

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

DFS-201



- Мощность 300 Вт.
- Встроенный вентилятор.
- Бесступенчатый регулятор температуры 35°C - 70°C.
- Режим холодного воздуха.
- Защита от перегрева.
- Прозрачные съемные секции
- Количество секций: 5 шт.
- Диаметр секции: 300 мм
- Расстояние между секциями: 50 мм
- Крышка с регулятором прохода воздуха
- Указатель времени сушки на крышке.
- Информация на крышке по рекомендуемым условиям и температурным режимам сушки основных продуктов.
- Цвет: корпус белый, секции и крышка прозрачные.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за приобретение сушилки SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации сушилки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если сушилка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности.....	3
2. Перед первым использованием.....	3
3. Порядок работы.....	3
4. Рекомендации по использованию прибора	4
5. Подготовка фруктов к сушке	5
6. Подготовка овощей к сушке	7
7. Подготовка мяса, птицы, рыбы и дичи к сушке	9
5. Чистка и уход	3
6. Безопасная утилизация	10
7. Технические характеристики.....	10

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования электрического прибора:

1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
2. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
3. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
4. Устанавливайте прибор на ровную и устойчивую поверхность.
5. Запрещается накрывать прибор во время его работы.
6. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками. Не включайте прибор, если его поверхности мокрые.
7. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки или разборки.
8. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам прибор, беритесь за вилку.
9. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или основание прибора в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
10. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
11. Храните прибор в недоступном для детей месте.
12. Не позволяйте детям использовать сушилку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
13. Прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте прибор на улице.
14. Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.
15. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к несчастному случаю.
16. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими по-

верхностями.

17. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается эксплуатировать прибор более 40 часов подряд. По окончании 40 часов непрерывной работы прибора переведите переключатель питания в положение «0» (Выкл), отключите его от электросети и дайте полностью остыть.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение указанных мер безопасности может привести к выходу прибора из строя, поражению электрическим током и/или возгоранию. Кроме того, ненадлежащее использование сушилки снимает ее с гарантийного обслуживания.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте прибор из упаковки.

Вымойте крышки и секции сушилки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды.

Протрите основание прибора влажной тканью.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Положите заранее подготовленные продукты в съемные секции сушилки. Секции для продуктов следует размещать так, чтобы между ними мог свободно циркулировать воздух (вы можете регулировать высоту секций). Для этого не кладите слишком много продуктов в одну секцию и не кладите продукты один на другой.
2. Установите секции на основание сушилки.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

На время сушки рекомендуется устанавливать все пять секций, даже если среди них будут пустые.

Пример 1: Положите продукты в первую верхнюю секцию, при этом четыре секции ниже нее останутся пустыми. Не забудьте сверху накрыть секции крышкой.

Пример 2: Положите продукты в первые две секции, при этом оставшиеся три секции останутся пустыми. Не забудьте сверху накрыть секции крышкой.

3. Накройте верхнюю секцию крышкой. Во время работы сушилки она всегда должна быть накрыта крышкой.
4. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке и переведите переключатель питания в положение «I» (ВКЛ), тогда загорится индикатор питания прибора.
5. Установите нужную температуру регулятором. Для различных типов продуктов рекомендованы следующие температурные режимы:
 - травы: 35-40°C;
 - зелень: 40°C;
 - хлеб: 40-50°C;
 - йогурт: 45°C;
 - овощи: 50-55°C;
 - фрукты: 55-60°C;
 - мясо и рыба: 65-70°C.
6. По окончании сушки переведите переключатель питания в положение «0» (ВЫКЛ). Подождите, пока продукты остынут, после чего переложите их в емкости для хранения продуктов или другую упаковку (например, бумажные пакеты) и при необходимости уберите в морозильник.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Вымойте продукты перед тем, как положить их в секции. Не кладите мокрые или влажные продукты, вытрите или подсушивайте их после мытья.

ВНИМАНИЕ:

Не наполняйте секции, если в них есть вода. Вытрите поверхность секций перед использованием.

Обрежьте испорченные части продуктов.

Нарезайте продукты так, чтобы их можно было свободно положить в секции.

Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусочков, на которые они нарезаны.

Если некоторые продукты недостаточно просушиваются, поменяйте местами секции. Вы можете переместить верхние секции вниз, ближе к основанию сушилки, а нижние – наверх.

Некоторые фрукты могут быть покрыты естественной защитной кожурой или кожицей, что увеличивает время их сушки. Чтобы сократить время сушки таких продуктов, рекомендуется прокипятить их 1-2 минуты, затем положить в холодную воду, а потом вытереть.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Время сушки различных продуктов, приведенное в руководстве, является приблизительным.

Сушка фруктов

Вымойте фрукты.

Снимите кожуру или кожицу и обрежьте испорченные части.

Нарежьте фрукты так, чтобы они свободно помещались в секциях.

Чтобы фрукты не побледнели, вы можете положить их в подкисленную (лимонным или ананасовым соком) воду.

Чтобы фрукты приятно пахли, добавьте к ним корицу или кокосовую стружку.

Сушка овощей

Вымойте овощи.

Снимите кожуру или кожицу и обрежьте испорченные части.

Нарежьте овощи так, чтобы они свободно помещались в секциях.

Рекомендуется прокипятить овощи 1-2 минуты, затем положить в холодную воду, а потом вытереть насухо.

Сушка лекарственных растений

Для сушки рекомендуется использовать листья и побеги.

После сушки рекомендуется убирать лекарственные растения в бумажные пакеты или стеклянные емкости, которые следует хранить в прохладном темном месте.

Хранение сушеных фруктов

Убирайте сушеные фрукты в чистые и сухие емкости.

Чтобы сушеные фрукты лучше сохранялись, складывайте их в стеклянные емкости с металлическими крышками, а затем убирайте на хранение в сухое темное место. Рекомендуемая температура хранения 5-20°C.

В течение первой недели хранения рекомендуется проверять, не образовалась ли в емкостях влага. Если это произошло, это означает, что продукты недостаточно просушились и вам следует повторить их сушку.

ВНИМАНИЕ:

Не убирайте продукты на хранение, пока они полностью не остыли.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

Правильная подготовка продуктов к сушке позволяет сохранить их естественный цвет, вкус и аромат.

Ниже приводятся наши рекомендации по подготовке фруктов к сушке.

Налейте 1/4 стакана лимонного сока, лучше натурального.

Помните, что сок, который вы используете, должен сочетаться с приготавливаемыми фруктами. Например, для яблок рекомендуется использовать яблочный сок.

Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем положите предварительно подготовленные фрукты (см. таблицу ниже) в получившийся раствор на 2 часа.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка фруктов к сушке			
Фрукты	Подготовка	Свойства сушеных фруктов	Продолжительность сушки, часы
Абрикос	Нарежьте и снимите кожуру	Мягкие	13-28
Апельсиновая кожура	Нарежьте на длинные полоски	Хрупкие	6-16
Ананас свежий	Очистите и нарежьте ломтиками или кубиками	Твердые	6-36
Ананас консервированный	Слейте сок и дайте подсохнуть	Мягкие	6-36
Банан	Очистите и нарежьте на дольки 3-4 мм толщиной	Хрустящие	8-38
Виноград	Резать не нужно	Мягкие	8-26
Вишня	Снимите кожицу (вы можете это сделать в середине сушки)	Кожистые	6-16
Груша	Очистите и нарежьте на дольки или кусочки	Мягкие	8-30
Фига	Нарежьте на кусочки	Твердые	6-26
Смородина	Резать не нужно	Мягкие	6-26
Персик	Разделите на половинки, выньте косточку, в середине сушки снимите кожицу	Мягкие	6-26
Хурма	Снимите кожицу и нарежьте	Твердые	6-26
Яблоко	Очистите, извлеките сердцевину, затем нарежьте на дольки или кусочки	Мягкие	4-6

ПРИМЕЧАНИЕ:

Время и способ подготовки фруктов, указанные в таблице, являются приблизительными. Вы можете изменять их зависимости от своих личных предпочтений.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

Зеленый горошек, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, поскольку эти овощи обычно используются для приготовления первых и вторых блюд, рекомендуется прокипятить перед сушкой, чтобы сохранить их естественный цвет. Для этого положите предварительно вымытые, очищенные и порезанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду и переложите продукты в секции сушилки.

Чтобы добавить привкус и аромат лимона к зеленому горошку, спарже или другому овощу, положите их в раствор лимонного сока на 2 минуты.

Подготовка овощей к сушке

Овощ	Подготовка	Свойства сушеных овощей	Продолжительность сушки, часы
Артишок	Нарежьте на полоски 3-4 мм толщиной	Хрупкие	5-13
Баклажан	Почистите от кожуры и нарежьте на дольки 6-12 мм толщиной	Хрупкие	6-18
Брокколи	Почистите и порежьте, затем отварите на пару в течение 3-5 мин	Хрупкие	6-20
Грибы	Нарежьте крупные, мелкие можно сушить целиком	Твердые	6-14
Зеленый горошек	Нарежьте и прокипятите до прозрачности	Хрустящие	8-26
Кабачок	Нарежьте на дольки 6 мм толщиной	Хрустящие	6-18
Капуста	Почистите, удалите кочерыжку, нарежьте на полоски 3 мм толщиной	Твердые	6-14
Брюссельская капуста	Порежьте кочаны пополам	Хрустящие	8-30
Цветная капуста	Варите в кипящей воде, пока не станет мягкой	Твердые	6-16
Картофель	Нарежьте, варите в кипящей воде 8-10 минут	Хрустящие	8-30
Лук репчатый	Нарежьте тонкими кольцами	Хрустящие	8-14

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Морковь	Варите в кипящей воде, пока не станет мягкой, нашинкуйте или нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	8-14
Огурец	Почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками 12 мм толщиной	Твердые	6-18
Сладкий перец	Извлеките сердцевину и нарежьте на полоски или кольца 6 мм толщиной	Хрустящие	4-14
Острый перец	Резать не нужно	Твердые	8-14
Петрушка	Разделите на мелкие веточки	Хрустящие	2-10
Помидор	Снимите кожуру, нарежьте кубиками или дольками	Твердые	8-24
Ревень	Почистите и нарежьте на кусочки 3 мм толщиной	Высушенные	8-38
Свекла	Отварите, дайте остыть, почистите от кожуры и нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	8-26
Сельдерей	Нарежьте кусочками 6 мм толщиной	Хрустящие	6-14
Лук зеленый	Нашинкуйте	Хрустящие	6-10
Спаржа	Нарежьте кусочками 2,5 мм толщиной	Хрустящие	6-14
Чеснок	Почистите и нарежьте круглыми дольками	Хрустящие	6-16
Шпинат	Варите в кипящей воде, пока не побледнеет	Хрустящие	6-16
Шампиньоны	Выбирайте такие, шляпка которых вогнута внутрь, нарежьте или сушите целиком	Твердые и хрустящие	3-10

ПРИМЕЧАНИЕ:

Время сушки и способ подготовки овощей, указанные в таблице, являются приблизительными. Вы можете изменять их зависимости от своих личных предпочтений.

ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ДИЧИ К СУШКЕ

ВНИМАНИЕ:

Предварительная подготовка мяса и дичи является обязательной для обеспечения безопасности здоровья потребителей продуктов.

Подготовка мяса и дичи к сушке

Для эффективной сушки выбирайте постное мясо без жира.

Перед сушкой рекомендуется замариновать мясо. Это позволит удалить из мяса лишнюю влагу, кроме того, такое мясо лучше хранится.

Стандартный маринад состоит из следующих ингредиентов:

- 1/2 стакана соевого соуса;
- 1 долька чеснока, мелко порубленная;
- 2 столовых ложки кетчупа;
- 1 и 1/4 чайной ложки соли;
- 1/2 чайной ложки молотого перца;

Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

Подготовленное мясо нарежьте на маленькие кусочки и сушите в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

Подготовка птицы к сушке

Перед сушкой рекомендуется отварить или пожарить мясо птицы.

Сушите птицу в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

Подготовка рыбы к сушке

Перед сушкой рекомендуется отварить или запечь рыбу в духовке (запекайте в течение 20 минут при температуре 200°C или до готовности).

Сушите рыбу в течение 2-8 часов или пока вся влага не испарится.

ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.

Вымойте крышку и секции сушилки теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

Основание сушилки протрите мягкой влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать основание сушилки, сетевой шнур и вилку в воду или мыть их под краном!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-230 В
Частота тока:	50 Гц
Потребляемая мощность:	300 Вт
Длина сетевого шнура:	1.5 м
Размеры ВхШхГ:	32*30*30 мм
Вес:	3 кг

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@detael.ru

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИСЛИМИТЕД

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

SUPRA

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
Абанан	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 Батыева 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. Молдавская, 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 "Дюнд"	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	Рембыттехника	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. "Электроника"
Брянск	Селена	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4832) 72-17-42	пр-кт Станке-Димитрова, д. 28
Великий Новгород	"ООО ТКТ"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8162) 61-12-00	ул. Конетова, 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. Тарашанцева, 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.Серафимичева, 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	СониКо	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.Фронтовых 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
Йошкар-Ола	ИП Колесников А.Ю.	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8362) 63-02-25	ул.Советская, д.150 (вход 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
Камениск-Уральский	Техноцентр-Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(3439) 34-74-39, 39-95-20	ул. Исетская, д.336
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.Пурьихина 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	Синтра	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 "Фоллум"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4742) 34-07-13	ул. Космонавтов, д.8
Маха-чала	Центр Сервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 67-64-88	ул. Нурадилова 52
Маха-чала	Техник ISE	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8722) 647-133, 642-895	пр-т И.Шамшия, д. 20
Минск	Азариус	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. Лобчевского 94
Мурманск	СЦ Электроника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8152) 53-57-75, 27-10-42, 70-25-40	Ледяковский пр., д. 5; ул. Радищевая, 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
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
Новосмоковск	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 5-31-31 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
Пенза	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
Патигорск	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. Черепашина, д. 228
Рязань	Техсервис	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4912) 21-02-19	ул. Новая д, 51-Г
Рязань	Турист	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 Тореза, 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 Плотноков	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.	(8212) 29-12-20, 22-95-29	ул. Гаражная, 25
Таганрог	"ТРЦ-Вега"	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8634) 65-10-58	ул. Дзержинского, д. 193
Тамбов	Вега	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4752) 73-94-01	ул.Кивидзе, 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, 51-65-44	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.Республикид.169, ул. Первомайская, д.6
Улан-Уда	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 Юлеева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Хабаровск	Контур	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(4212) 457-010 (011)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
Челябинск	Найф	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 2-608-778	ул. Татьянической, д. 13
Челябинск	Рембыттехника	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(351) 772-72-05	ул. Производственная, д.86
Череповец	Имидж плюс	CAR-audio, Бытовая тех, Hi-Fi тех.	(8202) 57-19-99	ул. Батюшкова, д. 7а
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