	МХМ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 412-14-72	ул. Бекетова д.8А
Нижний Новгород	Нижегородский СЦ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250
Новомосковск	Ультра	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
Новосибирск	РАШ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Новосибирск	Сибирский Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Обнинск	Радиотехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(48439) 613-73 644-14-5-31, 5-63-50	Обнинск, пл. Треугольная д.1 Калуга, ул. Николо-Козинская, д. 65
Омск	Домотехника-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3812) 36-74-01 г.Ишим (34551) 7-46-31	ул. Лермонтова -194 ; г.Ишим, ул.Карасульская д.183
Оренбург	ООО "ТИКО-сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Оренбург	Эль-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3532) 99-48-87 сарый тел.332-688	460065 ул. Пролетарская, д. 208
Орёл	Феникс Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 Марта, д. 25
Орск	Аста-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
Ленза	Телесервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Пермь	РТВ-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Пермь	Интерсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(342) 290-500, 290-512	ул. Карпинского, д. 27
Лятггорск	ИП Сериков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8793) 36-59-68	Ул. Февральская, д.60
Ростов-на-Дону	ООО "Поиск-Сервис"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(863) 255-20-17/18/19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Ростов-на-Дону	Теле Дон Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(863) 247-14-41	ул. Черепихина, д. 228
Рязань	Техсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 21-02-19	ул. Новая д. 51-Г
Рязань	Гурист	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 76-01-56, 75-27-07, 75-75-13, 92-14-44	ул. Чкалова, д. 38
Самара	Орбита-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 262-62-62	ул. Мориса Тюреза, д. 137
Самара	Экспресс-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(846) 228-72-18	ул. XXII Партсъезда, д. 52
Санкт-Петербург	ООО"Партия-Сервис-Балтик"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Саратов	Сар-сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8452) 51-00-99	ул. Ульяновская д.7
Северодвинск	Сервисный центр	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8184) 58-72-21 (81842) 784-62	Ул. Гагарина, д.12; ул. Дзержинского д.1
Ставрополь	ИП Плотников	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Ставрополь	Техно-Сервис	CAR-audio	(8652) 39-55-30	пр-т Кулакова, д. 24
Сыктывкар	ТехСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8122) 29-12-20, 22-95-29	ул. Гаражная, 25
Таганрог	"ТРС-Вера"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Vera	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4752) 73-94-01	ул.Кивкидзе, д. 69
Тверь	Электроникс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4822) 35-35-30	ул. Циммервальдская, д. 24
Тольятти	Жигули-Гарант	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8482) 20-32-42	ул.Кулибина, д.6а, оф.15
Тольятти	Фокус	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 15-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Дзержинского 68а.
Томск	Академия Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3822) 49-15-80	пр-кт Академический, д. 1
Тула	ИП Крылов И.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4872) 355-399.	ул.Н.Руднева д.28
Тюмень	Пульсар	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Удэ	Славия-Тех	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3012) 41-50-43; 23-54-42	нов адрес 670045пр-т Автомобилистов, 5
Ульяновск	ИП Карпова Т.П.	CAR-audio	(8422) 74-20-20	пр-кт Созидателей, д. 35, "Автотеатр"
Ульяновск	Мастер Про	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8422) 45-59-49	ул. Автозаводская д. 36
Уфа	БашТелеРадиоСервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(347) 252-46-97, 252-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4; ул. Ким Ю Чена, д. 43
Хабаровск	Контур	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4212) 457-010 (011)	ул. Татынической, д. 13
Челябинск	Найф	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 2-608-778	ул. Производственная, д.86
Челябинск	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 772-72-05	ул. Батюшкова, д. 7а
Череповец	Имидж плюс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8202) 57-19-99	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Чита	Архимед	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3022) 36-47-01	г.Чита, ул. Анохина, д. 10
Шарыпово	Анкор-Мастер	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д.1, офис 136
Якутск	ИП Волков	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4112) 335-157	ул.Октябрьская, д.1/1 т.335157
Ярославль	ВИРТ	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91